

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

Per gli archi della Ripa ci siamo

BARGA - Sono passati cinque anni da quando caddero, colpiti da una frana di una parte della rupe soprastante, tre archi del muro della Ripa, sopra il quale sorge il colle del Duomo di Barga. Un muro ornamentale e storico costruito negli anni '30 e sicuramente tra i simboli di Barga, ben visibile com'è in molte foto insieme al Duomo.

Fu allora una ferita aperta per tutta la comunità barghigiana, colpita nel suo patrimonio collettivo dal maltempo di quei giorni. Il crollo avvenne la sera del 9 febbraio 2014.

Dopo cinque anni adesso siamo alle battute finali. È quasi terminata la complessa operazione di ricostruzione degli archi ed anche di consolidamento della rupe; operazione che è stata possibile grazie ad un milione di euro concessi al comune di Barga dai fondi regionali per la difesa del suolo, per il quale va dato atto proprio all'Amministrazione Comunale di aver saputo lavorare bene per trovare fondi che non erano così scontati quando avvenne il disastro.

L'intervento, se non sarà concluso entro la fine di ottobre, dovrebbe al massimo arrivare al mese di novembre. Di certo l'Amministrazione Comunale vuole che l'inaugurazione della conclusione dei lavori sia accompagnata da una cerimonia all'altezza di quanto è stato realizzato; per celebrare un traguardo importante per tutta la comunità.

Gli ultimi interventi sono stati quelli per la posa dei cavi che serviranno per alimentare l'impianto luce che verrà realizzato per illuminare tutti gli archi; una operazione che ci pare davvero interessante. Nei giorni scorsi è stata anche effettuata la ripulitura dalla vegetazione degli archi non interessati dalla ricostruzione, mentre prossimamente si provvederà alla rimozione di tutto il materiale di riporto della frana del 2014 e non solo, che si è accumulato nella strada sottostante gli archi. A proposito di questo collegamento, si sta ora pensando anche a come valorizzare questa area a servizio del Castello di Barga.

Comunque sia ci siamo per gli archi della Ripa e tutti noi non possiamo che essere soddisfatti per la realizzazione di questo intervento.



KME, FIRMATA LA PROROGA PER LA CASSA INTEGRAZIONE, MA SOLO PER DUE MESI

FORNACI - Kme. Firmata la proroga della cassa integrazione come previsto entro la scadenza di settembre, ma le incognite restano, a cominciare dal fatto che la proroga per il momento conta su fondi limitati che garantiscono la copertura degli ammortizzatori sociali solo per due mesi.

“Il 19 settembre presso il ministero del lavoro a Roma è stata firmata la proroga della cassa integrazione straordinaria che era in scadenza a settembre per gli stabilimenti di Fornaci di Barga e Serravalle Scrivia – scrivono i coordinatori nazionali FIM FIOM UILM gruppo kme, Michele Folloni, Massimo Braccini, Giacomo Saisi, che però sottolineano – Purtroppo l'accordo sulla proroga della cassa integrazione è di circa due mesi (fino al 10 novembre) e non di dodici mesi come di norma lo è sempre stato, poiché il ministero ci ha comunicato che vi sono fondi a copertura solo per un periodo limitato. Tuttavia, la richiesta aziendale è di 12 mesi e verrà richiesto un ulteriore incontro entro la data di scadenza. Il ministero si è impegnato a convocare ulteriormente le parti al fine di prorogare la CIGS”.

“A questo punto – secondo i sindacati – si rende necessario però che il governo finanzia fin da subito fondi nuovi per coprire ulteriori periodi di ammortizzatori sociali, perché non sarebbe possibile gestire le crisi senza adeguati sostegni, pena il rischio di esuberi di personale e licenziamenti collettivi”.

I sindacati fanno anche sapere che l'azienda ha confermato il piano di sviluppo e investimenti, precisando che vi è la necessità di continuare a far ricorso agli ammortizzatori sociali poiché KME sta continuando ad attraversare una fase congiunturale e di flessione produttive.

Foto Graziano Salotti



KME, DISSEQUESTRATA L'AREA DELL'EX CASA DEL BUGLIA

FORNACI - Il tribunale del riesame, dopo un ricorso presentato da KME, ha disposto il dissequestro dell'area che il 3 agosto scorso era stata sottoposta a sequestro probatorio per ordine della Procura di Lucca.

Il provvedimento, eseguito dalla Polizia Municipale di Barga che è l'organo che peraltro aveva sequestrato l'area nell'agosto scorso su ordine della Procura, è stato disposto, con comunicazione arrivata all'amministrazione dello stabilimento KME di Fornaci di Barga. L'area dissequestrata è quella che nei mesi scorsi è stata oggetto di indagini e di provvedimenti anche da parte del Comune di Barga.

È l'area dove sorgeva la ormai nota Casa del Buglia e dove si trovavano anche altri fabbricati industriali dismessi, le cui macerie, secondo la ricostruzione di KME, erano state rimosse dopo il crollo dovuto al maltempo avvenuto nell'ottobre 2018.

Per il Comune di Barga invece quei fabbricati erano di rilevanza storica e legati ad interesse di archeologia industriale; in aprile era stata adottata una delibera per “Presunte ipotesi di violazione di norme afferenti il settore urbanistico edilizio” ed in luglio anche un'ordinanza, che chiede all'azienda di provvedere addirittura al ripristino degli immobili demoliti.

STORE - PIANO DI GIOVIANO BORGO A MOZZANO - TEL 0583.833326
CITY - VIA ALFREDO CATALANI N.100 - TEL 0583.1524790
LUCCA@PENSARECASA.IT

pensarecasa.it
Il bello di arredare

“TUTTI NELLA STESSA BARGA”



BARGA - Mercoledì 18 settembre presso l'aula Magna dell'ISI di Barga c'è stata una assemblea pubblica di aggiornamento (la cosiddetta assemblea intermedia) del processo partecipativo “Tutti nella stessa Barga” promosso dal Comitato “Insieme per la Libellula” con il sostegno dell'Autorità regionale per la Garanzia e la Promozione della Partecipazione della Regione Toscana.

La finalità del processo partecipativo è quella di creare spazi di discussione aperti alla popolazione locale per l'elaborazione di un documento che conterrà le raccomandazioni dei cittadini in merito al progetto di realizzazione dell'impianto di gassificazione presentato dall'azienda KME Italy. A questo passaggio si arriverà adesso dopo che è stato elaborato un report frutto delle interviste realizzate nella prima fase del processo; report che fissa alcune problematiche e riflessioni che dovranno diventare lo spunto del lavoro che poi riguarderà un campione della popolazione.

Ora, proprio in questo mese di ottobre, sulla fase delle indicazioni raccolte, sono in corso tre incontri che coinvolgono un campione di cittadini con un confronto che alla fine vedrà stilare un documento con le principali raccomandazioni elaborate dai partecipanti al processo. Per ciascuno dei tre incontri in programma è stato individuato uno specifico tema di confronto. Il 16 ottobre si è parlato di salute e ambiente; il 23 ottobre si parlerà di sviluppo economico nella valle; il 30 ottobre di occupazione e comunità locale. I partecipanti saranno 90 di cui 70 sono stati sorteggiati tra la popolazione barghigiana.

PER L'EMERGENZA CLIMATICA



BARGA E FORNACI - In occasione del terzo Sciopero Mondiale contro l'emergenza climatica e ambientale a Fornaci la rete di insegnanti, studenti e cittadini di *Fridays For Future* Valle del Serchio ha organizzato una significativa azione pubblica. Una catena umana durante la mattina del 27 settembre ha attraversato il mercato settimanale, fino a Piazza IV Novembre, dove è stato inscenato un *Die In* (morte simulata) come è stato fatto nelle recenti manifestazioni ambientaliste. Una cinquantina i partecipanti tra donne e uomini di ogni età e di varie nazionalità, insegnanti studenti, pensionati e cittadini, donne arabe e di altri paesi, genitori con i figli, nonni. Il tutto anche con la partecipazione dei bambini della scuola primaria di Fornaci.

L'obiettivo della manifestazione quello di informare e denunciare la gravità della situazione, affinché la politica agisca ad ogni livello.

Tra le iniziative di sensibilizzazione ambientale legate alla speciale settimana per l'emergenza climatica, da ricordare anche che il 26 settembre a Barga si è svolto il *Cleanup Day* organizzata da Smurfit Kappa e dall'Amministrazione Comunale di Barga oltre che dall'Istituto Comprensivo: una giornata di pulizia dai rifiuti.

La giornata ha visto coinvolte le classi III, IV e V delle scuole elementari del capoluogo, per un totale di 112 bambini, chiamati a ripulire il tratto di strada dalle piscine a Piazza Pascoli. Tra il 26 ed il 27 settembre in tutte le scuole del comune sono stati poi piantati, in accoglimento della richiesta venuta da *Fridays for future* Valle del Serchio, alcuni alberi quale speciale contributo per la salvaguardia dell'ambiente.

— l'arte del mangiar bene e del servire — ristorante piazzangelo

con le mani costruiamo i nostri sogni

Barga, Piazza Angello, 5 ☎ 0583 392907
angelionstorante@gmail.com

A BARGA NASCE UNA SQUADRA DI PROTEZIONE CIVILE

BARGA – Il 3 ottobre si è svolta a Barga, presso la sala Baraglia nel palazzo Lavori Pubblici in via Roma, la riunione indetta dall’Arciconfraternita di Misericordia di Barga per valutare se a Barga esistevano i presupposti e la volontà di andare a formare un altro gruppo di protezione civile. L’idea era stata annunciata qualche giorno prima durante una conferenza stampa in comune a Barga e qualche perplessità la notizia l’aveva suscitata. Come è noto sono infatti presenti sul territorio già altre realtà come il nucleo di protezione civile dell’ANC (Associazione Carabinieri) ed il Gruppo di Protezione Civile della Misericordia del Barghigiano. Proprio dalla Misericordia del Barghigiano era nato l’invito a rafforzare semmai quanto già esiste: *“Ma noi non vogliamo entrare in contrasto con nessun altra realtà, casomai interagire e collaborare al massimo per organizzare una rete forte di protezione civile sul territorio”* ha detto nell’occasione il governatore della Arciconfraternita Enrico Cosimini.

In tal senso anche l’intervento dell’assessore alla protezione civile Pietro Onesti: *“Quando abbiamo appreso della volontà di formare a Barga un nuovo gruppo di protezione civile abbiamo subito dato il nostro appoggio in quanto riteniamo che più forze e più persone sono impegnate sul territorio per affrontare possibili emergenze e meglio è. Soprattutto in una realtà complicata come la nostra dove le emergenze purtroppo non sono mancate. L’importante è sapere che è il Comune il principale referente e che coordina gli interventi di protezione civile in caso di emergenza e soprattutto che qualsiasi gruppo deve dotarsi delle conoscenze e delle competenze necessarie per poter agire in caso di necessità. Detto questo per noi ogni realtà presente merita della solita attenzione e del solito appoggio e con tutte queste realtà il comune intende cooperare fattivamente”*.

A presentare il progetto dell’Arciconfraternita, di fronte a circa venticinque persone, è stato il socio della Arciconfraternita Marcello Bernardini da quale è nata l’idea. Era presente anche Mauro Giannotti della Misericordia di Castelnuovo Garfagnana, che ha illustrato le competenze delle squadre di protezione civile e tutto il percorso di formazione che è necessario.

Al termine della serata in sei dei presenti hanno dato la propria disponibilità a far parte del gruppo ed interesse è stato espresso anche dal gruppo scout di Mologno oltre che dall’ASBUC.

Ora, dopo l’approvazione da parte del consiglio dell’Arciconfraternita di Misericordia, è stato avviato l’iter per portare avanti il progetto.



PER L’ALLATTAMENTO MATERNO



BARGA – In occasione della Settimana dell’allattamento, dal 1° al 7 ottobre, anche al reparto maternità di Barga si è voluto promuovere e sostenere l’allattamento al seno materno (SAM) promossa da Unicef e World Health Organization (Who).

Il tema scelto per questa edizione è stato *Potere ai genitori per favorire l’allattamento* con l’idea di sensibilizzare l’opinione pubblica sull’importanza di lavorare insieme a madri e padri per proteggere, promuovere e sostenere l’allattamento al seno. Tale scelta, fra i tanti effetti benefici, porta vantaggi anche al clima attraverso l’abbattimento dell’impatto ambientale diventando così fondamentale non solo per la salute della popolazione, ma anche del pianeta.

Nel reparto di ostetricia e ginecologia dell’ospedale “San Francesco” si sono riunite così il 2 ottobre alcune “prossime” mamme e alcune che hanno appena partorito per partecipare a questa iniziativa.

Non sono mancati anche i papà e naturalmente la rete di supporto nel reparto di Ostetricia dell’ospedale San Francesco di Barga. La giornata si è conclusa con il lancio delle lanterne cinesi nel giardino dell’ospedale San Francesco, ognuna con un messaggio diverso di speranza e beneaugurale.

Lunatici

LUNATICI CONCESSIONARIA MAZDA
VIA DEL BRENNERO 996 - LUCCA TEL. 0583432543

MAZDA CX-30
IL CROSSOVER ANCHE IBRIDO
A partire da 24.750 €

DA 239€ AL MESE (TAN FISSO 3,99% - TAEG FISSO 5,23%).

CON MAZDA ADVANTAGE IL VALORE FUTURO È GARANTITO

 **mazda**



INIZIATA LA SCUOLA PER 1800 STUDENTI BARGHIGIANI

BARGA - Dal 16 settembre sono riprese le lezioni nelle scuole barghigiane, dagli istituti superiori fino alle materne.

In classe sono tornati un totale di quasi 1800 tra ISI Barga (l'Istituto Alberghiero, il Liceo Pascoli che comprende linguistico, scienze umane e economico sociale, il Liceo Classico a Barga e l'ITI Ferrari a Borgo a Mozzano) e Istituto Comprensivo che comprende tutte le scuole dall'infanzia alle medie presenti nel comune di Barga.

Non tutte le scuole sono partite a pieno organico docenti e quindi con l'orario delle lezioni completo, con i problemi maggiori per le scuole superiori che hanno dovuto fare i conti con i notevoli vuoti in organico anche nel mese di ottobre.

Per quanto riguarda le scuole barghigiane non sono state segnalate particolari problematiche relative all'edilizia scolastica ed agli spazi; ad eccezione ovviamente della questione della mancanza di spazi per ospitare le due numerose prime della scuola media di Barga: tra le situazioni che avevano creato una certa aspettativa nei mesi scorsi infatti, quella dei moduli scolastici individuati per accogliere due classi prime delle medie di Barga.

Il primo giorno di scuola è stata così fatta anche una verifica dei moduli scolastici prefabbricati installati per accogliere le classi pri-



me: "Durante l'estate nelle scuole del comune di Barga sono stati realizzati diversi interventi di manutenzione - ci dice la sindaca di Barga Caterina Campani - i locali sono tutti a posto ed a posto sono anche i moduli, davvero accoglienti, che ospitano le prime due classi della scuola media di Barga".

LA PANCHINA ROSSA ALLA VILLA PASCOLI

BARGA - A Barga nel mese di settembre è stata inaugurata la settantasettesima panchina rossa, simbolo dedicato alle donne vittime di violenza ed al ricordo di una di quelle vittime, la giovane Vanessa Simonini di Galliciano: uccisa il 7 dicembre di dieci anni fa da un uomo che credeva amico

La numero settantasette, appunto, e la prima invece che viene inaugurata in una residenza per anziani privata, in questo caso la Villa di Riposo "G. Pascoli" di Barga.

Una iniziativa fortemente voluta dal direttore della struttura, gestita dalla Società Benemerita "G. Pascoli", Gabriele Giovanetti, perché: "Anche le donne anziane sono vittima di soprusi, fisici e anche psicologici, non meno umilianti e laceranti delle violenze sessuali. Questa Villa di Riposo - ha poi aggiunto - è peraltro un luogo dove il 90% del personale è composto proprio da donne e quindi dove è più che mai significativo che si lanci un messaggio forte contro la violenza e nel rispetto dei diritti delle donne".

Ad inaugurare insieme a Giovanetti ed a tutto il personale e gli ospiti della struttura la nuova panchina rosa anche la mamma di Vanessa Simonini, Maria Grazia Forlì e la presidente dell'Associazione *Non ti scordar di te*, Maria Stella Adami.

Il ricordo di Vanessa è stato poi sottolineato sulla panchina dalle installazioni artistiche di Sandra Rigali che hanno reso unica questa panchina.



Maria Stella Adami ha fatto notare che purtroppo la violenza di genere è un fenomeno in crescita: le richieste di aiuto sono cresciute, e nel solo 2019 a Ponte di Campia gli interventi sono già stati 16 contro i dieci in media del passato. Questo però, ha spiegato ancora, non vuol necessariamente dire che sono aumentati i casi di violenza dalle nostre parti perché è anche vero che adesso le donne hanno più forza di portare avanti le denunce. Un esempio da seguire per chi è vittima di violenza: non abbiate paura di denunciare chi vi fa del male.

**Da noi, se non è
corretto
è sbagliato.**

Leone 70.
Spirito toscano.

Nardini
dal 1880

f y i g+

Loc. Loppora
Fornaci di Barga
Tel. 0583 709001
www.nardiniliquori.it

PIÙ INFORMATI SULLA SCLEROSI MULTIPLA



FORNACI - Si è svolta a Fornaci, sabato 28 settembre, la manifestazione Smuoviti con Aism organizzata in particolare da ACI Lucca (con l'ufficio di Fornaci in prima linea) con il supporto di AISM e del Comune di Barga e con il supporto di tanti piloti rally, interamente dedicata ai bambini e alla sensibilizzazione sulla sclerosi multipla.

L'evento è nato in particolare per dimostrare un concetto tanto semplice quanto rivoluzionario: la malattia, almeno nei primi stadi, non è per niente un ostacolo. Principale artefice di questo evento è stata la navigatrice rally barghigiana Sara Baldacci che ha voluto portare il suo esempio e la sua testimonianza diretta. Sara, consigliere provinciale AISM Lucca e testimonial dell'associazione, è affetta da sclerosi multipla e quindi ha voluto testimoniare in prima persona come gli ostacoli si possono superare.

L'evento si è svolto nel piazzale don Minzoni ed ha visto diversi momenti ed iniziative rivolte in particolare ai più piccoli. Fin dalla mattina i bambini sono potuti diventare navigatori per un giorno partecipando ad una speciale parata e con l'utilizzo di vetture pilotate da quattro piloti che durante la stagione sportiva 2019 hanno portato il logo AISM sulle proprie auto: la stessa Sara, Rudy Michellini, Fabio Pieretti, Freddy Fredianelli che con la scuderia Freddy team è stato il supporto logistico perfetto.

Nel pomeriggio si è svolta anche una caccia al tesoro con un percorso di oltre 20 chilometri attraverso il territorio del Comune di Barga.

La manifestazione è stata anche l'occasione per annunciare l'impegno congiunto di amministrazione comunale e AISM: aprire un info point sulla malattia e sulle possibilità di assistenza. Dovrebbe nascere a breve nei locali della ex scuola elementare di Fornaci.



LA VENDEMMIA DEL FLOS VINEAE



CASTELVECCHIO PASCOLI - Settembre è il mese della vendemmia e non sfugge a questa attività anche la chiusa di Casa Pascoli dove dal 2014 si è tornati a produrre il vino pascoliano; proprio come quello che Pascoli produceva nelle vigne del suo giardino: il "Flos vineae".

Oggi con quel nome si produce, in modicissima quantità ovviamente, sia un vino rosso (merlot, ciliegiole e sirah le uve) che un bianco che peraltro è frutto dei vitigni di albana, tipici dell'area romagnola da cui proviene il Pascoli, che furono donati a Casa Pascoli dal comune di San Mauro di Romagna nel 2013 in occasione del centenario pascoliano.

A pensare alla vendemmia, ed in verità a tutto quello che serve per tenere, curare, far crescere il vigneto di casa Pascoli, fino ad arrivare alla produzione finale del vino, ci pensa un gruppo di volontari che si sono presi la briga di valorizzare l'antica vigna di Casa Pascoli, curata un tempo dal poeta, con la benedizione del presidente della Fondazione Pascoli Alessandro Adami che in più occasioni ha elogiato il lavoro che questo gruppo svolge sia per la vigna che per la cura della bella area a verde della casa del poeta. Per l'occasione, tra i volontari presenti, anche il bargo-estero Carlo Biagioni che non ha voluto perdersi questo appuntamento.

Le produzioni di vino sono iniziate già prima del 2014, ma è da quel periodo che si è cominciato ad intensificare il lavoro, grazie anche alla ristrutturazione della cantina pascoliana.

Quest'anno, come ci dice Maurizio Lucchesi, uno dei volontari, c'è un po' di scetticismo per la qualità del vino che verrà. La stagione non è stata delle migliori, per quanto riguarda il clima ideale per far crescere bene l'uva di queste parti ed i grappoli ne hanno non poco risentito.

Si spera comunque, grazie alle tante cure di questi mesi passati ed anche ad un attenta selezione di quanto è stato raccolto, di arrivare ad un prodotto buono.



LUCA CARRARA
FORNACI DI B. (LU)
TEL. 0583 709919

MACCHINE DA CUCIRE
JANOME
vendita e riparazioni

A INVERARAY AVVIATI NUOVI IMPORTANTI CONTATTI TRA BARGA E LA SCOZIA

INVERARAY (SCOZIA) - Dal 20 al 21 settembre si è svolto a Inveraray, nella contea di Argyll, *Clan Italia Gathering* un raduno dedicato agli italiani di Scozia ed anche alla presentazione di prodotti sia scozzesi che italiani; il tutto nasce da un'idea del ristoratore barghigiano Stefano Orsucci, poi supportato soprattutto da Michael Lemetti e Kris Clark (il proprietario del The George Hotel) ed a Barga anche dalla Tenuta dei vini Mordini con Leonardo e Daniela Mordini ed infine Francesco Marcucci per il gin Ambrosia.

La fiera si è svolta all'interno del The George Hotel di Inveraray, dove l'accoglienza è stata speciale anche per il sindaco di Barga, Caterina Campani volata oltremarica per l'occasione.

La fiera e lo scambio di contatti ha visto in prima linea ovviamente Barga ed anche le aziende di Barga e bargo-scozzesi; l'azienda di gioielleria di William Moriconi e quella di Clan Italia di Michael Lemetti, ad esempio, ma anche i vini della Tenuta Mordini ed il gin Ambrosia partiti per l'occasione da Barga e che anche grazie a questo evento sono riusciti ad aprire nuovi contatti per la commercializzazione in Scozia.

La sindaca Caterina Campani è tornata raccontando di una calda accoglienza riservata a Barga ed ai suoi prodotti e di una bella occasione per incontrare anche tanti bargo-scozzesi. La sera del 20 settembre si è svolta anche una cena con la partecipazione del console onorario Ronnie Convery, peraltro amico di Barga che ha conosciuto ai tempi in cui era il braccio destro amministrativo dell'Arcivescovo Mario Conti.

Per la sindaca, come ci ha detto, questo appuntamento doveva servire a rinsaldare i legami tra Barga e Scozia e la strada è stata aperta: con il console Convery e con l'interessamento per la parte commerciale anche di barghigiani come Wiliam Moriconi, all'inizio del nuovo anno ci sarà un nuovo incontro a Glasgow per incontrare anche il sindaco di Glasgow, l'arcivescovo ed altre personalità oltre alla Camera di Commercio. L'obiettivo è quello di intraprendere nuove iniziative per rafforzare i legami con la Scozia. Peraltro il prossimo anno non



mancheranno anche le occasioni speciali; ricorrono infatti gli 80 anni dalla tragedia della Arandora Star e tale evento verrà sicuramente commemorato anche a Barga.

Tra i bargo-scozzesi incontrati, oltre a Michael Lemetti e William Moriconi, anche Michael Donnelly, Roberto Lucherini, e Raffaello Gonnella, ma non solo.

Come detto molto bene sono andati anche i contatti per le aziende barghigiane presenti a Inveraray che esporteranno in Scozia vino e gin.

IN PIAZZA ANGELIO C'È IL COCKTAIL BAR ANGELI...O

BARGA - Il Riccardo Negri ne ha fatta un'altra (molto bella ed apprezzata) delle sue. Accanto alla ormai storica ed apprezzatissima L'Osteria in piazza Angelio, ha aperto, in quella che fino ad un anno fa era l'Enoteca Colordivino, il cocktail bar Angeli...O.

Il nuovo locale barghigiano, una realtà che in Barga vecchia ci voleva, in grado di accogliere chi è in giro, residenti e turisti, per passare qualche ora piacevole, è stato inaugurato il 3 ottobre scorso con una bella cornice di pubblico e con la presenza del sindaco Caterina Campani che ha ringraziato il titolare Riccardo Negri per quanto sta facendo per la valorizzazione del centro storico.

In effetti un locale come questo - peraltro davvero arredato con gusto, accogliente ed arricchito dall'arte di Giorgio Cella - in Barga Vecchia ci sta molto bene ed anima l'offerta dell'antico castello.

A mandarlo avanti in particolare sarà Franco Bigagli, da anni uno dei collaboratori più in gamba dell'Osteria di Riccardo Negri; uno che ci sa fare nel suo lavoro.

Angeli...O, che gioca con il nome della piazza ovviamente, resterà aperto fino a novembre e nei periodi di punta come l'estate tutte le sere dalle 18 in poi; da novembre



aprirà solo nei week-end, il venerdì, sabato e domenica sempre con i solito orari.

Che dire di più? Ben Fatto, Riccardo!



Lucchesia Viaggi
www.lucchesiaviaggi.com

IL VIAGGERE
Qualità Viaggiare diventa un piacere

Lucchesia Viaggi

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

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

Soggiorni al mare di gruppo 2020...

KENYA - 8/16 gennaio da eur. 1.430 a persona
OMAN - 26 gennaio/3 febbraio da eur. 1.690 a persona
ZANZIBAR - 2/10 marzo da eur. 1.550 a persona

Aicune gite di Gruppo...

PONTE OGNISSANTI nelle MARCHE 1/3 novembre € 235 a persona
SAN GIMIGNANO E MONTERIGGIONI 3 novembre € 40 a persona
MONTENERO e VOLTERRA 10 novembre € 70 a persona
LONDRA 16/18 Novembre da € 599 a persona
TORINO: Museo egizio e Luci d'artista 17 novembre € 55 a persona

Campagna Sposi 2020!

Il vostro viaggio da Sogno organizzato con la nostra professionalità e i migliori Tour Operator.

Per Voi in **OMAGGIO**: Lista Online, Album Dediche, Trolley esclusivo. Abbinando un servizio tra **Spose di Mary, Annalena Bomboniere e Alibi Abbigliamento** riceverete un **Buono Sconto di € 100**

BIGLIETTI CONCERTI, SPETTACOLI e EVENTI VARI

Da noi puoi trovare

WELCOME TRAVEL

I nostri servizi...

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

SONO ARRIVATI I MERCATINI DI NATALE!!!

NAPOLI e SALERNO 29 nov/1° dic da € 265 a persona
MATERA e ALBEROBELLO 6/8 dicembre da € 265 a persona
VAL PUSTERIA 7/8 dicembre da € 168 a persona
BOLZANO 1-7-15 dicembre € 55 a persona
MILANO: 8 dicembre € 50 a persona
SHOPPING A ROMA: 14/15 novembre da € 99 a persona
MANTOVA: THUN Winter Village 14 dicembre € 45 a persona
ANNEYCY e VAL D'AOSTA: 7/8 dicembre da € 175 a persona
E molti altri...

Quando il percorso riabilitativo passa dal cinema

FORNACI - Cinema in Corsia: tre cortometraggi del Laboratorio di arti multimediali del Centro Salute Mentale di Fornaci di Barga che raccontano i percorsi della Riabilitazione di Barga, sono stati presentati mercoledì 25 settembre al cinema Puccini di Fornaci di Barga, gentilmente messo a disposizione gratuitamente dalla famiglia Lorenzini.

È stato alla fine un pomeriggio coinvolgente. Con il pubblico che ha partecipato con attenzione condividendo le emozioni della serata che arrivavano dai diretti protagonisti, gli attori dei cortometraggi, i volontari ospedalieri della Misericordia di Barga, i dipendenti della riabilitazione e del centro di salute mentale e i pazienti.

A condurre la serata, poi conclusasi come un talk show con la parola passata ai diretti protagonisti, dai registi agli attori, è stato il dott. Carmine Parrella, il responsabile del laboratorio di arti multimediali del centro salute mentale, autore di due dei cortometraggi che raccontano percorsi di riabilitazione attraverso il cinema: "La vita che ti resta" e "Risvegli". L'altro cortometraggio è stato "Con le mie gambe", per la regia di Simone Rabbasini, anche lui intervenuto alla serata.

"Cinema in corsia" è stato organizzato dalla struttura di Recupero e rieducazione funzionale di Barga e dalla struttura di salute mentale adulti della Valle del Serchio. Il lavoro è iniziato nel 2017 ed è cresciuto nel tempo come soluzione ad alcune esigenze emerse nell'ambito della riabilitazione; ovvero che per il recupero e la terapia sia necessario quanto le attività fisioterapiche stesse anche il lavoro sulle relazioni, sull'accettazione del dolore e della disabilità e l'interazione con i familiari.



I cortometraggi prendono spunto dalle esperienze dei pazienti, dagli episodi di vita delle persone nel contesto della Riabilitazione di Barga per raccontare storie che sottolineano gli aspetti umani dei protagonisti, elaborate e messe in scena dopo la stesura di una vera e propria sceneggiatura cinematografica.

A interpretarle sullo schermo sono stati alla fine i pazienti del laboratorio e semplici cittadini, abitanti del luogo, coinvolti nel progetto, che punta a unire ed a far relazionare i pazienti del centro in modo creativo con la comunità locale.

QUATTRO CHIESE NELLA STORIA DI BARGA

BARGA - "Quattro chiesine nella storia di Barga": la cappellina che si trova al Lago Santo in territorio modenese, la cappellina seicentesca in fase di ristrutturazione nei pressi dell'Isi di Barga, la chiesina degli Alpini alle Palmente e la chiesa ormai diroccata di Bacchionero, chiusa definitivamente, in quanto pericolante, nel 1984.

Con questo titolo e dedicato a queste piccole chiese Angelo Pellegrini e Simone Paolo Figlia hanno curato una mostra che sabato 28 settembre è stata presentata al pubblico.

Il tutto presso il Conservatorio Santa Elisabetta, promossa dal gruppo Alpini di Barga, dalla Fondazione Conservatorio Santa Elisabetta, dalla sezione di Barga dell'Istituto Storico Lucchese e dal Comune di Barga.

La mostra è interessante e resterà aperta sino al 10 novembre.



CHIGGIATO
www.chiggiatotrasporti.com

Sede Amm/commerciale/operativa:
Via Primo Targato 4 Piombino Dese (PD) - tel. 049 9367645 fax 049 9367563 - info@chiggiatotrasporti.com

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

SETTANTA ANNI DI BIBLIOTECA A BARGA

BARGA – Settant'anni e non sentirli. Questa espressione riassume al meglio la storia della nostra Biblioteca comunale che lo scorso 28 settembre ha soffiato sulle sue prime 70 candeline; fu inaugurata l'11 settembre 1949, in un periodo ricco e movimentato per la vita barghigiana, una vicenda raccontata per primo dallo storico locale Pier Giuliano Cecchi proprio su questo giornale. In quello stesso anno Barga conobbe una nuova vitalità dopo la tragedia della guerra.

Nacque la prima Pro Loco cittadina, sorse il nostro giornale; e in settembre, dopo mesi di contatti tra il Comune e la Soprintendenza Bibliografica di Firenze, su incoraggiamento di Antonio Mordini e su impulso di Domenico Carradini e tanti altri barghigiani di buona volontà, fu fondata la Biblioteca. Alla sua prima collocazione, alle scuole femminili al Giardino, seguirà il trasferimento al piano terra di Palazzo Pancrazi, poi a Palazzo Giannetti e infine a Villa Gherardi, attuale sede. Settanta anni di continua crescita, che l'hanno portata ad essere oggi prima in Valle del Serchio per servizi e patrimonio: la biblioteca dispone infatti di oltre 40mila volumi, arricchiti da fondi e donazioni come quelle di Arrigo Benedetti, Sereno Sereni, Bruno Sereni, Renato Coen, Umberto Vittorini, Luigi Magri e molti altri.

Una storia così gloriosa non poteva non essere celebrata e così è stato la mattina di 28 settembre: l'Amministrazione comunale, in collaborazione con la locale sezione dell'Istituto Storico Lucchese e con il fondamentale apporto di Maria Elisa Caproni, Sara Moscardini e Flavio Guidi, ha realizzato diverse iniziative che hanno avuto come sfondo Villa Gherardi. Tra i vari momenti, la mattina si è aperta con una performance artistica di Giorgia Madiari, accompagnata dal sax di Rossano Emili; l'opera che ne è risultata, dipinta su un lenzuolo, fa ora bella mostra di sé nelle sale di lettura. A seguire, la cerimonia istituzionale dove, alla presenza del Sindaco Campani e del figlio Andrea Baldi, è stata scoperta una targa al ricordo del cav. Prof. Angelo Baldi, storico responsabile della biblioteca comunale, curata con amore e dedizione per molti anni. Alla scopertura sono seguiti gli interventi del prof. Mauro Guerrini, docente di materie biblioteconomiche all'Università di Firenze, e del prof. Antonio Corsi che ha tratteggiato la storia della biblioteca f.lli Rosselli e delle sue colonne portanti, come Lucia Mozzini o Maria Luisa Livi. Il tutto alla presenza di un folto pubblico.

La mattinata si è conclusa con un brindisi augurale e una bella torta a forma di 70 preparata dalla Pasticceria Fratelli Lucchesi. Quindi, un augurio per la storia, il presente e il futuro di questa valente istituzione barghigiana che richiama a sé tanti utenti: non solo lettori, ma persone che usufruiscono dei suoi servizi e delle sue sale, come i moltissimi ragazzi che la frequentano come luogo di studio, di ricerca o anche solo di semplice ritrovo. Un patrimonio bibliografico e umano che la rendono un luogo da valorizzare e su cui investire. Lunga vita alla biblioteca di Barga!

INCONTRO CON IL POETA ENNIO CAVALLI

BARGA – Alla presenza delle classi quinte dell'ISI Barga si è tenuto ieri, nell'Aula Magna, un incontro promosso dalla Fondazione Giovanni Pascoli all'interno della XXV edizione del Festival letterario LuccAutori. Ospite della nostra città è stato Ennio Cavalli, per anni giornalista e collaboratore della RAI, scrittore e poeta che ha ricevuto numerosi riconoscimenti a livello nazionale. A introdurre la mattinata sono stati Demetrio Brandi, Presidente di LuccAutori, l'assessore Tonini per il Comune di Barga, il Presidente della Fondazione Pascoli Adami e la dirigente scolastica Iolanda Bocci.

Cavalli, partendo da alcuni versi del poemetto di Pascoli "Italy" (come "il peso d'una galla" o "mangiare pane e coltello") ha ricostruito la genesi di certe espressioni pascoliane, il forte legame tra natura e poesia, l'idea del poeta come fanciullino, il continuo lavoro sui versi, e soprattutto come egli stesso ha vissuto questi aspetti nella propria poesia.

Non sono mancati riferimenti pascoliani alle proprie esperienze di vita, come quando andò a visitare a Cesenatico lo scrittore Marino Moretti che gli mostrò una delle prime edizioni di *Myrica*, raccontandogli di essere stato a Castelvechio, alla casa del poeta (che Cavalli ha visitato in questa occasione) dove aveva incontrato Mariù, o



Foto Massimo Pia

UN GRANDE PATRIMONIO

La Biblioteca rappresenta un punto di riferimento non solo per il prestito, ma anche per diversi servizi come le postazioni pc con accesso internet, il prestito interbibliotecario, le letture organizzate nell'ambito del progetto Nati per Leggere. La Biblioteca fa poi parte della Rete Provinciale, un sistema di scambio di esperienze e un supporto per la partecipazione ai bandi regionali di finanziamento. Barga inoltre dispone di oltre 40mila documenti con una sezione ragazzi e una sezione locale molto ricca di pubblicazioni, senza contare la possibilità di visionare riviste e periodici; gli opuscoli sono migliaia oltre a dvd e documentazione fotografica.

Tanti poi i Fondi e le donazioni: il fondo intitolato al poeta Giovanni Pascoli, iniziato con una donazione della sorella del poeta, Maria Pascoli (500 volumi); il fondo intitolato ad Arrigo Benedetti, giornalista, fondatore con Mario Pannunzio del settimanale *Il Mondo* e fondatore del settimanale *L'Espresso* (1400 volumi); il fondo intitolato a Sereno Sereni, dedicato al tema dell'emigrazione (200 volumi); i volumi e le raccolte di riviste e giornali donati da Bruno Sereni; il fondo intitolato al noto pedagogista Renato Coen, già docente della cattedra di pedagogia presso il Magistero di Firenze, che conserva opere di pedagogia e filosofia (600 volumi); il fondo intitolato al pittore Umberto Vittorini che conserva opere sull'arte e sulla storia dell'arte (200 volumi); il fondo intitolato a Luigi Magri che conserva opere sull'arte e la letteratura (1400 volumi); la donazione di Carla Ghirlanda di un'importante opera enciclopedica.



la scoperta di aver condiviso con Pascoli (così come con personaggi illustri quali Zavoli e Fellini) l'esperienza scolastica al Liceo di Rimini.

Una esperienza che poi ha preso una strada diversa, quella del giornalismo: Cavalli ha concluso la mattinata ricordando la drammatica esperienza di inviato RAI durante gli Anni di Piombo.

Sara Moscardini

NOZZE D'ORO PIERONI – BERGAMINI



CASTELVECCHIO PASCOLI - Lo scorso 15 settembre a Castelvecchio Pascoli hanno festeggiato il bel traguardo dei cinquant'anni di matrimonio i coniugi castelvecchiesi Gianfranco Pieroni e Luigina Bergamini.

L'anniversario di matrimonio, che fu celebrato nella chiesa della Madonna della Stella a Migliano, ricorreva il 13 settembre, ma Gianfranco e Luigina hanno atteso la domenica successiva, il 15, per ritrovarsi nella chiesa di San Nicolò a Castelvecchio Pascoli per ripetere la loro promessa davanti al Signore, nella messa celebrata dal proposto don Stefano Serafini.

La bella festa è proseguita al Bugno di Fornaci con un bel momento conviviale insieme a numerosi parenti ed amici.

A rinnovare loro tanti auguri e tante felicitazioni, oltre naturalmente al Giornale di Barga, sono i figli Roberto, Simone, la nuora Luciana, la nuora Sabrina, le tre nipoti Maria, Caterina e Sara.

Gianfranco e Luigina ringraziano il coro di Castelvecchio Pascoli e tutti i parenti ed amici che hanno condiviso la loro festa.

LA MACELLERIA ANGELINI E SAN ROCCO



BARGA - Nell'articolo pubblicato nel numero di settembre dal titolo "Tradizioni della fiera", circa la bella tradizione della merenda di San Rocco, per la fiera, nata da una idea della famiglia Rossi del Camberello, ci siamo scordati di citare uno dei protagonisti di oggi, di coloro che collaborano fattivamente a mantenere viva questa tradizione. Sono i "ragazzi" della Macelleria Angelini di Barga che da quando ci sono partecipano attivamente all'organizzazione.

Ci scusiamo per averli dimenticati e ci facciamo perdonare con questa doverosa precisazione e questa foto.

A PROPOSITO DEL G.A.S.



BARGA - A Barga ogni giovedì pomeriggio nel palazzo comunale della centralissima via Roma, si ritrovano i componenti del GAS, Gruppo di Acquisto Solidale.

Riunisce diverse famiglie che hanno deciso di unirsi per fare i propri acquisti dai piccoli produttori (contadini, pastori e talvolta anche piccoli artigiani) della nostra zona in modo da mangiare sano favorendo l'occupazione locale e la cura del territorio.

I prezzi vengono stabiliti di comune accordo con i produttori in modo che siano giusti sia per il produttore che per il consumatore.

Il bello è il sistema che è stato organizzato: i coltivatori con i loro prodotti naturali appena raccolti o appena realizzati, in genere si tratta di frutta, ortaggi, vino, olio, formaggi di vario tipo ma anche prodotti lavorati come pane, focacce e torte, forniscono a coloro che acquistano solo ciò che è stato ordinato in modo da non avere spreco.

Ogni giovedì i coltivatori e produttori arrivano a Barga solo con i prodotti che sono stati richiesti e questo garantisce non solo freschezza e qualità a km 0, ma anche, dicono i componenti del GAS, prezzi convenienti.

Chiunque può partecipare a questo sistema di acquisto intelligente che è pure un modo per incentivare l'agricoltura locale e dunque un gesto responsabile contro l'abbandono dei terreni.

I prodotti possono essere ordinati direttamente ogni giovedì ma anche per mezzo di una email a: sara06@live.it. Sarà poi Sara Giovannetti, componente del GAS Barga, a coordinare le varie consegne.

Sono già in molti ad utilizzare questo sistema d'acquisto solidale e per chi lo vuole è anche a disposizione sul web un gestionale che permette di avere informazioni sulle prossime giornate di consegna e di ordinare direttamente dai produttori. (<http://www.portalgas.it/home-gas-gasbarga/consegne-gas-gasbarga>)

I contatti a cui fare riferimento: Sara Giovannetti: 340 8347195 / Elena Bertoli: 338 6504192

IN SOSTITUZIONE I CONTATORI DEL GAS

BARGA - Anche a Barga è partita l'operazione di Toscana Energia per la sostituzione dei contatori del gas.

La società informa i cittadini che, in qualità di gestore del servizio di distribuzione del gas, sta effettuando un'operazione con i nuovi misuratori elettronici dotati di telelettura.

Toscana Energia fa sapere che sta provvedendo ad avvisare i clienti finali a mezzo di lettera informativa e sottolinea che quest'attività non ha alcun costo per il cliente finale.

Affinché sia possibile procedere alla sostituzione del contatore, nel caso in cui lo stesso non sia raggiungibile dall'esterno, gli utenti dovranno essere presenti nelle loro abitazioni il giorno previsto per le operazioni, secondo l'appuntamento comunicato tramite lettera con congruo anticipo.

Da sapere anche che, trattandosi di un intervento imposto da obblighi di normativi, non si può rifiutare la sostituzione.

Gli operatori incaricati per la sostituzione non sono autorizzati a chiedere somme di denaro o informazioni di tipo commerciale, sono muniti di tesserino di riconoscimento e si recano presso il luogo dell'intervento per il tempo strettamente necessario a sostituire il contatore e verificarne la funzionalità.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito www.toscanaenergia.eu (sezione contatori elettronici).

PER LA STORIA DI BARGA



Il giorno del sopralluogo del vice sovrintendente professor Monaco sul sito delle tombe in Val di Vaiana

Carissimo direttore

Ti scrivo per dirti che la recente pubblicazione del libro "Barga e i barghigiani negli anni '60-70" mi ha riportato indietro con la memoria a quando fondammo il Gruppo di Ricerche Storiche e Archeologiche.

I fondatori, oltre al sottoscritto, furono: Antonio Nardini (subito nominato presidente), Renzo Casci e Aldo Brizi (nominato segretario). A noi dopo poco si aggiunsero Antonio Mordini (presidente onorario), il dott. Mario Giannetti e il dott. Vincenzo Simonini, con i quali furono condotte le ricerche che portarono alla scoperta delle tombe liguri di Val di Vaiana, che ora sono esposte nel museo civico.

In seguito il gruppo ebbe altre adesioni tra cui ricordo quella molto attiva di Mario Fluperi.

Purtroppo quattro dei membri sopracitati, Mordini, Brizi, Giannetti e Simonini non sono più tra noi e per onorare la loro memoria ti prego di pubblicare sul tuo giornale questo mio modesto contributo.

Confidando nella tua disponibilità ti porgo cordiali saluti

Pier Carlo Marroni

TORNA LA COMMEDIA "THE CLUB"



FORNACI - Dopo il grande successo ottenuto in marzo ed aprile torna in scena lo spettacolo dei Mercantiate "The club (la vendetta delle prime mogli)". Una bella commedia che come detto ha avuto un gran successo con il teatro Pascoli esaurito in ogni appuntamento in cui è stata riproposta. Uno spettacolo che scorre molto bene e ben rappresentato dagli attori dei Mercantiate: Angela Gasperoni, Carla Riani, Paolo Tognini, Annalisa Frosali, Nicola Grisanti, Sabatino Romagnoli, Davide Gennai, Sara Capanni, Antonella Camerlingo, Luca Lunatici, Martina Pieri, Alberto Bertolini, Manuela Lucchesi, Margherita Veliguarava, Elena Bertoncini, Marco Gonnella, Giacomo Casillo e Debora Rossi. Il tutto con la regia di Debora Lemetti.

La commedia verrà riproposta presso il teatro Pascoli di Fornaci di Barga tra questo mese di ottobre e novembre. Le date prossime sono quelle del 26 ottobre e 16 novembre alle 21,15; appuntamento anche al 27 ottobre (appuntamento pomeridiano alle 16,15)

Prevedite presso erboristeria "Le Centerbe" a Fornaci di Barga.

NARDINI NUOVO PRESIDENTE DELL'ASBUC

BARGA - Nuove rivoluzioni all'interno dell'ASBUC Barga che da quando si è costituito nel 2017, dopo le elezioni dell'ottobre di due anni fa, ha completamente mutato volto per quanto riguarda i rappresentanti del consiglio direttivo.

Da allora tante cose sono cambiate nel comitato. Dopo l'elezione a presidente di Francesco Feniello, la prima importante novità si era avuta a marzo 2019 con le sue dimissioni per la decisione di formare uno schieramento e presentarsi come candidato a sindaco alle elezioni comunali del maggio scorso. Dopo Feniello l'incarico di presidente è passato a Mario Bonuccelli, ma ci sono state rivoluzioni anche nel consiglio anche con l'uscita di altri componenti. Ad agosto poi anche Bonuccelli ha deciso a sua volta di lasciare il mandato di presidente. E dal consiglio si è dimessa anche Anna Peretti. Nel frattempo, come nuovo rimpiazzo a seguito delle dimissioni, è arrivato in consiglio anche Giuseppe Nardini.

Ai primi di settembre così il comitato di gestione ha preso atto delle dimissioni di Bonuccelli e di Peretti ed ha provveduto a fare entrare in consiglio, come da regolamento, i primi dei non eletti ancora restanti dopo già le sostituzioni avvenute in passato e dopo le rinunce di alcuni dei non eletti. E' stato così ratificato l'ingresso di Carlo Arati e Ugo Conti.

Rispetto al consiglio iniziale del 2017 e dopo le varie dimissioni che si sono succedute ed i relativi reintegri, ora il consiglio è composto da Venanzio Togneri, unico dei primi eletti, Fabrizio Lugliani, Giuseppe Nardini, Carlo Arati e Ugo Conti.

E' stato anche deciso nelle settimane scorse per l'incarico di presidente affidato a Giuseppe Nardini; suo vice Fabrizio Lugliani. Saranno loro adesso a guidare la travagliata storia di questo comitato di gestione nei prossimi impegni ed interventi, nella speranza che, con anche l'esperienza di Nardini, che fu anche nel 1999 il primo presidente eletto nell'ASBUC, si possa dare stabilità a questo organismo.

Una riflessione merita farla. È sotto gli occhi di tutti oggi ed assai insolito senza dubbio, che adesso a guidare l'ASBUC si sia arrivati con un consiglio il cui presidente attualmente in carica, senza nulla togliere alle competenze ed alla passione di Nardini, ha ottenuto nelle elezioni del 2017 solo 14 voti. Detto questo però va dato merito a Nardini di essersi assunto questa responsabilità e di aver fatto sì che questo organismo potesse avere continuità. Siamo certi che saprà bene operare.

La speranza è che per il nuovo consiglio ci sia ora la possibilità di lavorare a lungo. Auguri quindi al neo presidente ed a tutti i componenti.

UNA OMISSIONE DA RIMEDIARE

FORNACI - Nello scorso numero di settembre abbiamo pubblicato l'articolo dal titolo "Una inedita testimonianza sulla vicenda del pilota Spencer".

Purtroppo in fase di impaginazione è "saltata" la firma del autore dell'articolo che è l'amico Mario Camaiani.

Ne attribuiamo a lui dunque la paternità in questo numero scusandoci con Mario per l'involontaria omissione.



SI PARTE GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE

Ecco la stagione di prosa 2019/20

BARGA - Sono stati presentati, in una conferenza stampa congiunta di Comune di Barga e Fondazione Toscana Spettacoli, gli appuntamenti della stagione di prosa del teatro dei Differenti. Gli appuntamenti saranno nove, in quanto ci sarà anche uno spettacolo fuori abbonamento in programma a gennaio (mercoledì 15 gennaio con Dario Ballantini lo spettacolo "Ballantini e Petrolini").

Sarà come tutti gli anni una stagione che spazia in diversi generi teatrali e che strizza l'occhio anche alla musica come infatti lo spettacolo inaugurale giovedì 14 novembre (ore 21): il concerto della nota cantante di musica popolare Ginevra Di Marco una tra le voci più carismatiche che opera anche una approfondita ricerca sul vasto repertorio della musica popolare italiana e straniera con l'orchestra multietnica di Arezzo.

I grandi nomi del teatro non mancano anche quest'anno come ad esempio Marco Paolini che sabato 7 marzo porterà in scena il suo nuovo spettacolo **Filo Filò** che da voce alla tematica degli studenti di *Fridays for future*, per riflettere sul cambiamento climatico. In scena al Differenti in questa nuova stagione anche Ambra Angiolini, Chiara Francini, Fabio Troiano, Gigio Alberti, Barbara Bobulova e tanti altri.

Si può ridere, divertirsi e intanto riflettere su temi centrali dell'attualità: dalle migrazioni al cambiamento climatico, dal bullismo alla libertà sessuale. La nuova stagione del Teatro dei Differenti ne è la prova: un cartellone che propone testi di autori contemporanei - da Dario Fo alla giovane stella della drammaturgia americana Johnna Adams - interpretati da solidi attori della scena nazionale.

Un calendario che nasce, come sempre, dalla collaborazione fra l'amministrazione comunale e Fondazione Toscana Spettacolo onlus, il circuito teatrale che contribuisce a programmare oltre sessanta teatri in tutta la regione, riconosciuto dal Mibact anche nel 2019 primo circuito multidisciplinare in Italia di prosa, danza, musica, circo. Anche nell'ultima stagione, gli abbonamenti hanno continuato a crescere, raggiungendo il numero di 222 tessere sottoscritte: si è così raggiunta facilmente una media di 263 persone a sera, pari al 92% della capienza della sala. Un risultato che conferma la grande affezione degli abitanti del territorio verso il teatro, dimostrata anche con l'alta adesione alle attività parallele alla stagione teatrale.

Da sapere che gli abbonati della scorsa stagione possono rinnovare la tessera fino al 23 ottobre, mentre le nuove sottoscrizioni saranno aperte dal 24 al 31 ottobre. Confermate le iniziative di promozione

Ad aprire la stagione, giovedì 14 novembre, ore 21, come per tutti gli spettacoli, è il concerto di **Ginevra Di Marco e l'Orchestra Multietnica di Arezzo**.

Con **Anfitrione**, lunedì 2 dicembre, Filippo Dini porta in scena uno sferzante testo contemporaneo con un cast che include Gigio Alberti, Barbara Bobulova e Antonio Catania. Non manca un *noir* di Georges Simenon, **La camera azzurra**, in scena mercoledì 18 dicembre. In stagione anche la nuova versione di **Coppia aperta quasi spalancata**, il classico di Dario Fo e Franca Rame ora interpretato da Chiara Francini e Alessandro Federico (sabato 11 gennaio). Mercoledì 15 gennaio andrà in scena lo spettacolo fuori abbonamento **Ballantini e Petrolini** con Dario Ballantini.

A seguire, giovedì 30 gennaio lo spettacolo sull'immigrazione di Fabio Monti e Norma Angelini, che in oltre dieci anni è ancora (purtroppo) molto attuale. **Lampedusa è uno spiffero!!!**. Ambra Angiolini e Ludovica Modugno portano in scena, martedì 18 febbraio, **Il nodo**. Per riflettere sul cambiamento climatico, Marco Paolini porta in scena, sabato 7 marzo, **Filo filò**. Chiude la stagione, martedì 31 marzo, **Sherlock Holmes**, che vede protagonisti celebri attori di teatro, tv e cinema come Giorgio Lupano, Francesco Bonomo e la bellissima Rocío Muñoz Morales.



ABBONAMENTI

Poltrona Platea e posto palco I e II Ordine centrale intero € 120,00 (ridotto € 110,00); Palco I e II ordine laterale intero € 100,00 (ridotto € 90,00); Palco III ordine intero € 80,00 (ridotto € 70,00)

BIGLIETTI

Poltrona Platea e posto palco I e II Ordine centrale intero € 20,00 (ridotto € 18,00); Palco I e II ordine laterale intero € 17,00 (ridotto € 14,00); Palco III ordine intero € 13,00 (ridotto € 10,00)

Gli abbonamenti ed i biglietti a prezzo ridotto possono essere ottenuti dagli spettatori under 30 e over 65; possessori della 'Carta dello spettatore FTS'.

Biglietto ridotto riservato agli studenti delle Università possessori della carta 'Studente della Toscana' € 8,00

PER INFORMAZIONI

Ufficio Cultura (Via di Mezzo, 45 Barga), telefonando ai numeri 0583724791/0583724728 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00; martedì e giovedì anche il pomeriggio dalle 15.00 alle 17.00. @ cultura@comunediBarga.it

PER IL RECUPERO DI PALAZZO GIANNETTI

BARGA - Tra gli edifici danneggiati o ulteriormente danneggiati durante la forte scossa di terremoto del gennaio 2013, uno dei più illustri è stato palazzo Giannetti, sede di alcuni uffici comunali e soprattutto della Biblioteca Comunale "F.lli Rosselli" che infatti da allora è ospitata (pur se in maniera ancora provvisoria e senza la possibilità di esporre tutti i libri del suo patrimonio) a Villa Gherardi.

L'edificio già prima del terremoto presentava alcune criticità ed in seguito alla scossa ed alle successive verifiche il Genio civile ne dispose la definitiva chiusura che portò allo spostamento degli oltre 40 mila volumi presenti nella biblioteca a Villa Gherardi.

Ora per Palazzo Giannetti qualcosa comincia a muoversi. L'amministrazione ha sempre dichiarato la volontà di cercare di recuperare l'edificio ed è di pochi giorni fa il via libera allo studio di fattibilità per l'adeguamento sismico di Palazzo Giannetti.

Lo studio di fattibilità è stato redatto dall'area Lavori Pubblici del comune di Barga e prevede una spesa complessiva di circa 950 mila euro.

Ora la fase successiva sarà l'avvio della ricerca di finanziamenti pubblici.

A proposito della Rocca di Sommocolonia

SOMMOCOLONIA - Eseguiti dall'impresa Edile ditta Luti Giuliano di Barga vanno avanti i lavori riguardanti la messa in sicurezza e la valorizzazione dell'antica Rocca di Sommocolonia il cui progetto prevede la realizzazione anche di un museo. Una operazione da 250 mila euro di cui 114 mila finanziati grazie al contributo previsto dalla regione nell'ambito delle "Città murate della Toscana" ed i restanti 136 mila coperti con fondi propri dal comune di Barga.

Il primo intervento riguarda la rimozione delle macerie di quella che una volta era la rocca, che si sono stratificate al suolo negli anni e le cui pietre verranno recuperate. Poi si proseguirà con il consolidamento delle parti esistenti della antica rocca di Sommocolonia e con la rimozione di alcuni manufatti costruiti nell'area in epoche successive. Il progetto va oltre ed è indubbiamente interessante: con la realizzazione di tre pareti in acciaio verrà allestito in quella che era la stanza principale della rocca un locale che ospiterà il museo della storia di Sommocolonia. Nella parte esterna, laddove si trovano ancora le scale che permettevano di salire al primo piano e che proseguivano con un ponte levatoio, verrà ristrutturato il collegamento e realizzata una nuova passerella che permetteranno di raggiungere una terrazza panoramica che sorgerà al di sopra del museo.

Di pari passo, finanziati dall'Associazione Ricreativa Sommocolonia, stanno andando avanti anche i lavori per il completamento del manufatto che è stato realizzato dalla parte opposta del recinto della Rocca e che diverrà un punto ristoro. L'opera è stata anche oggetto di aspre critiche in quanto non ritenuta in linea con l'ambiente della rocca. I lavori di completamento (che prevedono la realizzazione di un altro manufatto per i servizi igienici, di un pergolato e di rivestimenti in legno di alcune pareti, dovranno rendere, secondo le intenzioni del progetto, tutto il manufatto più confacente all'area.



FIGURE PROFESSIONALI PER IL COMUNE

BARGA - Il Comune di Barga alla ricerca di figure professionali. Ad annunciare delle importanti opportunità lavorative che riguardano l'amministrazione comunale, è stato l'assessore al personale Vittorio Salotti, insieme al sindaco Caterina Campani.

Con deliberazione n.134 del 13 agosto corso, la Giunta Comunale ha modificato il piano triennale dei fabbisogni di personale 2019-2020-2021 prevedendo la copertura appunto di varie figure professionali.

È stata peraltro prevista l'assunzione di un istruttore tecnico categoria C tramite mobilità volontaria tra Enti per partecipare alla quale è possibile presentare domanda entro il 5 novembre. Il Bando, nel quale sono riportati i requisiti richiesti, e la domanda di partecipazione sono scaricabili dal sito istituzionale dell'Ente <http://www.comune.barga.lu.it/>

"In data 4 ottobre - fa sapere inoltre Salotti- è stata sottoscritta inoltre una Convenzione tra i Comuni di Borgo a Mozzano, Barga e Galliciano per lo svolgimento di un concorso pubblico unico, per esami, per la copertura di n. 4 posti, a tempo pieno e indeterminato, di operaio specializzato con mansioni prevalenti di muratore, categoria giuridica B3, due dei quali sono destinati al Comune di Barga".

Sono poi in fase di organizzazione 2 concorsi pubblici: uno per la copertura di due posti categoria D istruttore direttivo amministrativo contabile per partecipare al quale è richiesta la laurea in economia e commercio o equipollenti, di cui 1 posto con riserva al personale; uno per la copertura di due posti categoria D istruttore direttivo di vigilanza per partecipare al quale è richiesta la laurea in scienze giuridiche o equipollenti, di cui 1 posto con riserva al personale interno.



PER LE MURA DI BARGA

BARGA - Nuovo passo verso la realizzazione dei lavori di restauro conservativo e per la riqualificazione del sistema delle fortificazioni di Barga. Prima della fine di settembre è stata assunta la determina del responsabile d'area per l'approvazione del progetto esecutivo. La soprintendenza aveva dato il via libera a questo intervento già nell'agosto del 2018 e quindi adesso il successivo passaggio sarà l'indizione della gara di appalto per poi arrivare all'avvio dei lavori forse anche con la fine del 2019.

Si tratta di un intervento di circa 600 mila euro che verrà realizzato nell'ambito del progetto "Rocche e fortificazioni"; che in questi anni ha riguardato diversi luoghi della Valle. I fondi arrivano grazie al CIPE e interessano due distinti tratti di mura urbane.

Tra le novità, quella riguardante proprio le modalità dell'intervento: in fase di progettazione esecutiva è stato deciso di eseguire tutti gli interventi contemporaneamente. In un primo tempo si era pensato invece di dividere l'opera in due distinte tranches.

Tutta l'operazione rientra nel progetto più ampio relativo al Bacino Culturale della Valle del Serchio - Rocche e fortificazioni. C'era infatti, nell'ambito di questa operazione che ha visto arrivare negli anni passati in Valle del Serchio fondi per diversi milioni di euro (e che a Barga ha visto la realizzazione del museo multimediale delle rocche e fortificazioni), un intervento che non era stato ancora finanziato, per il quale c'era stata una specifica richiesta da parte del comune di Barga: la ristrutturazione ed il recupero di due porzioni importanti delle vecchie mura medievali della cittadina.

Il tutto per una spesa di circa 350 mila euro per la ristrutturazione e la messa in sicurezza del vecchio acquedotto e del tratto delle mura che arriva fino a Porta Macchiaia e di circa 250 mila euro per una analoga operazione di recupero e messa in sicurezza delle mura del piazzale del Fosso, compreso Porta Reale e la torretta soprastante: due dei monumenti architettonici e storici che fanno parte dei simboli di Barga.

L'intervento completa i notevoli investimenti sui monumenti e le fortificazioni storiche avviati in questi anni per un totale di circa 1,6 milioni: con oltre 1 milione di euro investito per ricostruire gli archi della Ripa caduti a seguito di eventi alluvionali nel 2014 (il lavoro è quasi concluso) ed altri 250 mila euro per il restauro funzionale e di valorizzazione della Rocca di Sommocolonia.

LA MEMORIA DEL TERREMOTO DEL 1920

BARGA - 7 settembre 1920 - 7 settembre 2020: 100 anni sono trascorsi dal terremoto che sconvolse la Garfagnana e colpì anche il territorio di Barga. Un evento tragico che sconvolse la Valle, causando danni ingenti e centinaia tra morti e feriti, ma anche uno dei primi casi che la scienza sfruttò per migliorare la conoscenza della tettonica e dell'analisi macrosismica.

L'Unità Pastorale di Barga-San Pietro in Campo-Sommocolonia-Tiglio, congiuntamente con Comune di Barga e locale sezione dell'Istituto Storico Lucchese, ha iniziato ad elaborare alcune iniziative volte a commemorare quel tragico evento e ad approfondire la problematica sismica ma anche la ricostruzione del borgo medioevale e gli interventi ingegneristici per consolidare il territorio, argomenti ancora attuali per la sua quotidiana fruizione.

In questa ottica è stata avviata una raccolta di materiali e testimonianze sul sisma del 1920; per rendere questa raccolta ampia ed esaustiva facciamo un appello ai lettori attraverso la collaborazione di questo giornale: chiediamo la disponibilità a fornire foto d'epoca, ricordi orali, documenti riguardanti il terremoto del 1920 e la successiva ricostruzione. Chi è interessato può contattare Cristian Tognarelli (archiviottognarelli@virgilio.it) o Sara Moscardini (3490837492).



BRUNO SERENI SU WIKIPEDIA

BARGA - Una notizia che ci fa piacere, che aiuterà nella ricerca e soprattutto farà conoscere al vasto pubblico l'importante opera svolta da Bruno Sereni, il fondatore di questo giornale.

Wikipedia, l'enciclopedia online libera e gratuita che costituisce ormai la base di partenza per ogni approfondimento da parte di chi naviga online, si è arricchita di una nuova voce dal sapore decisamente barghigiano.

È stata infatti pubblicata una voce dedicata a Bruno Sereni, fondatore e primo direttore del nostro giornale. Ne è autore il nostro collaboratore Marco Tortelli che negli scorsi mesi ha approfondito per i suoi studi universitari questa appassionante figura, documentandosi con attenzione a partire non solo dalle pagine del Giornale di Barga, ma anche attraverso la lettura delle opere di Sereni stesso e di una ricca bibliografia in buona parte legata ai profili dell'antifascismo. Dagli studi di Marco, che è anche socio della locale sezione dell'Istituto Storico Lucchese, è derivata una pagina ricca di contenuti, storicamente ineccepibile e allo stesso tempo rispettosa dei criteri chiave di Wikipedia: neutralità, chiarezza, supporto delle fonti.

D'altra parte non poteva essere diversa una voce dedicata ad un personaggio che sembra uscito direttamente da una sceneggiatura di film: dagli anni giovanili a Barga all'emigrazione in Scozia e negli Stati Uniti, dall'esperienza di esule in Spagna e Francia a quella del carcere in tempo di guerra, dalla ricostruzione fisica e morale della nostra città al lungo lavoro alle redini del Giornale.

A Marco i complimenti per l'ottimo risultato ed i ringraziamenti per quanto ha fatto per ricordare e far conoscere Bruno Sereni.



“I MORTI ALLE SPALLE” PARLANO DI NOI



BARGA - Manuele Bonaccorsi, giovane radicato nel presente e con uno sguardo ed un contributo importante verso il futuro grazie anche al suo lavoro. Eppure anche dalla grande attenzione per il passato, patrimonio fondamentale per non perdere la via maestra nel nostro cammino verso il futuro, per comprendere quello che dobbiamo fare per guardare avanti.

Nella presentazione di Graziella Cosimini che il 14 settembre, di fronte ad un bel pubblico, ha introdotto il libro del barghigiano Manuele Bonaccorsi “I morti alle spalle”, noi abbiamo colto la spinta a leggere questo messaggio riguardo all'opera di Bonaccorsi. C'è tanto altro nel breve racconto di Manuele; c'è una profonda ed attenta riflessione su quello che è necessario per la società del futuro se non vuole perdersi nel suo presente che può essere enormemente banale, scontato, fuorviante e, peggio ancora, alienante: scrutare e conoscere, dunque, il suo passato.

Del resto la stessa dedica di Manuele ai suoi nonni, riportata nel volumetto, lo dice bene: “Affinché con l'esempio della loro vita possano aiutare i loro pronipoti ad orientarsi nel loro tempo”.

È particolarmente significativo che tutto questo ce lo dica, peraltro con una bella scrittura ed una grande intelligenza in un racconto dalla trama che all'inizio destabilizza ma sempre più avvincente, un uomo che più che al passato guarda proprio al futuro con il suo lavoro quotidiano nella ricerca e nello sviluppo della robotica; quella robotica che si ritrova anche nel suo racconto, in cui però mai è la parte preponderante, ma è solo fugace contorno.

Non sono riflessioni da poco quelle che si ritrovano alla fine delle 70 pagine di questo libretto, che meritano dunque di essere lette in un sol boccone.

Bravo, Manuele.

PROBLEMI DI UDITO?

vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?

Centri Acustici

AUDIX

gli unici sempre aperti
in Garfagnana e Media Valle

tutte le mattine dalle 9 alle 12

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



I GIORNI DEI MORTI

Ritornano gli assenti all'annuale mesto appuntamento con i familiari, che un giorno a capo chino e con tanti pensieri e immagini furono accompagnati al porto dell'eterno riposo.

È quasi un richiamo spirituale quello di ritornare ad infiorare una vecchia tomba, trattenendosi accanto ad essa in un intimo colloquio, durante il quale si rievocano immagini che fanno sorridere e piangere.

Il 2 novembre prossimo è la ricorrenza dei cari estinti, nel culto dei quali si attingono energie che aiutano l'onesto vivere quotidiano e a sopportare, come essi fecero in silenzio, angosce, tribolazioni, sacrifici; preparandoci a lasciare questa immensa ricchezza morale a quelli che seguiranno.

B.S.

BARGA

Il 1° ottobre 2019 è deceduta Anna Maria Gonnella in Bacci di anni 83.

Lascia il marito, le figlie, il figlio, i generi, i nipoti, il fratello, le cognate, i cognati ed i parenti tutti ai quali la redazione del Giornale di Barga invia le sue condoglianze.

IN MEMORIA DI FANNY GENTOSI

Il giorno 5 settembre 2019 si è spenta nella sua casa di Fornaci, circondata dall'affetto dei suoi cari, la signora Fanny Gentosi. Se né andata a causa di una grave malattia degenerativa che l'affliggeva da anni e che piano, piano le ha tolto tutta quell'energia e quella forza di volontà che l'hanno sempre contraddistinta, anche dopo la perdita del marito in giovane età.

Dopo un periodo alla Metallurgica, ha sempre lavorato come sarta da uomo dedicandosi nello stesso tempo alle figlie Anna e Daniela e agli adorati nipoti Daniele, Giulia e Marco.

In questi ultimi anni è sempre stata assistita con affetto e amore dalle figlie, aiutate anche dalla preziosa presenza della sig.na Rica, sua collaboratrice domestica.

A tutta la famiglia della cara Fanny giungano le nostre sentite condoglianze.



BARGA

Benito Pierini, di anni 76, è deceduto il 17 settembre u.s. Alla moglie, ai figli, alle nuore, al nipote ed ai parenti tutti giungano le nostre condoglianze più sentite.

BARGA

Rosina Tolari, di anni 89, è venuta a mancare all'affetto dei suoi cari il 13 settembre u.s.

Ai fratelli, ai nipoti ed ai parenti tutti inviamo le nostre commosse condoglianze.

FORNACI

Il giorno 2 ottobre è venuto a mancare Duccio Telfy Zima, noto nella comunità di Fornaci anche per gli incarichi di dirigente presso l'Unione Sportiva e prima ancora come Governatore della Misericordia del Barghigiano.

Alla moglie, ai figli, al genero, ai nipoti ed ai parenti tutti giungano le condoglianze sentite di tutta la redazione de "Il Giornale di Barga" che si unisce al cordoglio.

NEL QUINTO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI ILARIA DE SERVI

Il 23 ottobre ricorrono cinque anni dalla scomparsa della cara Iaria De Servi Guidi.

Il marito ed i figli, con immenso affetto e con un ripianto che il tempo ha solo accresciuto, la ricordano insieme alle loro famiglie per le sue doti di madre e di moglie esemplare. Si unisce al suo ricordo anche "Il Giornale di Barga".



FILECCHIO

Con tanto affetto partecipiamo al dolore dell'amico e collaboratore di questo giornale Nicola Boggi per la scomparsa del babbo Giacomo Boggi, detto Luciano, di anni 78. È venuto a mancare il giorno 25 settembre scorso.

Lascia i figli, le sorelle, i fratelli. A loro ed ai parenti tutti giungano le nostre più affettuose condoglianze.

FILECCHIO

Valerio Fabbri (Settimo) è venuto a mancare a 87 anni il 23 settembre scorso.

Alla moglie, alle figlie, al figlio, ai generi, alla nuora, ai nipoti ed ai parenti tutti giungano le condoglianze del Giornale di Barga.

BARGA

Il 16 settembre scorso ci ha lasciati Natale Bernardi.

Aveva 86 anni. Lascia il figlio, la nuora, i nipoti, la sorella ed i parenti tutti ai quali inviamo le condoglianze più sentite della nostra redazione.

PETERLEE (Inghilterra)

In Inghilterra il 29 agosto scorso ci ha lasciati anche la cara Franca Marchetti, vedova Del compianto Italo Rigali.

Alla figlia Daniela, ai figli Marco e Amedeo, al genero, alla nuora, al fratello, alla sorella, alla cognata, al cognato, ai nipoti ed ai parenti tutti giungano le affettuose condoglianze da parte della redazione de "Il Giornale di Barga".

AGENZIA FUNEBRE

MAGRINI & PIACENTINI

Via S. Francesco, 18
BARGA (LU)

servizio diurno e notturno su tutto il territorio
Tel. 0583723808 Cell. 3486034085
 Si esegue anche la fornitura e posa in opera di
MARMI, GRANITI, BRONZI
 delle migliori marche nazionali ed estere
Disbrigo pratiche cremazioni

Il Giornale di BARGA giornaledibarga.it

Direttore Responsabile: Luca Galeotti

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

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

Traduzioni: Sonia Ercolini

Grafica e impaginazione: ConMeCom di Marco Tortelli

Stampa: San Marco Litotipo srl, Lucca
 Autorizzazione n. 38/1949 Tribunale di Lucca

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

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

GARANZIA DI RISERVATEZZA
 Legge 675/96 sulla tutela dei dati personali.
 I dati personali degli abbonati e dei lettori sono stati archiviati e vengono utilizzati da questo mensile esclusivamente per consentire la spedizione postale del periodico.
 I dati non sono ceduti, comunicati o diffusi a terzi.

Appuntamento dal 1° al 3 novembre

BARGA – Anche quest'anno saranno tre i giorni dedicati alla manifestazione "Barga Castagna", alla sua terza edizione. La bella festa, che negli scorsi due anni ha fatto davvero molto bene parlare di sé e che ha richiamato nella cittadina tanta gente, è organizzata da ArtCom Barga con il supporto della Pro Loco e del Comune di Barga e soprattutto con la collaborazione corale di tante associazioni del territorio.

Lo scorso anno, grazie al tempo buono, i visitatori furono diverse migliaia e si spera di poter fare il bis anche in questa nuova edizione, richiamando a Barga tanta gente

Barga comunque in questi tre giorni tornerà ad essere una vera e propria mini capitale della Castagna che offrirà i propri stand dedicati alle bontà dei piatti della tradizione locale a base di castagna e farina di castagne, ma anche tanti eventi dedicati alla castagna ed alla tradizione.

Tra le novità di quest'anno il 1° Campionato Nazionale dei Mondinari organizzato in collaborazione con l'Associazione Città del Castagno e con la partecipazione, si spera, di mondinari provenienti da tutte le località che in tutta Italia aderiscono all'associazione. Il Campionato sarà intitolato alla memoria di Sebastiano Mario Ottolini, fondatore dell'associazione Città del castagno. L'evento si terrà il 1° novembre ed a seconda dei partecipanti, questa sarà la giornata delle semifinali, con la finalissima in programma poi nei giorni successivi; quelli dove andrà in scena "Barga Castagna".

L'evento si terrà nel piazzale Matteotti e sarà comunque sia una vera e propria gara infuocata, nel vero senso della parola; dove alla fine verrà decretato il "Mondinaio" più bravo nel cuocere le mondine secondo il metodo tradizionale, ovvero con la padella sul fuoco.

Barga Castagna come detto entrerà nel vivo nei giorni del 2 e 3 novembre. Da sapere che tornerà anche quest'anno il concorso di pasticceria *Dolci, Castagne, Marroni e Farina di Castagne* riservato alla categoria non professionisti: il 2 novembre, anche grazie al supporto dell'Associazione Città del Castagno e dell'Istituto Alberghiero di Barga, l'evento avrà luogo nel piazzale Matteotti, ospitato presso la Pasticceria Lucchesi, con alle 12 la presentazione del concorso e dei piatti e con alle 17 anche la possibilità per tutti di degustare i dolci in concorso con la proclamazione dei vincitori che avverrà alle 17,30. Pare prevista, in giuria, la presenza di una vera e propria autorità nazionale in campo gastronomico...

Il piatto forte di Barga Castagna, sia il 2 che il 3 novembre, sarà come al solito il percorso gastronomico predisposto nella parte nuova ed antica di Barga, alla scoperta di tutto quello che si può preparare con le castagne e la farina di castagne. Si potrà assaggiare veramente di tutto e di più, grazie al lavoro di tante associazioni locali, dai Polentari di Filecchio, al gruppo Alpini di Barga, al comitato San Pietro in Campo, ai Gatti Randagi, alla Misericordia di Tiglio e via dicendo...

In Largo Biondi, come due anni fa, torneranno gli Alpini di Barga mentre sul Fosso, fuori Porta Reale, tornerà come negli anni passati è sempre stato la tradizionale Mondinata dell'AS Barga.

Tra i punti clou della manifestazione, merita una segnalazione piazza Pascoli, con al lavoro il comitato paesano di Mologno e soprattutto dell'associazione ricreativa di Sommocolonia con la riscoperta dei vecchi piatti della tradizione.

In generale si troveranno in giro, da piazzale Matteotti a Piazza Pascoli per poi proseguire fino ad arrivare a diverse piazze dell'antico castello, mondine con padelle o con cesto; polenta di farina di castagne, bombonecci, polenta gialla con ragù, polenta di neccio, cialde, castagnaccio, necci con ricotta, borghe, ballotte, vinata, manafregoli, frittelle con la ricotta.

Presso la volta dei Menchi (o forse in piazza Pascoli) le Donne di Barga proporranno inoltre la consueta vendita di castagne fresche e secche e di farina confezionata.

Da sapere anche che nella due giorni, in tanti ristoranti e locali aderenti, ci saranno menù o proposte a base di castagne.

Nelle piazze inoltre, mercato vario di piccolo artigianato locale. Gli stand gastronomici apriranno nella due giorni alle 11 e chiuderanno alle 21,30.



Rag. Biagioni Emma

Consulente del lavoro

Via Canipaia, 4 Barga (Lu)

Tel. 0583 723482 Fax 0583 724039

emmabiagioni@alice.it



DATA

di Cavani Pamela e C. sas

**ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI**

Via Canipaia 4, 55051 BARGA

segreteria@abcdatasas

tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039



AUTOSCUOLE - AGENZIE PRATICHE - AUTONOLEGGIO

AQUILINI simone
www.simoneaquilini.it



Automobile Club Lucca
Delegazione Castelnuovo G.

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

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

Promozione patenti BE - CE - DE

Chiama e ti daremo tutte le informazioni!

TESSERE ACI - ASSISTENZA SOCI

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

Patto tra sindaci per la mobilità in provincia

LUCCA - Passi in avanti per la costituzione del Pums, il Piano Urbano per la Mobilità Sostenibile per il quale la Provincia di Lucca ha già adottato un documento strategico che è alla base del percorso partecipativo tra enti locali che punta alla riduzione del traffico su gomma, delle auto private, ma anche del trasporto merci su rotaia a favore di una maggiore diffusione degli spostamenti in bicicletta e all'uso del treno.

Il 26 settembre a Palazzo Ducale è stato firmato un protocollo d'intesa che rappresenta un patto tra i sindaci per un lavoro condiviso tra Provincia, Unione dei Comuni e Comuni, per ottenere una mobilità sostenibile sul territorio, in un'ottica di città effettiva, la città delle relazioni quindi oltre i confini comunali.

Da sottolineare che la Provincia di Lucca (insieme a quella di Monza) è tra le prime in Italia ad aver avviato un percorso di costruzione condivisa sul PUMS.

A siglare l'intesa a Palazzo Ducale sono stati, oltre alla Provincia di Lucca nella persona del presidente Luca Menesini, gli amministratori dei Comuni di Lucca, Capannori, Porcari, Altopascio, Montecarlo, Borgo a Mozzano, Barga, Bagni di Lucca e Coreglia Antelmellini Viareggio, Forte dei Marmi, Seravezza, Vagli di Sotto.

Tra gli obiettivi del Pums, c'è la volontà di incoraggiare le persone a diversificare le modalità di trasporto negli spostamenti con benefici per la qualità della vita, dell'ambiente e dell'economia, anche in relazione al dato che evidenzia come il 76% degli spostamenti in Italia avvenga entro i 10 km. L'obiettivo generale è di rendere compatibili le attuali infrastrutture e i servizi di mobilità e migliorarli in funzione della domanda di mobilità della popolazione. Una popolazione che in Italia appare particolarmente sensibile ed *eco-friendly* visto che sono in netto aumento sia le immatricolazioni di auto ad alimentazione alternativa sia quelle delle auto elettriche, così come tra il 2016 e il 2017 è aumentato del 26% il numero di iscritti alle piattaforme di *sharing mobility*.

Fissati nelle scorse settimane i 5 macro-temi del tavolo sul Pums della Piana di Lucca, ora il percorso prevede l'attivazione anche del tavolo dell'area Versilia e quello della Valle del Serchio- Garfagnana.

UN MENÙ PER L'INVERNO



BARGA - Il ristorante Piazzangelio di Barga ai primi di ottobre ha presentato le novità culinarie della prossima stagione con un menù degustazione che ha presentato ad una clientela selezionata alcune delle scelte che fa parte del menù di quindici piatti che compongono la proposta principale che accompagnerà i mesi di autunno e inverno.

La chef Alfonso Esposito lavora e studia a fondo ad ogni nuova stagione per preparare lo speciale menù che accompagnerà l'offerta del ristorante e così è anche per la stagione ormai alle porte con una selezione di piatti, di vere e proprie creazioni dello chef, che profumano di autunno e dei prodotti del bosco e del sottobosco, di sapori che si legano al tempo più cadenzato e lento della stagione invernale.

Alcuni di questi piatti, con una ben preparata degustazione, sono stati presentati lo scorso 4 ottobre.

Una entrée con una speciale "Rivisitazione dell'uovo", gli antipasti "Capesanta, verza, crema di topinambur" e "Baccalà alla livornese? Forse!", i primi piatti "Risotto alle bollicine di Nicola Gatta, scamorza affumicata e castagnaccio scomposto", "Maccheroni toscani Martelli, allo stracotto di castrato e cardoncello croccante", il secondo piatti "Pancia di maiale e strudel di mela Casciana ai profumi dell'Alpe" ed il dessert, una degustazione di "Piccola pasticceria" di propria produzione.

In sala Valentina Agighioleanu a presentare i piatti che sono stati accompagnati da una speciale selezione di vini dell'azienda di Nicola Gatta che produce i suoi spumanti nella zona più orientale della Franciacorta, sulle colline calcaree di Gussago e Cellatica a 400 metri sul livello del mare. Vini realizzati secondo i principi della biodinamica, e con fermentazioni solo spontanee con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle bucce. In abbinamento alla degustazione sono stati proposte le bollicine di "Ombre"; di "Quattrocento" il "Gatta Blanc de Noirs", ed il "Gatta Blanc de Blancs" e, unico rosso, il saporito "Negus".





TERMIDRAULICA
Alessandro GONNELLI
IMPIANTI SOLARI LEGNA PELLETS



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

Consulenza per detrazioni fiscali

Possibilità di dilazioni del pagamento a tasso agevolato.



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



AL VIA LA SCUOLA DI MUSICA BARGA

BARGA - Dal 7 ottobre sono iniziati i corsi della Scuola Civica di Musica Barga. La Scuola, diretta da Andrea Guzzoletti, è da oltre trent'anni una delle realtà formative più importanti del territorio, dando l'opportunità a tanti ragazzi di far emergere le loro doti. Offre corsi di musica classica e moderna per tutti gli strumenti, dalla chitarra classica e moderna, alla batteria, e poi canto moderno e lirico, pianoforte classico e moderno, flauto, tromba, sax, clarinetto oltre ai corsi di gruppo quali propedeutica, musicale, produzione musica elettronica, corso a indirizzo bandistico, canto corale, teatro e musical.



Per informazioni potete telefonare alla segreteria (333 6140557), al direttore della scuola (347 3686869) o scrivere a: associazione-musicabarga@gmail.com

PER LA FESTA DEI NONNI

BARGA - Ha avuto come tema l'arte questa volta la bella festa dei nonni che si è svolta il 4 ottobre scorso, organizzata dalla scuola dell'infanzia di Barga, docenti, personale e bambini, in occasione della ricorrenza (che era il 2 ottobre, giorno in cui però il maltempo non ha permesso l'evento).



Come lo scorso anno teatro della festa è stata una piazza Pascoli piena di bambini e di nonni che ci sono parsi soddisfatti per l'onore a loro tributato. Visto che quest'anno il percorso didattico sarà in particolare incentrato sull'arte, si è deciso di coinvolgere i nonni, farli diventare insieme ai bambini degli artisti. Una speciale mattinata ed un bel vedere: nonni, genitori e bambini tutti insieme a dipingere in una bella giornata di sole.

FORNACI - Anche a Fornaci, il 2 ottobre, presso la Scuola Primaria i nonni sono stati protagonisti davanti a nipoti ed agli insegnanti. Numerosi sono stati gli interventi: i nonni si sono raccontati ed hanno raccontato particolari della loro infanzia.

Quest'anno l'attenzione è stata rivolta principalmente alla "merenda di un tempo che fu": i bambini, dopo aver ascoltato con molto interesse, hanno potuto assaggiare la merenda di una volta a base di pane e marmellata e pane e olio preparata direttamente dai nonni.

Dopo la merenda non sono mancati momenti di riflessione: i bambini hanno omaggiato la presenza dei nonni con poesie appositamente recitate o inventate da loro stessi e con la consegna di una coccarda a ricordo della festa.

QUELLE VIGNETTE SUL MANIFESTO

BARGA - Una bella soddisfazione per il disegnatore e scrittore barghigiano Simone Togneri. Il quotidiano Il Manifesto ha pubblicato in questo mese di ottobre più di una sua vignetta.



Un riconoscimento del valore del pennarello e dei tratti che riesce a creare Simone, accompagnati da una satira sempre pungente e mai banale. Molto bene.

RICORRENZE

A RENAIO LE QUARANTORE - Può apparire insolita questa ricorrenza, visto che siamo alle porte dell'autunno, ma così non è. Stiamo parlando delle quarantore di Renaio che si celebrano a



settembre per questo motivo: in passato questa comunità si dedicava quasi esclusivamente alla pastorizia e durante i mesi invernali era impegnata nella transumanza verso le pianure pisane e della maremma. Al ritorno andavano direttamente agli alpeggi in montagna e così fu deciso, proprio per le esigenze dei pastori, di spostare questa ricorrenza a settembre. Le quarantore di Renaio si sono dunque svolte il 22 settembre. Domenica pomeriggio la santa messa concelebrata nella chiesa di San Paolino dal proposto don Stefano Serafini e da don Antonio Pieraccini, accompagnata dalla corale di Montebono e Renaio.

SAN MAURIZIO A PEDONA - A Pedona si è celebrato domenica 22 settembre San Maurizio. Nella mattinata c'è stata una santa messa nella chiesa del paese con la direzione di don Giovanni Carton. Oltre ai paesani ed agli ex paesani



che vi hanno preso parte, nutrita è stata anche la schiera degli alpini dei gruppi di Barga e di Piano di Coreglia, presenti per rendere omaggio al proprio patrono che è San Maurizio appunto. Dopo la messa si è svolto un bel ritrovo conviviale presso gli impianti sportivi filecchiesi.

SAN REGOLO A CATTAGNANA - Ormai la processione biennale non viene più organizzata in paese, ma resta certamente la devozione per San Regolo, il patrono di questa comunità. Una santa Messa in onore del santo si è svolta il 1° settembre scorso con don Stefano Serafini ad officiare e l'accompagnamento delle corali di Cattagnana e San Pietro in Campo riunite.



dal 1888

DINI MARMI

LAVORAZIONE MARMI, GRANITI E PIETRE

ARTE FUNERARIA

rivenditore autorizzato

OKITE-SILESTONE

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it

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

Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977

DINI MARMI

DINI MARMI DAL 1888

I lupi di Barga e della Garfagnana

di Vincenzo Pardini

I barghigiani residenti all'estero, ma col cuore e i sentimenti in quel di Barga, non sanno quanto la vita nei loro boschi sia cambiata. Sono tornati i lupi, i quali si spingono fino nelle vicinanze della mura cittadine. Insomma, si sono ripresi i loro territori e le loro antiche consuetudini. Ma prima di passare alle cronache attuali, per meglio entrare in argomento, mi allaccio ad un articolo di Pier Giuliano Cecchi comparso su questo Giornale nel numero di Natale 2010 dal titolo Quando in Toscana si dichiarò guerra al lupo. In breve, Cecchi ci racconta, come da nemico pubblico, il lupo sia divenuto specie protetta. Per farlo attinge, tra l'altro, a notizie dell'archivio comunale di Barga risalenti nientedimeno che al febbraio del 1792.

I lupi erano scesi alle case del Giardino lungo la costa del rio di Fontanamaggio. Ecco la descrizione della battuta di caccia: *"Io Luigi Diversi attesto come il dì 27 febbraio 1792 viddi come Pietro Poli tirò al lupo e come lo ferì alla testa... e gli tirò nella grotta del Sig. Francesco Nardi nel Rio Vicinale al Giardino e viddi che il Lupo andò a giù ferito verso la selva del Sig. Antonio Equi e costì li ritirò un'altra volta il medesimo e li finì la vita..."*. Ho riportato l'intero paragrafo, sia per mettere in rilievo la feroce dinamica di caccia, sia per meglio cogliere i timbri e gli echi di un linguaggio che ancora affiora nella parlata della nostra gente, specie la più anziana, e che tanto affascinò Giovanni Pascoli.

Gradualmente, i lupi erano pressoché scomparsi dalle nostre montagne. Solo di quando in quando, durante l'inverno, se ne trovava qualche impronta sulla neve. La loro ricomparsa ebbe inizio negli anni Settanta sui monti soprastanti Pescaglia: la gente cominciò a vedere animali grigi inseguire volpi e tassi; spaventati, cani di ogni taglia fuggivano.

Poi, nel territorio tra Pascoso e Palagnana, si principiò a trovare pecore uccise e divorate. Un giorno di pioggia e nebbia, un pastore scorse dileguarsi due sagome cenerine e irsute dalle adiacenze del suo stazzo. Mi segnalò tale situazione un amico di Villabona, adducendo che quanto avveniva era oltremodo insolito, e non poteva trattarsi che di lupi.

Fu così che iniziai a occuparmi di questi predatori. Ma agli inizi non fu facile. I primi articoli, pubblicati da La Nazione, vennero smentiti dalle istituzioni. Sostenevano, assolutamente, non trattarsi di lupi, ma di cani randagi. Il capo redattore della cronaca di Lucca, il compianto Rodolfo Del Beccaro, mi avvertì che, pur non mettendo in dubbio la mia buona fede e onestà, non poteva più pubblicare tali contributi, se non suffragati da una prova. La quale mi giunse di lì a poco.

Sui monti di Pascoso, dov'era un ovile, una notte degli animali attaccarono il gregge; un pastore, credendo fossero cani inselvaticiti, sparò. Un lupo giacque a terra. Un conoscente me ne recapitò la foto. La Nazione uscì col titolo *I lupi sono tornati nella Valle del Serchio. L'ha accertato un nostro cronista.*

Da quella volta, su segnalazione della gente, mi sono spesso occupato di lupi.



Un giorno, a Lucca, incontrai Umberto Sereni. Il quale mi consigliò di contattare un pastore di Fosciandora, località Piandagli, Ottaviano Pieroni. Era stato da Maurizio Costanzo – proseguiva Sereni – e aveva raccontato il lupo alla stregua di un etologo.

Ottaviano Pieroni, prematuramente scomparso, ha vissuto la sua esperienza coi lupi senza mai venire meno al suo spirito di osservazione, fornendomi, negli anni, notizie utili e preziose. Ne aveva imparato a conoscere abitudini e sistemi di attacco. Si accorse della loro presenza un giorno degli anni Ottanta partecipando ad una battuta al cinghiale. I cani non davano seguito alla battuta, e i pochi che la davano, inseguendo non si capiva quale preda, sparivano. Perlustrato il territorio, li trovarono sbrindellati tra i cespugli. Cosa mai avvenuta. Finché, nella boscaglia, Ottaviano scorse una sagoma grigia, allungata ventre a terra, che si dileguava, scomparendo.

A più riprese, i lupi gli avrebbero attaccato il gregge; ne coglieva la presenza allorché il cane toccatore accennava inquietudine e paura. Ma era anche accaduto che affrontasse il lupo. La lotta si risolveva in pochi attimi: il cane si sarebbe dato alla fuga inseguito dal predatore, a quanto pare assai meno veloce. In breve, Ottaviano non poté più lasciare il gregge al pascolo incustodito. Doveva presidiarlo qualcuno. Ma sovente non bastava. Intelligente e scaltro, proprio come lo descrive la grande letteratura, pur di portare a termine i suoi piani, il lupo sa ricorrere ad ogni espediente. A Ottaviano è finanche accaduto di vederne uno avvicinarsi al gregge alla maniera di un cane toccatore, scodinzolando, addirittura, alle pecore, le quali, tranquille e ignare, continuavano a pascolare, finché lui, addentatane una alla gola, non la piegava a terra; sbucati dai cespugli, altri lupi l'avrebbero trascinato via in men che non si dica.

I lupi adulti – spiegava Ottaviano – lasciano nella gola di pecore e capre dei fori trapassanti simili a quelli di proiettili di pistola; i cuccioli, invece, le dilanano mangiandole pressoché vive. Abbattuta la preda, la sventrano sfilandole le parti molli; poi passano al resto, sovente tritando perfino le ossa. Momenti in cui possono azzuffarsi fra di loro pur di avere la giusta ragione di cibo. Dopo l'abbuffata, fanno una sosta di un paio di giorni. (continua)



**Panda da 129€ al mese,
Zero anticipo
e Zero interessi!**

TAN 0,0% - TAEG 2,43%

**Offerta valida fino al 31 ottobre 2019
in caso di pronta consegna**

 **Lunatici**

A Barga in Via Roma 10/a T

A Lucca in Via del Brennero 996

A Gagnano in Via Statale Lucchese 880/882

tel. 0583 723063 - 0583 432511 0583 975115

A MARCO GIGLI IL TITOLO ITALIANO JUDO

FORNACI - Sembrava la fine di una grande carriera la non presenza dell'atleta del Judo Club Fornaci Marco Gigli cintura bianca e rossa VI Dan ai prossimi Campionati Mondiali di Judo che erano in corso alla metà di ottobre in Marocco a Marrakech. Il tutto a causa di un incidente che, sfortunatamente, lo ha colpito durante le selezioni della Nazionale Italiana. Quindi niente difesa del 7° posto ottenuto ai Mondiali di Judo a Olbia due anni fa...



La grande forza e passione di Marco lo ha ripagato però vincendo nettamente l'ultima manifestazione che si è svolta al Palasport di Follonica delle cinque che, facevano parte del circuito italiano per la conquista del Campionato Italiano Master. Forte conoscitore del Judo, Marco ha saputo sfoderare una classe da grande atleta, superando gli oltre 16 contendenti della sua categoria.

Peraltri altri risultati sono arrivati anche in famiglia. La figlia Alessia nel Gran Premio C.O.N.I. Kinder+ al Palasport di Crotona con la squadra Toscana ha conquistato il terzo posto e la medaglia di bronzo, dopo aver superato squadre di grande prestigio tra cui Lombardia e Piemonte.

Altro impegno importante è stato poi per il judo club quello dei mondiali di Marrakech, che erano in corso dal 9 al 12 ottobre, proprio quando questo giornale era in stampa. In gara con gli azzurri due atleti del judo club Fornaci, Cristina Marsili e Giuliano Rossi, voluti fortemente dal Direttore Tecnico Nazionale Maestro Giuseppe Macrì. Ne ripareremo...

PARTITI I CAMPIONATI DI CALCIO

BARGA - Illusione, e poi paura, nonostante la classifica sia bugiarda. L'AS Barga naviga a vista nei bassifondi del girone C di Seconda Categoria, con un solo punto all'attivo dopo quattro gare. Eppure, per i biancazzurri di mister Stefano Marchi, a stagione era cominciata nel migliore dei modi. Ghafouri e compagni, infatti, all'esordio hanno bloccato sullo 0-0 il quotato Migliarino proprio nel rinnovato "J. Moscardini". Poi, sono arrivati tre scivoloni di fila, alcuni davvero immeritati.

Due derby amari in Media Valle, terminati con lo stesso risultato di 3-1, ma con dinamiche diverse. A Borgo a Mozzano contro il Corsagna, è stata una partita bella e ben giocata senza remore, ma alla fine ha prevalso l'esperienza dei neroverdi. Al "Don Giampaoli" di Fornoli, non è piaciuto l'atteggiamento mentale, che ha messo i termali nelle condizioni di salire nella top five. Nella quarta giornata, in casa con la nobile decaduta Folgore Marlia, prova gagliarda ma allo scadere arriva l'ingenuità difensiva che regala alla corazzata marliana il rigorino da tre punti. In un girone ricco di colpi di scena, per ora solo il Vagli viaggia come un treno, con un poker di vittorie consecutive che portano i rossoblù di diritto nel novero delle favorite. A seguire, a tre lunghezze di distanza, il quartetto formato dal Galliciano versione "zemaniana" (bello da vedere, macchina da gol ma difesa che prende troppe reti), dalla Folgore Marlia, dal Corsagna e la rivelazione Acquacalda, che dopo la retrocessione dalla Prima Categoria, punta a tornare ad essere la seconda squadra del capoluogo. Il Barga è in compagnia del pericolante Pontecosì, mentre finora il Filettole è ancora fermo al palo.

In Terza Categoria, è rimasto solo il Fornaci a rappresentare il calcio cittadino. Sparito il Filettole e due anni fa il Sacro Cuore, c'è tanta attesa per lo squadrone rossoblù, che ha pescato il meglio nella zona. La dirigenza ha trovato sponsor e organizzazione, in un girone tosto e pieno di incognite. Sicuramente, la squadra di mister Bonini possiede individualità e scaltrezza, grazie al rientro dei figliol prodighi Puccetti, Saisi, Giannecchini e gli innesti di Chiriaco e Gaspari.

Tuttavia, le insidie sono dietro l'angolo, ma l'importante è ridare entusiasmo al paese e ad una piazza affamata di calcio.

Nicola Bellanova

BARGA ESPUGNA SANTA RITA

CINIGIANO (GR) - Domenica 29 settembre si è svolta presso il Crossodromo di Santa Rita l'ultima tappa del campionato dilettantistico Highlander 2019, degno antagonista del più blasonato Rally degli Eroi. Si è trattato di una gara di durata svoltasi nella bellissima pista da cross e nei boschetti limitrofi, della durata di 12 ore consecutive.



A prendere parte alla manifestazione ben due squadre barghigiane e dire che si sono comportate benissimo è riduttivo, infatti hanno portato a casa il primo e il secondo posto sbaragliando l'accanita concorrenza. Intanto i ragazzi de "I Toscanelli Off-Road" guidati dal veterano Marco Motroni, arrivati secondi dopo un'ottima prestazione sia in termini di guida che di affiatamento, dimostrando di saper affrontare al meglio guasti e situazioni difficili.

Ad aggiudicarsi il primo posto in gara e la vittoria del campionato 2019 sono stati invece gli ormai esperti ragazzi del "Barone Rosso Eroi Rally Team" che da anni si cimentano in questo tipo di disciplina aggiudicandosi risultati di ottimo livello. Squadra questa nata per caso: ragazzi affiatati ed uniti, ispirati dal capostipite: il mitico "Giannottone" Alessandro Giannotti, considerato dal resto della squadra punto focale per ingegno ed inventiva nel sistemare e modificare la mitica Lancia Y, conosciuta e temuta ormai in tutta Italia nel campo di queste corse. Fanno parte del fantastico team anche Leonardo Toni, Alessandro Giannotti, Igor Marchetti, Minimo Bernardoni.

Figure importantissime del team sono anche Luca Renucci e Ilenia Tonini. Il resto della squadra è stato felicissimo di poter dedicare la vittoria ai loro due amici che, per le vicende che tutti conosciamo, non hanno potuto partecipare.

AL CIOCCO MOUNTAIN BIKE D'ECCELLENZA

IL CIOCCO - Oltre 300 partecipanti provenienti da tutta Italia, temperature estive e un numeroso pubblico di appassionati al Ciocco il 14 e 15 settembre scorsi. Ben quattro le competizioni in programma nel week-end: il Campionato Italiano Team Relay CCR, il Challenge Ducato di Lucca, la seconda edizione della Pump Battle e la quinta e ultima tappa della Coppa Italia Giovanile.

"A quasi trent'anni dai mitici mondiali Mtb del 1991 siamo partiti con il progetto Ciocco Bike Circle, di cui parte dei trail utilizzati per le competizioni", afferma entusiasta Andrea Barbuti, amministratore delegato del Ciocco.

Ad aprire la kermesse - che ha visto tra l'altro la presenza del CT della Nazionale Mtb Mirko Celestini - è stato il Campionato Italiano Team Relay CCR. L'ultimo evento, domenica 15 settembre, sono state le Finali di Coppa Italia Giovanile, che ha visto trionfare la Lombardia con 1.031 punti seguito dal Piemonte con 919 punti e dalla Valle d'Aosta con 917 punti.

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

ATLETICA NEWS

BOTTINO PIENO - Bottino pieno per gli atleti del Gruppo Marciatori Barga della categoria allievi (16-17 anni) in occasione dei campionati regionali di categoria disputati a Siena alla metà di settembre. Nella splendida cornice della città del palio l'inarrivabile (per le avversarie) Idea Pieroni si è imposta nel salto in alto con 1.80, buona misura anche in considerazione della stagione agonistica ormai alla fine. Ma non solo, perché negli 800 sono arrivati per i nostri, che gareggiano come sempre in maglia Virtus Lucca, due splendidi e inaspettati argenti, con Clarice Gigli e Davide Bertoli con prestazioni significative, per Clarice addirittura il record personale. A coronamento della proficua giornata i primati personali di Simio Martinelli, quarto nei 110 ostacoli, di Jacopo Rossi settimo nel lancio del disco e il buon debutto assoluto di Riccardo Rossi, ottavo nel lancio del peso e Riccardo Pinus con un sorprendente 400 piani.

GRANDE IMPRESA DELLE CADETTE VIRTUS LUCCA - Un brillante quarto posto, ecco il risultato della squadra della Virtus Lucca nel campionato regionale di società per la categoria cadette (14-15 anni) di atletica leggera andato in scena a settembre. Ben 5 le atlete di scuola Gruppo Marciatori Barga che, con la maglia della società lucchese, hanno dato un contributo decisivo per questo risultato insperato, che pone delle buone basi per la squadra assoluta femminile del futuro. A Sorgane (Fi) record personali per Matilde Balducci nel salto



triplo, Francesca Marchetti negli 800 piani e Alice Bechelli nel salto in alto, mentre prestazioni eccellenti per Gicel Turri (sesta nel getto del peso) e Zoe Pieroni (sesta nel lancio del disco). Presente poi, a titolo individuale tra i cadetti, Giovanni Cella che è entrato ormai nella ristretta cerchia dei migliori pesisti toscani ed ha concluso la gara al settimo posto con una misura prossima al personale. Per concludere bisogna mettere in evidenza il fatto che tutti sono al primo dei due anni di categoria.

SUCCESSI PER I LANCIATORI GMB - Lanci in "orbita" per i lanciatori cadetti (14-15 anni) del Gruppo Marciatori Barga in occasione dei campionati toscani individuali di categoria in programma a Piombino il fine settimana del 21 e 22 settembre. Medaglia di bronzo per Zoe Pieroni nel lancio del disco, quinto e settimo posto nel getto del peso per Giovanni Cella e Luca Greppi, tutti e tre al personale di parecchi centimetri, oltre ad essere tutti al primo anno di categoria! Si cominciano a vedere i risultati del gran lavoro svolto che porterà i nostri, nella prossima stagione agonistica, ad essere sicuramente protagonisti in toscana e a guadagnarsi il pass per i campionati italiani. Ampio il progresso, soprattutto dei due pesisti, che sono passati dall'attrezzo da 2 a quello da 4 kg, superando il logico periodo di acclimatazione. Nella stessa occasione piombinese sfortunata la gara di Francesca Marchetti negli 800 piani, frenata dal mal di schiena mentre al palo, purtroppo, sono rimaste Matilde Balducci, Gicel Turri e Alice Bechelli le cui gare sono state rinviate per il maltempo.

PIERONI E PARDUCCI SUL PODIO A MODENA - L'ultimo fine settimana di settembre è andata in scena a Modena la fase interregionale del campionato di società allievi/e (16-17 anni) di atletica leggera dove erano presenti le due squadre della Atletica Virtus Lucca. Quattro componenti delle compagini lucchesi provenivano dal florido vivaio del Gruppo Marciatori Barga. Su tutti Idea Pieroni, per la quale non abbiamo più aggettivi, che ha dominato la gara di salto in alto con la misura di 1.80 ma non solo, perché ha portato punti preziosi anche con il sesto posto nella gara dei 100 ostacoli. In bella evidenza nei lanci Daiana Parducci che ha conquistato in terzo gradino del podio nel lancio del martello e nel getto del peso stabilendo due primati personali. Records personali poi, al maschile, per Riccardo Rossi, titolare nel getto del peso e nel lancio del disco e per Simio Martinelli nel salto in alto e nei 100 metri piani.

Luigi Cosimini

LO SPORT PER TUTTI ALLA 2ª EDIZIONE



Foto di Ismaele Saisi

BARGA - Si è svolto il 15 settembre presso il Circolo di Tennis a Barga, un bellissimo pomeriggio dedicato alla parità di genere nel mondo dello sport organizzato dal Tennis Club Barga in collaborazione con le due squadre di calcio ASD Filecchio Fratres e Gatti Randagi Football Club. Il tutto anche con il patrocinio di Comune, Commissione Pari Opportunità di Barga, Regione Toscana e Commissione Regionale Pari Opportunità della Toscana.

La manifestazione, dal titolo "Lo sport per tutti", come da programma è iniziata con la contemporanea di sfide miste di calcetto e tennis. Sfide senza vincitori, con l'unico obiettivo di promuovere occasioni per stare insieme e divertirsi.

Al termine la Sindaca Caterina Campani ha consegnato ad ogni partecipante un attestato ed i gadget de "Lo Sport per tutti" come ricordo della giornata e una targa commemorativa alle associazioni partecipanti. Oltre alla sindaca erano presenti i consiglieri Giacomo Cella con la delega allo Sport e Beatrice Balducci con la delega alle pari opportunità insieme a due membri della commissione pari opportunità uscente Sonia Ercolini e Benedetta Donati che è anche vice-presidente della Commissione Pari Opportunità Provinciale.

L'evento si è concluso con una bella testimonianza da parte della campionessa di Judo Cristina Marsili ed un dibattito che ha coinvolto anche il pubblico presente sul tema: "Cosa significa essere donna nel mondo dello sport di oggi". Il tutto condotto da Elena Lucchesi e Sonia Ercolini.

**Centro Medico di Fisioterapia
Miglianti e Rocchiccioli**

siamo su Facebook

Affidati alle nostre mani

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

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

Convenzionato LYONESS

Al Ciocco il bike trial europeo e mondiale

IL CIOCCO - Grande spettacolo al Ciocco con il campionato europeo di bike trial targato Unione Ciclistica Europea che si è svolto il 5 e 6 ottobre inaugurando quattordici giorni di gare di livello internazionale dedicate agli appassionati delle due ruote, quelle però che si mandano avanti con i pedali.

Nel percorso appositamente allestito nell'area degli impianti sportivi del Ciocco, si sono sfidate 16 Nazioni per un totale di oltre 100 atleti in gara, suddivisi nelle 5 categorie ammesse: Elite con ruote da 20 pollici, Elite 26 pollici, Women, Juniors 20 pollici, Juniors 26pollici.

In gara i migliori atleti europei, che si sono dati battaglia su cinque spettacolari percorsi di gara. Una specialità forse poco conosciuta dalle nostre parti quella del bike trial, ma invece con tantissimi seguaci in tutto il mondo tanto è vero che sono sati tanti i canali tv ed i siti tematici online che han no seguito la manifestazione.

È stato solo il primo degli appuntamenti che ha confermato il ruolo di primo piano dei *Ciocco Bike Circle* nel mondo della due ruote internazionali e che poi è proseguito nella settimana successiva, il 12 e 13 ottobre (proprio quando andava in stampa questo numero) con l'UCI Trial World Cup, una delle tappe della coppa del mondo di specialità con la partecipazione dei migliori atleti al mondo.

Quanto visto comunque già nel primo fine settimana, dimostra l'alta spettacolarità di queste competizioni, ma anche l'ottima capacità organizzativa di *Ciocco Bike Circle* come confermato anche dal commissario tecnico della nazionale Angelo Rocchetti ed anche dal delegato italiano nonché segretario generale della UEC Enrico Della Casa.

Le tappe dei due campionati sono l'ultimo definitivo riconoscimento per il Ciocco, che torna ad essere una destinazione di richiamo per tutti gli appassionati della bici: la Tenuta ospita il *Ciocco Bike Circle* (cioccobike.it), un bike park caratterizzato da novità come la *Evolve Pump Track* coperta più ampia d'Italia, un avvincente circuito lungo 200 metri dedicato a biker esperti e principianti, famiglie e appassionati, aperta anche in occasione degli eventi. La struttura, costruita in vetroresina, è costituita da dossi e paraboliche. Una pista ideale per allenarsi, mettersi alla prova o semplicemente divertirsi, anche quando le condizioni metereologiche non sono ottimali. Sul posto è possibile noleggiare bici, anche elettriche (e-bike) e attrezzature. Per chi lo desidera sono disponibili anche istruttori.

Completano l'offerta del Ciocco un percorso di *Cross country* nella natura selvaggia, un tracciato di 3.700 metri con dislivello di oltre 200, che si snoda su mulattiere e sentieri usati storicamente come galoppatoio ed uno di *Downhill* di circa 2.000 metri, di recente realizzazione, che si collega a quello di *Cross country*.



Ci sono inoltre percorsi che ricalcano il tracciato dei leggendari Mondiali di MTB del 1991, ma anche itinerari più adatti a famiglie con bambini, che offrono il piacere di pedalare in tranquillità nella natura di questo angolo di Toscana incontaminato. A proposito di mondiali del 1991, come conferma l'AD del Ciocco, Andrea Barbuti, con questi grandi appuntamenti e con tante altre iniziative, al Ciocco ci si sta preparando alla grande per arrivare al 2021, quando si terranno le celebrazioni del trentennale di questo primo indimenticabile campionato del mondo.



FARMACIA DOTT. SIMONINI

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

www.farmaciasimonini.it - farmaciasimonini@virgilio.it



ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI



REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO



autoanalisi

consulenze e servizi sanitari





C_larayoga



335 333262



_larayoga

L'ara

YOGA

Corsi di Hatha **Yoga** per tutti

lunedì	ore	9,30	13,45	19,30
giovedì	ore		13,45	19,30
sabato	ore		13,45	



su prenotazione corsi individuali di
Yoga posturale
Yoga in gravidanza

via della scuola, 2 Ponte all'Ania -LU