DOMENICA 8 DICEMBRE 2019

ANNO LXX – N° 830 – € 2,70

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

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

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

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

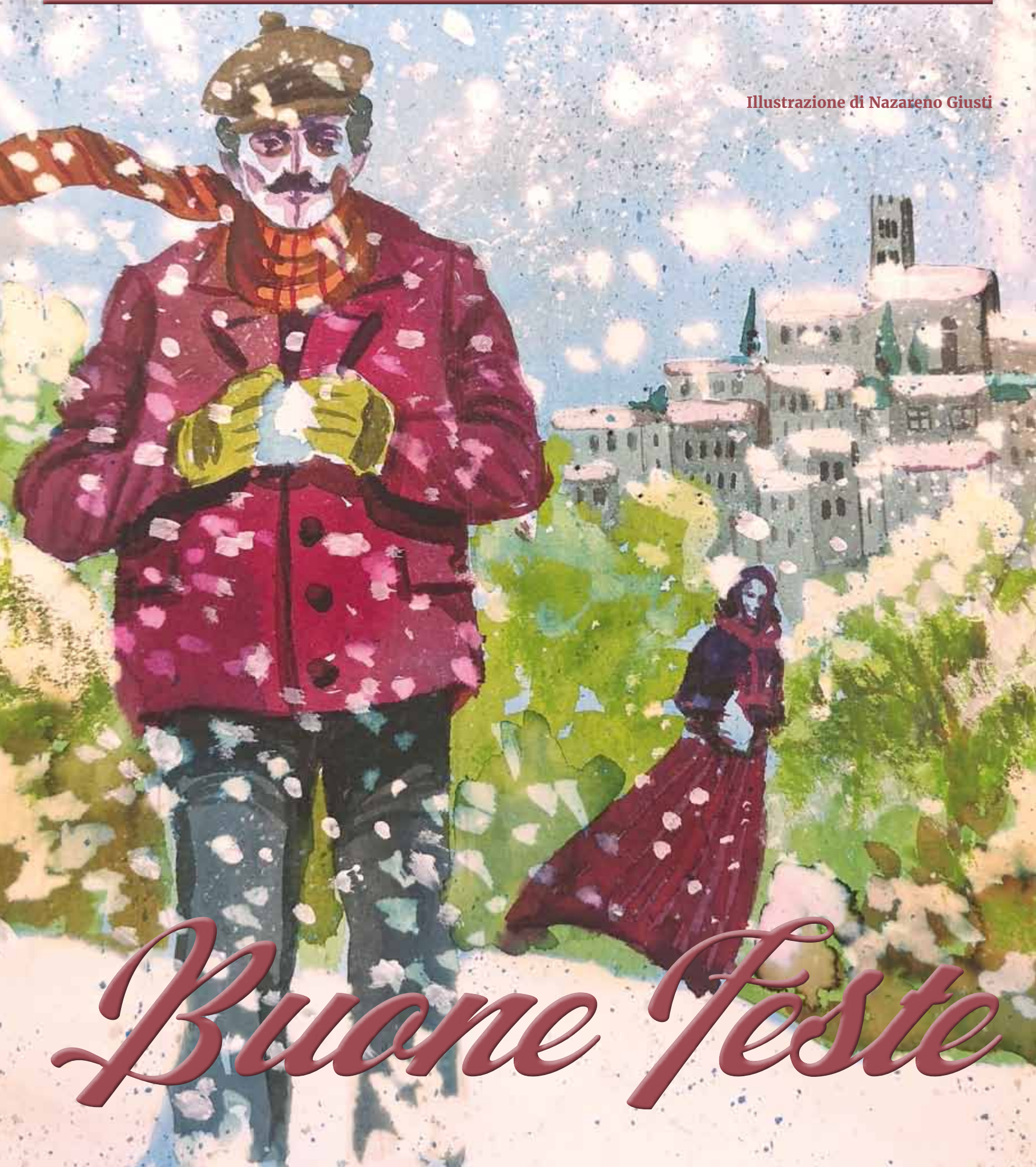


Illustrazione di Nazareno Giusti

Gli eventi del Natale 2019

Pagine a cura dell'ufficio cultura del Comune di Barga

TEATRO

18 DICEMBRE: LA CAMERA AZZURRA. Al. Differenti di Barga per la stagione di Barga va in scena il noir tratto dal romanzo di Georges Simenon. La drammaturga Letizia Russo ne ha tratto un intenso testo per quattro attori, capitanati da Fabio Troiano, noto anche per le numerose interpretazioni cinematografiche e televisive. Firma la messinscena Serena Sinigaglia, fra le più note registe di prosa e lirica del momento.

MUSICA

14 DICEMBRE: Con la partecipazione della Corale di San Pietro in Campo e di Catagnana, dirette da Gabriella Pisani, dopo la novena alle ore 21 si terrà nella chiesa di San Pietro in Campo un bel concerto natalizio. Ospiti speciali il baritono Bruno Caproni ed il pianista Julian Evans.

19 DICEMBRE: un concerto di Natale dei cori di San Pietro in Campo e Catagnana si terrà anche nella chiesa di San Regolo a Catagnana (ore 21).

PISTA DI PATTINAGGIO

DAL 1 DICEMBRE AL 6 GENNAIO: Torna a Fornaci in piazza IV Novembre una spettacolare pista di pattinaggio su ghiaccio riprendendo una bella iniziativa di diversi anni fa. L'iniziativa è sponsorizzata dal Cipaf e dai negozi del centro commerciale naturale di Fornaci

SHOPPING FESTIVI

1, 8, 15, 22 e 29 DICEMBRE A FORNACI: Tutti al Centro Commerciale Naturale: negozi aperti e manifestazioni a tema a cura del CIPAF – Centro Commerciale Naturale e ad ogni festivo tante cose buone da mangiare.

In piazza IV Novembre giostre per i piccoli e tutti i sabati ed i festivi Babbo Natale che riceve i bimbi nel suo salotto. Tutti i festivi musica ed intrattenimento. 1, 8, 15, 22 e 29 **DICEMBRE A BARGA:** Negozi aperti anche a Barga e Ponte all'Ania

SHOPPING DI NOTTE

21, 22 e 23 DICEMBRE: Shopping di notte e non solo. A cura del CIPAF a Fornaci apertura no-stop anche dalle 21 alle 24: animazione, gastronomia e shopping in notturna. **NEGOZI APERTI** la sera del 21, 22 e 23 anche a Barga e Ponte all'Ania.

MERCATI STRAORDINARI

7 DICEMBRE: Barga ospiterà sul piazzale del Fosso per l'intera giornata il famoso Mercatino dai Forte dei Marmi, alla sua prima apparizione nella cittadina. Dunque una bella occasione di shopping con le migliori proposte moda che caratterizzano questo mercato.

8-22 DICEMBRE: MERCATO AMBULANTE STRAORDINARIO a Fornaci tra Piazzale don Minzoni, via Medi, via dante Alighieri

8 DICEMBRE: a Barga, dedicata ovviamente al natale ed ai prodotti di artigianato natalizi per un regalo originale sarà l'edizione di dicembre del **MERCATINO DI BARGA**. L'appuntamento nel centro storico per tutta la giornata.

IL DOPPIO DELL'IMMACOLATA

7 DICEMBRE: Torna il **"DOPPIO DELL'IMMACOLATA"**, il tradizionale concerto di campane che, alla vigilia dell'Immacolata Concezione vengono suonate per un'intera ora dai valorosi campanari di Barga.

Come ogni anno, dalle 21 alle 22, la squadra dei campanari di Barga, riunita al gran completo, regalerà questa emozione immancabile per tutti i barghigiani: un vero e proprio concerto dove le tre immense campane barghigiane saranno suonate per un'ora a distesa da una squadra davvero affiatata che si darà il cambio nel difficile e faticoso compito per questo speciale concerto.

BARGA IN CIOCCOLATA

7, 8 DICEMBRE: Praline, torte, cioccolate calde, fondute, mousse, tavolette ripiene, liquori e tante altre produzioni artigianali a base di cioccolato. Questo

sarà **BARGA IN CIOCCOLATA**, festival interamente dedicato ai maestri del cacao. Due giornate per le vie del centro storico barghigiano nelle quali si potranno trovare tante particolari specialità e degustazioni a base di cioccolato per il piacere dei golosi della Valle e del più vasto comprensorio. Il tutto, nella "due giorni", dalle 10 alle 22.

VARIE

6 DICEMBRE: a Filecchio venerdì sera **L'ACCENSIONE DELL'ILLUMINAZIONE NATALIZIA** alle sale parrocchiali di Filecchio con mondine , frittelle di neccio e vin brûlé.

8 DICEMBRE: in loc. Vicari a Filecchio **TRADIZIONALE FESTA SOTTO L'ALBERO**, davanti al presepe, degli abitanti della zona alle 20,00, con cena lungo la via della zona.

14 DICEMBRE: dalle 18, piazza Salvo salvi, **DEGUSTAZIONE CASTAGNACCIO E TROFEO "IL CASTAGNACCIO"** a cura dell'associazione Lake Angels. Sarà il pubblico a decretare il castagnaccio più buono tra quelli in gara. Il trofeo è intitolato a Natale Bertolini, figura indimenticata della "vecchia Barga".

15 DICEMBRE: tredicesima edizione per la **FIACCOLATA IN VESPA/MOTO** organizzata dal Vespa Club Barga. Partenza ed arrivo quest'anno, novità di questa edizione, da Piazza Pascoli e giro nelle vie del paese. Alle 21 la benedizione delle moto da parte del proposto di Barga. Tutte le due ruote a motore possono partecipare.

21 DICEMBRE: al teatro dei Differenti (ore 15 e ore 21), appuntamento con **NATALE INSIEME CON IL GVS ED IL JUDO CLUB:** si terranno i due tradizionali saggi di danza e sport dell'associazione sportiva, promossi anche quest'anno a Barga per raccogliere fondi in favore del Gruppo Volontari della Solidarietà

IL PRESEPE VIVENTE

23 DICEMBRE: lunedì 23 dicembre torna la tradizione e la spiritualità del **PRESEPE VIVENTE,** giunto quest'anno alla edizione numero 39. Duecento figuranti, numerosi antichi mestieri rievocati, faranno da cornice al passaggio della sacra famiglia (dalle 20).

75° BATTAGLIA DI SOMMOCOLONIA

26 DICEMBRE: celebrazione per il 75° anniversario della **BATTAGLIA DI SOMMOCOLONIA** (26 dicembre 1944 – 26 dicembre 2019). Dalle 10,30 una santa messa in suffragio di tutti i defunti della battaglia, civili, partigiani e militari. A seguire deposizione di corone presso il monumento ai caduti in Piazza della Chiesa ed in loc. Monticino al monumento ai martiri della battaglia. Dopo le cerimonie Solace Wales, già autrice del volume *"La battaglia e il bombardamento a Sommocolonia: testimonianze dal vivo"*, presenterà il suo nuovo libro dedicato alla battaglia, dal titolo *"Braided in fire. Black GIs and Tuscan Villagers on the Gothic Line"*.

TOMBOLA DI SANTO STEFANO

26 DICEMBRE: Una **TOMBOLA** è in programma nel pomeriggio a Castelvecchio Pascoli a cura di Misericordia e dei Donatori di Sangue di Castelvecchio. Appuntamento presso la sede della Misericordia, ex scuole elementari dalle 15.

FESTA DELLA BEFANA

5 GENNAIO 2020: per la **VIGILIA DELLA BEFANA** le principali celebrazioni si terranno a Barga. Nel pomeriggio festa dedicata ai più piccoli ed i canti di questua. La sera, ritrovo dei gruppi mascherati in piazza Angelio. Gli appuntamenti sono a cura dell'Associazione La Befana, Pro Loco e Comune di Barga e anche con il valido supporto dell'Associazione Barga Artigiani Commercianti.

I canti di questua dei giovani, ed i gruppi che la sera della vigilia porteranno la befana ai piccini sono naturalmente

previsti anche per le vie di Filecchio, Pedona, Ponte all'Ania, ma anche a Fornaci dove c'è una intensa ripresa della tradizione e poi ancora ad Albiano e a Castelvecchio Pascoli.

6 GENNAIO 2020: a Fornaci, nella chiesa del SS. Nome di Maria, in Fornaci Vecchia, verrà riproposto **"OMAGGIO A GESÙ BAMBINO"**: musica, canti, riflessioni sulla festa dell'Epifania. Il tutto a cura dei ragazzi del catechismo ed allestito dagli attivi collaboratori dell'Unità Pastorale. A San Pietro in Campo, il giorno dell'Epifania, torna l'iniziativa del Comitato Paesano: un grande gruppo di befana e befanotti per raccogliere offerte e doni da devolvere in beneficenza. Così a Mologno, sempre a cura del comitato paesano. Per il giorno 6 non è poi da mancare l'ultimo **SALUTO CON LA BEFANA** che riceverà tutti, grandi e piccini, presso la sua casina a Pegnana. Si comincia dalle 14.

Lunedì 6 Gennaio alle 15 a Barga, si terrà anche la **CAMMINATA CON I RE MAGI** da San Rocco fino alla Chiesa di S. Elisabetta, dove ci sarà la benedizione dei bambini e cioccolata calda. A Tiglio invece, dalle 16, Eucaristia, poesie e benedizione dei bambini davanti al presepe e cioccolata calda.

Ritorno a Bacchionero

di Sara Moscardini – Istituto Storico Lucchese sez. di Barga

Sacram hanc aediculam D.O.M. et D. Laurentio M. dicat. Ant. Philip. Bertacchius Barg. anno S.P. MDCCLXXXIV S.S.F.C.

Questa iscrizione, ancora oggi visibile sull'architrave della porta d'ingresso dell'oratorio di Bacchionero, ci dice qualcosa su questa piccola chiesa posta alle propaggini dell'Appennino barghigiano. Bacchionero era un agglomerato di case come tanti sulle nostre montagne: un borgo fino a pochi anni fa abitato e fiorente, oggi sofferente di un triste ma a tratti romantico abbandono.

Al centro di questo abitato si trova proprio la chiesina dedicata a San Lorenzo martire. A promuoverne l'erezione fu Anton Filippo Bertacchi, membro di una importante famiglia proprietaria di case e beni nel Pisano e nel Livornese ma anche sul territorio di Barga, dove si fregiava tra l'altro del possesso di Bacchionero. La decisione di costruire un edificio di culto, seppure modesto, in un luogo così mal raggiungibile, era dovuta alla difficoltà che i contadini, i pastori e più in generale gli abitanti della montagna soffrivano per la distanza dalle chiese, distanza che impediva loro di assistere alle messe domenicali e festive; non a caso, sin dal XVI secolo, tra le lamentele più frequenti dei parroci di Tiglio e Sommocolonia, c'erano quelle nei confronti dei parrocchiani di montagna che disertavano regolarmente le celebrazioni: in estate perché impegnati in alto, al pascolo, in inverno per le nevicate e le gelate. Proprio per agevolare i "suoi" montanari, il Bertacchi mise mano alla costruzione dell'oratorio. Anche se l'architrave data al 1784, il decreto arcivescovile di erezione fu emesso nel 1793; la chiesa però era già officiata in precedenza dato che papa Pio VI il 30 luglio 1792 aveva rilasciato da Roma un'indulgenza in suo favore. I Bertacchi avevano la facoltà di nominare il cappellano, impegnandosi a mantenere la chiesa, i suoi arredi ed un alloggio decente ammobiliato per il sacerdote al quale dovevano corrispondere anche la somma di 15 lire annue.

In tempi successivi a officiare l'oratorio fu il parroco di Tiglio (poi di Renaio, quando quella cappellania fu eretta a parrocchia) che a piedi si recava a Bacchionero per la celebrazione domenicale e per le festività; un sacerdote come don Ruggero Bencivenni, avvicinandosi, suonava una trombetta in ottone per agevolare la puntualità dei fedeli alla messa. In antichità, oltre al patrono San Lorenzo, particolarmente venerata era Santa Filomena, che la popolazione celebrava ogni due agosto. Per molti anni Bacchionero fu il riferimento per assistere alle funzioni religiose dei residenti di molte località situate nei comuni di Barga e Coreglia.

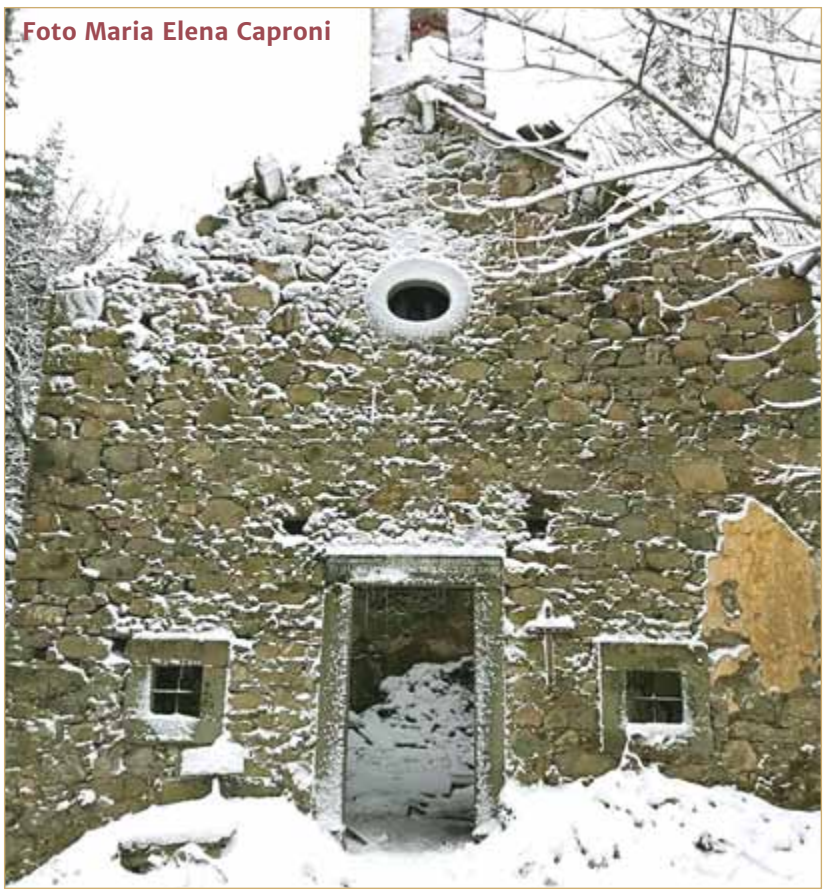
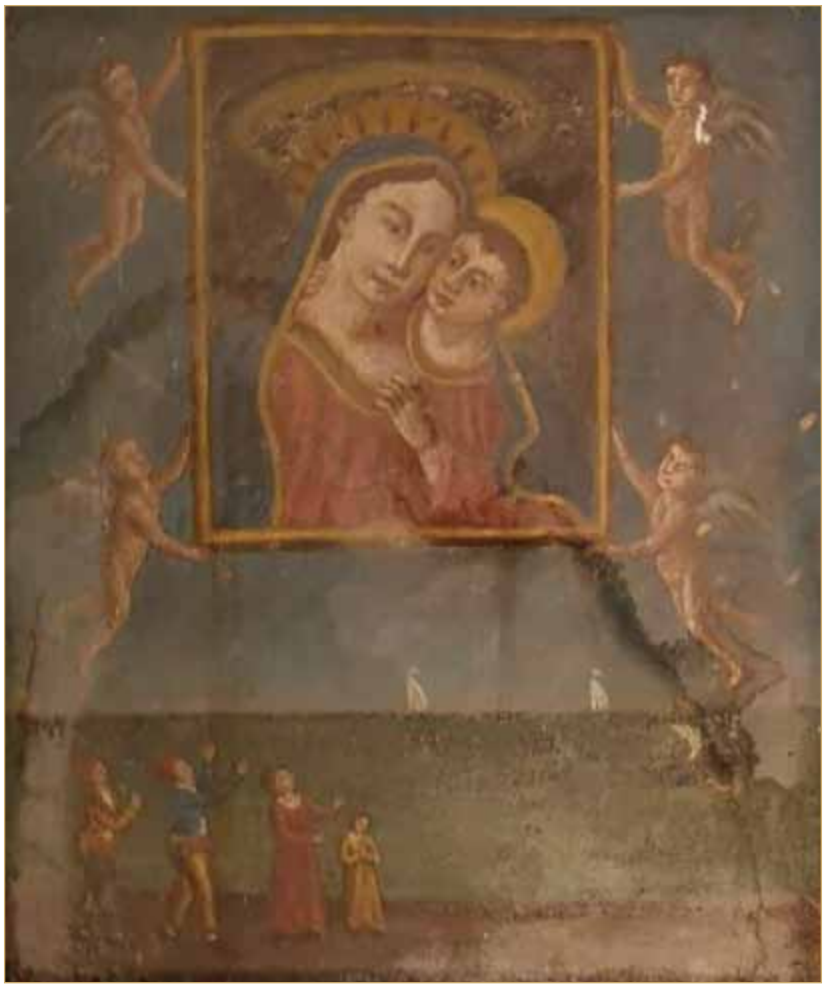


Foto Maria Elena Caproni



Come ricorda Enzo Togneri in un articolo apparso alcuni anni fa sul Giornale di Coreglia, l'interno della chiesa era diviso da un coro in legno: appena entrati vi era la parte destinata alle donne, arredata con sedie lavorate al telaio e tessute a paglia ritorta a mano, con sopra scritto il nome della famiglia che le aveva donate; più vicino all'altare era il posto per gli uomini che in genere entravano da un ingresso laterale. I muri presentano ancora oggi tracce di vecchi stucchi e dipinture. Sopra l'ingresso, su un tavolato di legno, si trovano le vestigia dell'organo manuale della chiesa, acquistato negli anni '20 con le offerte dei fedeli. Il primo suonatore dell'organo fu un certo Santi Giovanni detto Carletto, da cui prese il nome la località "Ai Carletti": a lui seguì, per lungo tempo, la Giulia di "Bacchionero", con al comando manuale che riforniva l'aria al mantice Francesco Carani. Tra l'altro la famiglia dei Carani, quella del "Beppe di Bacchionero", contribuì a lungo alla manutenzione e ristrutturazione della Chiesa.

Questa chiesa ha assistito per secoli alla vita semplice di quella povera gente di montagna, scandita dal lavoro e dal ciclo delle stagioni, ma anche a eventi storici tragici come l'uccisione di Quilici Giovanni e Donati Davino, colpiti la Domenica delle Palme 1944 proprio davanti alla chiesa dai soldati tedeschi nel corso di una rappresaglia.

Nel dopoguerra Bacchionero ha vissuto la storia di tanta parte della nostra montagna. I suoi abitanti piano piano hanno esodato verso i centri urbani, attratti dalla comodità e dalla prospettiva di una vita migliore.

La chiesina è stata ufficialmente chiusa nel luglio 1984, su ordinanza comunale, perchè pericolante. Don Antonio Pieraccini, ultimo parroco di Renaio, in quell'occasione recuperò tutti gli oggetti d'arte e devozione lì presenti, trasportandoli a Renaio dove ancora oggi si trovano; e qui li ha recentemente "riscoperti" il nostro direttore Luca Galeotti. Sono vestigia che ci raccontano di un passato di fede e devozione: uno stendardo mariano, un'icona con la Madonna e il Bambino ancora corredati di ex voto, un quadro di San Lorenzo ormai sbiadito... tra i vari oggetti spicca però un bel dipinto che sembra "stonare" nella chiesina montana.

Quattro angioletti sostengono la Madonna abbracciata al Bambino, sullo sfondo un paesaggio marittimo, vele di navi spiegate al vento e una famiglia orante con vestiti di foggia marinara. Un oggetto piuttosto insolito in quel piccolo, sperduto borgo di montagna ancora oggi vivo nei cuori di tanti barghigiani.

La Fondazione Giovanni Pascoli

Augura ai lettori ed a tutta la Comunità
un Sereno Natale ed un Buon 2020.
Ringrazia la Biblioteca Comunale "F.lli Rosselli"
e Il Giornale di Barga
per il 70° anno della loro attività a servizio
della storia e della cultura barghigiana

Museo di Casa Pascoli

VISITE ALLA CASA MUSEO - LOC. CAPRONA, 6 CASTELVECCHIO PASCOLI (LU):
Dal 1 Ottobre al 31 Marzo, Martedì 14.00 - 17.15 - da Mercoledì a Domenica 10.30 - 13.00 / 15.00 - 18.45
Chiuso il lunedì. Per informazioni tel. 0583 766147
casapascoli@sistemamusealebarga.it - www.sistemamusealemediavalledelserchio.it

I cognomi più diffusi a Barga e il loro perché

di Paolo Marzi

Buffi, stravaganti, curiosi e talvolta simpatici: i cognomi hanno un legame strettissimo con la storia, narrano le vicende di individui o di intere famiglie, sono strettamente legati ai luoghi e alle circostanze che li hanno generati. Esplorare la genesi e l'etimologia di un cognome è il modo migliore per scoprire come vivevano i nostri antenati, che mestiere facevano e perfino quali caratteristiche fisiche li contraddistinguevano. Effettivamente la loro comparsa che comincia già con i romani, vedeva la necessità di distinguere le persone fra loro e di censire la popolazione.

Tra il X e l'XI secolo si ebbe una forte crescita demografica e per distinguere le persone e per rendere sicuri anche gli atti pubblici diventò usuale l'uso del cognome da registrare nei municipi in cui si abitava. I campi in cui darsi un cognome erano vastissimi e potevano derivare da una caratteristica fisica (Biondi, Gobbi, Bassi, Mancini) o da un soprannome: Rossi ad esempio era attribuito alle persone rosse di capelli, ma non solo, anche dalla provenienza (Dal Colle, Monti, Piacentini), dal mestiere (Fabbri, Cacciatori, Barbieri, Tintori), o anche dal capofamiglia (Di Francesco, Di Matteo). Anche i più sfortunati come gli orfanelli , troveranno il loro cognome "grazie" al loro stato di abbandonati, ecco allora gli Esposito, Innocenti e Trovato. Ma c'è di più: analizziamo un cognome derivante da un mestiere, per esempio il fabbro, vediamo così che di regione in regione ha prodotto cognomi diversi. In Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna è diventato Ferrari, Ferrario, Ferreri, in Toscana e Veneto eccolo trasformarsi in Fabbri e Favero, in Campania e Lazio in Forgione.

Oggi comunque il 75% dei cognomi esistenti possono essere comprensibili nel loro significato originale, il resto hanno subito variazioni fonetiche o di trascrizione.

Adesso, per tornare a Barga analizziamo e scopriamo il significato dei cognomi più diffusi.

Innanzitutto guardiamo i primi cinque cognomi nel comune, in ordine di posizione (dati ISTAT): al primo posto abbiamo i Gonnella, a seguire Biagioni, in terza posizione i Bertoncini, in quarta i Santi ed in quinta i Pieroni. Ora leggiamo il loro presunto significato.

Gonnella: A quanto pare questo cognome deriva proprio dalla parola "gonna", il cui etimo viene dal tardo latino (II secolo d.C). Il nome oggi indica l'indumento femminile, ma al tempo si usava per vari tipi di mantelli e di tuniche maschili. La curiosità di questo cognome sta nella sua diffusione. Questo cognome viene portato in Italia da 483 famiglie, la maggior parte di esse (145) sono in Toscana, ma non saranno mai quante le famiglie Gonnella in U.S.A, ben 838, qui vive la maggior parte delle persone al mondo che portano questo cognome.

Biagioni: La sua origine è al quanto bizzara e vede la sua genesi dall'accrescitivo latino "blaesus", ovverosia, balbuziente, colui che parla male. La sua maggior diffusione la dobbiamo comunque al culto di San Biagio. Non mancano nemmeno le blasonate stirpi però, i Biagioni erano una famiglia nobile fiorentina sin dal 1200, protagonista nella vita politica della città e delle diatribe fra Guelfi e Ghibellini. Oggi sono 1100 le famiglie che portano questo cognome in Italia e se a Barga occupano la seconda posizione, in Toscana sono al 118 esimo posto, ventesimi a Lucca e nella vicina Castelnuovo sono primi.

Bertoncini: si tratterebbe della derivazione del nome medievale Bertus (Berto), verosimilmente poi portato in forma vezzeggiativa. La sua derivazione con ogni probabilità proviene da un capostipite familiare. Già nel 1300 a Firenze troviamo un Bertus de Busticis. I Bertoncini in Italia sono 601 famiglie, ma non crediamo che la sua diffusione sia esclusivamente toscana; la regione che detiene il primato di questo cognome è sì la Toscana, ma il comune dove è maggiormente diffusa la sua presenza è il comune di Borgosesia in provincia di Vicenza

Santi: anche qui la derivazione è tardo latina. "Sanctus" che significa santo, venerabile. A partire dal medioevo si è cominciato a dare questo cognome, dovuto soprattutto all'aumento di persone che dichiaravano di essere discendenti da un progenitore "santo". Altri ceppi erano legati a quei bambini che venivano abbandonati dai genitori. Sono 3865 le famiglie che portano questo cognome e in Emilia Romagna ha la sua maggiore diffusione.

Pieroni: Il cognome è tipicamente toscano, la sua derivazione viene dal nome proprio Piero, portato poi in forma accrescitiva. Il cognome inizialmente ebbe una matrice religiosa dovuta al culto di numerosi santi omonimi. 1549 le famiglie Pieroni in Italia. La Toscana e le Marche hanno il primato di diffusione.

Mi piacerebbe ancora continuare questo viaggio nei cognomi barghigiani ma come vedete lo spazio è quello che è: mi ci vorrebbe un intero giornale per accontentare tutti. Vorrei comunque invitarvi a ricordare che... il cognome è come il diamante: è per sempre e andatene orgogliosi!

L'Artusi e la ricetta che viene da Barga

Ne *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"* di Pellegrino Artusi, l'unico libro di cucina ottocentesco che ancora oggi – continuativamente – si stampa, si vende, si compra, si usa, c'è anche una ricetta che viene da Barga.

Un anno fa lo aveva ricordato Ivo Poli (Associazione Città del Castagno) nella conferenza su Pascoli e il Castagno tenuta per Unitre Barga e proprio solleticati da tale notizi, grazie alla nostra storica Sara Moscardini, siamo riusciti a ricostruire questa interessante presenza.

La ricetta barghigiana è lo *Sformato di farina dolce* (la trovate al n. 652). Fu inviata da Leonardo Mordini di Barga, figlio del senatore Antonio Mordini e nonno dell'avv. Leonardo Mordini, il 21 gennaio 1906 (La lettera è conservata insieme ad altre missive inviate da Mordini a Forlimpopoli, nell'Archivio Storico Comunale, fondo Pellegrino Artusi. Ecco che cosa si trova sull'Artusi:

Sformato di farina dolce Ricetta n° 652 tratta da: *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"* di Pellegrino Artusi.

"Un signore di Barga di onorevole casato, che non ho il piacere di conoscere personalmente, invaghito (com'egli dice), per bontà sua, di questo mio libro, ha voluto gratificarsi meco, mandandomi la presente ricetta che credo meritevole di essere pubblicata ed anche lodata.
Farina dolce, ossia di castagne, grammi 200.
Cioccolata, grammi 50.
Zucchero, grammi 30.
Burro, grammi 25.
Cedro candito, grammi 20.
Mandorle dolci, n. 12 e qualche pistacchio
Latte, mezzo litro.
Uova, n. 3.
Panna montata coll'odore di vainiglia, grammi 150.

Prima sbucciate le mandorle e i pistacchi; questi tagliateli a metà, quelle a filetti o a pezzetti e tostatele. Anche il candito foggiatelo a pezzettini. Sciogliete al fuoco la cioccolata in un decilitro del detto latte, poi uniteci lo zucchero e il burro e lasciatela da parte. Ponete la farina in un tegame e versateci il resto del latte a poco per volta, mescolando bene onde non si formino bozzoli; poi unitela alla cioccolata e mettete il composto al fuoco per cuocerlo. Cotto che sia lasciatelo freddare per aggiungere le uova, prima i rossi, poi le chiare montate, e per ultimo le mandorle, i pistacchi e il candito. Ora prendete uno stampo col buco in mezzo, ungetelo col burro diaccio e versateci il composto per assodarlo a bagno-maria. Prima di sformarlo contornatelo tutto di ghiaccio trito frammisto a sale per gelarlo, e mandatelo in tavola col ripieno della panna surricordata. Potrà bastare per sette od otto persone.

Della ricetta parlano anche diversi studiosi tra cui Massimo Montanari nel suo saggio, dedicato al libro dell'Artusi *"Le ragioni di un successo"*.

Come ci dice Montanari, nella lettera inviata il 21 gennaio 1906 Leonardo Mordini scrive ad Artusi spiegandogli dettagliatamente come eseguire lo "Sformato di farina dolce" e proponendogli di includere la ricetta nel suo manuale. Il 7 marzo gli scrive di nuovo, con alcune precisazioni che Artusi gli aveva richiesto, con una "gentilissima lettera" a cui Mordini allude, scusandosi del ritardo con cui risponde. Evidentemente Artusi aveva provato a eseguire la ricetta e qualcosa non gli era apparso chiaro. Ricevuti i chiarimenti richiesti, include la ricetta nella decima edizione della Scienza in cucina, pubblicata nel 1906. La ricetta tiene conto di entrambe le comunicazioni di Mordini, che si ritrova citato nel libro: appunto il "signore da Barga"

Della corrispondenza tra Mordini e Artusi si conservano a Forlimpopoli solo le lettere in arrivo a casa Artusi purtroppo.

Ma non è finita. Non solo nel libro si ritrova la ricetta del Mordini, ma è ancora grazie a lui se nelle ristampe successive si associa il nome di Castagnaccio, usato in Valle del Serchio, alla ricetta n. 204 (Migliaccio di farina dolce).

Ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Edizione progressiva", il libro della collana "Emilia Romagna Biblioteche Archivi", lo studioso Alberto Capatti ripercorre le 15 edizioni del celebre libro di cucina di Pellegrino Artusi pubblicate tra il 1891 e il 1911, comparando le ricette, evidenziando le variazioni via, via introdotte dall'autore e ricostruendo la composizione di questo inimitabile *long seller*. Nel suo saggio, parla nuovamente di Mordini riportando un passaggio della sua lettera inviata all'Artusi il 7 marzo 1906:

"Ella è uno dei pochissimi in Italia che sappiano scrivere in Italiano in modo da farci leggere con piacere: mentre certi nostri scrittori contemporanei, anche assai stimati, preferiamo molto leggerli tradotti piuttosto che nell'originale. Ho già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro, e, noti bene, non come un trattato tecnico, essendo in effetti un incompetente in materia di cucina, ma come si potrebbe leggere un romanzo [...]".

Capatti si chiede nel suo saggio: se rano piaggerie oppure espressioni sincere? Non conosciamo la risposta di Artusi. Ma sicuramente Leonardo Mordini, nel suo lusinghiero approccio, aveva il fine di attirare la sua attenzione sul proprio sformato di farina dolce. Otto mesi passano, e il 26 ottobre, dopo che questo era stato pubblicato, torna a scrivergli sull'argomento che gli sta a cuore, difendendo la parola castagnaccio in uso nella Val di Serchio, *"adottata dal Fanfani nel suo vocabolario"*.

Il migliaccio di farina dolce, con un nome fuori uso in una parte della Toscana, impone ad Artusi l'aggiunta, nell'undicesima edizione, 1907, di un sinonimo: volgarmente Castagnaccio. Questo, grazie appunto a Mordini.

NOTA BIBLIOGRAFICA: Leonardo Mordini era nato a Barga il 2 novembre 1867 e qui è deceduto il 12 aprile 1943. Era uno dei figli del senatore Antonio Mordini. Laureato in Scienze Sociali presso l'Università di Roma, era coniugato con Giovanna Bougleux. Dalla loro unione nacquero i figli Antonio (Barga 14 Febbraio 1904 – Barga 3 Dicembre 1975) ed Amalia (Barga 7 Agosto 1905)

È stato funzionario del Ministero degli Esteri Italiano, console d'Italia a Costantinopoli, Buenos Aires, Cairo, Spalato, Budapest, Principato di Monaco, Bastia. Console Generale d'Italia a Lione. È stato anche socio corrispondente dell'Accademia Lucchese di Scienze, Lettere ed Arti.

PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Igiene ✶ Economia ✶ Buon gusto

Un pasto buono ed un mezzano
Mantengon l'uomo sano.

Molto cibo e mal digesto
Non fa il corpo sano e lesto.

Piglia il cibo con misura
Dai due regni di natura.

Prima digestio fit in ore.

IN FIRENZE
PEI TIPI DI SALVADORE LANDI
Direttore dell'Arte della Stampa
1891

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

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

WELCOME TRAVEL

Capodanno last minute
Sulle Colline Piacentine: 31 dic/1 genn

Padona in Mostra
per VAN GOGH-MONET-DEGAS: 8 Febbraio 2020 € 70 a persona

Viaggi di Gruppo
Rimini e i presepi di sabbia: 05/01 euro 70 a persona
Siena e il Presepe vivente: 06/01 euro 55 a persona
Serravalle Shopping: 12/01 euro 25 a persona
Valdichiana Shopping: 12/01 euro 25 a persona
Maxi Weekend Neve: 16/19 genn
Marrakech: 7/10 marzo

Sardegna prenota prima - a dicembre
Sud, Chia: sconto del 25%
Nord, Gallura: sconto del 15%

Costa Crociere
prenota la tua prossima crociera con la nuova ammiraglia
COSTA SMERALDA

Biglietti
da noi puoi trovare biglietti per concerti, spettacoli
e eventi vari

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 LE SPOSE di MARY, ANNALENA BOMBONIERE o L'ALIBI ABBIGLIAMENTO, riceverete un Buono Sconto di € 100.

Alberto, Laura, Paola e Jessica
vi augurano BUONE FESTE

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

Tra "Bufali" e bufale... della Storia

di Vittorio Lino Biondi

Questa lettera, proveniente dall'archivio tedesco di Friburgo e pubblicata sul sito del Museo della Liberazione di Lucca, ci introduce al 75° anniversario della Operazione *Wintergewitter*, Tempesta d'inverno, una delle ultime operazioni militare effettuate dalle truppe dell'Asse sul territorio italiano, in questo caso proprio nella nostra terra, la Media valle del Serchio e la bassa Garfagnana.

Questa operazione militare qui da noi è conosciuta anche come la "Battaglia di Sommocolonia". Essa inizia alla mezzanotte del 25 sul 26 Dicembre del '44, e per questo è conosciuta anche come Battaglia di Natale

In effetti questa è l'unica vera "battaglia", nella nostra valle del Serchio; battaglia intesa come scontro aperto tra due eserciti contrapposti per la riuscita di un obiettivo strategico: tutti gli altri episodi di guerra, anche cruenti si riconducono da un punto di vista prettamente militare, a scontri di truppe, puntate occasionali, combattimenti episodici ecc.

La traduzione della lettera è significativa.

È molto precisa da un punto di vista storico militare.

Ci serve per capire e ribaltare una serie di imprecisioni storiche spesso pretestuose e faziose.

Di seguito si riporta integralmente come riprodotta dal sito citato:

Comando generale Del LI. Geb. A.K. K.Gef. St. , del 30.12.44

Ordine del Giorno Nr. 51

Nei giorni dal 26. al 29. 12. 1944 il gruppo "Fretter Pico" ha effettuato un attacco con l'obiettivo limitato su entrambe le sponde del fiume Serchio. L'audace pianificazione, l'accurata preparazione e la severa guida, ma in particolare la predisposizione e il coraggio delle truppe hanno portato a un completo successo dell'operazione.

L'attacco a sorpresa ha colto il nemico impreparato e gli ha inflitto gravi perdite sia di persone che di materiale. Il nemico è stato costretto a fuggire e a lasciare indietro le sue ben attrezzate postazioni. Anche questa volta è stata dimostrata nuovamente la superiorità d'attacco del soldato tedesco.

Numerosi prigionieri e un ricco bottino sono rimasti nelle nostre mani, una parte consistente delle truppe del nemico, parte delle loro armi e sostanziosi depositi di diverso tipo sono stati distrutti.

Con fierezza e contentezza esprimo a tutte le truppe partecipanti tedesche e italiane il mio ringraziamento e il mio riconoscimento per la loro ottima esecuzione.

In particolare evidenzio il gruppo alpino "Mitterwald" e il quarto battaglione Alpini, i quali hanno inflitto il colpo decisivo nel fianco del nemico, grazie alla loro tenacia e al loro spirito di battaglia, nonostante le difficoltà estreme del territorio e la forte resistenza del nemico.

Con fondata fierezza possiamo guardare indietro su questi difficili ma gloriosi giorni.

Viva il Führer

Viva la Grande Germania

Feuerstein

La firma il generale Valentin Feurstein; era il superiore diretto del Gen. Otto Fretter Pico, il comandante tedesco del *Kampfgruppe Fretter-Pico* (*Kampfgruppe* = gruppo da combattimento), che conduce l'operazione *Wintergewitter* con il rinforzo di alcune unità della Divisione alpina "Monterosa" della R.S.I.

Dalla analisi militare del documento si evincono alcune importanti informazioni che sarà interessante comparare successivamente.

La prima è che la durata della operazione è di 4 (quattro) giorni. Indiscutibile. Lo dice il Gen. Feuerstein stesso, e se lo dice lui...

Dal 26 al 29 dicembre 1944, son quattro giorni, c'è poco da fare. Girala come ti pare, ma son quattro giorni. E non sono dieci, o addirittura un mese come taluni narratori di vari articoli storici hanno ripetutamente e faziosamente sostenuto.

I tedeschi non avevano alcun motivo di mentire o scrivere cose errate. Come invece faranno molti fanfaroni di regime.

Ad esempio: la rivista settimanale "Oggi" nr. 21 del 22 maggio 1952, riportava: *"...Per dieci giorni i soldati della R.S. I. non ebbero piu contatto con il nemico e raggiunsero Barga, Gallicano e Bagni di Lucca".*

Anche la effettiva entità dello sfondamento era stata già precisata nel diario storico dello stesso gen. Otto Fretter Pico.

Suo Memoriale in: "Bersaglieri sulla Linea Gotica" (Davide Del Giudice, pag. 229)... Io bloccai il mio attacco nei pressi di Fornaci di Barga perche? non disponevo di forze sufficienti per proseguire l'azione verso Bagni di Lucca o Lucca.

E questa informazione precisa anche la massima penetrazione nel territorio. Altro che Bagni di Lucca, Lucca o addirittura Livorno, come erroneamente sostenuto anche da altri storici.

Oscar Guidi: La guerra in Garfagnana MPF. Pag. 44: *"Gli Americani della Bufalo si ritirarono, consentendo alle forze tedesche-repubblicane di rioccupare Barga e Gallicano, di poter puntare verso Coreglia e Calavorno."*

Se una persona ha una vaga idea della geografia locale, capisce che le cose e le località non tornano.

Direi più chiaro di così...ma se non bastasse abbiamo un altro documento tedesco (è il terzo), scritto da un sergente, un tipo un po'... curioso per la verità, Hans Burtsher della 2ª cp/4ª Hoch, (che, per mero errore trasla di un giorno tutte le date), riporta alla sera del 27 dicembre: *"...ci viene detto che Fornaci di Barga era il nostro obiettivo finale... mi hanno appena comunicato che io devo assumere la sicurezza alle spalle delle truppe in ritirata... il rumore dei cingoli dei panzer nemici (n.d.r. 8ª Divisione Indiana), si ode ora chiaramente... ci ritiriamo in fretta nella direzione dell'Istituto Pascoli..."*

Bene; con queste sono tre le testimonianze dirette che la "puntata offensiva, da parte dei tedeschi (e in piccola parte dagli italiani della Monterosa), è riuscita limitatamente alle posizioni di Sommocolonia, Barga e Fornaci. E dura al massimo 4 giorni. Non oltre!

Ma tra tutte le testimonianze, ve ne è una inequivocabile e per fortuna alla data di pubblicazione di questo scritto, vivente. E che ha una memoria di ferro!

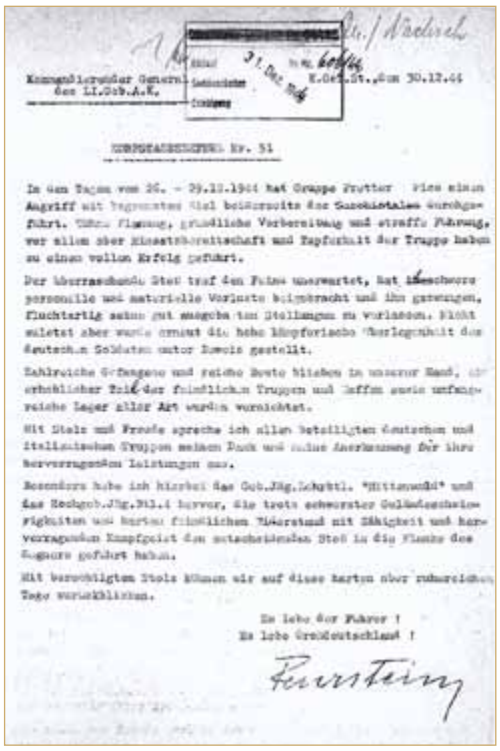
Casualmente è anche il padre dello scrivente. Il patriota della XI Zona, Berto Biondi, classe 1925 da Sommocolonia, al mattino del 26 dicembre assiste alla battaglia, in particolare al bombardamento alleato di Sommocolonia dalla posizione in Canteo alto, preoccupatissimo per la sorte della sua famiglia, rimasta sotto le bombe. Rimane miracolosamente vivo in seguito all'arrivo di un proietto di mortaio che si conficca, non scoppiando, a pochi metri da lui; la fortuna in genere non si ripete e il giovane Biondi "intuisce" che è tempo (primo pomeriggio) di sganciarsi e ripiegare lungo i "Latriani" (valletta a Nord-est di Barga, che la mette in collegamento con la piana di Loppia) dove erano posizionate le artiglierie della 92ª Divisione "Buffalo", con i tedeschi che ormai sono alle calcagna.

Al suo arrivo nel grande prato davanti alla Pieve di Loppia, troverà una scena desolante. Tutti i pezzi di artiglieria, le armi, i telefoni, gli

PARTITO FASCISTA REPUBBLICANO
FEDERAZIONE DEI FASCI REPUBBLICANI DI LUCCHESIA
FASCIO REPUBBLICANO DI BARGA

A SUA ECCELLENZA IL CAPO DELLA PROVINCIA DI
LUCCA

Segnalazione individui.



Kommandierender General des LI.Geb.A.K.

NACHRICHTEN Nr. 51

Hitler

Fuerstein

Nella prima immagine lettera del Partito Fascista Repubblicano di Barga a firma del Commissario del Fascio Giuseppe Picchietti, nella quale si segnalano "elementi notoriamente antifascisti" tra i quali la sorella di Bruno Sereni, Vanda. La lettera è stata sequestrata dalla Polizia dell'XI Zona nascosta in una valigia insieme ad altro carteggio tra cui la foto autografata di Benito Mussolini (al centro). Nell'altra immagine, la lettera proveniente dall'archivio tedesco di Friburgo

automezzi completamente abbandonati... Gli artiglieri afroamericani avevano mollato la posizione...

Il Biondi, dopo essere stato rifocillato e ospitato per la notte dalla famiglia Dini di Ghivizzano, si ricollega alla sua unità di Servizi Speciali-Polizia della XI Zona Patrioti "Pippo" al comando del Patriota "Bortolo", posizionata nelle prime coste di Coreglia, dove non c'era alcun soldato, ne tedesco ne italiano dell'Asse...e quindi successivamente raggiungono Bagni di Lucca, dove era dislocato il Comando Americano e Inglese.

In merito alla durata della operazione del 26 dicembre, si ricorda perfettamente di aver guidato, la notte del 28/29 dicembre, una colonna di soldati inglesi, da Bagni di Lucca a Barga fino a Sommocolonia, passando da Catagnana assieme al suo "coppio" Picchietti Giuseppe di S. Anna a Pelago. Senza incontrare alcun tedesco. Successivamente sono rientrati a Bagni di Lucca per la sera del 31 dicembre dove hanno passato l'inizio del nuovo anno, non prima di aver raccolto i cadaveri di due soldati afroamericani, uccisi lungo la strada, poco sotto la chiesina delle Palmente!

La solidarietà è il desiderio più bello.

Con Tutto il Cuore

Villaggio di Babbo Natale

Sostieni anche tu

Fondazione Santa Maria Nuova Onlus
per i reparti pediatrici dell'Azienda USL Toscana centro

Buone Feste

CONAD

Via Risorgimento, 12 - Fornaci di Barga (LU)

Ser Barghesano e il filatoio della seta a Bologna

di Pier Giuliano Cecchi

Nei secoli di Barga tanti sono i suoi cittadini che hanno lasciato un segno più vivido di altri, però e forse, quel Ser Barghesano vissuto nel secolo XIII, riluce più di tanti, per aver saputo dare agli albori della seta in Italia un contributo fondamentale alla sua produzione, nel 1272, realizzando a Bologna, il primo filatoio che sfruttava l'acqua come forza motrice. Un mulino per la seta col meccanismo primario mosso dall'acqua che attivava un filatoio rotondo che prima era unicamente movimentato dalle mani dell'uomo. Questo volle dire un aumento a dismisura della produzione, molto apprezzata dai maggiorenti bolognesi, tanto da castigare con la morte chi avesse portato fuori dalla città la straordinaria novità produttiva che economicamente stava elevando in tutta Italia Bologna.

Barghesano e i suoi discendenti ricevettero i massimi onori della città di Bologna, che massimamente iniziarono con suo figlio Bolognino, appellato di Borghesano de Filatuglio o de Seta, oppure de Filaturo, come pure da Barga. Bolognino nel 1341 ampliò le produzioni. Abbiamo letto or ora il nome Borghesano e, come vedremo, non è un nostro errore.

Che cosa volle dire per Bologna la nuova idea di Ser Barghesano si spiega molto bene nell'articolo *Del filatoio della seta* apparso sul giornale *L'Alchimista Friuliano* del 16 dicembre 1855: *"Il filatoio della seta è senza contrasto una delle più ingegnose e utili macchine che fossero trovate dall'ingegno dell'uomo per abbreviare e moltiplicare e perfezionare la mano dell'uomo. (...) Questa semplice e stupenda macchina è dovuta all'ingegno degli Italiani. In Lucca l'arte della seta aveva raggiunto fin dai primordi della sua introduzione un grande splendore. Non è per ciò meraviglia se per un fervido e vivo ingegno d'un Lucchese di nome Ser Borghesano, entrò il primo pensiero del filatoio idraulico, che egli poté anche ridurre a realtà costruendo a Bologna fuor della porta Castiglione nell'anno 1272 il primo filatoio di seta che si vedesse al mondo".*

Ser Borghesano, eccoci al punto lasciato in sospeso. Infatti, noi sappiamo, essere invece Ser Barghesano e che i suoi fossero di Barga non vi è dubbio, mossi per Bologna dalla stessa Barga per ragioni politiche o economiche. Già il padre di Barghesano, Bonaventura o Ventura di Riccone, era arrivato a Bologna con la famiglia così portandovi l'arte della seta e questo l'anno 1252. Possibile allora che a questo suo figlio che nel 1272 evolse mirabilmente la filatura della seta, si fosse imposto il soprannome Barghesano che poi vuol dire Barghigiano e chissà, forse per ricordare la sua origine da Barga. Che Barghesano fosse un soprannome lo pensiamo non a caso ma sulla scorta di un testo Einaudi del 1980 che parla della Storia d'Italia infatti, là dove si narra di questa storica vicenda, si dice che il nome di Barghesano fosse Francesco.

A Bologna la casata discendente da Ser Barghesano, con il figlio Bolognino divenendo i Bolognini, è ricordata come degna di un primo posto nella sua storia, sia per gli illustri personaggi come per le immense ricchezze raggiunte. Bartolomeo di Bolognino di Barghesano fece costruire nel Duomo di San Petronio la mirabile Cappella, detta dei Bolognini, che ancora esiste, come ancora il vastissimo palazzo; Bolognino aveva costruito una cappella in Santo Stefano.

Ma nei documenti di Barga c'è memoria della famiglia di Ser Barghesano? Tra questi, le memorie della famiglia si trovano nello Statuto del 1360, laddove si sancisce come deve scorrere l'acqua che esce nel castello dalla porta del Molino, pensabile a mano o bestie, quindi quando pioveva. Infatti, si dice che dopo l'uscita dal Molino l'acqua per conduttura sotterranea da farsi, da lì vada fra la casa del Ventura del Riccone *(padre di Barghesano N.d.R.)* e dell'Alberto del Sinibaldo. Riuscire a capire dove fosse stato il Molino ci porterebbe a considerare anche dove fosse la casa del Ventura di Riccone e chissà che non possa arrivare a saperlo.

Come nota finale ci piace riportare una considerazione tratta da immagini di Bologna raccolte su *Flickr* dal bolognese Koala Sorridente, dove allo stemma Bolognini fa questo commento: Bologna 1272. Muore Re Enzo di Svevia prigioniero a Bologna da 23 anni e ormai ultimo rappresentante della dinastia degli Hoenstaufen (ghibellini).... Nella stessa primavera giunge a Bologna, con famiglia al seguito, un umile artigiano. Si chiama Borghesano e viene da Barga, un piccolo paese della Lucchesia. Va ad abitare subito fuori porta Castiglione, vicino alla chiesa della Misericordia, lì dove la canalina di Savena piega a settentrione ed entra in città e installa le sue "macchine"... cambierà il destino della città.

Cioccogelateria Theobroma incontra Gin Ambrosia.
I sapori del gin e del cioccolato si uniscono in una nuova ed esclusiva linea di prodotti.

Sapori divini

Theobroma®
CAPOLAVORI DI DOLCEZZA

Panettone al Gin Ambrosia

Cioccolato Gran cru Venezuela, copertura al cioccolato bianco "Rizzama", e scorza di lime che enfatizza il gusto del gin Ambrosia in un connubio elegante tra freschezza e dolcezza.

PREMIUM ITALIAN GIN
AMBROSIA

SCOPRI GLI ALTRI PANETTONI ARTIGIANALI DI THEOBROMA:

Cioccolato
ricoperto al cioccolato e nocciole

Frutti di bosco
ricoperto di cioccolato bianco, frutti rossi e pistacchi

Rum e cioccolato
ricoperto al cioccolato fondente

THEOBROMA CAPOLAVORI DI DOLCEZZA
Via della Repubblica, 381 – 55051 Fornaci di Barga (LU) – Tel. 0583.75252 – Via Guglielmo Marconi, 16/18 – 55051 Barga (LU) – Tel. 0583 723277
www.cioccogelateriatheobroma.it – seguici su

Supplemento al n° 830 8 DICEMBRE 2019

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

La vicenda casa del Buglia al TAR

FORNACI - Nell'ambito la vicenda gassificatore, KME in quieste settimane appena trascorse l'attenzione si è concentrata sulla questione in particolare di Casa del Buglia.

Il 13 novembre scorso a Firenze c'è stata l'udienza al TAR per discutere del ricorso presentato da KME contro l'ordinanza del Comune di Barga, era il luglio 2019, che intimava alla Società la completa e fedele ricostruzione dell'ex casa del Buglia e dei fabbricati limitrofi.

Il Comune aveva disposto in particolare che se i lavori non fossero stati eseguiti nei 90 giorni di tempo indicati, tutta l'area oggetto del contendere sarebbe divenuta patrimonio della stessa amministrazione comunale. KME nel suo ricorso contro il Comune aveva richiesto al TAR di sospendere in via cautelare l'efficacia dell'ordinanza e nel merito di annullarla perché illegittima; in questo caso richiedendo anche al Tribunale di stabilire un risarcimento danni.

Alla fine a Firenze si è arrivati, per il momento, ad un nulla di fatto. In sostanza il Comune ha deciso di sospendere gli effetti dell'ordinanza, ossia l'acquisizione dell'area dove era Casa Buglia e gli altri fabbricati, in attesa che il TAR si pronunci nel merito ossia sulla legittimità del provvedimento. Si rimanda così insomma l'attuazione dell'ordinanza solo dopo che il Tribunale ha deciso se questa è o meno legittima.

Entrambi le parti in causa hanno poi richiesto che il merito dell'ordinanza e della sua legittimità vada al più presto approfondito e che in tal senso ci sia il prima possibile un pronunciamento del Tribunale.

Solo quindi dopo la sentenza del TAR l'ordinanza verrà attuata o non attuata nelle sue sanzioni.

PONTE DEI GASPERETTI, I LAVORI ENTRO IL 2019

BARGA – Entro il 2019 verrà avviato l'intervento tanto atteso al disastrato ponte dei Gasperetti, sulla strada che attraversa il Corsonna e che conduce a Montebono e Sommocolonia. Con le spallette distrutte dagli urti di alcuni mezzi pesanti, il ponte da tempo necessitava di interventi, richiesti anche dalla popolazione del posto che temeva anche per la stabilità della infrastruttura. In realtà il ponte, almeno la sua struttura portante, non presenterebbe problemi come ci dice l'assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti, ma a breve partirà l'intervento di messa in sicurezza prevedente una spesa di 32 mila euro, finanziata con contributo GSE conto termico; l'attuazione è appunto prevista nel 2019 e riguarda sia la ristrutturazione delle spallette che l'allargamento della carreggiata per un totale di un metro.

NOZZE D'ORO ROSSI – DONINI

SAN PIETRO IN CAMPO – È stata festa grande lo scorso 3 novembre a San Pietro in Campo per i cinquant'anni di matrimonio di due carissimi amici, Remo Rossi e Marta Donini. Con il matrimonio che fu celebrato dal don Mario Consani, si sposarono nella chiesa di San Pietro in Campo il 26 ottobre del 1969. La festa per i 50 anni si è tenuta invece come detto il 3 novembre scorso, in una giornata caratterizzata dal brutto tempo che però non ha condizionato la gioia della ricorrenza. I due sposi hanno preso parte alla Santa Messa officiata nella chiesa di San Pietro in Campo dal Cardinale Lorenzo Baldisseri con la presenza anche del fratello Don Silvio e del proposto Don Stefano Serafini. La funzione è stata accompagnata anche dalla corale di San Pietro in Campo, formazione della quale fa parte anche Remo. Al termine della Messa il Cardinale Baldisseri ha regalato agli sposi una pergamena di benedizione firmata da Papa Francesco. Era inoltre presente anche il vicesindaco del comune di Barga Vittorio Salotti che, a nome dell'amministrazione comunale e della Sindaca Campani, ha consegnato un attestato che ricorda le nozze d'Oro di Remo e Marta; erano infine presenti anche una nutrita schiera di campanari di Barga (un'altra passione di Remo che fa parte anche di questo gruppo), amici di paese, parenti e nipoti. Dopo la messa un piccolo rinfresco per gli intervenuti presso la sala parrocchiale ed un pranzo presso il ristorante La Pergola di Barga ha chiuso la bella giornata. La redazione del Giornale di Barga si unisce alle congratulazioni per Remo e Marta ai quali auguriamo tantissimi anni da festeggiare ancora insieme. Remo e Marta intendono ringraziare il Cardinale Baldisseri, don Silvio, don Stefano, il Vice Sindaco Vittorio Salotti, il Comitato Paesano, il coro del paese, i Campanari di Barga, tutti i parenti e gli amici.

UN COMPLEANNO SPECIALE A RENAIO

RENAIO – Quando rimane la bellezza, l'intelligenza, la simpatia, la cordialità e la curiosità del mondo e delle cose, quando permane la voglia di andare nella selva a cercare i funghi, di fare ogni giorno piccole passeggiate, quando si ha voglia di cucinare, di sorridere e di giocare a carte, benedetto Burraco! Allora possiamo dire che l'età diventa solo festeggiamento e così può accadere, senza accorgersene, tra figli, due, Giuseppe e Franca, la nuora Vanessa, e i nipoti e le nipoti e i bisnipoti, di arrivare, come per incanto ai primi 95 anni: tanti Auguri Marietta! Bella come un raggio di sole, sportiva, in jeans, scarponcini, piumino, elegante sempre, esempio di grande armonia, dai piccoli gesti, al cuore grande.

Ornella Guidi

Nella foto, la festeggiata, con gli amati figli, nipoti e amici cari, tutti insieme al Ristorante La Bionda di Fornaci di Barga, in un momento di grande lietezza e di vero affetto profondo

FIOCCO AZZURRO IN CASA LUNATICI

GINEVRA (Svizzera) – I nonni Alessandro e Silvia Lunatici e zia Carolina, sono felici di annunciare la nascita del loro primo nipotino, Alberto Alessandro Francois; è nato a Ginevra il 4 novembre per la gioia dei genitori Sergio e Therese e di tutta la famiglia.

A lui l'augurio di una vita luminosa e serena anche da parte di tutta la redazione del giornale, con i complimenti a genitori e nonni ed a tutta la famiglia

L'ANGOLO CI SALUTA

BARGA - Dopo più di sette anni di bella attività, che ha arricchito il tessuto commerciale della cittadina barghigiana, che ha offerto un negozio di abbigliamento davvero raffinato e di qualità e che ci ha regalato anche tante iniziative di cornice tra moda e spettacolo, chiude i battenti il prossimo 31 dicembre L'angolo, il negozio di abbigliamento per uomo e donna di Piera Bonugli che si trova in via Mordini.

"Siamo arrivati al capolinea - è il messaggio che Piera rivolge a tutta la cittadinanza ed in special modo ai clienti affezionati di questa attività - *Voglio innanzitutto ringraziare i clienti che hanno creduto in me, che hanno apprezzato il lavoro e la qualità di questo negozio; che lo hanno scelto per rendere speciale il loro modo di vestire e di intendere la moda. La speranza è che il nostro negozio sia riuscito per tutti loro a regalare momenti di bellezza e giorni particolari della loro vita.*

Ringrazio in generale tutti coloro che in questi sette e più anni mi hanno offerto stima, affetto, amicizia, regalato sorrisi e soddisfazioni, compagnia, risate, passaparola, chiacchiere, caffè, parole di conforto e complimenti.

Resta il magnifico ricordo di tutti loro e di questi splendidi sette anni trascorsi insieme a Barga e per Barga.

A tutti i clienti ed ai lettori del Giornale di Barga, un messaggio augurale per le prossime festività".

Piera chiude la sua attività con la consueta signorilità e simpatia che l'hanno contraddistinta in questi anni. Di tutto quello che ha fatto per Barga la ringraziamo nella speranza di vederla spesso anche nell'attività che Giacomo Guidi e la figlia Margherita Poli manda avanti in via Pascoli, sul ponte. "L'angolo alla seconda" infatti prosegue nella sua proposta di mobili e di arredamento originali e di gran gusto ed anzi vuole crescere e migliorarsi ancora... con l'aiuto anche della nostra Piera.

CENTO ANNI PER ANGELO MARTINELLI

BARGA - Cento anni, festeggiati in piena salute e con una mente brillante come quella di un ventenne. Stiamo parlando di Angelo Martinelli che vive nel Piangrande per l'esattezza al Camberello. Il 9 novembre scorso ha compiuto la veneranda età di 100 anni e per l'occasione ha fatto festa con tutte le persone a lui più care: la cognata Assunta Suffredini con la quale vive, la nipote Anita che sta a Lucca con la sua famiglia, i nipoti del clan Rossi del Camberello (la sorella era l'indimenticata Flora Rossi) e le loro famiglie e non solo. Per l'occasione era presente anche il vicesindaco del comune di Barga Vittorio Salotti che ha portato gli auguri dell'Amministrazione Comunale di Barga.

Angelo vive al Camberello dal 1972, da quando è rientrato dal Brasile dove ha lavorato per venti anni come cameriere. E' nato invece a Castiglione di Garfagnana. In Garfagnana vive anche il fratello Bruno, pure lui di tempra notevole visto i suoi 98 anni.

Brillante di mente e di movimenti, è stato lui stesso Angelo a raccontarci, con precisione anche di date, la sua lunga storia, durante la sua consueta capatina al Bar Rossi per il caffè del pomeriggio,.

Non ci resta che sottolineare con piacere la sua ricorrenza e fare tanti e tanti auguri ad Angelo.

BARGA TAXI
di Rosselli Massimiliano
SERVIZIO TAXI E MINUBUS
tel. (0039) 3313378051 - 3395678336
bargataxi@libero.it
Via S. Antonio Abate, 14 Barga
A tutti auguri di buon natale e felice 2020

WE Planner
WEDDING PLANNER IN TOSCANA!
INFO@WEPLANNER.IT / +39 349 6109814 / WWW.WEPLANNER.IT
Buon Natale e Felice Anno Nuovo!
Merry Christmas and Happy New Year!

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

LA FRANA A SOMMOCOLONIA

SOMMOCOLONIA - Disagi per gli abitanti di Sommocolonia, piccolo borgo collinare del comune di Barga. ll maltempo delle prime settimane di novembre ha infatti aggravato la situazione della frana verificatasi lo scorso 4 novembre a pochi passi dall'ingresso del paese, al di sopra della principale strada comunale di accesso.

Alle prime ore di lunedì 18 novembre la frana ha fatto registrare un nuovo e più importante smottamento. La frana minaccia la principale strada di accesso al paese e questo crea non pochi problemi agli abitanti. Ve n'è un'altra che sale fino in loc. Monticino per ridiscendere poi verso il paese ma è percorribile dalle auto solo per un piccolissimo tratto, mentre per il resto è poco più che una strada pedonale. Gli abitanti devono insomma raggiungere il paese a piedi e la situazione comprensibilmente crea anche difficoltà nell'eventualità di intervento di mezzi di soccorso.

La strada principale rimane quindi chiusa dal 4 novembre scorso. Dopo la seconda frana l'intervento si fa adesso più complicato e non è quantificabile al momento quanto tempo ci vorrà per mettere in sicurezza l'area. Speriamo presto comunque.

NATALE A BARGA E FORNACI

FORNACI - Tra le tante proposte del Natale a **Fornaci** da ricordare e da segnalare la **pista di pattinaggio su ghiaccio** che ritorna in paese dopo dieci anni, grazie alla spinta ed all'impegno del Cipaf – Centro Commerciale Naturale.

La pista sarà aperta sino al 6 gennaio prossimo. La trovate ovviamente in Piazza IV Novembre.

Non mancherà poi tutta la tradizionale offerta di **negozi aperti nei festivi**, **shopping notturno** il 21, 22 e 23 e tante altre iniziative fornacine.

A **Barga** tra le novità l'arrivo per la prima volta del **Mercatino dei Forte dei Marmi** ospitato sul Fosso per l'altro grande evento di inizio dicembre **Barga Cioccolata** (il 7 e 8 dicembre), nella giornata del 7 dicembre.

Tra gli eventi prossimi da ricordare anche il **Presepe Vivente** del 23 dicembre e poi, ovviamente, le grandi feste finali per la tradizione della **Befana**.

IN CONCERTO PER IL TETTO DELLA CHIESA

SAN PIETRO IN CAMPO - Il tradizionale concerto di Natale che viene organizzato nella chiesa di San Pietro in Campo il 14 dicembre dall'Unità Pastorale, servirà quest'anno per venire in aiuto alla stessa chiesa di San Pietro che da un po' di tempo presenta guai seri di infiltrazioni. Come ci fa sapere la parrocchia c'è da rimettere mano al tetto che era stato ristrutturato insieme a tutta la chiesa con i lavori terminati nel 2007. Il tutto a causa di uno scivolamento del manto di copertura che sta provocando infiltrazioni di acqua piovana. Il problema prima era circoscritto ad un'area ma ora invece, anche dopo le frequenti piogge dei giorni scorsi, è stato anche necessario chiudere il passaggio esterno su un lato della chiesa come forma di prevenzione onde evitare eventuali rischi per le persone.

Il concerto, con canti natalizi, vedrà in scena le corali di San Pietro in Campo e Catagnana dirette da Gabriela Pisani e ci sarà la partecipazione straordinaria del baritono Bruno Caproni e del pianista Julian Evans.

LA COPERTINA DEL GIORNALE DEDICATA A NAZARENO

BARGA – Lo avevamo promesso nel maggio scorso, quando celebrammo i 70 anni del Giornale di Barga e così abbiamo fatto in questo numero che si apre con la copertina che riporta una delle opere che Nazareno Giusti aveva realizzato per noi diversi anni fa. Dedicata a Giovanni Pascoli ed ispirata al Natale, per vari motivi non fu mai utilizzato; e così pure un'altra opera di Nazareno che adesso consegneremo insieme a questa alla sua famiglia. È il nostro modo di ricordarlo, ultima iniziativa intrapresa per il 70° del Giornale di Barga.

Per Nazareno e per il suo ricordo del resto quelle delle settimane scorse sono state giornate intense. Memoria e commozione infatti venerdì 8 novembre al Cinema Roma di Barga, gentilmente messo a disposizione alla famiglia Lorenzini, per la mattinata dedicata alla grande guerra in provincia di Lucca ma soprattutto a ricordare il giovane scrittore, ricercatore storico e fumettista Nazareno Giusti che ci ha voluto lasciare troppo presto, ma che non verrà mai dimenticato per tutto quello che era e per tutto quello che ha fatto.

È stato presentato il documentario "La provincia di Lucca e la Grande Guerra" che Nazareno aveva realizzato insieme a Cesare Baldassarri per la Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca. Alla presenza dei ragazzi delle scuole, del questore di Lucca e di molti colleghi del poliziotto scomparso, gli amici lo hanno ricordato non senza commozione, presentando anche il catalogo pubblicato da Fondazione Ricci e associazione Cento Lumi degli eventi legati ai cento anni dalla Grande Guerra che insieme a lui la Fondazione organizzò nel 2018.

"Una bella giornata per invitare i nostri giovani a conservare la memoria del nostro passato – ha detto la presidente della Fondazione, Cristiana Ricci tra le artefici della mattinata – *Manca solo Nazareno, oggi... che tutti noi però ricordiamo con grande commozione. Non ti dimenticheremo mai".*

Toccanti, da vero amico, anche le parole pronunciate da Vittorio Lino Biondi.

Poi le parole hanno lasciato il posto alla proiezione del bel documentario che si apre con una dedica che la famiglia ha voluto inserire per il loro Nazareno. Anche nella proiezione al cinema Roma è stata riconfermata la notevole qualità del prodotto realizzato da Giusti e da Baldassari per la Fondazione, arricchito da notevoli ricostruzioni storiche rese possibili anche dai *reenactors* dell'associazione Linea Gotica.

Un bel documentario che rende onore all'impegno nella ricostruzione e nella ricerca storica di Nazareno.

OLTRE 500 MILA EURO PER LA REGIMAZIONE DELLE ACQUE DEL PIANGRANDE

BARGA - Dopo che il via libera venne concesso in maggio dal Ministero per l'ambiente, tra ottobre e novembre è arrivata la comunicazione ufficiale e definitiva da parte della Regione Toscana: sono in arrivo 565 mila euro per il potenziamento del sistema fognario e di regimazione delle acque meteoriche di Barga capoluogo. Lo ha annunciato l'assessore ai lavori pubblici del comune di Barga Pietro Onesti, che rinnova la sua soddisfazione per un risultato importante proprio per la futura la prevenzione del dissesto idrogeologico. Un risultato a cui il comune di Barga sta lavorando da alcuni anni e che presto si concretizzerà con i lavori

Questi interventi serviranno non solo alla regimazione delle acque meteoriche della zona del Piangrande, ma anche ad evitare le conseguenze causate dall'acqua proveniente da Barga che negli anni passati hanno creato seri danni e frane che hanno riguardato sia la strada che in particolare l'abitato di Mologno, che in caso di eccezionali ondate di maltempo, come avvenuto nel 2013, si è trovato spesso a fare i conti con i problemi causati dalle piogge torrenziali

Ora l'iter, come ci dice Onesti, dovrebbe procedere assai veloce, con tempi dell'avvio dell'intervento stimabili forse nella prossima primavera.

IMPRESA EDILE
Giacchini Giuseppe S.r.L.
Via Nazionale, 9 loc. La Quercia - Ponte all'Ania
Tel: 0583 709418 Fax: 0583 709696
mail: info@impresaedilegiacchinigiuseppe.it
web: impresaedilegiacchinigiuseppe.it
Buon Natale

Macelleria F.lli ANGELINI
Buone Feste
Da noi ogni giorno la carne di prima qualità
A Barga in via Mordini ☎ 0583 723112

pensarecasa.it®
il bello di arredare
...Buone Feste
PENSARECASA CITY
Via Alfredo Catalani,100
Sant'Anna - Lucca
Tel. 0583 833326
lucca@pensarecasa.it
www.pensarecasa.it
PENSARECASA STORE
Via Lodovica,75
Borgo a Mozzano - Lucca
Tel. 0583 833326
lucca@pensarecasa.it

Un impegno costante e tante novità alle porte

BARGA - Il tema dell'ambiente è fondamentale per l'attuale amministrazione.

Dagli ultimi dati pubblicati dall'ARRR, ovviamente riferiti al 2018, Barga si classifica tra i primi 24 comuni in tutta la Toscana per la miglior raccolta differenziata, con l'83,35%.

Molte novità aspettano i cittadini del Comune di Barga in merito al servizi di raccolta dei rifiuti grazie alla preziosa sinergia fra Comune e ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recuperi, gestore del servizio da diversi anni: dal 1° febbraio partirà la suddivisione del **multimateriale** in multimateriale leggero e vetro. Questo, oltre ad essere un adeguamento alle nuove disposizioni legislative, comporterà un importante risparmio economico, in quanto saranno eliminati i costi di divisione meccanica del rifiuto nella fase finale. Sarano consegnati ai cittadini appositi sacchi dove dovrà essere conferito il multimateriale leggero, mentre il vetro potrà essere depositato nei contenitori in dotazione. I risparmi ottenuti portano ad un aumento dei servizi, come quelli di spazzamento, ma anche ad una previsione di diminuzione della TARI per l'anno 2021. L'amministrazione si impegna a lavorare per diventare un **comune plastic free**, a partire dagli uffici comunali fino ad arrivare alle sagre, impegnandosi a coinvolgere tutta la comunità per raggiungere questo importante traguardo..

Altre novità riguarderanno la **raccolta del verde**, servizio, è bene ribadirlo, non compreso a livello legislativo nella raccolta dei rifiuti, ma svolto a carico dell'Amministrazione comunale. Il servizio sarà effettuato una volta a settimana per tutto l'arco dell'anno, i bidoni saranno censiti, e ogni utenza, richiedente il servizio, potrà avere un bidone gratuitamente. Ulteriore quantità potrà essere conferita al centro di raccolta a San Pietro in Campo o si potranno richiedere ulteriori bidoni, ma pagando un canone mensile.

L'Amministrazione Comunale sta inoltre lavorando per arrivare ad applicare la **tariffa puntuale**, un sistema che consente di introdurre una tariffa calcolata in parte in base alla reale produzione di rifiuto conferito dall'utente.

Uno dei primi atti che l'Amministrazione ha portato all'approvazione del Consiglio, è stato l'istituzione dell'**Osservatorio Rifiuti Zero**, di cui nel mese di novembre uscirà il bando per la selezione dei cittadini che ne faranno parte.

Numerosi progetti sono in cantiere da parte dell'Assessorato in questione: l'adesione al progetto "Salviamo le tartarughe" per la pulizia da rifiuti/plastica dei corsi d'acqua comunali; le doggy bag per evitare lo spreco di cibo; la dotazione di cestini e sacchetti per la raccolta delle deiezioni degli animali; la fornitura su tutto il territorio dei contenitori per la raccolta delle pile; la prosecuzione del progetto "il banco del non spreco", oltre all'avvio del progetto "banco farmaceutico"; l'adesione al progetto MAB, per il quale stanno iniziando gli incontri con gli attori territoriali e l'installazione di colonnine elettriche per la ricarica dei veicoli.

Riprenderanno le collaborazioni nelle scuole con Valfreddana Recuperi, per proseguire l'opera di sensibilizzazione dei ragazzi alle tematiche ambientali, di riciclo e riuso.

Un grazie a tutti i cittadini, le associazioni paesane, le scuole e le varie realtà che in modo attivo collaborano quotidianamente a rafforzare il lavoro svolto sul territorio per incrementare la raccolta differenziata, impegnandosi così in modo concreto per salvare il nostro ambiente e un augurio sincero di buon natale e di un nuovo anno portatore di speranze e buone pratiche.

Il sindaco Caterina Campani
l'assessore all'Ambiente Francesca Romagnoli
ATI Sistema Ambiente – Valfreddana Recuperi

Comune di Barga

Nella prima foto, il personale di Valfreddana impegnato nella raccolta differenziata nel Comune di Barga.
Nelle altre, l'ecocentro di San Pietro in Campo

IL PANETTONE DELLA PASTICCERIA LUCCHESE LUCCHESI NELLA TOP TEN

BARGA - Un'altra bella soddisfazione per la Pasticceria Fratelli Lucchesi di Barga. Per la manifestazione Food & Wine in Progress del 30 novembre organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier sezione della Toscana (alla Stazione Leopolda) sono stati degustati insieme ai 10 migliori vini da uve passite, in abbinamento, anche i 10 migliori panettoni toscani. Tra questi è stato scelto anche il panettone alle castagne della Pasticceria Fratelli Lucchesi con Paolo Lucchesi quindi protagonista ancora una volta con il suo stellare panettone che si caratterizza per essere arricchito al suo interno da castagne lavorate attraverso una speciale glassatura. La Pasticceria si è messa in evidenza anche a Seren del Grappa (Belluno) al 12° concorso gastronomico nazionale dolci di castagne: ha vinto il primo premio nella categoria dolci dal forno sezione biscotti con la sua speciale Befana di Castagne e nocciole.

PREMIATA LA BEFANA DI BARGA DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO

BARGA - Gli studenti dell'Istituto Alberghiero Fratelli Pieroni di Barga in evidenza alla seconda edizione del Salone nazionale marroni e castagne d'Italia a Fico Eataly World (Bologna) in corso dall' 8 al 10 novembre. Hanno partecipato, vincendo, al concorso nazionale degli istituti alberghieri Chef del futuro, con gli studenti impegnati nella preparazione di dolci a base di castagne, farina di castagne e marroni. I ragazzi dell'alberghiero di Barga si sono classificati al primo posto per la categoria biscotteria e terzi classificati per la giuria popolare, presentando una spettacolare Befana barghigiana alla farina di neccio dop. I tre ragazzi della classe 4kb, accompagnati dal prof. Daniele Mangiafave, sono Dennis Marchetti, Mariagrazia Onorato e Gabriele Giusti.

I RISTORANTI CECCHINI ANCORA IN EVIDENZA AGLI SCOTTISH ITALIAN AWARDS 2019

SCOZIA - Anche quest'anno in evidenza allo Scottish Italian Awards, conclusosi con le premiazioni del 10 novembre, il team della Famiglia Cecchini con i ristoranti gestiti tra Prestwick, Ardrossan e Ayr.

Lo Scottish Italian Awards 2019 è il riconoscimento che viene assegnato ogni anno alle migliori realtà della ristorazione e del commercio italo-scozzesi. Il ristorante Cecchinis di Ardrossan ha vinto il secondo posto con la menzione speciale come locale altamente raccomandato, come miglior squadra della Scozia; nelle altre categorie il clan Cecchini si è classificato nella top 10 della categoria Barista campione di Scozia e nella top 5 per il miglior ristorante con oltre 50 posti.

GASTRONOMIA PRODOTTI TIPICI LOCALI
il tuo MINIMARKET
Il Tuo Mini Market
cesti di natale
anche su ordinazione
biscotti e
panettoni artigianali
Via Pontevecchio 13 Barga (Lu) Tel. 0583 723456

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

Italia Coni
Judo Club Fornaci
Premiata Palestra Ginnica ...dal 1963. Stella di Bronzo e d'Argento al Merito Sportivo
FEDERAZIONE ITALIANA JUDO LOTTA KARATE ARTI MARZIALI FIJLKAM
Dal Consiglio Direttivo auguri di Buone Festività 2019-2020 a tutti i nostri Soci Atleti
Settori Judo, Karate-do, Danza, Aikido, Kendo, Difesa Personale, Ginnastica, Pesistica
Viale Cesare Battisti 36 Fornaci di Barga Tel. 347/6701667

VIA DEL BRENNERO 996
LUCCA TEL. 0583432543

MERRY
Christmas!

WWW.LUNATICI.IT

LA SCOMPARSA DEL DOTT. ROLANDO NOTINI

BARGA - Venerdì 8 novembre 2019 è mancato all'affetto della sua famiglia il caro dottor Rolando Notini.

Era originario di Filecchio, ma residente a Barga da oltre 50 anni dove aveva sposato Liana Maria Bruccia-ni, figlia e nipote di emigranti nel Regno Unito, da cui sono nati i figli Paolo e Mario.

Il Dottor Notini per tanti anni è stato stimato Primario Anestesista dell'Ospedale San Francesco di Barga e Coordinatore Sanitario della USL. Ha contribuito allo sviluppo dell'Ospedale di Barga a cui si è dedicato con passione e professionalità, creando nuovi servizi come la Fisiopatologia Respiratoria, l'Allergologia e la Medicina Sportiva a cui afferivano centinaia di pazienti da tutta la Provincia.

È stato uno dei primi Anestesisti in Toscana ad introdurre la tecnica della peridurale per il parto indolore e l'Agopuntura cinese per la terapia antalgica. Ha partecipato alla vita politica, sociale e culturale di Barga come Assessore Comunale, Presidente del Lions Club Garfagnana e Vice Presidente della Fondazione Ricci. Dopo il pensionamento si è dedicato interamente a quella che riteneva fosse il vero pilastro della Società e cioè la famiglia: è stato un padre serio ma allo stesso tempo premuroso.

Tutta la famiglia lo ricorda con affetto: la moglie Liana, i figli Paolo e Mario, le nuore Anna Rita e Sara, le sorelle Gloria e Rosalba, i suoi cari nipoti Camilla, Margherita, Edoardo, Elisabetta ed i parenti tutti.

A tutti loro Il Giornale di Barga si sente particolarmente vicino e, nell'inviare le sue affettuose condoglianze, ricorda il dott. Rolando Notini; medico serio e scrupoloso, dalla grande professionalità; un uomo dalle tante doti umane molto attaccato a Barga ed alla sua comunità, dove si è battuto e distinto per la difesa e la valorizzazione del nostro ospedale.

IN RICORDO DI ROBERTO PIERACCINI

PAISLEY (Scozia) - Lutto nella comunità barghigiana di Paisley per la scomparsa, avvenuta il 3 novembre scorso, al Royal Alexander Hospital di Paisley, del caro Roberto Pieraccini. Roberto era nato in Scozia il 16 ottobre del 1957 ed ha vissuto tutta la sua vita in Scozia anche se, grazie all'amore trasmessogli da babbo Mario e mamma Costanza Pieraccini, ha sempre avuto un grande amore ed un grande affetto per Barga. A causa delle problematiche con le quali conviveva fin dalla nascita era seguito dall'associazione Turning Point di Paisley; grazie alla sua disponibilità e dal suo grande altruismo, era divenuto parte attiva anche nel supporto alle attività di questo sodalizio.

Barga, come detto, l'ha sempre avuta nel cuore e proprio per questo, certi di interpretare i suoi sentimenti, la famiglia, il fratello Joe e la sorella Gioia ed i loro cari, hanno deciso in suo ricordo di fare un lascito al Gruppo Volontari della Solidarietà a cui Roberto si sentiva particolarmente vicino. Per sostenere questo gesto e per ricordare così in modo concreto Roberto, invitano tutti coloro che l'hanno conosciuto e voluto bene a contribuire a tale iniziativa. L'Iban del Gruppo Volontari della Solidarietà di Barga è il seguente: (IBAN IT 38N0760113700001018690550) scrivendo nella causale: "In memoria di Roberto Pieraccini".

Il Giornale di Barga si sente vicino al dolore della sua famiglia ed invia a tutti i suoi cari le più affettuose condoglianze.

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

Dalle righe di questo giornale ricordo con immutato affetto il babbo Arturo, di cui il 3 giugno scorso ricorreva il nono anniversario della morte e la mamma Evelina Bergamini della quale ricorreva invece il quindicesimo anniversario il 30 ottobre scorso. Ricordo inoltre con eguale affetto lo zio Sandro, venuto a mancare quattro anni orsono e la zia Laura Comparini di cui in luglio ricorrevano due anni dalla morte.

Luciana con Pietro e Mirko.

In memoria di Giuseppe e Flora Rossi

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

Nella doppia ricorrenza, i figli Floriano, Anna Maria e Marta con le loro famiglie e gli affezionati nipoti e pronipoti, li ricordano con tanto affetto.

Nel decimo anniversario della scomparsa di Pietro Caproni

17/11/2009 - 17/11/2019

Ci manchi tanto. Con immenso affetto ti ricordiamo a tutti coloro che ti hanno voluto bene

Rosalia, Maria Elena, Maria Elisa

Nel trentesimo anniversario della scomparsa di Enrico Giovannetti

Il 1° dicembre scorso ricorrevano i trenta anni dalla tragica scomparsa, avvenuta nei boschi della nostra montagna, del caro Enrico Giovannetti. Nella triste ricorrenza, con immutato affetto e rimpianto accresciuto dal tempo, lo ricordano la moglie Ornella Bianciardi, i figli Orietta, Valentino e Raoul, la mamma, la sorella, il cognato e i nipoti.

Gli amici del Baretto

di Maria Elena Caproni

Al Baretto di via Roma non ci sono attrazioni come la Luisona, il flipper o la riffa come al bar Sport di Stefano Benni, ma ci sono comunque altre cose interessanti, attrazioni in carne ed ossa, si potrebbe dire. Cioè gli amici del Baretto: un gruppo di ragazzi che ha passato la settantina e che si gode la pensione e la salute che rimane in una lunga pausa caffè. Una pausa caffè a base di vinelli e panini alla mortadella, o birrette con tranci di pizza, sia chiaro. Perché il caffè fa male.

A volte si lasciano addirittura andare a qualcosa di più tradizionale, tipo uno spuntino delle 10 fatto di costolette di agnello da latte cucinato dalla paziente Lucia, ma questa è un'altra storia, anche se l'ho vissuta di persona. Che sia a base di mortadella, costolette, acciughe o tonno e cipolle, comunque, la merenda degli amici del Baretto è sempre accompagnata da un garrulo chiacchierare tra loro o con chi passa da lì, e può spaziare sul tempo, sulla luna giusta per mettere le patate, su quando si stava meglio quando si stava peggio.

Gli amici del Baretto sono molto cordiali e, facendo assieme la somma di quasi tre secoli di vita, sono anche molto competenti. Una volta mi sono seduta con loro per sorbire il mio modesto caffè. A destra avevo il Mario Ferrari, classe 1928, davanti il Renzo Guidi, classe 1945, a sinistra l'Ivo Pieri (1941) sostituito poi dal Luigi Marchi detto il Francese (classe 1942) e con tutti ho chiacchierato per trovare spunto per questo articolo. Morale della favola? Dovrò scrivere un libro per rendere giustizia a quello che mi hanno raccontato in 10 minuti. Il minimo per dare spazio agli aneddoti e all'entusiasmo con cui mi hanno raccontato.

Perché abbiamo parlato a ruota libera del Pita e del suo mulino - l'unico ancora in piedi dei tanti che sorgevano nel bacino dell'Ania - e del legame di affetto e mutuo soccorso che esisteva tra le persone, pronte ad unirsi in un unica grande famiglia nei momenti di bisogno e di festa. E ancora dei Diavoli del ponte di Catagnana e dei loro numerosi muli con cui facevano affari tra Barga e la montagna, quella montagna che era centro pulsante e vivo, brulicante di persone, attività e anche di briganti. Come Menante, che per sfuggire ai gendarmi si giocò la sorte saltando il Serchio per raggiungere il comune di Gallicano. Si salvò, fece una pernacchia alle guardie e si dette uccel di bosco, lasciandoci in ricordo un ameno anfratto che ancora si chiama "il sasso di Menante".

Le storie dei ragazzi del Baretto sono un misto di ricordi e leggende e rotolano così, come la Corsonna a primavera dividendosi in mille rivoli per poi riunirsi in un flusso unico: quello che racconta di vite poco agiate ma vissute a pieno, con intensità e presenza.

Saremo in grado, tra cinquanta anni, di raccontare ancora storie ordinarie eppur fantastiche come queste?

RENAISSANCE®

TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

IL RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA, SARÀ LIETO DI OSPITARVI DURANTE LE FESTIVITÀ NATALIZIE PER FARVI VIVERE IL PERIODO PIÙ MAGICO DELL'ANNO IN UNA LOCATION ELEGANTE E SUGGESTIVA!!

25 DICEMBRE 2019
PRANZO DI NATALE

PER IL PRANZO DI NATALE PROPONIAMO UN MENÙ CON PIATTI DELLA TRADIZIONE

31 DICEMBRE 2019
GRAN GALA DI SAN SILVESTRO

UN MENU RAFFINATO E RICERCATO ACCOMPAGNATO DA MUSICA DAL VIVO PER BRINDARE AL NUOVO ANNO.

UN AUGURIO SINCERO DI BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO DAL DIRETTORE GENERALE DEL RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA, SIG. GEORGES MIDLEJE E DA TUTTO IL SUO STAFF!

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
TEL: +39 0583 7691 – E-MAIL: INFO@RENAISSANCETUSCANY.COM
RENHOTELS.COM | FACEBOOK.COM/RENHOTELS | TWITTER.COM/RENHOTELS

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

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

AMICI DEL CUORE
Valle del Serchio
augura a tutti
Buon Natale
e
Felice 2020
Via del Pretorio, 22
55051 BARGA (LU)
Tel. e Fax 0583 711518

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

Il Duomo di Barga: l'aquila

di Pier Carlo Marroni

Nel periodo medievale, quando cioè fu edificato il nostro Duomo, l'analfabetismo era comune alla maggior parte della popolazione per cui il linguaggio adoperato dalla Chiesa per comunicare i principi religiosi che il popolo era tenuto ad osservare, se non temere, era quello dell'immagine scolpita sulla pietra.

Da qui le meravigliose, spesso fantastiche, sculture e bassorilievi che adornano le chiese in stile romanico e/o gotico.

Specialmente in età Romanica la scultura conquistò un ruolo di maggior importanza e risultò preminente rispetto alla pittura assumendo una funzione prettamente didattica.

Nella cattedrale Romanica la decorazione scultorea si assume lo scopo di far comprendere alle masse dei fedeli il "messaggio divino". L'immagine scolpita però spesso assume significati simbolici che oggi, a distanza di parecchi secoli, non appaiono sempre del tutto chiari.

L'aquila è presente come immagine simbolo fin dalla remota antichità, lo studioso naturalista latino Plinio, elenca diverse specie di aquila tra cui il "melanaetos", "l'aquila nera", derivazione dell'aquila definita da Aristotele "lagophònos", cioè aquila delle lepri, inoltre è citato come particolarmente degno di nota l'"haliaetos", l'"aquila di mare", che cattura i pesci buttandosi in mare con un volo in picchiata e poi li solleva in alto (i bestiari medievali la raffigurano spesso come simbolo del Cristo che sottrae l'anima del fedele dal mare dei peccati).

Sempre Plinio ci narra che il condottiero romano Mario, nella campagna condotta per contrastare l'invasione dei Cimbri e Teutoni, (103 a.C.) si servì dell'aquila come insegna delle sue legioni.

L'aquila attraverso i secoli è sempre stata assunta come emblema rappresentativo delle principali casate nobiliari: dagli Imperatori medievali germanici, ai granduchi di Austria e agli Zar di Russia che adottarono l'aquila "bicipite", che, come afferma lo storico prof. Franco Cardini: "Le due teste, poiché guardano ai due lati opposti del mondo (cioè con ciascuno dei quattro loro occhi, a tutti i punti cardinali), possono forse alludere simbolicamente all'onniveggenza divina".

Il nostro Duomo, come gli edifici ad esso coevi, ospita una serie notevole e artisticamente pregevole di sculture fra le quali compare in molteplici esempi la figura dell'aquila, in particolare assurta ad emblema dell'evangelista Giovanni.

Tra le varie, una in particolare ha destato il mio interesse, quella di un'aquila che con una zampa afferra un pesce e appoggia l'altra zampa sul becco con atteggiamento molto particolare e di non semplice ed immediata interpretazione.

Occorre a questo punto operare una breve digressione per trattare la simbologia del pesce.

Pesce, in greco, si scrive ΙΧΘΥΣ (ICHTUS) cioè le lettere del nome rappresenterebbero le iniziali della frase: Iesùs Christòs Theòu Uiòs Sotèr cioè Gesù Cristo Figlio di Dio Salvatore.

Le prime comunità cristiane, spesso discriminate e perseguitate, adottarono tale simbologia adoperandola alla stregua di una vera e propria parola d'ordine: quando un cristiano si trovava di fronte ad un'altra persona, ritenuta appartenente alla propria religione, tracciava sul terreno un arco di cerchio, una specie di mezza luna. Se l'interlocutore disegnava a sua volta l'altro arco sovrapposto simmetricamente, a formare la figura stilizzata di un pesce c'era la certezza che si trattasse di un seguace della religione cristiana.

In conclusione si può affermare con certezza che su un capitello di una delle colonne, che sorreggono il bel pulpito del nostro Duomo, si può ammirare la scultura che riassume le simbologie sopradescritte: un'aquila che afferra il pesce, l'ICHTUS, ma conscia del significato segreto di tale simbolo con l'altra zampa, appoggiata sul becco, impedisce la pronuncia della parola arcana difendendone la rivelazione, riservata solo agli adepti.

Quegli inverni...

di Graziella Cosimini

Erano inverni veri e, talvolta, da bambina sensibile quale ero, mi facevano soffrire per certe scene che ancora mi stanno davanti agli occhi.

In via Pascoli, sul marciapiede dell'Agraria, la bottega del babbo, non c'era giorno che non arrivasse un camion, talvolta con rimorchio, stipato di sacchi o di grano, o di farina, o di crusca. Sacchi da mezzo quintale o un quintale.

La bottega allora doveva soddisfare tutti i forni di Barga e i mezzadri di tanti poderi sparsi nelle vicinanze. D'estate, sotto il coro delle cicale annidate nel folto dei platani, gli uomini in canottiera scaricavano scambiandosi battute e sfottò divertenti. Mi davano l'impressione di non sentire la fatica di quel peso.

Ma d'Inverno! In certi pomeriggi grigi e piovosi, di quelli in cui la pioggia non dava tregua e la mia mamma era solita dire: *"Oggi, bimbe, non fa neppure l'ora del poveretto"*, vedere fermo sul marciapiede un camion con il suo carico, mi procurava malessere e tristezza. Senza dar fastidio a nessuno, dietro le balle del magazzino, in silenzio seguivo tutto. Avevo un solo desiderio; che il camion se ne andasse, vuoto, il prima possibile.

Alla porta della bottega era stato fissato il pesante telone scuro, a mo' di tenda di protezione e, ora, osservavo l'andirivieni degli uomini curvi sotto il peso dei sacchi in equilibrio fra il collo e la schiena. La pioggia, impietosa, tambureggiava sonora sul telone cerato, grondava dai suoi lati e formava dei piccoli rivoli sulle mantelline ghiacce e lucide degli scaricatori. Lucido e scivoloso diventava anche l'impiantito dove le orme degli scarponi si stampavano e si disfacevano confondendosi.

"Poveri cristi" mormorava mia madre e a me pareva di sentir scorrere lungo la schiena un filo di quell'acqua fredda che veniva giù. Che sollievo quando tutto si ricomponeva e quegli uomini, fra cui lo zio Marino, che mi erano sembrati soggetti a una punizione, tornavano liberi dei propri gesti.

Il primo era quello di farsi una sigaretta. Nelle loro mani compariva una cartina bianca e un pizzico di tabacco lo imprigionavano nel rettangolo di carta che arrotolavano con maestria con il movimento rapido delle dita. La sigaretta era fatta, bastava sigillarla lisciandola a fior di labbra con la punta della lingua.

Guardandoli provavo la stessa contentezza di quando le donne, che avevano sciacquato il bucato nell'acqua fredda del pozzo, si toglievano finalmente i grembiuloni d'incerato. Finché i panni rimanevano chiotti, chiotti sotto la cenere, a purgarsi e l'odore del ranno riempiva il fondo, il bucato mi piaceva e portava allergia. Ma poi, quegli stessi panni richiedevano di essere immersi più volte nell'acqua fredda, di essere sbattuti con forza sulla pietra del pozzo e, infine, torti e ritorti per strizzarli.

Occorrevano braccia robuste come quelle dell'Aman, la vicina di casa, la mamma della Sebi e dell'Ivana mia compagna di giochi.

Ad un certo punto le mani "non si sentivano più" dicevano le donne, ora nella calda cucina per la merenda e protendevano le palme davanti alle fiamme del fuoco. In questo momento io tornavo serena e allegra e mi godevo la compagnia.

I pomeriggi invernali erano lunghi. L'ora più lenta a passare era quella vicino alla chiusura della bottega, ma io sapevo come e dove trascorrerla: dall'Isola, l'Isola Baldacci che gestiva la sua botteguccia di merceria vicino alla nostra. Bastava spingere appena la porta a vetri malamente fissati con lo stucco ed ero dentro.

Due seggiole impagliate, un bancone, uno sgabellino per i piedi e... uno scaldino di coccio con la brace che piano, piano si addormentava.

Questa era la bottega dell'Isola dove le donne però, trovavano tutto il necessario, l'occorrente per i loro lavori: aghi, ferri da calza filo forte, trecciolo, elastico. E stame, acce di stame, ovvero di lana di color ferrigno che le mamme facevano diventare gomitoli con l'aiuto delle braccia allungate in avanti delle loro figliolette. Uno dei doveri più odiati cui non potevamo sottrarci.

Fra le chincaglierie potevi trovare anche i fermaglini per capelli e le forcine o le forcelle per fissare la crocchia dei capelli. Anche lei si faceva la crocchia. Aveva modi bruschi intonati al suo aspetto di donna decisa e combattiva a cui la vita aveva riservato tanto lavoro nei campi e tanti figli.

"Bimba – mi raccontava – *nei campi mi è capitato di partorire e sono tornata a casa a piedi"*. La sua vita si era poi addolcita e l'età che avanzava la trovava contenta: *"I miei figlioli hanno fatto una bella riuscita"*, diceva con soddisfazione.

Ogni sera, senza darlo a vedere, mi aspettava: *"Che mi leggi in questa oretta?"*. Non sapeva leggere, lei: *"Altro che scuola, bimba! Eravamo in tanti. C'era da lavorare per mettere insieme il desinare con la cena. Si cominciava da bimbetti a faticare"*.

Non ricordo come era iniziato, ma sul far della sera andavo nella sua bottega a leggere per lei. Mi seguiva attentamente, seria nella sua veste scura, a fiorellini, le cui pieghe scendevano a ricoprire tutta la sedia. Di fianco a lei io con i calzettoni di lana e le ginocchia nude.

"Ho tenuto in serbo questo", diceva e tirava fuori dal cassetto "Intimità", un giornaletto caro alle donne di allora. Le piacevano le storie di vita vera che avevano a che fare con amori contrastati, che finivano, però, sempre bene.

Ma quella sera vicina a Natale mi ero portata dietro il mio sussidiario. Volevo leggerle "Il tesoro dei poveri", un bellissimo racconto di Gabriele D'Annunzio che avevamo letto in classe. Un racconto commovente.

Come le favole cominciava con: *"Cera una volta, non so più in quale terra, una coppia di poverelli"*. La loro miseria era veramente nera. Avevano un solo desiderio: una casa con un fuoco. In quella sera della Vigilia, nel buio e nel freddo, si sentivano ancora più tristi e miseri. Ma quella notte è la notte dei miracoli e tutto può avvenire di bello e di buono.

Il bucato di una volta ricordato al presepe vivente di Barga

Per la coppia il miracolo avvenne grazie ad un fatto, misero quanto loro. Fra poveri si aiutarono: il gatto li guidò ad una casa abbandonata.

"Cerano due sgabelli e un focolare che un raggio di luna illuminò per un istante".

"Ah – dissero – *se avessimo appena un tizzone". Il miracolo si completò: d'un tratto di accesero "due bei carboni gialli come l'oro"* che non si consumavano. Un dono di Gesù Bambino, pensarono.

All'alba, dopo una notte passata al caldo, videro in fondo al camino il povero gatto. Capirono che i due carboni altro non erano che i grandi occhi gialli della bestiola. Un'illusione che però li aveva resi felici.

Avevo letto il racconto tutto d'un fiato. L'Isola non mi aveva mai interrotto e sul suo viso c'era un'espressione di commozione.

Ormai i due poverelli facevano parte della nostra vita: anche noi, con loro, avevamo avvertito il freddo della notte, il tepore del focolare e la speranza che i poveri non soffrissero più.

Ci riportò alla realtà mia sorella che picchiava al vetro perché era l'ora di tornare a casa.

A casa, tutti a casa! La fortuna di averne una. Specialmente nella notte di Natale.

L'Antica Norcineria
Alta Qualità in Garfagnana dal 1945
Bellanti
EATVALLEY
– Cibo Vino Cultura –
SCEGLI I PRODOTTI CHE VUOI
E SE LI CONFEZIONI DA SOLO
RISPARMI
Su tutti i prodotti esposti
RISPARMI 12%
con Tessera Fedeltà
RISPARMI 22%
Via Nazionale - GHIVIZZANO (Lu)
www.anticanorcineria.it

Il ritorno

di Simone Togneri

Sarebbe stato un Natale freddo. Uno dei più freddi degli ultimi anni. La neve aveva coperto i crinali già da metà novembre e la vallata era piombata da un giorno all'altro nel silenzio bianco dell'inverno. I rami dei castagni più giovani si erano piegati sotto il peso della neve a tal punto che, pensò Rosa, così piegati sarebbero rimasti anche a primavera, come quelli dei salici. Rosa andò alla finestra, appannando appena i vetri con il suo respiro caldo. Solo pochi anni prima quegli stessi rami erano imbiancati, o forse sarebbe meglio dire ingrigiti, dalla cenere e dalla polvere dei bombardamenti. Quelli sì che erano inverni freddi, disse tra sé. La cenere, anche se calda, è più fredda della neve. Sotto la neve c'è vita, sotto la cenere – quella cenere – c'è solo morte. Uno spiffero gelido si infilò tra il vetro e l'infisso e la fece allontanare di un passo. Sì, sarebbe stato un Natale freddo. Buttò un ciocco nel camino e offrì le mani rugose al calore delle fiamme. Bussarono alla porta. Un tocco leggero, che quasi poteva essere scambiato per uno dei crepitii del fuoco. Rosa andò ad aprire e incontrò il viso arrossato di don Gino, il vecchio parroco del piccolo borgo. Gli occhi erano infossati, quasi nascosti dalle folte sopracciglia bianche, che sporgevano dalla fronte come piccole tettoie. La schiena era curva. Tutta la sua figura si ripiegava verso il basso e si appoggiava a un bastone di frassino. Come un vecchio ballatoio che si affida al sostegno di un puntello improvvisato.

– Buongiorno Rosa – disse levandosi il cappello.

– Monsignore – rispose Rosa socchiudendo gli occhi per il vento freddo che entrava in casa. Era stupita da quella visita inattesa. – Venite dentro, che fuori si ghiaccia. Vi buscherete un malanno.

Il sacerdote accettò l'invito di buon grado e Rosa richiuse la porta alle sue spalle. Prese una sedia e la posò accanto al fuoco. La paglia con cui era intessuta stava cominciando a sfilacciarsi. – Mettetevi qui, al caldo.

– Non vi disturbate.

– Nessun disturbo, venite. Vi prendo una seggiola.

Il sacerdote sedette a fatica. La sedia scricchiolò appena. L'uomo distese le gambe e lasciò cadere la schiena contro la spalliera di legno. Sul suo volto comparve una smorfia di dolore.

– Un bicchiere di vino lo bevete volentieri?

– No, Rosa. Grazie.

Rosa si strofinò le mani al grembiule come per asciugarle anche se non erano bagnate. – Siete venuto per la benedizione di Natale?

Don Gino fissò la donna negli occhi. – È tornato.

Rosa sbatté gli occhi, senza capire. – Tornato?

– Vostro figlio.

– Dio mio. – Rosa dovette mettersi a sedere. Il sacerdote tirò indietro le gambe e drizzò la schiena. Rosa sedeva davanti a lui, le mani chiuse tra le gambe, lo sguardo ansioso, la bocca che tremava. – Ne siete sicuro?

– L'ho visto stamattina all'ospedale, durante la mia solita visita agli ammalati. Non sarei venuto a dirvelo, altrimenti.

– All'ospedale? – si accigliò Rosa.

– Sì, – rispose don Gino, – ha una ferita alla gamba destra ed è molto spossato. Il viaggio è stato lungo e faticoso. Non è messo bene.

– Perché nessuno mi ha detto nulla?

– Ve lo sto dicendo io adesso. Sono stati i carabinieri a trovarlo, nelle vigne dell'Arrighi. Era senza documenti, ferito e febbricitante. Non riusciva nemmeno a parlare.

Rosa scattò in piedi, quasi rovesciando la sedia all'indietro. – Voglio vederlo.

– Rosa, con questo tempo ve lo sconsiglio. Ci sono i medici a prendersi cura di lui. Pazientate ancora qualche giorno. Almeno aspettate che cali la tormenta.

– Allora dovevate aspettare voi a dirmelo. Venite in casa mia a dirmi che mio figlio è tornato, che è vivo quando io ero sicura che fosse morto chissà dove. Mi dite che è ferito, che sta male e pretendete che faccia finta di nulla.

– Rosa...

– Monsignore. – La voce di Rosa si fece dura. – Gino. Si tratta di mio figlio. E dovresti capirmi, visto che sai bene chi è il padre.

Il prete arrossì di vergogna. – Rosa, ti prego.

– Hai sempre voluto decidere tu e io ti ho lasciato fare. Tutte le volte che lui voleva sapere chi fosse suo padre, è toccato a me dirgli che era morto pochi giorni dopo la sua nascita. Ma adesso basta. Sono stufa di bugie.

– Quindi vuoi raccontargli la verità?

– No, gli voglio troppo bene. Ma non pretendere che io resti qui aspettando di sapere se vivrà o no.

– Sei sempre stata testarda – commentò don Gino alzandosi in piedi a sua volta, ma con molta più fatica. – Va bene, cercherò qualcuno perché ti accompagni.

– Non occorre. Ho allevato mio figlio da sola e non sarà una nevicata a spaventarmi.

Rosa accompagnò il sacerdote alla porta. – Grazie per avermi avvertita.

Don Gino si rimise il cappello e parve incurvarsi ancora di più, come i rami più fragili sotto il peso della neve. – Fate attenzione, Rosa – disse sulla soglia. – E tenetemi informato. Ditegli che tornerò a trovarlo appena mi sarà possibile.

Rosa chiuse la porta, appoggiò la fronte sul legno di castagno e scoppiò a piangere. Dopotutto, forse, il Natale che stava arrivando non sarebbe stato così freddo.

Il conservatore e il lupo

di Vincenzo Pardini

Si avvicinava Natale, ma il cielo era chiaro, e il clima non molto rigido. Un pomeriggio di dicembre del 1980 del secolo scorso, Gian Luigi Ruggio, lo storico Conservatore di Casa Pascoli, decide di andare alla ricerca di castagne; a sua madre era venuta voglia di ballotte.

Presa la gerla, il tascapane e un bastone, Gian Luigi si incammina verso la montagna, lo sguardo sovente rivolto alla Pania; quella visione gli sembrava lo avvicinasse più che mai a Giovanni Pascoli, a cui aveva dedicato gran parte della sua vita e dal quale aveva imparato a capire la medesima nelle sue più svariate sfaccettature. Aveva infatti scoperto e compreso, dalle opere pascoliane quando le rileggeva, che emergevano continuamente aspetti nuovi; le loro parole erano finestre aperte su paesaggi sempre insoliti e diversi, e insoliti e diversi erano gli stati d'animo che dischiudevano e suscitavano.

Di tanto in tanto si guardava attorno. Non aveva ancora raggiunto l'altura che voleva, da dove avrebbe ammirato Barga, la sua Barga, raccolta in se stessa come una fortezza in attesa di respingere un'orda nemica. Infine giunse da dove tante volte s'era fermato a osservarla, immaginando che, forse, era stato in quei paraggi pure Pascoli, e da lì aveva ascoltato il suono della campane che gli ispirò L'ora di Barga. Una poesia di parole melodiche, proprio adattate ai rintocchi che sembravano inseguirsi nell'aria e si propagavano nell'animo di chi le ascoltava per non uscirci più. Almeno a lui così era accaduto. S'era intanto spinto ancora più in alto, verso la Pania che svettava nel cielo; una montagna che pareva di roccia viva, e che il tempo non aveva di sicuro scalfito. Adesso non gli giungeva più alcun rumore della città e del traffico; era davvero elevato, tra aria fredda e castagni secolari, dove nei grandi fusti pareva avessero rifugio Linchetti, elfi e gnomi.

Acchinatosi al suolo, con una falcetta, prese a estrarre le castagne dai cardi che, alla luce del sole brillavano. Una ad una le riponeva nella gerla. Fu durante tale movimento che scorse una sagoma muoversi tra i cespugli. Non era tipo da spaventarsi. In una sua permanenza a Roma era perfino stato preso in ostaggio dai rapinatori della banca dove lui si trovava a fare un versamento. Minacciatolo di morte, i rapinatori, tutti bendati come i terroristi di *Settembre nero*, l'avevano chiuso insieme ad altri in un ripostiglio.

Gli era subentrata una calma ed una freddezza che, quasi, lo stupivano. Le stesse che aveva avuto adesso alla vista della sagoma. Un pastore di quei monti, incontrato a Barga, gli aveva detto che, da qualche tempo, dalle sue parti, transitavano i lupi. Gian Luigi amava gli animali e non li temeva. Fin da bambino era sempre convissuto coi gatti. Ne aveva alcuni anche adesso. Erano il suo passatempo e la sua compagnia, specie quando si intratteneva durante la notte sulle sue carte e le sue ricerche e studi su Giovanni Pascoli, di cui stava scrivendo una biografia. Le due gatte e un maschio, mai lo abbandonavano, né di notte né di giorno. Il maschio stava più che altro con la sua anziana madre. Convinto che la sagoma grigia fosse stata di passaggio, oppure uno scherzo della sua vista, non più tanto nitida specie a distanza, riprese a cogliere castagne. Il sole aveva cominciato a girare verso la Pania, inondando l'aria di una luce tersa, quasi primaverile. S'era promesso di riempiere la gerla, altrimenti sarebbe stato inutile essersi spinto su quell'erta, traverso scorci di mulattiere e viottoli. Messosi in piedi per un attimo di riposo, non credette ai suoi occhi: a qualche metro c'era un animale grigio, dal muso affusolato e biancastro che, orecchie ditte, lo scrutava, le pupille gialle e attente. Lui, con calma, tolta dal tascapane la merenda, gliela gettò. La bestia, fatto un passo indietro, l'annusò, poi addentatala (era sfilatino e formaggio) disparve. Solo allora realizzò che era un lupo, e non un cane come aveva pensato. L'aveva capito dalla

coda, non molto lunga, dal passo svelto, rapido ed elegante, e dalla gran magrezza che ne metteva in rilevo le costole. Sì, un lupo, come quelli veduti nei documentari. Raccolte le ultime castagne, riprese la via del ritorno, senza mai smettere di pensare alla bestia. Gli aveva lasciato dentro un senso di inquietudine e di fascino. Non riusciva, poi, a spiegarsi quel suo comportamento. Stava per iniziare il calasole quando, traversando una radura, si vide venire incontro il lupo, con qualcosa in bocca, che, depositatala quasi ai suoi piedi, si ritrasse. Era uno scoiattolo morto. Perché- si chiese- un tale gesto? Poi realizzò: il lupo glielo aveva portato in ricompensa o contraccambio della merenda. Il tempo di guardare lo scoiattolo e il lupo, senza alcun rumore, era scomparso tra le fratte. Passo svelto per non farsi sorprendere dalla notte, giunse nel sentiero che lo avrebbe portato a Barga, già illuminata a notte come un presepe. E lui, sebbene di temperamento malinconico, quella sera era felice, non solo per l'immagine del presepe, ma perché poteva dirsi, sebbene per breve tempo, di essere stato amico di un lupo, come accade con certi fugaci e indimenticabili amori.

Buone Feste

NOTINI

GIOIELLERIA - OTTICA

BARGA, Via Pascoli, 39 Tel. 0583 723203
FORNACI, Via della Repubblica, 134 Tel. 0583 709918
CASTELNUOVO GARFAGNANA, Via F. Testi, 4 Tel. 0583 644615
CASTELNUOVO GARFAGNANA, Piazza Umberto I Tel. 0583 639561

Renaio, il canto dei campanelli

di Ornella Guidi

In tutto il tempo trascorso negli anni, nella casa dei nonni a Renaio, appena varcavi la soglia per uscire, allontanandoti così dai rumori della Bottega e dell'aia, era naturale sentire lo scampanellio di piccoli greggi o gruppetti di pecore e di bellissime capre, quest'ultime con il loro elegante pizzetto e la simpatica sagoma, che si spostavano sui colletti intorno, e spesso in estate si avvicinavano alla casa tentando degli affondi ai bei fiori curati dallo zio.

Uno scampanellio regolare, quando tranquillamente pascolavano nei campi, quasi ferme, e allora un din don dai ritmi lenti pacati, poi avvertito un pericolo o chissà cosa, se si spostavano velocemente, sentivi quel suono accelerare e diventare sempre più incalzante.

Una dolce e armonica musica che non è mai mancata, neppure la mattina che sotto un debole sole, è stata sepolta mia madre; si sentiva infatti un tintinnio di campanelli lontani, confuso dalla nebbiolina che si apriva a quel timido sole, un musica che risuonava ed arrivava anche dentro il piccolo cimitero e io pensavo che dovevano essere sotto la chiesa e quel suono valeva quanto quello di un organo ed era come un unguento all'incredibile dolore.

Subito non me ne sono accorta, perché spesso arrivo tardi, mi infilo in casa, ci si saluta con i miei cugini, e vivo non quanto vorrei, l'intorno; alle volte però cammino fino a Renaietto o alla Chiesa, sempre poi sul Colletto, a fare una preghiera, ad andare a trovarli, i nonni, la mamma, gli zii, i bisnonni e tutti, e così volta dopo volta passando il tempo, alla fine mi sono resa conto dei grandi assenti di Renaio, oltre a tutti quelli che c'erano e non ci sono più.

Non si sente più nessun muovere di campanacci, più forte più vicino, più debole in lontananza, nessuna ansia più, di incontrare in mezzo al bosco, il gregge con il temibile montone, che magari nemmeno ti degnava di uno sguardo ma a te batteva forte il cuore e velocemente facevi di tutto per individuarlo e cambiare strada; così nelle diverse domeniche trascorse in Prata con mio cugino Vinicio nell'afosa estate appena passata, nessun canto di campanelli se non

il trillo forse di fringuelli e il fresco respiro dei frondosi faggi, nessun sentir belare, nessun segno della loro presenza nei viottoli, nel bosco, e più in basso, lungo la via. Con il trascorrere del tempo, chi prima chi dopo, chi le aveva, ha incominciato a lasciarle; accudire anche un piccolo gregge è faticoso, le pecore vanno tosate, ogni giorno munte, vanno seguite, anche se ci sono ancora pochi ma bravi pastori, è venuta a mancare quella dimensione familiare di piccolissimi greggi, e le capanne che ogni famiglia possedeva, hanno perso la funzione di stalle. Ora che si avvicina il Natale, nei presepi oltre al Bambin Gesù, Maria e Giuseppe, il bue, l'asinello con tutti i personaggi, i Re Magi in cammino, non mancano mai tra piccoli pozzi che tirano su l'acqua, vicino a laghetti di specchi, nel muschio, le pecorelle insieme ai pastori.

IL BAR DEL PAOLOGAS
COCKTAIL KARAOKE LIVE MUSIC
segui con noi i campionati di MOTO - CALCIO - FORMULA 1
...e brinda con noi alle festività 2019-20!
Barga via Marconi/Piazzale del Fosso 0583 710203

Abbigliamento per bambini da 0 a 14 anni
Novità!!!
abbigliamento uomo -donna
Aquilone
Buone Feste!!!
AquiloneAbbigliamento
Via Mordini, 6 Barga Cell. 320/1818114

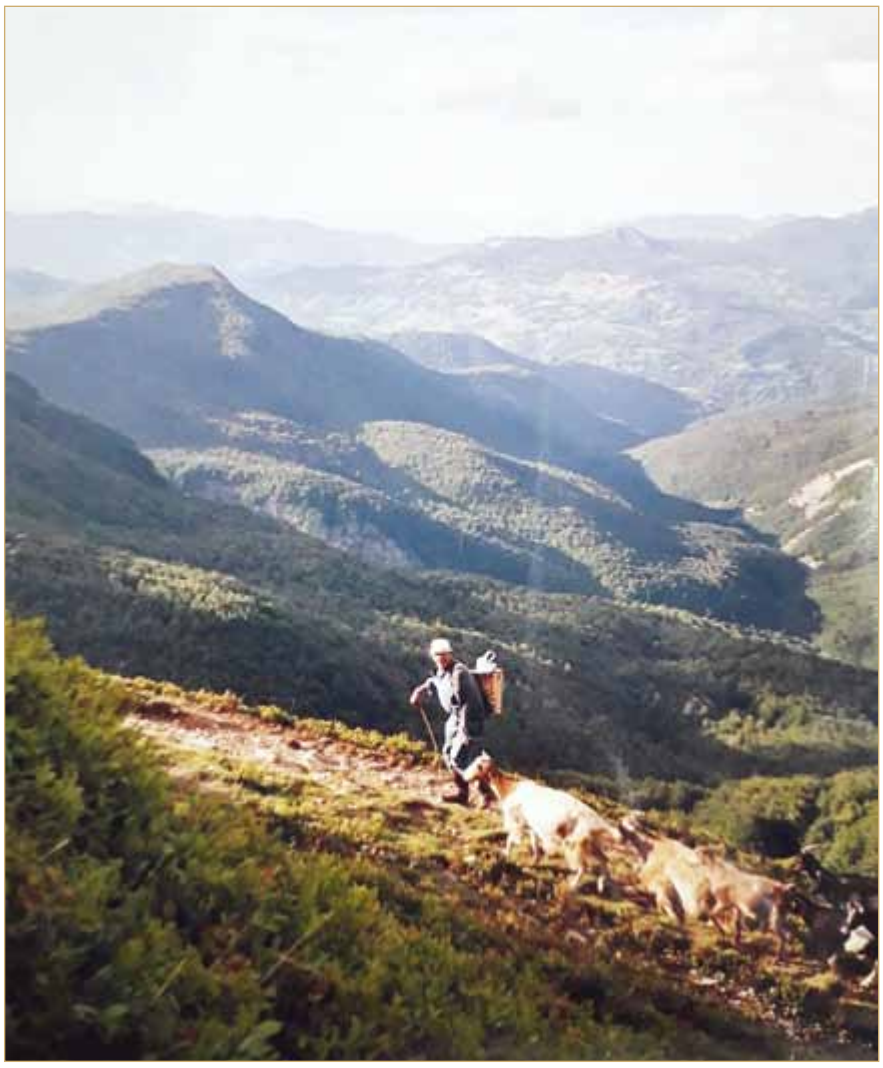
Az. Agricola La Conca d'oro
di Silvia Bacci
PRODUZIONE TRASFORMAZIONE VENDITA
ZAFFERANO PURISSIMO IN STIMMI
Negozio: Via di Mezzo, 28 - Barga
Sede di produzione: Loc. Bugliano, 3 - Barga
Sede legale: Loc. Foresta di Sopra - Barga
cell. 349 580 6358
laconcadorosilviabacci@gmail.com
Buone feste
La Conca d'Oro

Jeans & Strass
abbigliamento e accessori donna
TWINSET
LUCKYLU
NENETTE
FREDDY
LANACAPRINA
time
TRY ME
via della Repubblica 247
Fornaci di Barga
tel. 0583 707123

NEW HOLLAND AGRICULTURE
A.R. MACCHINE AGRICOLE S.r.l.
Zona Industriale PIP Rio del Chitarrino
55051 Fornaci di Barga (Lu)
Tel. 0583 724421
info@armacchine.com
Augura a tutti i lettori Buon Natale e Felice 2020

Ecco, credo che far parte di quella sacra e vivida cornice del Presepio, testimonianza della Sacra Famiglia, abbia reso a suo modo, sacro il mestiere più antico, quello del Pastore, pastore di greggi, e da qui, Pastore di anime, e conferito un'aura particolare anche alle pecore che nel dire quotidiano vengono utilizzate come sinonimo di scarsa intelligenza, invece sono intelligentissime, almeno da sapersi riconoscere, e se anche due gruppi di loro si mescolano di giorno al momento del brulichio dell'erba, alla sera, ognuna ritorna da sola, riconoscendolo, al suo gregge, ricompattando il gruppo.

Formaggio pecorino e castagne, farina dolce, caldarroste e ballotte, per noi, mondine e ballucci, e necci, polenta dolce e vinata, sono stati e sono i protagonisti della storia autunnale e d'inverno di ogni luogo di montagna, così anche di Renaio, che però è un luogo insolito perché con velocità e dolcezza insieme, si arriva all'Appennino, passando in circa un quarto d'ora dall'elegante Barga ai mille metri e c'è un qualcosa che ad un certo punto segna la svolta, e non sai bene capire dov'è l'ingresso di questo mondo affascinante: è a Bebbio? Sotto o sopra, o forse appena passata la Tana, o forse più in basso, già da Pegnana? Ad un certo punto ci si trova immersi in una sorta di incatenante magia e non vorresti più tornare indietro, ci sono tutte le cose che ci sono da tutte le parti, eppure vivere dentro a un bosco ha un significato diverso, la natura ti obbliga ad un confronto continuo, cambi perché lei cambia; se vengono i funghi, ci vai; cadono le castagne, le raccogli. C'è sempre un rapporto stretto con la terra, che diventa parte di te, anche quando non comprendi perché quelli che vivono in pianura, hanno voluto ripopolare i boschi dell' Appennino con i lupi, i cinghiali, i daini che pure sono stupendi mettendo a repentaglio i greggi e il lavoro dei pochissimi pastori rimasti. A cosa serve andare sulla luna, se perdiamo i Pastori? Privilegiati e sacrificati al tempo stesso dal loro faticoso mestiere, presenze iconiche e significanti all'adorazione del Bambino Gesù appena nato, nella fredda e magica notte di Natale.



A sinistra, Giovanni Marchi con il figlio Vinicio a Renaio;
in questa pagina, Luciano Gonnella con il gregge sull'Appennino

L'agrifoglio di Natale

di Graziano Fabio Bertoli

Il Santo Natale era ormai prossimo e la maestra aveva chiesto di portare qualcosa per addobbare l'aula.

La stanza, al primo piano della vecchia scuola era ricolma di lavori, che con pazienza e tanto tempo, avevamo creato durante le ore di attività artistica.

A dire il vero avevamo dedicato più tempo ai preparativi; rispetto agli alunni delle altre sezioni, infatti, mentre loro passavano il tempo della ricreazione in cortile a giocare, noi, agli ordini della maestra Florence (che rispettosamente chiamavamo signora maestra), impastavamo, disegnavamo e lavoravamo con carta e cartone.

Così, fuori nella piazza, intitolata come la scuola al "nostro" poeta Giovanni Pascoli, si potevano udire le voci squillanti dei bambini, che rossi in viso correvano dietro al pallone, oppure si inseguivano in "guardie e ladri"... già, le voci di tutti, ma non le nostre!

Come dicevo, dovevamo portare qualcosa, ma cosa?

Ormai avevamo fatto di tutto, dal presepe all'albero di Natale che quest'anno, grazie a Luca, era nato sopra una splendida pianta di calzavuota, appositamente prelevata da Val di Lago.

Al muro c'erano i disegni, vere opere d'arte tra le quali spiccavano quelli di Pieranna, Dora e Patrizia, le più brave con matite e pennarelli.

I personaggi creati con il Pongo o ancor meglio con il terribile Das, facevano loro figura sui banchi alle nostre spalle, alcuni, fissati con un chiodo nel centro su dischi di cartone, quelli usati per i dolci, potevano anche girare e mostrare più scene.

Alberto aveva costruito un impianto luci degno di un ingegnere, che alimentava con una pila a cassetta da 9 V, quelle con le lamelle, che per sentire se era carica vi accostavamo la lingua, avvertendo così il pizzicore della corrente.

Tutti ci eravamo dati un gran da fare e di lavori ne erano venuti fuori davvero tanti.

Ma cosa potevamo fare ancora? Cosa mancava? La maestra aveva chiesto ancora materiale ma... ma certo!... l'agrifoglio... nessuno aveva pensato a quello!

"Allora bambini, chi porta l'agrifoglio?" Chiese la maestra rivolta alla classe.

Sembrerà strano, ma nessuno di noi, nei giardini o nei prati vicino casa, aveva una simile pianta, eppure Barga ne era piena! Penso oggi, che sicuramente piante sicuramente ce ne erano, ma visto che nella loro bellezza facevano da ornamento, nessun genitore aveva dato l'autorizzazione per tagliarne un bel po' di rami, magari sciupandone così, il frutto di tanto impegno nell'opera di potatura.

Io ed Antonio ci proponemmo di risolvere la questione.

Con Antonio a quel tempo, eravamo sempre in giro per le selve; affascinati da animali ed alberi, avevamo creato nei nostri giochi, una specie di associazione, la E.B.N.A (Ente Barghigiano Natura Amica), dove noi immaginavamo di essere dei dottori che curavano piante ed animali; così avevamo conosciuto molte qualità di fiori, arbusti, alberelli.

L'agrifoglio, sapevamo perfettamente dove era ma sapevamo soprattutto di chi era!

Una fila di stupende piante, faceva bella vista lassù sul Fosso, precisamente sul Bastione sotto il muraglione di Villa Gramigna.

Proprietario di quelle piante era il Comune ed i guai sarebbero stati tanti se ci avesse trovato il vigile di turno, magari proprio il temutissimo capo guardia, un funzionario tutto di un pezzo, ligio al proprio dovere, lui, il sig. Baraglia, che per noi era un vero terrore.

Ad enfatizzare il rispetto in noi bambini per questa persona, erano i nostri stessi genitori, che in casa, quando combinavamo qualche marachella, ci intimorivano dicendo *"ecco ora hai proprio passato il segno... adesso vado a chiamare il Baraglia!"* E per noi cominciavano attimi di angoscia.

Consci di ciò, elaborammo il piano. L'ora dell'azione, sarebbe avvenuta con il calare delle tenebre, considerando che era inverno, dopo le 17 sarebbe stato abbastanza buio; gli strumenti necessari invece, un seghetto, i guanti, un sacco e la torcia.

Fu così, che con una scusa banale uscimmo entrambi di casa (ci eravamo dimenticati a vicenda i quaderni, uno a casa dell'altro!!!), io di nascosto, trafugai dall'armadio degli attrezzi del babbo la seghetta del ferro, piccola ed efficace, alla torcia ed al sacco ci avrebbe pensato Antonio.

All'asilo per Natale, anni '75-'76. Da sinistra in alto sono stati riconosciuti: Michele Clerici, Mario Rossi, Francesco Paoli, Luca Lunatici, Cesare Giannasi. Da destra in alto: Massimiliano Gigli, Andrea Gonnella, Stefano Renzoni, Nicola Corti, Stefano Salotti

I quaderni come scusa, opportunamente con noi, in caso di controllo al rientro e la speranza che a nessuno dei genitori, venisse in mente di telefonare alle reciproche case per sapere cosa facevamo.

Con fare cospiratorio, ci ritrovammo dietro il monumento del Mordini, che severo vigilava su tutto il piazzale del Fosso. Da lì, dopo un attento esame del luogo, veloci come lepri, andammo al riparo del bastione, proprio sotto uno degli alberi di agrifoglio.

Gli alberi erano una decina, tutti in fila, con le loro verdi foglie contornate di bianco e le bacche rosse, facevano bella vista lassù in alto. Il freddo era pungente, ma l'ansia di fare una cosa non proprio corretta ci rendeva accaldati, sudaticci. Antonio accese momentaneamente la torcia per inquadrare il rametto prescelto, poi io, una volta appoggiata la lama, al buio cominciai a segare attento a fare il meno rumore possibile... e uno...

Per non creare troppo scompiglio alla potatura degli alberelli, che per la verità era piuttosto approssimativa, decidemmo di prendere due o tre rametti da ciascuno, così lo "scempio" non sarebbe stato visibile a distanza.

Il tempo non passava mai, ogni tanto ci fermavamo a controllare se per caso saliva qualcuno dal piazzale, magari per andare all'ambulatorio del Dottor Giannetti, che si trovava proprio lì vicino. Poi rassicurati, riprendevamo il taglio.

Una volta finito il tutto e con da parte un bel fascio di agrifoglio, ci guardammo soddisfatti, domani in classe saremmo stati degli eroi e magari agli amici più cari, avremmo raccontato la nostra impresa.

Legato il fascio pungente, lo avvolgemmo nel sacco, che era una balla marrone, quelle utilizzate per contenere le patate od i mangimi per gli animali che si potevano acquistare all'agraria.

Il sacco con il prezioso contenuto lo nascondemmo vicino dove allora abitavo, ovvero sotto il marciapiede al bivio tra le strade del giardino e dell'ospedale; l'indomani sarebbe stato semplicissimo prenderlo mentre andavo a scuola.

Il rientro a casa fu indolore, dovemmo solo dire che avevamo approfittato per rivedere i compiti e quindi il tempo era volato, ma dentro, l'ansia aumentava e non vedevamo l'ora che arrivasse domani.

Ancora oggi, quando con Antonio ci incontriamo, ricordiamo quella serata della nostra gioventù e ogni volta, con il sorriso di chi dentro è rimasto ancora un po' bambino, ci diamo appuntamento per "l'agrifoglio di Natale".

Un Natale anni Sessanta

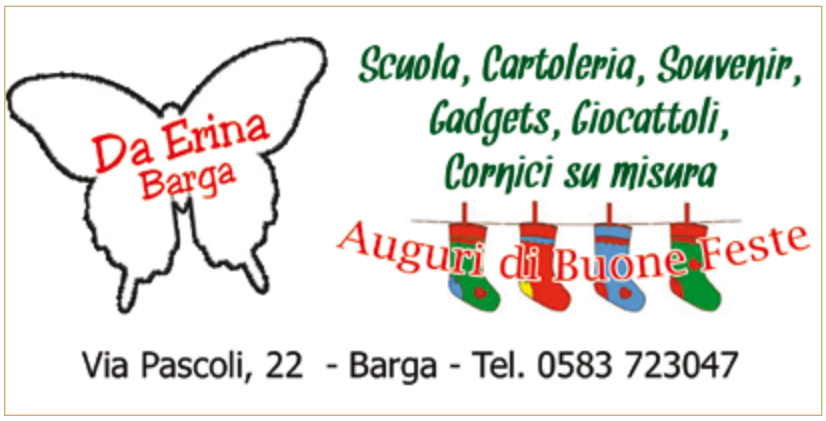
di Claudia Bilia

Si avvicina il periodo natalizio ed inevitabilmente la memoria di quelli passati riaffiora. E' dolce lasciarsi andare al ricordo. Mi ritrovo in quel mondo ovattato e spensierato che solo l'ingenuità e l'incoscienza dell'infanzia può dare. Un piccolo cosmo dove la famiglia, i compagni, i giochi riempiono ogni spazio. Tutto è perfetto, i dolori e le ansie sono mediati e protetti dall'amore. Una fanciullezza che tutti i bambini dovrebbero avere di diritto.

È il primo ottobre, armata di cartella rossa e grembiulino immacolato mi avvio accompagnata da dubbi e da mamma al mio primo giorno di scuola. L'edificio che ci vedrà d'ora in poi è di mattoncini rossi con ampie finestre. Svoltiamo l'angolo e all'ingresso davanti ai giardinetti mi si presenta una scena a dir poco inquietante c'è chi piange, chi strilla aggrappata alla gamba di un papà confuso; una bambina recalcitrante dimostra una forza straordinaria, tiene i piedi puntati e sono costretti a trascinarla in due ed io coinvolta, mi esibisco in una bella vomitata sui gradini, tanto per non rimanere esclusa. Mia madre mi ripulisce ben bene, mi fa fare un bel respiro e con una spintarella sul didietro mi incita ad entrare. Vado, ma prima di passare la soglia mi volto a guardarla ancora una volta e lei, tra gli schiamazzi, mi dice aiutandosi con i gesti: *"Dai che quest'anno potrai scrivere tu la letterina alla befana"*. Con quell'intento e a stomaco vuoto entro.

Stamani mi sono svegliata presto anche se la scuola non c'è. Sono agitata è arrivato il momento della verità perché stasera viene la befana e finalmente saprò se sono stata abbastanza brava da ricevere bei doni e non il carbone riservato ai bambini cattivi. Sarà una giornata interminabile, per fortuna che con le vacanze i miei amici ed io possiamo giocare più a lungo. Qualche giorno fa siamo andati nella selva della cocchetta per raccogliere il muschio più bello e qualche legnetto per i fuochi dei nostri presepi. Ciascuno di noi ha un albero di Natale e un presepe che è la cosa più complicata e divertente da allestire. Dalla soffitta è stato preso lo scatolone degli addobbi e come ogni anno qualche pallina si è rotta. Pazienza, niente si getta, i cocci tritati fini fini sono stati usati per decorare il bigliettino di augurio, messo sotto il piatto del babbo per il pranzo di Natale. Rivedere i personaggi del presepe è come incontrare vecchi amici; c'è il pastore, la portatrice di acqua che va messa vicino alla fontanella, il pescatore nello stagno, il falegname, il mugnaio con il suo mulino dalle pale un po' sbilenche e la pecora in gesso fatta dal nonno, unica superstite del gregge di mamma. L'ho messa al posto d'onore vicino alla capannuccia, è così carina, nel muschio la zampa mancante non si noterà e potrà guardarsi Gesù. Una bambina di Lucca che viene da noi in estate a trascorrere le vacanze, mi ha detto che è lui a portare i regali ai bambini. Da noi invece è la befana, lei ci controlla tutto l'anno dalla canna fumaria e scrive su un librone vecchio e polveroso i nomi dei buoni e dei cattivi. Per questo la letterina l'ho messa nella cappa del camino dove c'è una mensola. La mamma prima di chiudere la busta l'ha voluta leggere per correggere gli errori. Si è messa a ridere quando ha visto cosa ho chiesto. Chissà perché?

Oggi i Re Magi dal deserto di farina gialla hanno raggiunto la destinazione. Per fare un centinaio di centimetri, la distanza che intercorre tra il castello del terribile Re Erode e la capanna, hanno impiegato più di 15 giorni. Non è stato facile mantenere il deserto in buono stato perché la nostra gatta che ho chiamato Tipounico l'ha scambiato per la lettiera ed i Magi hanno rischiato più volte di rimanere impantanati. Per completare l'albero c'è bisogno di aggiungere qualche pezzo così usciamo per andare dal Turri sul ponte, il negozio preferito da noi bambini. In questi giorni è pieno novità. Quando entriamo sento odore di cose nuove, di libri, di capelli di bambole e in un angolo noto tanti pacchi pronti per essere consegnati. La moda di quest'anno propone le palline con i colori delle squadre di calcio. Cerco quella della Fiorentina perché è viola, un colore che mi piace ma il sig. Turri sempre elegante e gentile, mi mostra l'ultima rimasta, è a righe rosse e blu con una scritta in scintillante argento che dice *"Forza Bologna"*.



Mi vede perplessa e da buon venditore mi snocciola l'importanza dell'articolo: *"Il Bologna ha vinto lo scudetto!"* mi riferisce con enfasi. La cosa mi lascia indifferente ma vedo che la mamma ha già il borsello pronto per pagare ed insieme al puntale ce la portiamo a casa. Per strada c'è un gran fermento, ci si saluta con più calore, le borse della spesa sono più voluminose e un profumino di biscotti si mescola a quello del ragù per i maccheroni. Alle panchine alcune ragazze vestite a festa indossano gonne corte a quadri scozzesi e i ragazzi sfoggiano lunghi capelli e pantaloni a zampa di elefante. Gruppi di pastorelli si aggirano tra le botteghe, hanno ceste colme di frutta e dolcetti che ricevono in cambio dei loro canti *"Ecco donne la befana..."*, sono i miei compagni di scuola, è strano vederli così agghindati da vecchietti, con quelle barbe bianche, i bastoni, le gonne lunghe, gli scialli all'uncinetto. Mi sembrano gnomi del bosco; solo le loro voci cristalline fanno intendere che si tratti di bambini.

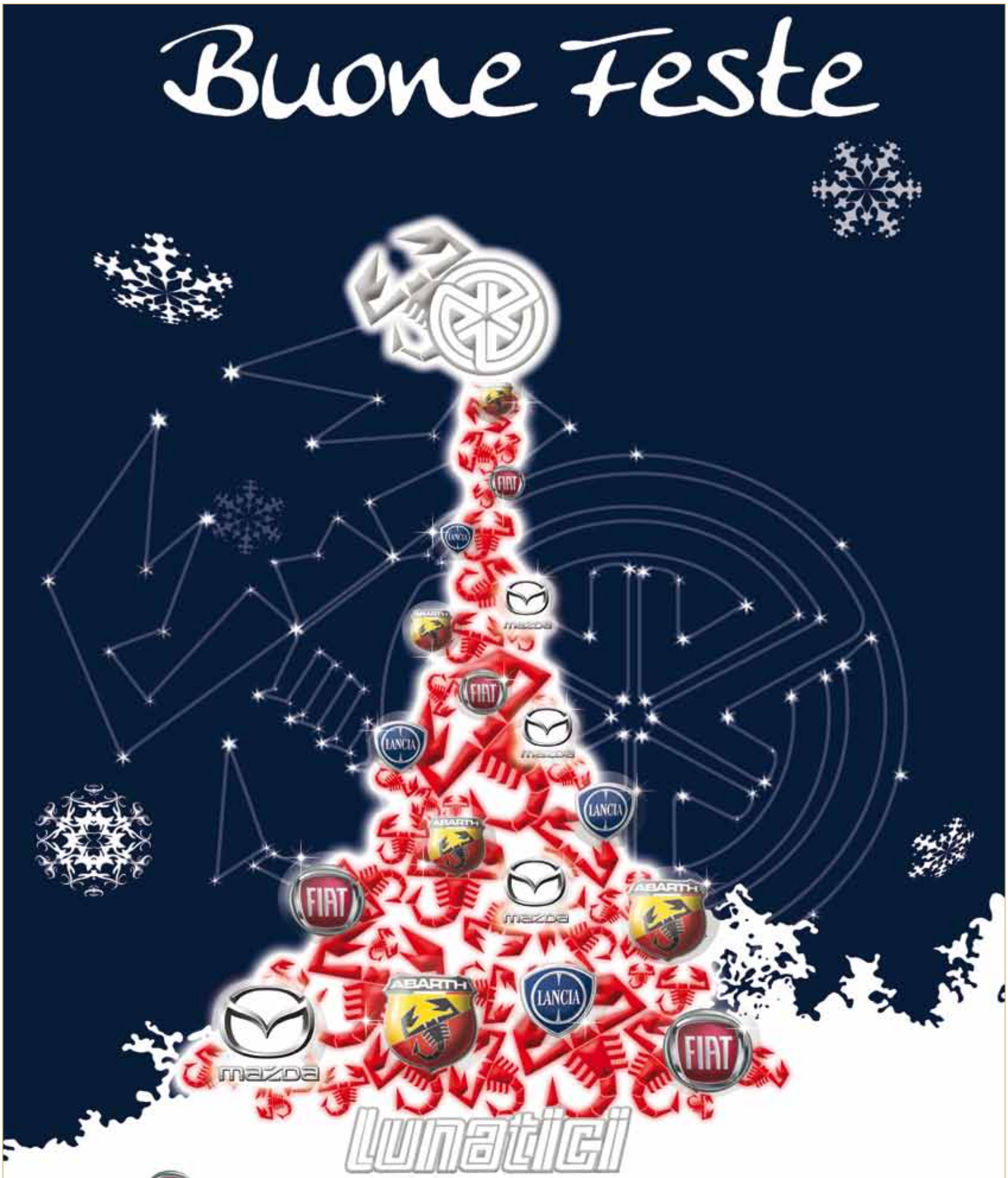
A casa insisto per essere io a posizionare il nuovo puntale sulla cima dell'albero e per fare questo devo attendere il rientro del babbo perché mi sollevi fin lassù. Eccolo! Riconosco il suo passo svelto nelle scale e mamma prima che entri in casa con un gesto da mago Silvan, ruota la palla del Bologna in modo che la scritta sparisca tra i rami dell'albero. Il babbo tifa Juventus. Con lui c'è la zia Geny che ammantata come sempre dalla sua delicatezza e simpatia non si dimentica mai di portarmi il panettone, quello con la scatola celestina e il Duomo di Milano. Abbiamo chiacchierato un po' e mi ha aiutato a leggere il suo augurio. I grandi hanno una calligrafia incomprensibile.

Ora non sto più nella pelle, tutto è pronto, non riesco a stare ferma e per ingannare il tempo guardo dalla finestra. Io so dove abita la dolce vecchina. C'è una casetta in pietra tra Catagnana e Sommocolonia, ha due magri cipressi ai lati. Sono certa che abiti là. La immagino con il caminetto acceso sempre indaffarata a confezionare regali. I lampioni si accendono e attraverso le tendine intravedo gli alberi illuminati dei vicini che mandano tenui riflessi sul muro della nostra casa e sulla neve. Mi piacciono proprio queste feste. In giardino ci sono gli amici del babbo per la questua, con le loro voci profonde intonano *"Sotto queste belle porte c'è un bel mandorlo fiorito..."*, babbo li accoglie con l'immancabile punch al mandarino Nardini e i befanini preparati dalla mamma. Mi affaccio al portone, il freddo mi intirizzisce e un fumetto mi esce dalle labbra mentre saluto velocemente per rientrare. C'è lo zio Beccaccino con il Patata, il Moro, il Chiavarino e altri che non riconosco al buio ma vedo bene un miccetto tutto addobbato a festa con nappine rosse e tanto di gerle. Infine arrivano anche le sospirate ore nove della sera, ma la televisione resta comunque spenta, c'è un insolito silenzio che rende tutto un po' magico.

L'albero di Natale in casa Bilia

Sento avvicinarsi uno scampanellio allegro e chiassoso. L'attesa è quasi finita la befana si è fermata dai miei amici e dopo sarà il mio turno. Ho il cuore in gola e sono rossa come un pomodoro. La lingua mi si appiccica al palato per l'emozione, mi ripasso velocemente la poesia che dovrò recitare in sua presenza e spero che non mi interroghi su altro. Poi mi affretto a chiedere con voce supplichevole: *"Per il prossimo anno possiamo dire alla befana di lasciare i regali in giardino? Non le faremo perdere tempo"* e penso: *"Così potrò guardarmi Carosello "*.

Buone Feste



Via Roma, 10/a BARGA Tel. 0583 723063

Via del Brennero, 996 LUCCA Tel. 0583 432511

Via del Brennero, 996 LUCCA Tel. 0583 432543

Via Pesciatina. 880 GRAGNANO Tel. 0583 975115