OTTOBRE 2020

ANNO LXXI – N° 840 – € 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

CORONAVIRUS, BOOM DI CASI NEL TERRITORIO BARGHIGIANO

La scuola, i giovani, gli adulti, le responsabilità che abbiamo

BARGA - Nella storia di questa ormai lunga e difficile battaglia contro il coronavirus, dopo la relativa tranquillità dei mesi estivi,è sicuramente significativa la situazione riscontratasi d'improvviso a Barga. Nel solo capoluogo, in un sol giorno, il 2 ottobre scorso, sono emersi 12 casi nuovi. Altri 10 il giorno 7 ed in generale nei primi giorni di ottobre i casi sono stati 76. Con centinaia di isolamenti fiduciari o quarantene. Si è abbassata di molto l'età media dei contagiati e la crescita dei contagi ha portato anche a decisioni drastiche a causa delle quarantene, come la chiusura di alcuni nostri locali pubblici o come la fermata della produzione temporanea alla Smurfit Kappa, a causa di una ventina di contagiati.

Se si pensa che durante il lockdown i casi furono solo 34 la differenza c'è e come, ma è anche vero che sembra cambiata la modalità in cui il virus si manifesta. Per fortuna le conseguenze nella maggior parte dei casi si riassumono o in casi asintomatici o in una specie di influenza con sintomi da lievi a più intensi, che comunque la medicina ora riesce quasi sempre a tenere sotto controllo. Certo qualche caso più complicato c'è anche stato, ma in generale, rispetto a quelli che erano i casi problematici di marzo, aprile e maggio qualcosa è mutato nella storia medica del covid-19. Se comunque ci sono ugualmente le conseguenze mediche ed i potenziali rischi che non mancano in special modo per persone affette da pregresse patologie, forse il problema principale di questa nuova ondata è come detto la ricaduta sociale del coronavirus. Così tanti casi qualche conseguenza, al di là dei malanni personali di ogni individuo colpito, l'hanno portata: l'isolamento fiduciario a cui, a causa del riscontro di alcuni casi, sono state sottoposte alcune classi delle nostre scuole, di ogni ordine e grado; in generale le quarantene, gli isolamenti fiduciari legati ai vari casi emersi, hanno ridotto drasticamente il numero della gente in giro e interessato quindi anche l'economia; non sono mancate poi le difficoltà, causa il numero davvero elevato, di poter dare risposte veloci ai tamponi ed alla gestione dei positivi.

La sindaca di Barga Caterina Campani ha invitato nei giorni scorsi alla calma ed a comportarsi con il massimo rispetto di quelle che sono le indicazioni e le regole per combattere il contagio. Ma anche a non lasciarsi prendere dal panico ingiustificato proprio per il fatto che questa nuova ondata pare essere più gestibile a livello medico.

Tale fenomeno, ha detto, non deve appunto spaventarci ma renderci invece ancora più responsabili nei comportamenti all'interno della comunità.

Certo, la crescita in poche settimane di tanti casi è stata comunque inaspettata e straordinaria, però ce lo potevamo aspettare. A marzo aprile, eravamo tutti rintanati in casa e le scuole erano chiuse. Oggi, nella stagione peraltro deputata ai consueti malanni, siamo liberi di uscire e le scuole sono aperte.

Purtroppo, per quanto riguarda l'impennata di contagi, qualcosa non ha funzionato anche nel mondo della scuola e non tanto perché nelle scuole non si è fatto il possibile per tenere lontano il coronavirus, anzi. Il problema è quello che è successo dopo la metà di settembre fuori, all'uscita ed all'entrata, quando tanti giovani, forti della spensieratezza e leggerezza dei loro anni, troppo spesso si toglievano le mascherine e non rispettavano i distanziamenti sociali e le stesse regole che invece seguivano diligentemente a scuola. Un paradosso ed un comportamento che per forza di cose ha favorito l'intensificarsi dei contagi. Non per tutti i ragazzi è così ovviamente, ma in molti casi lo è stato e questo di certo non ha aiutato a combattere la situazione.

Non si può però dare la colpa di tutto ai nostri giovani, ci mancherebbe... sui social ed in giro si vedono anche tanti adulti che negano, che se ne sono infischiati in questi mesi di distanze e mascherine.

Questo per dire che oggi come oggi è inutile addossare a qualcuno la responsabilità di quanto è accaduto. E' accaduto e basta e ora non possiamo fare altro che affrontare con la giusta decisione, responsabilità e tranquillità la situazione.

Per fortuna in tal senso una pezza ce l'ha poi messa il governo che con un nuovo decreto ha stabilito nuove norme sull'uso delle mascherine in vigore fino al 15 ottobre (ma che era in previsione di essere prorogato ancora). Ora, dopo mesi di relativa libertà, la mascherina va invece indossata sempre, anche all'aperto, eccetto quando si è da soli o con le persone con cui si convive. Chi non rispetterà le prescrizioni corre il rischio di sanzioni da un minimo di 400 euro a un massimo di 1000 euro. La mascherina è inoltre obbligatoria in tutti i luoghi chiusi, tranne le abitazioni private. Con questo decreto è stato inoltre prorogato lo stato di emergenza fino al 31 gennaio 2021 ed il Governo è stato chiaro: l'invito a tutti per un comportamento più responsabile, può impedire il ritorno di misure più restrittive che colpirebbero in modo serio la nostra economia.

In aiuto a queste misure, ora più che mai dunque c'è bisogno del giusto equilibrio e del giusto rispetto di sé e degli altri.

Io sono convinto, perché questa malattia l'ho vissuta in prima persona, che le regole che ci chiedono servano; sicuramente son meglio del negare e basta come qualcuno scelleratamente continua a fare. Sono l'unico modo che abbiamo di reagire a questa nuova emergenza. È la nostra missione, da svolgere diligentemente, ma senza tanti patemi d'animo. E insieme, ne usciremo.

Luca Galeotti

CORONAVIRUS, I CASI NEL COMUNE

BARGA – Come detto i casi nel comune tra settembre ed ottobre si sono impennati. Nella maggioranza dei casi hanno riguardato popolazione adulta, ma non anziana, e soprattutto ragazzi. In tutto, fino ad ora, i casi registrati da ottobre sono 76 al 12 del mese.
A parte qualche piccolo sintomo influenzale per lo più, tutte le situazioni sono risultate comunque senza particolari problematiche, ma non sempre è stato così. A tutti i pazienti colpiti dal covid-19 giungano i nostri auguri di pronta guarigione.

DALLA CONAD PER LE SCUOLE

FORNACI – *"Non si poteva iniziare questo primo giorno in modo migliore. Per noi questo è un altro segno di buon auspicio per rimanere tutti a scuola in presenza ed evitare quello che è successo il 5 marzo scorso".*

Così la dirigente scolastica dell'istituto comprensivo di Barga nel commentare la consegna, avvenuta nel primo giorno di scuola, il 14 settembre scorso, di 800 borracce di alluminio per gli studenti di tutti i plessi del Comprensivo. Le ha donate la COBI srl, che gestisce il supermercato Conad di Fornaci di Barga, in risposta alla richiesta venuta dal comune di Barga insieme al mondo della scuola per portare avanti la politica scolastica del *plastic free* e del rispetto per l'ambiente. Dotando tutti i bambini di una propria personale bottiglietta riutilizzabile.

A Fornaci, presso la primaria, le borracce sono state ricevute dalla dirigente scolastica e da una rappresentanza del corpo docente, con la partecipazione del sindaco Caterina Campani e degli assessori Lorenzo Tonini e Pietro Onesti, ma soprattutto di Alessio Coli e Simonetta Biagioni, ovvero i titolari di Conad Fornaci, non nuovi ad iniziative a favore della comunità, come la fornitura nello scorso difficile inverno del lockdown di alcune centinaia di pacchi alimentari per le famiglie in difficoltà.

"I ragazzi sono il nostro futuro e per questo abbiamo risposto volentieri alla richiesta che ci è venuta dalla scuola", ha detto nell'occasione Simonetta Biagioni.

DAL LICEO DI BARGA ALLA NORMALE DI PISA

BARGA – Una bella soddisfazione anche per il Liceo Classico di Barga, dove questa ragazza ha studiato e si è formata: Nicole Viviani, una giovane di diciotto anni che vive a Castelnuovo di Garfagnana, ha superato il test di accesso al corso ordinario della Scuola Normale Superiore, indirizzo Storia antica e filologia classica. Ed è quindi una delle 28 matricole che hanno potuto fare il loro ingresso alla Normale.

Nicole ha studiato fino allo scorso anno al Liceo Classico "Ariosto" di Barga dove si è diplomata con il massimo dei voti, 110 con lode. A riportare la notizia è stata la dirigente dell'ISI di Barga Iolanda Bocci che ha fatto pubblicamente i suoi complimenti a Nicole, non senza un certo orgoglio per aver visto crescere questa giovane al Liceo di Barga.

Nicole, proprio riguardo al Liceo barghigiano, commenta così: *"Negli anni trascorsi al Liceo Ariosto di Barga ho avuto modo di studiare in un ambiente pieno di stimoli, in cui i dirigenti scolastici e gli insegnanti si sono dimostrati estremamente disponibili, sempre pronti ad incoraggiare ed esortare i miei interessi. Ho avuto la fortuna di incontrare, lungo il mio intero percorso scolastico, persone straordinarie, che mi hanno dato moltissimo non solo dal punto di vista didattico e formativo, ma anche dal punto di vista umano, e che sono per me diventate veri e propri modelli e punti di riferimento. Sono dunque estremamente grata nei confronti della scuola per le numerose opportunità che mi sono state date".*

La dirigente Bocci aggiunge: *"È un riconoscimento importante anche per il nostro liceo classico, un liceo "giovane" e dai piccoli numeri ma comunque in crescita e che riesce a valorizzare e realizzare le potenzialità e i talenti degli alunni. Ma al di la di questo vorrei rinnovare il mio specialissimo Brava a Nicole!".*

ISI DI BARGA, VA AVANTI IL PERCORSO ERASMUS +

BARGA – Con comunicazione arrivata dall'Agenzia Nazionale Indire e dalla Commissione Europea, è stato approvato il finanziamento del nuovo progetto Erasmus+ Call 2020 dal titolo *Back to Our Roots* di cui farà parte anche l'ISI di Barga, con le sue scuole superiori ed in particolare il liceo linguistico. L'ISI Barga sarà coinvolto in un partenariato di scuole superiori europee per la possibilità di effettuare mobilità di studenti e insegnanti (con la speranza ovviamente che l'emergenza coronavirus non metta i bastoni tra le ruote... ndr). Le scuole che parteciperanno al progetto sono IES Cid Campeador di Valencia, Newar School di Malta e il Gymnasiuo Iolkou in Grecia, oltre naturalmente a Barga.

"Il tema del progetto, che durerà 2 anni – ci spiega la dirigente Iolanda Bocci – *sarà la riscoperta delle comuni radici mediterranee dal punto di vista della tradizione lirica, poetica e di usi e costumi dei quattro paesi coinvolti nel partenariato". "Lavoreremo sicuramente* – aggiunge – *su Puccini, Pascoli, il Canto del maggio in Valle del Serchio, le figure "mitologiche " come il "linchetto"; i canti popolari della valle...".*

Per quanto riguarda l'ISI Barga ed i progetti che porterà avanti la sovvenzione concessa è stata di 24.900 euro. In Italia, a veder approvata la propria partecipazione come scuole partner del progetto sono in 859.

"Capofila del progetto che coinvolge Barga sarà la scuola spagnola, ma di sicuro gli studenti, anche nei loro viaggi di scambio negli altri paesi coinvolti (dovranno anche elaborare una sorta di audiolibro comprendente pezzi di lirica tradizionale o poetici dei paesi partner, legati anche da tematiche comuni e se possibile accompagnato anche dalla musica".

IL TAR DÀ RAGIONE ALL'AZIENDA SULLA INVARIANTE AMBIENTALE

Gassificatore, resta accesa la questione

FOIRNACI - La questione della invariante strutturale di tipo ambientale che fu confermata dal comune nell'aprile 2019 e che di fatto poneva un serio veto sulla realizzazione del pirogassificatore (oggetto anche di una delle motivazioni che nei mesi scorsi ha portato la conferenza dei servizi ad esprimere il proprio preavviso di rigetto al progetto del gassificatore ndr), non sussiste per il TAR di Firenze. Lo dice il tribunale amministrativo regionale, con la sentenza emessa il 22 settembre scorso che ha annullato il provvedimento del comune di Barga.

All'interno del perimetro dello stabilimento metallurgico (nell'area dove è prevista realizzazione del pirogassificatore) non insiste alcuna invariante strutturale ambientale per il TAR; una sentenza che riapre la partita del pirogassificatore proprio riflettendo su quelli che erano stati i punti che avevano portato la conferenza dei servizi ad esprimere un preavviso di diniego al progetto presentato da KME. Uno di questi era l'incompatibilità del progetto in rapporto al criterio escludente di localizzazione definito per Impianti di incenerimento e di co-incenerimento, ovvero la presenza di aree individuate come "invarianti strutturali" a valenza ambientale.

KME nei mesi scorsi, nel richiedere la proroga delle proprie osservazioni al preavviso di diniego (poi ottenuta al novembre prossimo) richiedeva alla Regione proprio di attendere, tra le altre cose, gli esisti dei procedimenti/processi in corso. Di fatto dunque, il contenuto della sentenza del TAR potrebbe riscrivere in parte o in toto le posizioni, o almeno le riflessioni, della Conferenza dei Servizi chiamata a dare un giudizio definitivo dopo novembre.

La KME in particolare chiedeva al TAR, ed alla fine ha ottenuto, l'annullamento della deliberazione che il consiglio comunale assunse nell'aprile del 2019: una interpretazione autentica dell'art. 31 del piano strutturale che sosteneva appunto la presenza per tali terreni di una invariante strutturale ambientale. Una deliberazione che, se confermata, sarebbe stata difficilmente superabile per l'ottenimento del via libera al progetto del gassificatore.

Il TAR però nella sua sentenza dice che appare evidente che la zona in questione non possa essere qualificata alla stregua di un'invariante strutturale a valenza ambientale e che per quest'area invece viene invece *"attribuita la qualifica di invariante strutturale per ragioni di prominente natura economica, produttiva, infrastrutturale"* e che in sostanza tutto questo di fatto è riconosciuto nel piano strutturale e nel regolamento urbanistico del comune di Barga.

Nella sentenza, peraltro, si ritiene che siano evidenti i vizi denunciati da KME (che aveva anche chiesto – ma questo non lo ha ottenuto – un risarcimento danni al comune ndr): *"Di eccesso di potere per contraddittorietà, sviamento, disparità di trattamento, lesione dell'affidamento che affliggono la delibera del consiglio comunale dell'aprile 2019"*.

Per il TAR è evidente infine che: *"l'attività posta in essere dal comune esuli dai limiti dell'attività interpretativa per concretizzare invece una illegittima attività novativa delle fonti, diretta a una regola apposita per il procedimento autorizzativo in questione"* (quello del gassificatore oggetto della conferenza dei servizi – ndr).

Come detto, KME ha ottenuto fino a novembre la proroga per presentare le proprie osservazioni al preavviso di rigetto della conferenza dei servizi. È chiaro che il contenuto della sentenza del TAR sarà al primo posto nelle difesa del progetto da parte dell'azienda , nel tentare di ribaltare gli intendimenti espressi a luglio dalla conferenza stessa.

Da parte del comune di Barga, dopo il pronunciamento del TAR, è arrivata la comunicazione che l'ente impugnerà la sentenza in quanto, secondo l'amministrazione, il TAR si è riconosciuto un compito non suo, quello di definire i termini di una invariante ambientale.

"Il Comune di Barga è intervenuto con una interpretazione autentica del proprio strumento urbanistico a fronte di una specifica richiesta di Regione Toscana – dice il comunicato del Comune - *in assenza di una precisa definizione normativa della valenza delle invarianti, deliberando, secondo il TAR, in una materia di non sua competenza.*

Di fatto la valenza delle invarianti è questione riferibile alla diversa normativa della Regione Toscana in materia non urbanistica ma di trattamento dei rifiuti, che prevede l'impossibilità di realizzare inceneritori o co-inceneritori in aree ricadenti in invarianti strutturali, per l'appunto di valenza ambientale.

Resta comunque da specificare come il TAR in questa sentenza, si sia riconosciuto il compito di definire "un'invariante ambientale", materia di esclusiva competenza della Regione Toscana, peraltro quando la Regione stessa si è già espressa in merito e proprio in questo senso, nell'ambito del preavviso di diniego all'istanza di KME.

Del resto si precisa che non è in discussione l'importanza strategica che riveste lo stabilimento KME, sempre riconosciuta dal Comune di Barga, ma l'opportunità che si possa ritenere compatibile in quell'area con determinate caratteristiche, la realizzazione di un gassificatore".

Per tal motivo il Comune ritiene di dover procedere ad impugnare la sentenza nelle sedi opportune. *"Fermo restando che il procedimento autorizzatorio all'impianto, pendente di fronte a Regione Toscana, andrà avanti nei termini e con le modalità previste dalla Regione stessa".*

Una lotta contro il tempo dunque? Potrebbe darsi, ma l'impressione è che la vicenda possa dilatarsi nei tempi ben oltre novembre.

LE ELEZIONI REGIONALI NEL COMUNE DI BARGA

Tra destra e sinistra

BARGA - Il 20 e 21 settembre ci sono state le consultazioni elettorali per il rinnovo del consiglio regionale della Toscana e per il referendum costituzionale riguardante le modifiche agli articoli 56, 57 e 59 della Costituzione in materia di riduzione del numero dei parlamentari.

Per quanto riguarda il referendum costituzionale, nel comune di Barga gli elettori si sono espressi per il sì alla riduzione con 3492 voti (67.50%), 1681 voti per il no (32.50%), per un totale di 5173 voti validi (98.65%), 27 schede nulle (0.51%), 44 schede bianche (0.84%).

Ma il voto che più ha polarizzato l'attenzione è, e non poteva essere diversamente, quello per eleggere il nuovo presidente della Toscana ed il nuovo consiglio regionale. In Toscana ha vinto il candidato del PD Eugenio Giani con il 48,62% rispetto al 40% circa di Susanna Ceccardi, e con la sua vittoria, e grazie alla loro affermazione personale di voti, ha portato in consiglio regionale anche il candidato PD della Valle, Mario Puppa, insieme a Valentina Mercanti che con lui ha portato avanti passo dopo passo la campagna elettorale. Puppa ha sfiorato le 12 mila preferenze e dopo Elisa Montemagni della Lega, sempre nel collegio di Lucca, è stato il secondo dei candidati al consiglio più votati nell'intera Toscana. In Regione è arrivato anche l'ex sindaco di Montecarlo Vittorio Fantozzi, per Fratelli d'Italia, che ha raccolto 5.500 preferenze. Buona l'affermazione del sindaco di Vergemoli Michele Giannini che però non è riuscito ad ottenere il posto in consiglio.

Per quanto riguarda il comune di Barga però, a vincere con un bello stacco è stato lo schieramento del centrodestra. Nel comune di Barga ha vinto Susanna Ceccardi con 2.457 voti (49,17%). Dietro di lei Eugenio Giani con 2.097 voti (41,97%), Tommaso Fattori con 132 (2,64%), Irene Galletti con 248 (4.96%), Salvatore Catello con 22 (0.44%), Marco Barzanti con 41 (0.82%). (Voti validi 4997 (100,00%), schede nulle 118 , schede bianche 131). I votanti sono stati 5.246, pari al 57,25% degli aventi diritto.

Un distacco, quello tra la Ceccardi e Giani, che è stato ancor maggiore nel voto di tutta la provincia di Lucca dove ha ottenuto oltre il 50% dei voti rispetto al 39,73% di Giani.

Nonostante il dato negativo barghigiano, a commentare positivamente i dati delle elezioni è stato anche il PD di Barga, il cui segretario Marco Bonini ha sottolineato che, dopo la batosta presa alle europee (il PD si fermò al 27,67% rispetto al 39,06% della Lega), il PD è comunque tornato il primo partito nel comune di Barga con il 34,97%.

Resta il fatto che per il PD, che governa da decenni il comune di Barga e che è la terra del senatore Andrea Marcucci, il dato emerso dalle elezioni, primo partito o meno, qualche riflessione la richiede.

Ad esprimere soddisfazione per i voti ottenuti anche Fratelli d'Italia, in forte crescita nel comune di Barga con il 15,78%, come ha sottolineato Luca Mastronaldi, portavoce locale del partito.

Notevole, come detto, dalle nostre parti è stata l'affermazione della Lega che pur in assenza di rappresentanti forti e radicati sul territorio, è riuscita a collocarsi stabilmente nella scelta politica dei cittadini barghigiani.

Per la cronaca e per la storia da ricordare che l'8 settembre Barga ha visto anche la visita del segretario leghista Matteo Salvini, giunto nella cittadina per sostenere e presentare Susanna Ceccardi davanti al popolo leghista della Garfagnana.

La Lega ha poi ottenuto nel comune di Barga il 29,05% dei voti.

IL MINISTRO GUERINI IN VISITA A CASA PASCOLI

CASTELVECCHIO PASCOLI - Finita la visita in Garfagnana per commemorare il centesimo anniversario del terremoto del 7 settembre 1920, per il ministro della Difesa Lorenzo Guerini, c'è stato il tempo, lunedì 7, anche per una visita privata a Casa Pascoli e poi al comune di Barga.

Accompagnato dal senatore Andrea Marcucci, il ministro Guerini è stato accolto tra gli altri dal presidente e dalla vice presidente della Fondazione Giovanni Pascoli, Alessandro Adami e Maria Bruna Caproni, con i quali ha visitato la casa museo del poeta esprimendo il suo apprezzamento per lo stato di conservazione e per il valore di questo luogo di cultura nazionale.

Dopo casa Pascoli, a Barga il ministro ha visitato anche la casa comunale, ricevuto dal sindaco Caterina Campani e dalla giunta.

A proposito di Casa Pascoli, proprio in quei giorni è avvenuta anche la consegna degli attesi lavori di messa a norma dell'ex asilo Pascoli, con la realizzazione di un centro di accoglienza per gli studiosi in visita a Casa Pascoli, che sarà connesso direttamente con Casa Pascoli. Si tratta di un intervento di qualificazione e valorizzazione della casa museo e dle suo complesso per 860 mila euro: 760 provenienti dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca e 106 circa proventi della misura prevista dall'art bonus.

CORONAVIRUS, TANTI DISAGI NELLA BARGA EPICENTRO DEL CONTAGIO

BARGA - Da giovedì primo ottobre ci siamo trovati catapultati di nuovo in emergenza coronavirus. Dopo una relativa calma, pur se con casi in crescita, si è tornato a registrare un'impennata di contagi. Barga è stato l'epicentro della recrudescenza dei nuovi contagi in Valle del Serchio. Solo nei primi dieci giorni di ottobre i contagi nel comune sono stati quasi 90 e questo, per forza di cose, la vita di tutti i giorni l'ha condizionata, sotto tanti punti di vista, con la paura che è tornata a crescere.

La situazione è peraltro in divenire ed a contribuire al calo delle presenze anche il fatto che a casa in questi giorni ci sono state almeno 90 persone positive, che tanta gente è stata sottoposta a tampone, altra è rimasta in isolamento fiduciario ed altra è in quarantena perché legata a casi emersi. Una situazione del genere non si era mai verificata da nessun'altra parte nella nostra zona e questo ha creato difficoltà a non finire per gestire logisticamente i vari casi: risposte tamponi, visite mediche, gestione dei rifiuti speciali pericolosi per i positivi, ma non solo. Da giovedì 1 ottobre poi, dopo la notizia di 12 casi positivi in un giorno, la gente in giro è calata drasticamente a cominciare da quella presente nei locali pubblici che hanno registrato una drastica diminuzione di clientela.

A Barga e Fornaci meno gente in gir; di sera si sono riviste le strade deserte; i locali vuoti ed anche qualche affare in meno per i negozi. Proprio su tale questione è intervenuta anche la sindaca di Barga Campani: *"È giusto però che tutti noi si viva questo momento con la dovuta tranquillità; consapevoli che c'è bisogno essenzialmente solo di rispettare delle regole, sia che siamo clienti che dall'altra parte del banco. Ma così facendo niente ci preclude di frequentare o di utilizzare con tranquillità le nostre attività che hanno già pagato in questi mesi un duro prezzo alla pandemia"*. La situazione, al momento di chiudere questo giornale, è ancora in divenire e non era dato sapere se l'ondata di contagi, prima o poi, si sarebbe fermata. L'augurio è ovviamente che il mese di ottobre si concluda con una situazione almeno più stabile, che renda anche a tutti noi la vita meno complicata.

Non sono mesi facili quelli che abbiamo vissuto e facili non saranno nemmeno quelli a venire fino a che non verranno trovate cure e vaccini adeguati forse a tutto questo, ci dovremo di nuovo abituare.

Comunque sia è un altro momento da segnare per i posteri della nostra recente storia legata a questa pandemia. Che per questo motivo abbiamo voluto registrar su questo numero, prima di andare in stampa. Con notevole ritardo peraltro, proprio a causa di quarantene che hanno riguardato anche la nostra redazione.

NEL RICORDO DEL "SANTO DI BARGA"

BARGA - Si è svolta domenica 13 settembre, presso la chiesa del Sacro Cuore, la commemorazione del canonico Enrico Marcucci (Barga 1871 – Barga 1960). Era conosciuto come "Il Dorme", un soprannome che suona abbastanza strano ma che sin dall'ottocento fu attribuito al nonno dello stesso canonico e così rimase a tutti i Marcucci del ramo del Canonico, ma quando morì i giornali dell'epoca parlarono di lui anche come il "Santo di Barga" per la sua vita e per il suo esempio sacerdotale.

All'esterno della chiesa del Sacro Cuore il vescovo della Diocesi di Pisa mons. Giovanni Paolo Benotto ha celebrato la santa messa accompagnata dalla corale del Duomo di Barga diretta da Roberta Popolani. Si è aperta così la commemorazione fortemente voluta dall'Arciconfraternita di Misericordia di Barga e dalla Propositura di Barga e che, nel sessantesimo anniversario della morte, ha riportato i resti del canonico nella sua chiesa. Fino a poco tempo fa era rimasto infatti sepolto nel cimitero urbano di Barga, in un forno donato all'epoca dall'Arciconfraternita di Misericordia alla famiglia del defunto. Ora i suoi resti sono finalmente arrivati nella sua chiesa e così è stato voluto anche per rendere onore a quello che era stato il desiderio del proposto di Barga mons. Lino Lombardi (1886-1965), espresso nel discorso funebre proferito di fronte alla salma del canonico Marcucci nel Duomo di Barga, sessant'anni fa. La cosa non si era mai più realizzata, ma alla fine quel desiderio è divenuto realtà, con i resti che ora riposano nel pavimento della chiesa e con una lapide che ne ricorda a tutti la figura e l'impegno anche nella realizzazione della stessa chiesa.

Tra le iniziative della giornata anche una mostra che ha ricostruito anche i passaggi della traslazione delle spoglie e poi la presentazione del libro di Pier Giuliano Cecchi (che ringraziamo per le foto) dal titolo *"Il canonico Enrico Marcucci 'Il Dorme' riposa nella sua chiesa"*, volumetto fatto stampare dall'Arciconfraternita nel sessantesimo dalla morte.

L'EFFETTO COVID SULL'ESTATE SCOZZESE DI BARGA: NE PARLA BBC NEWS

BARGA - In un servizio a firma Giancarlo Rinaldi, che campeggiava anche sulla home page di BBC News, il racconto dell'estate barghigiana al tempo del covid, senza la consueta presenta degli scozzesi che ogni estate animano la cittadina.

L'articolo porta il titolo: *"Barga: How Italy's most Scottish town coped without its annual invasion"*. Il resoconto di Giancarlo (reporter per il sud della Scozia di BBC news ed anche lui figlio di gente di Barga) si basa su una serie di interviste, tra le quali quella al nostro direttore Luca Galeotti sugli effetti del covid 19 sulle affluenze turistiche nella cittadina. Sono state intervistate anche tante persone che dalla Scozia solitamente l'estate giungono a Barga; e che in alcuni casi sono mancate all'appello quest'anno.

Tra gli intervistati il bargo-scozzese Lio Moscardini, che insegna al Royal Conservatoire of Scotland a Glasgow, che però a Barga non ha rinunciato a venire; la giornalista Sonia Robb, con origini barghigiane, che invece si è detta dispiaciuta di non essere stata presente; Carla Bruce di Ellon, nell'Aberdeenshire, che ha raccontato la sua delusione per questa assenza forzata; gli scozzesi Ron e Susi Gauld che a Barga gestiscono il B&B Casa Fontana e che per quest'anno hanno dovuto registrare solo annullamenti, con la stagione che però si ripropone per il 2021 con nuove prenotazioni.

In generale il resoconto e le parole dei protagonisti raccontano di delusione, dispiacere per non esserci, mancanza per Barga e la sua gente; di una Barga insolita e silenziosa; vivace molto meno del solito. Di una atmosfera surreale. E l'auspicio di tutti è che il 2021 non sia così; che tutto questo presto sia solo un ricordo. E che l'estate degli scozzesi nella città più scozzese d'Italia torni ad essere presto come è sempre stata.

CALCIO, LE DONNE DEL FILECCHIO SI PRESENTANO

FORNACI - Il 13 settembre scorso a Fornaci, in piazza IV Novembre, la presentazione delle squadre delle Filecchio Women. Mancava il presidentissimo Alfredo Turicchi impossibilitato per altri impegni, ma le sue veci sono state egregiamente svolte da una grande Elena Lucchesi, sua vice e pilastro portante della società gialloverde.

Dopo la meritatissima promozione in Serie C, le attese ora sono tante e tante sono anche le novità per le Filecchio Women, impegnate in una grandissima avventura in un campionato di prestigio e a livello nazionale. Per il territorio barghigiano sarà anche vetrina per farsi conoscere attraverso queste ragazze. Le speranze sono tante, l'obiettivo principe è la salvezza e magari anche qualcosa in più... la formazione che è stata allestita è infatti interessante. Tra le novità importanti annunciate, anche l'avvio di una affiliazione con la Lucchese, siglata in questa occasione dallo scambio di gagliardetti tra Elena Lucchesi e l'amministratore delegato rossonero Alessandro Vichi.

Sono state poi presentate di fronte ad un bel pubblico, le tre formazioni giovanili che compongono il vivaio delle Filecchio Women, una delle poche realtà giovanili della Toscana. Quest'anno le squadre sono passate da due a tre con l'istituzione della Under 19.

VIVA LA VETRINA, BUONA LA SECONDA

FORNACI - È andata bene lo scorso 27 settembre a Fornaci "Viva la vetrina tra arte e moda", iniziativa già organizzata lo scorso anno con notevole successo, promossa dal promosso dal CIPAF – Centro commerciale naturale. Il pomeriggio, con via della Repubblica chiusa alle auto e con la originale iniziativa dei modelli in vetrina ed in strada a mostrare le nuove collezioni autunno-inverno, è stato piacevole ed ha richiamato gente; a contribuire al successo della giornata anche la manifestazione *JazzRail 2020* organizzata da BargaJazz Festival e Barga Jazz Club, che ha portato per le vie di Fornaci il jazz con la Magicaboola Street Band ed altri gruppi.

Con Viva la Vetrina 2020, belle le iniziative dei singoli negozi per promuovere i propri prodotti, con set fotografici e allestimenti.

Successo anche per l' #arteinvetrina con l'esposizione dei quadri di pittori locali.

Il tempo, viste le premesse, ha comunque assistito con una bella giornata di sole, solo un po' freddina nel tardo pomeriggio, fatto che ha convinto molte persone ad andar via prima del previsto. In piazza IV Novembre anche i banchi dello *street food* ed i giochi gonfiabili per i bimbi a completare un pomeriggio che ha regalato uno scoppiettante fine settembre a Fornaci.

SILENZIO SUL MONTE SOLE: A BARGA IL RICORDO DELLA STRAGE DI MARZABOTTO

BARGA - Un pomeriggio all'insegna della civiltà e della commozione, quello organizzato lo scorso 3 ottobre da Commissione Pari Opportunità, Istituto Storico Lucchese e ANPI Barga con il patrocino dell'Amministrazione comunale, Unitre e Cento Lumi, in ricordo di Santuzza Angelini, vittima barghigiana della Strage di Marzabotto di cui ricorrevano in quei giorni i 76 anni. La ventiduenne fu uccisa in località San Martino tra il 29 e il 30 settembre 1944: incinta di otto mesi, era partita da Barga cercando di raggiungere il marito carabiniere a Bologna ma, non si sa per quale tragico scherzo della sorte, finì i propri giorni sui luoghi dell'eccidio di Monte Sole.

La partecipata commemorazione si è svolta davanti alla targa che ricorda Santuzza Angelini, in cima a via della Rota, con la deposizione di un mazzo di fiori, il saluto del sindaco Caterina Campani e del presidente ANPI Mauro Campani, e un ricordo molto sentito e commosso da parte del vicedirettore dell'Istituto Storico Pier Giuliano Cecchi, autore della ricostruzione delle vicende della ragazza, e di Claudia Bilia a nome dei familiari di Santuzza.

A seguire, sotto la Volta dei Menchi ha avuto luogo la proiezione del bel documentario *1944: Silenzio sul Monte Sole* di Lorenzo K. Stanzani, che ricostruisce attraverso le voci di storici e testimoni diretti, la straziante tragedia. Nell'occasione, ANPI, Istituto Storico e CPO hanno annunciato che il regista e il produttore Mauro Bartoli (autore tra l'altro del docufilm su Giovanni Pascoli *Narratore dell'Avvenire* presentato all'inizio dell'anno a Barga) torneranno nella nostra città nei prossimi mesi per proiettare lo stesso documentario alle scuole.

Lucchesia Viaggi
per i vostri viaggi affidatevi all'esperienza di Alberto e Laura
Largo Roma, 12 - BARGA -Tel. 0583 711421 - info@lucchesiaviaggi.com
Lucchesia VIAGGI
www.lucchesiaviaggi.com
IL VIAGGERE
Quando viaggiare diventa un piacere
WELCOME TRAVEL
I nostri servizi...
Pacchetti Viaggi
Biglietteria marittima
Lista nozze personalizzata
Noleggio pullman, auto
Visti e assicurazioni di viaggio
Biglietteria aerea linea e low-cost
Biglietteria pullman Italia ed estero
Biglietteria eventi sportivi e concerti
Novità: biglietteria ferroviaria c/o Stazione di Mologno (tel. 0583 723071)
Sono usciti i Mercatini di Natale, prenota ora !!
VAL PUSTERIA, Bressanone, Lago di Misurina e Braies: 28/29 Novembre
LEVICO, **ARCO E RIVA**: 28/29 Novembre
AREZZO e **MONTEPULCIANO**: 29 Novembre
BOLZANO e **TRENTO**: 6 o 8 Dicembre
MILANO SHOPPING: 8 Dicembre
NAPOLI e **SALERNO**: 12/13 Dicembre
MERANO e **LIVIGNO**: 12/13 Dicembre
e arriviamo già al **CAPODANNO**, richiedeteci il volantino!
#nonsmettetediviaggiare
VI ASPETTIAMO !!!
Riscoprite le Meraviglie Italiane
Vi aspettiamo per prenotare il vostro weekend di Relax:
TERME / MONTAGNA-NEVE / LAGHI
con ottime offerte e con tutte le misure sanitarie previste.
Accettiamo il BONUS VACANZE
chiedeteci COME utilizzarlo !!
Alcune gite in BUS Novembre:
Cacciuccata a **LIVORNO** & **MONTENERO**: 8 Novembre
ANGHIARI e **SAN SEPOLCRO**: 8 Novembre
OUTLET di **BARBERINO**: 14 Novembre
CRETE SENESI: 15 Novembre
MONTENERO e **BOLGHERI**: 15 Novembre
ROMA e **TIVOLI**: 21/22 Novembre
FRIDA KAHLO: 22 Novembre
Weekend d'Autunno
Che aspetti? Prenota ora con #LucchesiaViaggi !!!
Ti regaliamo un **BUONO VACANZA** utilizzabile nel 2022

A PROPOSITO DELLA RISERVA MAB (MAN AND BIOSPHERE) DELL'APPENNINO

MONTAGNA - Entro il 20 ottobre il consiglio comunale di Barga sarà chiamato ad ufficializzare definitivamente l'ingresso di Barga nella riserva MAB (Man and Biosphere) dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Il programma MAB al suo interno include le Riserve della Biosfera, che mirano a coinvolgere le comunità locali e sono esempi di *best practice*, le buone pratiche per lo sviluppo sostenibile e per l'interazione tra sistema sociale e sistema ecologico. Barga, per la provincia di Lucca, andrebbe così ad aggiungersi a i comuni di Minucciano (entrato da poco), Pieve Fosciana, Sillano-Giuncugnano, Piazza al Serchio, Villa Collemandina, San Romano in Garfagnana.

È da un anno a questa parte che va avanti l'iter, ma ora che si avvicina il decisivo passaggio in consiglio comunale, nella montagna barghigiana, tra esponenti di aziende agricole e di pastorizia, ma anche rappresentanti dei cacciatori, si sono ripresentati anche nelle settimane scorse i dubbi già espressi circa la possibilità che l'ingresso nella Biosfera dell'Appennino Tosco-Emiliano possa portare limitazioni per l'utilizzo del territorio stesso.

La questione più dibattuta è appunto quella di possibili vincoli che limiterebbero le consuete attività, ma in varie occasioni sia il sindaco di Barga Caterina Campani che l'assessore all'ambiente del comune di Barga, Francesca Romagnoli principale promotrice dell'allargamento a Barga, ma anche il presidente del Parco Appennino Fausto Giovannelli come ebbe modo di dire a Barga in un'assemblea su questo argomento nell'ottobre 2019, hanno assicurato che di vincoli non ce ne sono. Quelle che sono le normative, le regole in atto sia a livello comunale che sovracomunale, non vengono assolutamente toccate o modificate e tanto meno possono essere ampliati eventuali divieti.

L'ingresso della riserva di biosfera dell'Appennino Tosco Emiliano è invece una occasione da non perdere. Lo afferma il Movimento La Libellula che interviene sulla questione aperta e che entro il 20 ottobre dovrà vedere in consiglio comunale il definitivo via libera all'ingresso nel MAB del territorio barghigiano: *"Siamo convinti che anche per Barga questo treno non si possa perdere. È ovvio che come tutti i progetti che introducono modalità nuove, anche questo abbia suscitato dubbi (sempre legittimi) e richieste di chiariment ma è chiaro che non esiste nessun vincolo "calato dall'alto" sul territorio, nessun limite alle attività già regolamentate sulla fascia montana, semmai un'opportunità di valorizzare la zona grazie alla possibilità di creare progetti comuni con le comunità limitrofe".*

LA QUESTIONE DELL'ASBUC

BARGA - Continua ad essere lastricata di difficoltà la storia del comitato di gestione dell'ASBUC che, ormai ridotto ai minimi termini, con la dimissione di tutti gli aventi diritto ed anche di quelli successivi, era rimasto fino ad ora attivo con i soli 4 componenti ancora possibili visto che tutti gli altri sono stati dimissionari o hanno rinunciato al subentro. Ora il comitato si è ridotto ancora con le dimissioni formali di uno dei componenti, Fabrizio Lugliani; che ha deciso di dimettersi a causa di alcune scelte assunte dal comitato di gestione, non congrue con le esigenze della cittadinanza.

Restano così in carica adesso, compreso il presidente, solo tre componenti, di cui, l'unico ancora presente dei primi eletti nel 2017, è Venanzio Togneri. Nessun vuole criticare l'operato di chicchessia, ma onestamente ci pare che questa situazione dovrebbe essere risolta. A questo punto, con un comitato che si regge su solo tre persone, con componenti che (2 su 3) nelle elezioni hanno ottenuto solo una manciata di voti e quindi non rappresentano certo appieno il mandato degli elettori, non sarebbe meglio ed anche più giusto rimettere il futuro dell'ASBUC nuovamente nelle mani della popolazione ed andare quindi a nuove elezioni?

Anche il comune di Barga ha chiesto al comitato in carica di riflettere sulla situazione e fare un passo indietro per tornare a formare un comitato più rappresentativo del volere popolare. L'Amministrazione, attraverso la sindaca Caterina Campani e l'assessore alla montagna, Pietro Onesti, ha espresso preoccupazione e insoddisfazione per la vicenda anche per le tante situazioni delicate in corso che avrebbero bisogno di una guida forte, con un comitato rappresentato da tutti i componenti previsti dallo statuto e soprattutto con un comitato espressione reale della preferenza dei cittadini.

Il Comitato di gestione ha preso tempo. Prima infatti c'è da presentare alla popolazione il bilancio 2019 ed entro il 31 ottobre va adeguato lo Statuto alla transizione delle onlus al Terzo Settore. L'assemblea dovrebbe svolgersi a Fornaci il 20 ottobre. Valutazioni sulla opportunità o meno di proseguire verranno prese solo dopo questi passaggi.

POTENZIAMENTO RETE DEL METANO

SAN PIETRO IN CAMPO - Grazie ad una delibera di giunta che ne riconosce la pubblica utilità, è andato avanti l'iter per la realizzazione di un intervento, con investimento di Toscana Energia Spa, per l'estensione della rete di distribuzione del gas metano nel territorio comunale.

L'opera prevede l'estensione della rete per circa 1.350 metri in località San Pietro in Campo; intervento che doterà della fornitura di metano circa 37 utenze, tra cui diverse attività produttive. Si tratta della parte a nord della zona di San Pietro in Campo. L'intervento in questione fa seguito ad un piano per il potenziamento della rete di fornitura del gas metano nel comune di Barga ed è di fondamentale importanza per potenziare la rete del gas naturale a San Pietro in Campo così da dare la possibilità di utilizzare il servizio di distribuzione gas naturale, oltre che alle abitazioni presenti, anche alle diverse attività produttive che si trovano nella località, consentendo un maggior risparmio economico e competitività.

Toscana Energia Spa effettuerà l'estensione della linea a sua esclusiva cura e spese, senza contributi a carico dell'Amministrazione Comunale o delle famiglie e attività interessate. L'auspicio è adesso che l'intervento venga realizzato il prima possobile.

A proposito di metano, per quanto riguarda le aree residenziali del territorio ancora sprovviste della rete del metano, figurano ancora Seggio di Sopra, Seggio di Sotto, Pagnini, Bardani e Menchi, nell'area di Filecchio (175 nuovi utenti); Loppia (26 nuovi utenti), Ponte di Catagnana (28 utenze) e Catagnana (11 utenze).

folletto VORWERK RICAMBI ORIGINALI
LUCA CARRARA
FORNACI DI B. (LU)
TEL. 328 4143342
MACCHINE DA CUCIRE
JANOME
vendita e riparazioni
Siamo aperti! Ci trovate adesso in
via della Repubblica, 84

NOZZE E NOZZE DI DIAMANTE!

FORNACI - Una giornata indimenticabile quella dell'11 settembre scorso per la famiglia della signora Sonia Giuntini con il marito Adolfo, residenti a Fornaci, che in un solo giorno hanno festeggiato con tanta emozione il matrimonio della figlia Alice Lucchesi con Stefano Martini ed insieme il bel traguardo raggiunto dai genitori di Sonia, Lino Giuntini e Giuliana Pighini che proprio l'11 settembre hanno festeggiato i sessant'anni di matrimonio, le Nozze di Diamante.

Una festa doppia che ha suggellato il nuovo e lungo percorso insieme di Alice e Stefano ed invece la lunga strada percorsa dai nonni. Una emozione ed una gioia unica per tutti.

La festa si è svolta a Massa Marittima (GR) in compagnia di amici e parenti ed è stata una giornata splendida ed indimenticabile.

Dalle colonne di questo Giornale Sonia e Adolfo, rivolgono i propri auguri alla figlia ed al genero ed a babbo e mamma.

Volentieri, per questa doppia occasione, ci uniamo anche noi del Giornale con le nostre congratulazioni ai due sposini ed ai due sposini di Diamante!

PER HELEN E JOHN BELLANY

BARGA - Lo scorso 10 settembre, intorno ad una tavola di buon cibo e vino, un gruppo di amici ha voluto rendere omaggio a Helen Bellany che era a Barga in occasione della presentazione del libro *Metamorfosi: breve indagine su John Bellany*. A lei gli amici hanno donato una immagine di San Cristoforo accompagnata da queste parole scritte con grande affetto e stima sia per Helen che per il suo marito John.

Cara Helen,

Ormai ci conosci e sai bene che da buoni italiani non perdiamo occasione per riunirci intorno ad una tavola imbandita di buon cibo e vino per il piacere di stare insieme raccontandoci un mucchio di "bischerate" alla nostra maniera.

Stasera le nostre "bischerate" si arricchiscono con la tua presenza. La tua bellezza, il tuo sorriso, la tua simpatia, il tuo modo di ascoltare, la tua gentilezza sono come pennellate di colore a questo nostro dipinto di amicizia e di affetto.

Stasera accanto a te sentiamo anche la presenza del Grande John che sicuramente con i suoi folti capelli e barba bianca, il suo grande cappello e cravatte coloratissime, avrebbe riso insieme a noi. Ci avrebbe sedotto e incantato con il suo modo di fare come ha fatto in questi anni con i suoi quadri dedicati alla nostra terra, alla vostra terra!

Arrivati in questo nostro mondo, per voi sconosciuto, avete dato, con il vostro operato e con le vostre azioni, lustro a Barga e dintorni. L'arte di John è stata per noi un dono impagabile e vi saremo riconoscenti per sempre.

Crediamo di interpretare il pensiero di molti, se non di tutti, che avete dimostrato con il vostro atteggiamento di voler bene al nostro territorio, abbiamo altresì conosciuto in voi persone di grandissimo spessore umano e di simpatia e ci auguriamo di essere stati per voi, quello che voi siete stati per noi!

Con affetto gli amici di sempre e per sempre

STRINA AL COMANDO DELLA PALINURO

BARGA- Il barghigiano Antonio Strina è,come già annunciato nel mese di agosto, il nuovo Comandante della nave scuola a vela Palinuro ed è già in mare, nel suo nuovo incarico, dal 24 settembre scorso. In tale data, come riporta il sito della Marina Militare, la Palinuro ha lasciato il porto di La Spezia per un'attività addestrativa in mare fino in Mar Adriatico. La nave scuola Palinuro ha ripreso l'attività dopo un'importante sosta lavori. La goletta della Marina, dopo aver navigato nel Mar Tirreno, ha attraversato lo stretto di Messina per giungere a Trieste, in occasione della 52esima edizione della Barcolana, in corso fino all'11 ottobre. A seguire, in fase di rientro, ha toccato alcuni porti dell'Adriatico per poi fare ritorno a La Spezia all'inizio del prossimo mese di novembre.

Nel pieno rispetto dei requisiti di sicurezza legati al contrasto della diffusione del COVID-19, il Palinuro non sarà aperto al pubblico durante le sue soste in porto. Sarà tuttavia visibile in ogni possibile occasione di passaggio ravvicinato nei luoghi di particolare interesse della costa del nostro Paese. Poco importa per noi che siamo di Barga e di questa Valle del Serchio: il solo sapere che il comandante è uno di questa terra, è già motivo di soddisfazione ed orgoglio.

VENDEMMIATO IL VINO DEL PASCOLI

CASTELVECCHIO - Settembre è il mese della vendemmia e non sfugge a questa attività, ormai da diversi anni a questa parte, anche e la chiusa di Casa Pascoli dove dal 2014 si è tornati a produrre il Flos Vineae, il vino pascoliano; proprio come quello che lui stesso produceva a Castelvecchio. Oggi con quel nome si produce, in piccole quantità, grazie alla bella vigna di Casa Pascoli recuperata, sia un vino rosso (merlot e sirah le uve) che un bianco che peraltro è frutto dei vitigni di Albana, tipici dell'area romagnola da cui proviene il Pascoli, che furono donati a Casa Pascoli dal comune di San Mauro di Romagna nel 2012 in occasione del centenario pascoliano.

A pensare alla vendemmia ed a curare il vigneto di casa Pascoli, ci pensa un gruppo di bravi volontari castelvecchiesi, che si sono presi la briga di valorizzare l'antica vigna e di riprendere la produzione del vino pascoliano.

Per quanto riguarda la cronaca, si è vendemmiato sabato 26 settembre. È stata, ci fa sapere l'amica Claudia Bilia da Castelvecchio, una raccolta bella e abbondante e chi sovrintende alla produzione del Flos Vineae garantisce che sarà un buon vino.

Rag. Biagioni Emma
Consulente del lavoro
Via Canipaia, 4 Barga (Lu)
Tel. 0583 723482 Fax 0583 724039
emmabiagioni@alice.it

ABC DATA
di Cavani Pamela e C. sas
ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI
Via Canipaia 4, 55051 BARGA
segreteria@abcdatasas
tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

NOZZE D'ORO AL BUGNO

FORNACI - Domenica 20 settembre, chiusura straordinaria al pubblico per il noto ristorante Il Bugno di Fornaci di Barga... c'era infatti da festeggiare una bella ricorrenza per la grande e unita famiglia che gestisce il ristorante, la quale ha festeggiato i 50 anni di matrimonio di due capostipiti della storia nella ristorazione di questa realtà.

Tra tanti parenti ed amici, Enzo Bertellotti e Elena Cinquini hanno celebrato le loro nozze d'oro. Si erano sposati proprio il 20 settembre del 1970 nel comune di Vergemoli. Elena è originaria di Fornovolasco ed Enzo di San Pellegrinetto, ma sono sempre stati connessi anche al territorio barghigiano; la loro storia nel campo della ristorazione è infatti tutta legata alla nostra comunità.

Amore e lavoro per loro sono andati di pari passo da cinquant'anni a questa parte. Negli stessi anni del loro matrimonio hanno dato l'avvio dell'attività di ristoratori con la sorella di Elena, Laura e con il cognato Emilio Pieroni prima con lo storico locale delle Due Strade a Fornaci di Barga poi, negli anni '80, poi con l'apertura del ristorante pizzeria Il Giardinetto a Mologno ed infine, dal 1990 fino al 2000, con la gestione del ristorante Il Bugno a Fornaci di Barga.

Le due famiglie sono andate sempre d'accordo ed i cognati hanno lavorato insieme come fossero dei fratelli; sotto la loro gestione questi tre ristoranti si sono sempre distinti per la stima raccolta tra la clientela e per l'ottima direzione.

Quindici anni fa, dopo l'avvio dell'ultima avventura, al Bugno sono arrivate forze fresche, con i figli di Enzo ed Elena, Francesco e Andrea, a rilevare il tutto da genitori e zii, acquistando anche l'immobile di Fornaci e portando avanti l'attività: il primo in sala, con una capacità fuori dal comune ed il secondo in cucina, con piatti che non hanno certo bisogno di presentazioni. Nella scia del lavoro di zii e genitori stanno portando avanti questa attività con tanto e meritato successo. Enzo ed Elena però ci sono sempre: fanno ancora parte dello staff del locale con in particolare Elena che non ha abbandonato la cucina e se il figlio Andrea è colui che rappresenta l'innovazione, Elena è il legame forte con le buone tradizioni gastronomiche della valle.

Celebrare la storia dell'amore di Enzo ed Elena è stato un po' come celebrare la storia del successo imprenditoriale di queste famiglie e, per questo motivo, non mancavano tutte le persone che vogliono bene ai due sposini d'oro ed alla loro famiglia ed alla fine è stata una serata indimenticabile che ha festeggiato non solo l'amore di Enzo ed Elena ma di una famiglia intera.

Da parte nostra, nel raccontare la loro storia ed il loro amore, volentieri partecipiamo agli auguri per Enzo ed Elena ed auguriamo loro ancora tanti e tanti anniversari felici assieme alla loro bella famiglia.

UNA PANCHINA ARCOBALENO A FORNACI

FORNACI - Lo scorso 13 settembre è stata inaugurata in piazza IV novembre la panchina arcobaleno realizzata dai Giovani Democratici della Valle del Serchio.

Una iniziativa come segno di solidarietà a tutti i ragazzi e le ragazze che vivono delle difficoltà legate alla scoperta di se stessi, della propria identità di genere e del proprio orientamento sessuale, soprattutto di fronte ai pregiudizi diffusi nella società.

"Questa panchina – spiegano i Giovani Democratici – *è un simbolo tangibile, posto in un luogo frequentato da molti, in particolare giovani, per portare attenzione sul tema delle discriminazioni e per ricordare a chiunque vi si sieda di non reprimere il proprio modo di essere, i propri sentimenti, perché non esiste un amore giusto o un amore sbagliato.*

Con questa prima panchina abbiamo voluto dire a gran voce che l'amore ha sempre dignità, in tutte le sue forme".

I Giovani Dem ringraziano le autorità intervenute alla inaugurazione e tutti coloro che hanno contribuito a realizzare questa "panchina della cittadinanza" donandola al gruppo e aiutando a risistemarla.

IL BANCO DEL NON SPRECO CERCA VOLONTARI

BARGA - Il banco del Non Spreco di Barga, che raccoglie diverse associazioni di volontariato, recupera buone quantità di cibo in scadenza che poi vengono ridistribuite il giorno stesso o la mattina dopo dalla Caritas a persone o famiglie in difficoltà.

A Barga siamo un bel gruppetto di persone che raccolgono questo cibo tutti i giorni, la sera o la mattina, e poi c'è un altro gruppo ancora più nutrito che lo fa a Fornaci.

Per alleggerire i turni delle persone avremmo bisogno di qualcuno che vuole darci una mano. È un'attività molto breve si può fare anche una due volte al mese dura una mezz'ora tre quarti d'ora massimo perché la roba va recuperata da alcuni negozi e poi portata al Sacro Cuore. È un'attività di grande piacere, di grande soddisfazione e poi speriamo a breve di organizzare una cenetta insieme.

Le attività comunitarie che spargono benessere intorno a noi e che creano collaborazione sono un toccasana per noi persone che viviamo in un sistema malato, fissato su tecnologia, soldi, individualismo e materialismo. La felicità si può trovare nel mettere le nostre energie a far funzionare meglio la comunità e rafforzare legami e risolvere insieme i problemi. Tocca a noi.

Maria Elena Bertoli

DA URBINO PER DI GIANGIROLAMO

MOLOGNO - Un onore, una gratificazione riservata a pochi, meritevoli a livello culturale e artistico. La comunità accademica e universitaria di Urbino ha reso omaggio al professor Giuseppe Di Giangirolamo, artista di Mologno considerato uno dei più quotati serigrafi artistici degli ultimi decenni. Ben dieci pagine della rivista specializzata "Urbino VivArte" prestigioso semestrale di cultura nazionale, sono state dedicate al Di Giangirolamo. L'artista molognese, da anni è docente di "Serigrafia artistica" e "Tecnologia dei materiali per la grafica" all'Accademia delle Belle Arti di Urbino e tiene dei corsi specializzati anche all'Isia (Istituto superiore per le industrie artistiche) di Urbino, che è un istituto statale di alta formazione nel campo del design e della comunicazione visiva.

Si è trattato di un riconoscimento che rappresenta la consacrazione a livello nazionale di un artista a tutto tondo, che dagli anni '80 sperimenta tecniche di incisione e brevetta dei macchinari utili a valorizzare questa forma di arte non ancora apprezzata a pieno al di fuori della cerchia degli addetti ai lavori.

Nel servizio, uscito il 5 settembre scorso, si sono succeduti interventi del professor Gastone Mosci (vera istituzione dell'Università di Urbino e grande intenditore di talenti), di Giovanni Turria (attuale vicedirettore dell'Accademia di Venezia), dei docenti e artisti Gianluca Murasecchi, Gianluigi Bellucci, Natascia Soccio e Cristian Cassar.

Il laboratorio di Mologno, vera e propria cabina di regia e di studio, è diventato meta di "pellegrinaggi" per decine di giovani studenti italiani e stranieri, che scelgono di avvalersi dell'esperienza di Di Giangirolamo durante i master post laurea. Come, del resto, fanno da anni gli iscritti alla storica Accademia del Bisonte a Firenze. Tra le sue ultime imprese, la realizzazione di alcune stampe realizzate per il Comando Nazionale per la Tutela del patrimonio culturale dell'Arma dei Carabinieri. L'esperienza dell'artista, unita alla continuità della ricerca di settore, si è affiancata ad una voglia di trasmettere passioni e segreti per quello che riguarda la sperimentazione di nuove superfici, macchine e tecniche. Come in occasione del "vincolo Bompadre", innovativo supporto di stampa serigrafica usato oramai in tutte le Accademie italiane e straniere.

Più che meritato dunque questo riconoscimento morale che corona decenni di passione e voglia di migliorarsi. Molto bene.

UN PARCHEGGIO ROSA

BARGA - Una bella idea quella realizzata da Farmacia Simonini, Bar Nardini e supermercato Conad City che nel piazzale di via Canipaia, ora più che mai utilizzato dalla comunità barghigiana, hanno deciso di realizzare uno stallo rosa dedicato alle donne in stato di gravidanza o alle mamme con figli di meno di un anno. Un gesto di civiltà e sensibilità delle tre realtà commerciali barghigiane che chiedono altrettanta attenzione alla popolazione. Si tratta del secondo parcheggio rosa realizzato a Barga, dopo quello che il comune ha predisposto anni fa nel piazzale Medici.

Un bravo a tutti

I CENTO ANNI DI MARIO CASTRUCCI

FORNACI - La Barga e la Fornaci calcistica hanno festeggiato nei giorni scorsi il centesimo compleanno di Mario Castrucci, fornacino doc che è stato giocatore del Barga dal 1947 al 1952 e del Fornaci dal 1953 al 1955. Erano quegli gli anni forse più belli del gioco del calcio locale. Quelli più veri e più sentiti, con le partite alle quali assistevano centinaia di spettatori e vi era una aspettativa sempre alta per il gioco del calcio locale.

Mario ha compiuto la veneranda età di 100 anni lo scorso venerdì 25 settembre, ma per lui la famiglia ha organizzato una bella festa che si è svolta al ristorante Il Bugno di Fornaci domenica 27 settembre.

Per l'occasione a fare visita a Mario è stata anche la prima cittadina Caterina Campani che gli ha consegnato una pergamena e poi, insieme alla presidente del Viola Club Barga Valeria Belloni hanno consegnato a Mario una sciarpa del club. Mario infatti è tifoso della Fiorentina da sempre ed è per questo che ha molto apprezzato questa sorpresa.

Anche l'AS Barga ha inviato una targa in ricordo delle gesta calcistiche di Mario, firmata dal presidente Leonardo Mori.

A Fornaci, al di là di calcio e sport, Mario lo conoscono tutti, come del resto la sua famiglia, in particolare per l'attività che gestivano, la nota pasticceria Castrucci. L'attività fu fondata nel 1938 dal padre di Mario, Giulio; poi dal 1948 è stato lui il titolare lasciando infine la pasticceria nelle mani del figlio Gino, fino alla chiusura dell'attività nel gennaio del 2002.

Anche da parte del Giornale di Barga giungano tanti auguri e complimenti a Mario

Il Giornale di BARGA giornaledibarga.it

Direttore Responsabile: Luca Galeotti

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

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

Traduzioni: Sonia Ercolini

Grafica e impaginazione: ConMeCom di Marco Tortelli

Stampa: San Marco Litotipo srl, Lucca

Autorizzazione n. 38/1949 Tribunale di Lucca

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

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

GARANZIA DI RISERVATEZZA

Legge 675/96 sulla tutela dei dati personali.

I dati personali degli abbonati e dei lettori sono stati archiviati e vengono utilizzati da questo mensile esclusivamente per consentire la spedizione postale del periodico. I dati non sono ceduti, comunicati o diffusi a terzi.

SI È TORNATI IN CONSIGLIO COMUNALE

BARGA - Il consiglio comunale di Barga è tornato a riunirsi in presenza, dopo che, da dopo l'avvio della fase di emergenza, tutte le sedute si erano svolte unicamente in video conferenza. La prima seduta "live" si è svolta il 30 settembre.

Il Consiglio si è aperto con l'approvazione di uno schema di convenzione per l'affidamento del servizio di tesoreria comunale per il quinquennio 2021/2025, servizio in scadenza al 31 dicembre 2020. Il servizio potrà essere svolto solo dagli Istituti di credito che hanno o avranno uno sportello sul territorio del Comune di Barga.

I successivi due punti all'ordine del giorno sono state ratifiche di variazioni di bilancio per l'inserimento del finanziamento 2020 di euro 40.000,00 ottenuto dal Ministero dell'Istruzione ai fini dell'adeguamento funzionale degli spazi delle aule didattiche in conseguenza dell'emergenza sanitaria Covid- 19 e per la sistemazione di capitoli in merito all'importante investimento per la realizzazione dell'intervento di recupero sistema pascoliano per la realizzazione del borgo della poesia, necessaria per la conclusione delle procedure di appalto ed impegno dei lavori.

Il quarto punto ha riguardato l'approvazione all'unanimità delle modifiche al "Regolamento per le occupazioni del suolo pubblico", valida per il solo anno 2020 e derivante dalla necessità di inserire le novità legislative attuate per fronteggiare le problematiche connesse all'emergenza epidemiologica da Covid-19.

A tal proposito l'assessore a bilancio e finanze Vittorio Salotti ci ha spiegato: "Considerata l'intenzione dell'Amministrazione Comunale di venire incontro alle attività economiche che in questo periodo di emergenza hanno incontrato ed incontreranno difficoltà a fronteggiare la situazione, con questa delibera si prevede di non far pagare l'occupazione del suolo pubblico per l'intero anno 2020, finanziando la maggiore esenzione di quella prevista dal Governo con risorse del bilancio dell'ente e prevedendo l'esonero per le nuove concessioni per l'occupazione di suolo pubblico ovvero di ampliamento delle superfici già concesse.

Per i contribuenti che hanno già pagato la tassa, pur avendo il diritto all'esenzione, sarà predisposto il rimborso totale e per le attività degli ambulanti permanenti, presenti tutto l'anno ai mercati di Barga e fornaci di Barga, è prevista una riduzione del 20% sulla tassa per il periodo di *Lock Down* sempre nell'anno 2020".

Il quinto punto all'ordine del giorno è stata una variazione di bilancio che ha previsto la modifica dell'intervento di Realizzazione della mensa e collegamenti presso la cittadella scolastica di Fornaci di Barga con una diversa programmazione temporale ed una maggiore spesa di Euro 80.000,00 finanziata con nuovo mutuo nell'anno 2021 (interventi per euro 80.000,00 nel 2020 coperti da contributo MIUR, euro 800.000,00 nel 2021 coperti per euro 720.000,00 da contributo MIUR e da euro 80.000,00 con nuovo mutuo, con l'Amministrazione Comunale che si è mossa per cercare un contributo esterno al fine di evitare l'accensione del mutuo nel 2021).

Per l'area CULTURA E TURISMO, è previsto un finanziamento del Ministero di euro 10.000,00 per l'acquisto libri per la Biblioteca comunale. Per l'AREA LAVORI PUBBLICI E MANUTENZIONI è previsto un incremento di spesa per le manutenzioni per i cimiteri per euro 6.000,00, per gli immobili comunali e per il teatro di euro 5.000,00. Ulteriori spese previste sono quelle per il noleggio dei container adibiti ad aule presso la scuola media di Barga di euro 7.000,00 nel 2020 e quelle per la viabilità e per la sostituzione del personale addetto allo spazzamento manuale per euro 16.000,00.

E' stato anche discussa e approvata con i voti della maggioranza una importante variazione di bilancio che prevede le spese di noleggio di euro 23.000,00 necessarie per l'ampliamento dei moduli prefabbricati adibiti ad aule presso la scuola media di Barga per consentire un migliore adeguamento alle disposizioni Covid-19.

Inoltre sono stati assegnati al Comune di Barga, in qualità di Ente capofila, maggiori fondi per il PEZ (Progetto Educativo Zonale) da destinare agli Istituti scolastici della valle per totali euro 143.359,81, oltre ai maggiori fondi per la buona scuola per euro 181.468,60, destinati all'abbattimento delle rette degli utenti presso l'asilo nido comunale di San Pietro In Campo per euro 27.659,70 nel 2020 ed euro 64.539,29 nel 2021 e all'abbattimento della retta Nidi Privati Accreditati per euro 89.269,61.

RIAPERTE LE SALE STUDIO IN BIBLIOTECA

BARGA – Da Lunedì 5 ottobre sono state riaperte le sale consultazione e studio della Biblioteca Comunale "Fratelli Rosselli" che fino ad ora ha comunque sempre garantito il servizio di prestito locale.

"Siamo contenti – spiega il sindaco Caterina Campani – *di aver riaperto le sale e restituito ai cittadini anche questi ulteriori servizi che consideriamo sicuramente importanti, soprattutto in questo momento. Questo nuovo passo testimonia la passione e la vocazione culturale di una cittadina come Barga. In tanti infatti frequentano la Biblioteca, e utilizzano i servizi a disposizione, e oggi più che mai rappresenta un punto di riferimento per cittadini e studenti".*

Oltre al prestito locale, che prosegue secondo le solite modalità e quindi su prenotazione, in questa nuova fase tornano usufruibili dall'utenza le sale consultazione e studio. Saranno disponibili anche due postazioni internet dedicate. Naturalmente il tutto verrà garantito dal personale adottando le necessari misure indicate dalle linee guida di prevenzione Covid per le biblioteche (fra queste il distanziamento, uso della mascherina, igienizzazione delle mani). La Biblioteca presenterà dei percorsi distinti per chi vuole prendere in prestito o riconsegnare i libri e per chi vuole invece studiare o consultare dei volumi in sede. Le postazioni saranno debitamente indicate così come tutte le norme di comportamento da seguire all'interno dei locali; obiettivo è operare in sicurezza sia per il prestito che per la consultazione e lo studio. Per l'utenza saranno disponibili 14 postazioni studio e consultazione che rispettano i requisiti di distanziamento e sicurezza. Per l'accesso a queste è però necessario prenotare il proprio posto almeno il giorno precedente telefonando durante l'orario di apertura della Biblioteca: dal lunedì al venerdì dalle 14.15 alle 18.45; il martedì e giovedì mattina dalle 9 alle 12. Per informazioni è possibile telefonare in questi orari al numero 0583724573.

GESTIONE ASSOCIATA SERVIZI SCUOLA

BARGA - Tra i punti approvati nel consiglio comunale del 30 settembre scorso c'è stata anche la convenzione per la gestione associata con il comune di Coreglia per quanto riguarda i servizi inerenti i servizi alla scuola ed i diritti allo studio. I Comuni di Barga e Coreglia Antelminelli gestiscono in forma associata le funzioni relative al diritto allo studio dall'anno 2004, ma l'accordo era scaduto nel giugno scorso ed in attesa del rinnovo del consiglio comunale di Coreglia è stato deciso di rinnovarlo esclusivamente per questo anno scolastico. Così poi da prendere accordi con la nuova amministrazione appena insediata per il rinnovo pluriennale eventuale della gestione associata. *"La finalità della gestione associata* – spiega l'assessore alla scuola Lorenzo Tonini - *è quella di perseguire ed assicurare servizi attraverso il potenziamento di un sistema a rete teso a garantire il diritto allo studio sul territorio dei Comuni associati favorendo il miglioramento ed il potenziamento dell'offerta formativa della Valle".*

Le funzioni conferite al Comune di Barga concernono nel monitoraggio e aggiornamento regolamentazione dei servizi di competenza comunale, in particolare regolamenti per l'erogazione dei servizi e delle prestazioni inerenti il sostegno degli alunni in condizioni di handicap, mense scolastiche e trasporto scolastico; gestione servizio mensa scolastica; gestione servizio trasporto scolastico; interventi di supporto agli organismi scolastici per l'orientamento formativo; interventi a favore degli studenti per la corresponsione di benefici economici tesi a garantire il diritto allo studio; interventi di sostegno agli alunni in situazioni di handicap; interventi in favore degli Istituti Comprensivi per il miglioramento dell'Offerta Formativa.

Rimane di competenza di ciascun comune il servizio mensa scolastica, così come la messa e tenuta a norma delle strutture adibite al servizio nonché l'attrezzatura e arredo delle medesime. Compete inoltre ai due comuni associati la piena gestione dei servizi di trasporto pubblico effettuati sul territorio di competenza.

A IACONA E SERAFINI IL PREMIO GIORNALISTICO BENEDETTI

BARGA - La decima edizione del Premio giornalistico Arrigo Benedetti – Città di Barga, 2020, ha visto la consegna di questo importante riconoscimento a Riccardo Iacona e Marta Serafini. Il Premio, dedicato al giornalista lucchese fondatore dell'Espresso e dell'Europeo, è stato consegnato sabato 4 ottobre al Teatro dei Differenti di Barga, in una cerimonia che, per forza di cose, visto il momento che viviamo, è stata differente da tutte le altre, ma non per questo meno significativa.

Iacona è un validissimo reporter, tra l'altro autore e conduttore di "Presadiretta", programma di reportage e inchieste in onda in prima serata su Rai3. Negli ultimi anni ha contribuito al dibattito nazionale sulla violenza sulle donne e femminicidio. Marta Serafini dal 2007 è giornalista al «Corriere della Sera» per cui si occupa di terrorismo e relazioni internazionali.

In una mattinata condotta da Andrea Giannasi, a consegnare il premio a Marta Serafini il presidente della provincia di Lucca Luca Menesini con Arrigo Benedetti jr, mentre la sindaca Caterina Campani ha premiato Iacona. Entrambi hanno espresso soddisfazione ed orgoglio per questo premio. Due esempi, come rimarcato dagli interventi delle autorità, di quello che è stato l'insegnamento di Benedetti, un giornalismo dalla schiena dritta. Un giornalismo che però oggi vive tra le tante difficoltà anche una crisi economica che interessa diverse testate, specchio di una situazione complicata che riguarda da vicino anche i giovani come detto da Iacona. Alla cerimonia, con il dovuto distanziamento ed accompagnati dalla dirigente Iolanda Bocci, erano presenti anche due classi dell'ISI Barga.

In sala anche i due nuovi consiglieri regionali Mario Puppa e Valentina Mercanti.

"La decima edizione del premio assume, in questo anno così difficile, un significato ancora più importante – ha sottolineato la sindaca di Barga Caterina Campani - *Barga ha accolto grandi firme del giornalismo italiano, premiando negli anni coloro che proprio sui passi di Arrigo Benedetti hanno saputo e sanno dare ai lettori e agli ascoltatori grandi esempi di inchieste. Per questo siamo felici di assegnare il premio 2020 a Riccardo Iacona e Marta Serafini".*

UNA CLASSE SERALE ALL'ALBERGHIERO

BARGA - Una classe serale per adulti all'alberghiero di Barga. L'inaugurazione del corso è avvenuta lo scorso lunedì 5 ottobre. L'iniziativa è stata fortemente voluta sia dall'ISI di Barga che dal comune di Barga che ha sostenuto fino all'ultimo questo progetto.

"Dopo un forte e lungo impegno congiunto scuola-comune - ci spiega l'assessore Lorenzo Tonini - *è stato alla fine possibile ottenere dal ministero fondi per finanziare questa bella novità ed ora abbiamo celebrato ill ritorno all'ISI di Barga del corso serale per il conseguimento del diploma dell'istituto alberghiero".*

Il corso serale, per il quale ci sono state tante richieste di adesione, è partito appunto da lunedì 5 ottobre con una cerimonia inaugurale alla quale hanno preso parte la sindaca Caterina Campani e l'assessore alla scuola Lorenzo Tonini, Patrizio Andreuccetti, quale delegato alle scuole superiori della Provincia, la dirigente Berchiolli del centro provinciale istruzione adulti. A rappresentare l'ISI Barga ovviamente la sua dirigente Iolanda Bocci. Per l'occasione sono arrivati anche i messaggi del Provveditore Donatella Buonrisposi e del senatore Andrea Marcucci.

Una novità particolarmente importante questo corso, è stato da tutti sottolineato, che offre a molte persone impegnate nel mondo del lavoro di poter completare gli studi superiori, ma anche di poter avere maggiori strumenti per confrontarsi con il mondo del lavoro ricettivo ed alberghiero.

Il corso serale si svolge da lunedì a venerdì dalle 18 alle 22 in presenza e con tre ore in fad (attività a distanza non in modo sincrono ovvero con lezioni registrate) o in DAD per lezioni di educazione civica,italiano e diritto.

Gli alunni frequentati sono 21 e provengono da tutta la Valle del Serchio. I referenti del serale sono i docenti dell'ISI Barga, Leonetti, Redini e Govannetti, che terranno i rapporti con il CPIA di Lucca. *"È stato sottolineato in tutti gli interventi* –ci racconta la dirigente Bocci - *l'importanza dell'educazione permanente per la crescita personale ma anche socio culturale ed economica di un territorio e anche di uno stato. E che in un momento di pandemia come questo, è sicuramente un bel segnale di rinascita questa classe che inizia il suo percorso verso un diploma che potrà realizzare un obiettivo che per tanti in passato non era stato possibile o una qualificazione maggiore per il mondo del lavoro; alcuni di questi alunni infatti lavorano già ed altri lo hanno perso".*

C'è stata anche una visita ai bei laboratori dell'Alberghiero di Barga ed a tutti gli alunni sono state comunicate le credenziali per il registro elettronico, per la Gsuite, per la creazione di classroom e per svolgere quindi la DAD; è stata inoltre consegnata una copia della costituzione e il manuale delle regole anticovid. Insomma un'accoglienza a tutto tondo come per le classi del corso diurno.

A tutti i nuovi studenti gli auguri di buon lavoro.

LA MENSA DELLA PRIMARIA DI FORNACI

FORNACI - Entro la fine di ottobre potrebbero partire a Fornaci di Barga lavori per 800 mila euro riguardanti la costruzione ex novo della mensa della scuola primaria di Fornaci. Parola di assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti. I lavori naturalmente partiranno se nel frattempo saranno espletati con velocità tutti i passaggi della gara di appalto, ma un passaggio importante è stato compiuto con l'approvazione, da parte della giunta municipale, del progetto definitivo. I lavori saranno svolti in due tranche, una prevista nel 2020 ed una nel 2021.

Si conta di finire l'opera entro il 2021, sempre che l'emergenza covid non complichi il percorso verso la realizzazione del progetto, che scriverebbe la parola fine nell'ambito delle opere di ammodernamento di tutta l'edilizia scolastica della cittadina di Fornaci, partita con la scuola media ormai diversi anni fa e proseguita poi con la nuova primaria e con l'abbattimento e la ricostruzione ex novo della scuola materna.

L'intervento andrebbe a completare proprio il polo scolastico realizzato alcuni anni orsono secondo le ultime indicazioni e misure antisismiche e costerà circa 800 mila euro finanziati da fondi MIUR.

Il progetto prevede la realizzazione del nuovo stabile e dei collegamenti dello stesso con il complesso della primaria e con la palestra. Si tratta insomma del quarto ed ultimo lotto di un progetto che ha visto la delocalizzazione della ex scuola elementare di Piazza IV Novembre nell'area dove sorge anche la nuova scuola materna e dove di fatto è stata fondata la nuova cittadella scolastica di Fornaci. Il progetto definitivo del quarto lotto è stato predisposto dall'Ing. Marco Giovanni Ceccarelli.

Era come detto un passaggio importante nell'iter verso la realizzazione dell'opera. L'ammissibilità dell'intervento su Fondi MIUR era infatti subordinato all'approvazione della progettazione definitiva.

In ricordo di Maria Turicchi

Il primo ottobre avresti compiuto novantanove anni, hai mancato di poco questo traguardo.

A tre mesi dalla tua scomparsa avvenuta il 3 luglio 2020, senza la possibilità di esserti state vicino come volevamo e potevamo, se non ci fosse stato impedito a causa del covid, ti vogliamo ricordare in Piazzetta di San Felice, di cui tu eri la "Sindachessa"; con il tuo modo di fare con il quale accoglievi tutti e ti prestavi a spiegare e fornire indicazioni. Anche agli stranieri, tu che non conoscevi le lingue, ma sembrava proprio che capissero tutto quello che dicevi loro.

Ora hai raggiunto il tuo Domenico che sicuramente ti è venuto incontro intonando, come faceva allora, "*Parlami d'amore Mariù*".

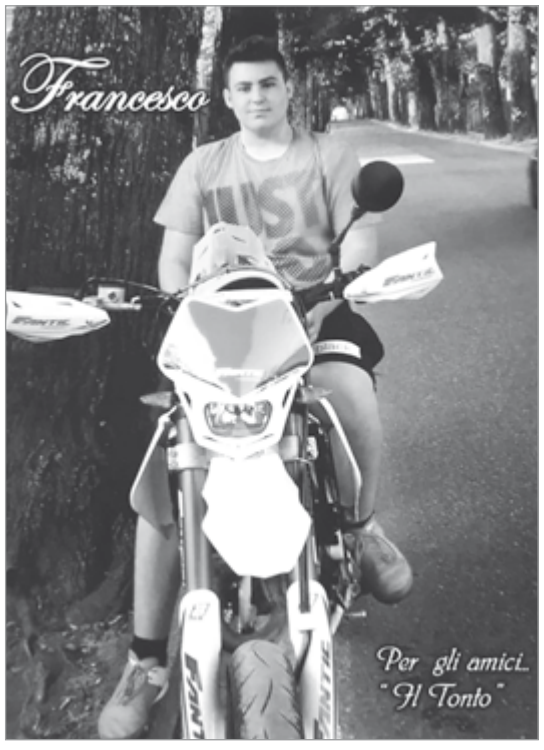
Ciao Mamma.

Le figlie e i parenti tutti.

RINGRAZIAMENTO

La famiglia porge un sentito ringraziamento a tutto il personale della R.S.A. Belvedere di Barga per le amorevoli cure prestate a Maria durante il periodo in cui è stata loro ospite.

NEL RICORDO DEL SORRISO DI FRANCESCO



Tanto è stato fatto in questo anno in suo ricordo. Nel suo nome sono nate tante iniziative di volontariato e nel suo nome vivono i suoi tanti amici che ora più che mai, in questi giorni di rinnovato dolore, si stringono attorno alla sua famiglia nel ricordare Francesco Tontini ad un anno dalla sua tragica scomparsa, avvenuta sulle strade di Fornaci il 17 ottobre del 2019.

Non ci sono parole, e mai ce ne saranno, per poter spiegare e per colmare il vuoto che ha lasciato, ma mamma Marilena e babbo Davide e con loro tanti veri amici, continueranno a ricordarlo con il loro amore intenso; continueranno a realizzare, grazie anche all'Associazione "Il sorriso di Francesco" nel ricordo proprio del suo sorriso e della sua bontà, tante iniziative per aiutare gli altri.

Manchi a tutti noi, Francesco.

ERRATA CORRIGE

Nello scorso numero riportavamo il ricordo della famiglia per la cara Anna Nardini, venuta a mancare nel marzo scorso. Per un involontario errore, nel ricordo e nelle condoglianze finali alla famiglia è stato omesso il nome del figlio Gioele, al quale inviamo le nostre scuse per l'involontaria mancanza.

FILECCHIO

Edmondo Tognarelli

Ci ha lasciati anche il caro Edmondo Tognarelli e con lui se ne va un bel sorriso, una persona solare che amava la vita.

Edmondo se n'è andato il 27 settembre scorso alla veneranda età di 90 anni. Da circa un mese le sue condizioni di salute erano peggiorate ed alla fine ha deciso di chiudere definitivamente la porta su questa vita terrena. Era nato a Barga il 25 ottobre del 1929 e tra poco avrebbe dunque festeggiato 91 anni. Risiedeva a Filecchio insieme alla moglie Anna Nardini.

In gioventù ed in età adulta, tante generazioni barghigiane se lo ricordano come insegnante elementare e tanti anni fa anche a dare ogni tanto una mano alla compianta moglie Luciana, nella bottega di stoffe che aveva in via di Borgo.

Edmondo nel 1998, ormai vedovo di Luciana da tanti anni, aveva di nuovo conosciuto l'amore con l'incontro con Anna. Da lì a poco, era il 2000, la loro unione era sfociata nel matrimonio che è proseguito sereno fino all'ultimo. Con lei, non c'era inverno, che non si trasferissero alle Canarie, a Tenerife, dove soggiornavano fino all'arrivo della bella stagione per poi fare ritorno nella loro terra. Era un grande amante del sole e del mare e per questo i mesi invernali per lui erano momenti unici.

In chi lo ha conosciuto e gli ha voluto bene rimarrà il ricordo del suo aperto sorriso, dei suoi modi eleganti e pacati ed in Anna invece il conforto, che non la abbondonerà mai, di un grande amore.

A lei, con tanto affetto, ed ai nipoti ed ai parenti tutti, giungano le nostre condoglianze più sentite.

BARGA

Lo scorso 27 settembre è venuto a mancare il carissimo Luigi Casale. Aveva 88 anni e fino a non molto tempo fa lo avevamo anche visto in giro, sempre con il suo bel sorriso e molto gioviale con tutti.

Luigi, insieme alla inseparabile moglie Anna ed alla sua famiglia, era stato anche esponente della nostra emigrazione in America Latina, in Venezuela in particolare, come ancora oggi ricorda anche Villa Zulia, la bella villetta dove ha vissuto in questi anni con la sua famiglia in via Roma.

Da giovane era stato carabiniere e per questo era diventato amico di mio padre Vasco, con il quale condivideva anche la grande passione per i funghi. Poi era partito per il Venezuela, ma la loro amicizia era sempre rimasta e poi si era trasmessa anche al sottoscritto, che voleva bene a Luigi e che vuole bene e stima la sua famiglia.

Per questo, dalle colonne del Giornale di Barga, vorrei rivolgere le mie affettuose condoglianze alla sua Anna, alle figlie Mayda, Manola e Monica, ai generi, ai fratelli e ai parenti tutti.

Ciao, Luigi.

L.

CASTELVECCHIO PASCOLI

Palmira (Mira) Arazzi di anni 75, è deceduta il 24 settembre ultimo scorso. Alle amiche ed agli amici, le nostre condoglianze.

BARGA

Lauretta Balduini ved. Bonaccorsi è venuta a mancare all'affetto dei suoi cari il 23 settembre. Aveva 95 anni. Lascia i figli Daniele e Ildebrando, le nuore Stefania e Daria, i nipoti Nicola, Giordano e Gerardo. A loro ed ai parenti tutti le nostre affettuose condoglianze.

In memoria di Sergio Bertoncini

Cercatelo nei boschi, non lo troverete... Nemmeno al bar, a prendere il caffè delle otto lo troverete. Cercatelo dagli amici, a fare la partita, a guardare la Formula Uno, a fare opere con un amico o dai parenti: nemmeno lì lo troverete. A casa con la Wendy?! ma vogliamo scherzare!?

Però potete cercare nel profondo dei vostri cuori. È lì che troverete il Sergio... è proprio lì che troverete il Bertoncini!

In memoria di Sergio...

La Famiglia

18 ottobre 2019-2020

Nel primo anniversario della scomparsa di Emma Moscardini

Il 23 ottobre ricorre il primo anniversario della scomparsa di Emma Moscardini.

Anche se aveva raggiunto la bella età di 98 anni, ha lasciato un vuoto incolmabile in tutti i suoi cari.

Donna buona e grande lavoratrice, che da sola ha portato avanti la famiglia, vivrà sempre nei cuori di chi l'ha conosciuta.

Nella triste ricorrenza la ricordano con immutato affetto i figli, i nipoti e i parenti tutti.

Nel sesto anniversario della scomparsa di Ilaria De Servi

Con questo 23 ottobre sono trascorsi già sei anni dalla scomparsa della cara llaria De Servi in Guidi.

Nerlla triste ricorrenza, con immutato affetto e rimpianto, il marito ed i figli, la ricordano insieme alle loro famiglie per le sue doti di madre e di moglie esemplare. Si unisce al suo ricordo anche la redazione de "Il Giornale di Barga".

Nel primo anniversario della scomparsa di Fanny Gentosi

Lo scorso 5 settembre ricorreva il primo anniversario della scomparsa della cara Fanny Gentosi, di Fornaci di Barga.

Nella mesta ricorrenza, con immutato affetto e rimpianto, la famiglia la ricorda a tutti coloro che le hanno voluto bene.

I GIORNI DEI MORTI

(da Il Giornale di Barga n° 272 del 14 novembre 1971)

L'aria è dolce, sfolgorante di luci, il sole fa conoscere gli ultimi benefici dei suoi raggi, dai campi, appena rimossi da due lente vacche, sale un caldo vapore; di lontano, sicuro, fa sentire la sua voce un trattore e copre quella degli uomini intenti alla fatica.

Un passero indugia tra i vermigli pampini delle viti, il vento agita, strappa e trascina foglie di color di bronzo di oro e di ruggine, ma non è freddo e il cielo è limpido: sono i giorni dei morti.

Si scende e si ritorna al Campo di Sigliari, si ritorna per vedere i nostri morti e per farsi vedere, si ritorna per continuare un tenero colloquio aperto da sempre. Le tombe sono pulite, linde e nei vasi sono spuntati bianchi crisantemi e cupe giorgine.

Ci viene incontro con il sorriso dei brevi giorni felici, l'immagine di un giovane che sembra voler ricordare ai compagni, ormai avanzati in età, i giochi di un tempo e la perduta, per sempre, stagione degli incanti, di quando ci si crede eterni.

Di certo, sono coloro che se ne vanno nel fiorire degli anni, che più si fissano nella memoria del paese. Se ne sono andati, quando appena avevano sgranato gli occhi sul mondo e ne erano rimasti entusiasti. Il paese si sente come derubato di energie vitali.

Ne ritroviamo qualcuno, rinserrato in piccole tombe, una fanciulla strappata all'affetto dei cari, da un male crudele, un giovinetto, alle cui tenere carni, un cane, affondandovi i rabbiosi denti, tolse per sempre il piacere dei giochi.

Tombe antiche, da tempo non conoscono né fiori, né il conforto di una visita; il tempo inesorabile le attacca, sbiadisce le loro parole, i nomi sono ormai scomparsi, appartengono ad una Barga lontana.

Dalla chiesetta del cimitero una campanella chiama alla preghiera. Tra i cipressi filtra la luce dell'ultimo sole. Si riprende a salire per la strada ripida, costeggiata da filari di rovi, il passo si è fatto più peso. Barga, gli affanni quotidiani sono già avvolti da morbide ombre. E si fa subito sera.

Laggiù nel verde di Sigliari nel buio della notte, mille fiammelle si inseguono, brillando.

E. F.

La bottega del Caproni a Porta Macchiaia

di Paul Moscardini

(a Graziella)

La bottega doveva essere lì da tanto tempo, perché la Marisa conserva ancora il carretto a pedali con cui veniva consegnato il pane. Mio padre mi raccontava che, quando era giovane lui, la gestiva il vecchio Caproni, che aveva il soprannome di Senzapiedi perché portava un numero di scarpe esagerato.

I miei primi ricordi risalgono alla metà degli anni '60, quando avevo sette anni e mia madre mi mandava giù a prendere il pane, di cui a quel tempo si faceva un largo consumo, molto superiore a quello che se ne fa oggi. Eppure non si ingrassava, forse perché eravamo sempre in movimento. Il mio preferito era un panino all'olio a forma di otto, dal retrogusto dolce che si sposava bene col salato del prosciutto crudo, che allora era uno solo, quello toscano pepato e saporito. Parma e San Daniele erano ancora di là da venire. A volte ci prendevo anche del tonno sfuso, in un foglio di carta oleata.

Dentro la bottega si respirava un clima di grande serenità e gentilezza, soprattutto nei confronti di noi bambini. Fuori erano appesi gli stoccafissi, c'erano le scope e le granate e i sacchi di juta contenenti la farina gialla e i fagioli scritti, con le palette di ferro infilzate dentro. Anche le palette sono conservate, insieme alla bilancia di allora.

Subito accanto c'era il bar, comunicante con la bottega di alimentari e d'estate animato già dalla mattina. Vi si svolgevano partite a briscola accanite e molto parlate, con in palio bicchieretti di vino rosso. Era frequentato prevalentemente da avventori che venivano da fuori porta, dalla campagna circostante. Ma potevi incontrarci personaggi eccentrici come il regista inglese Peter Hunt, che stava alla Fornacetta, o il pittore Umberto Vittorini con le sue sciarpine di seta e i cappelli vistosi.

Poi c'era il forno, appena fuori da porta Macchiaia. Mi ricordo i fornai, soprattutto il Domenico che abitava accanto a casa nostra ed era un vero personaggio, sempre infarinato dalla testa ai piedi.

Un po' più avanti, nella via di Mezzo, stazionava la seicento multipla blu del Demetrio e dell'Antonio Caproni, una delle rare automobili di allora. E lì vicino c'era una curiosa botteghina che vendeva un po' di tutto, dai pettini ai detersivi. La nonna una volta mi ci mandò a comprare un pezzo di sapone di Marsiglia (anche la lavatrice era di là da venire, si lavava ancora tutto a mano) e non ho più dimenticato il profumo di pulito e la sensazione di gran fresco – senza aria condizionata. Fuori c'era un piccolo distributore di palline di chewing-gum colorate: con una monetina da dieci lire ne prendevi tre. Erano molto zuccherate, tutto lavoro per il dentista.

Con venti lire potevi comprare invece un sacchettino di mini-caramelle alla farmacia del Vincenzo Simonini in piazza Angelio: sul bancone c'erano dei vasi di vetro pieni di piccole delizie al miele, all'orzo, al rabarbaro, alla liquirizia e alla menta forte: costavano una lira l'una.

Da porta Macchiaia a piazza Angelio c'era il nostro mondo, e raramente ci spingevamo oltre. C'erano le botteghe di alimentari del Marchetti, del Dianda, del Casciani e della Maria sotto piazza. La bottega del Mario, il verduraio, e la macelleria del Gigetto. E poi la bottega di ferramenta dell'Angiolino Clerici, la merceria dell'Esperia, la latteria del Palandri, il Caffè Capretz con il biliardo, il telefono pubblico e la televisione, dove ho guardato i miei primi mondiali in bianco e nero, quelli del '66 in Inghilterra e della figuraccia contro la Corea. C'erano l'odiato barbiere, la pettinatrice, il calzolaio, l'agenzia di viaggi ed emigrazione, l'ufficio postale e persino la banca, forse l'unico posto dove non abbiamo mai messo piede. E anche un ristorante che si chiamava La Vecchia Barga e che nel tempo è stato soppiantato da quelli sorti nei paraggi del Giardino.

Ci si poteva anche vestire comprando le scarpe nella bottega del Candido – che teneva anche le Superga – e un paio di calzoncini corti e una maglietta dal Giannini in piazza del Comune, che vendeva anche giocattoli e giornali, con i titoli delle notizie esposti fuori a caratteri cubitali. Mi ricordo, nel '68, quella dell'invasione dei carri armati sovietici a Praga, che m'impressionò molto. Era agosto, e avevo dieci anni.

Tornando al Caproni, ho ancora ben presente la scena delle casalinghe in processione verso il forno con le teglie delle lasagne, degli arrosti e delle patate. Questo succedeva la domenica mattina, prima che suonassero le campane per la messa in duomo.

Se raramente ci spingevamo oltre piazza Angelio, ancora più di rado scendevamo verso il Giardino. Poteva accadere per una partita sul campetto del Sacro Cuore, oppure per la fiera di san Rocco. L'unica eccezione la facevamo per il gelato del Baiocchi, la cui bottega era molto vicina al castello, appena dopo il ponte nuovo. Dietro il banco

c'erano il Raffaello e la figlia Paola, allora appena una ragazza. Speravamo che fosse lei a servirci, perché le sue dosi erano più generose. Con trenta lire ti faceva un bel cono e ci metteva sopra anche la panna.

Era il tempo delle nostre escursioni a piedi per la giornata: a Tiglio, Renaio, Sommocolonia. Il punto di ritrovo per la partenza era sempre la bottega del Caproni. Io e mio fratello John scendevamo lentamente via della Speranza con i soldi precisi e spesso con il pallone (da tutte le parti c'era un campetto da calcio, persino a Bebbio), di solito un po' in ritardo sulla tabella di marcia. A porta Macchiaia ci si incontrava con gli amici Paolo, Graziano, Alessandro e Giuliano, che era l'unico ad abitare fuori porta ma proprio lì a un passo, nella villa Buenos Aires alla Fornacetta.

Compravamo i panini alla bottega: quelli più economici, con la mortadella o il salame toscano, costavano cinquanta lire. Due bastavano e avanzavano per il fabbisogno giornaliero. Compravamo anche le bottiglie di spuma, che stappavamo poi una alla volta, bevendoci tutti senza bicchiere e senza provare ribrezzo uno dell'altro. Le bottiglie erano di vetro e le riportavamo sempre indietro, ottenendo in cambio uno spicciolino.

Fin qui gli anni Sessanta. Degli anni Settanta mi ricordo le lunghe serate davanti al forno, dove la terrazza soprastante formava una piccola loggia. Ascoltavamo incantati e divertiti i racconti dei fornai (racconti di donne e di motori, spesso non privi di esagerazione) e le loro sterili ma accanite discussioni politiche, che non portavano mai a niente e talvolta sfociavano nel comico. Se andava bene rimediavamo anche un pezzo di focaccia calda. Ci andavamo anche d'inverno, quando noi si veniva a Barga per le vacanze di Natale. Più che altro per trovare un po' di tepore. È lì che Giuliano (che nel frattempo, dopo i mondiali del '74, era diventato per tutti Ayala) si è fatto tatuare, con inchiostro e aghi molto sommariamente disinfettati, la testa del Che Guevara con tanto di basco stellato, marchio incancellabile a futura memoria della sua gioventù ribelle.

L'ultimo ricordo, molto nitido, risale ai primi anni Ottanta. Un torneo di calcio a Sommocolonia in cui noi ci presentammo come Porta Macchiaia e riuscimmo a portare a casa la coppa, dopo una finale molto tirata e vinta solo ai tempi supplementari. Ayala ci sorprese tutti (compreso il portiere avversario che era il Francesco, nipote della Graziella) con un numero che non rientrava nel suo repertorio abituale: un gran tiro da fuori area che ci consentì, praticamente a tempo scaduto, di disputare i supplementari, nei quali fummo noi a prevalere. Si fece gran festa e tutto finì con una cena memorabile sulla terrazza del Caproni, offerta generosamente e curata dall'Attilio, dalla Marisa e dall'Ivana. Mio cugino Elio, che abitava anche lui alla Fornacetta ed era il più piccolo di tutti, dopo averci sorpreso piacevolmente in campo si rese protagonista anche al tavolino col suo appetito formidabile.

Ma ormai eravamo migrati tutti al Giardino, attratti dalla novità dei campi da tennis, della pizza dell'Alpino e soprattutto delle ragazze. Non so quando ha chiuso i battenti la bottega di alimentari, il bar e il forno dei Caproni, seguendo il destino di quasi tutte le botteghe della vecchia Barga. So che ogni volta che ora passo da porta Macchiaia provo la sensazione di un vuoto, di un'assenza. Come se guardassi una cartolina dell'inizio del Novecento, bella ma un po' sbiadita, e senza voci e colori.

E anche un sottile dispiacere, per dirla con Lucio Battisti che era il nostro mito di allora. Perché la corrente del tempo mi ha portato via, insieme alla vecchia bottega del Caproni, anche gli anni più azzurri, quelli dell'infanzia e dell'adolescenza.

La Fratellanza Bargea

di Sara Moscardini – Istituto Storico Lucchese sez. Barga

Chi fosse capitato alla Sala Colombo al Giardino negli ultimi mesi, ha sicuramente notato un nuovo allestimento espositivo di quadri, insegne e registri: si tratta dei materiali d'archivio della Fratellanza Bargea, rimessi ora in mostra grazie alla premura dell'amico Luigi Bondielli.

La Fratellanza Artigiana Bargea è un sodalizio che ha attraversato oltre centoventi anni di storia barghigiana, dal 1862 al 1986, lasciando un bel fondo documentario che ne testimonia le interessanti vicende, già trattate peraltro dai nostri storici barghigiani.

La sua esistenza prese avvio il giorno di S. Giuseppe 1862, su esempio della Fratellanza Artigiana fiorentina, società di mutuo soccorso sorta l'anno prima nella città gigliata. La fondazione della Fratellanza Artigiana Bargea ebbe luogo nella casa dello scultore in legno Tommaso Guidi, nel quartiere di Porta Macchiaia: sulla attuale Casa Fontana fa ancora bella vista di sé una lapide commemorativa posta nel cinquantenario dell'evento che recita "Nell'assemblea tenutasi in questa casa il 19 marzo 1862 offrendo gli auspici nel pensiero Giuseppe Garibaldi nell'opera Antonio Mordini e la prima luce del Risorgimento salutando il fiorire delle libere istituzioni il popolo di Barga fondò la Fratellanza Artigiana". Queste parole già ci danno alcune informazioni: anzitutto il fatto che la nuova società, nata agli sgoccioli del Risorgimento, ha un'impronta fortemente democratica, come si evince dalla presidenza onoraria affidata a Giuseppe Garibaldi (si conservano alla Sala Colombo alcune sue missive indirizzate proprio alla Fratellanza) e dal ruolo del nostro patriota Antonio Mordini; ruolo altrettanto importante nella sua formazione lo ebbe la famiglia Tallinucci e non a caso il dottor Pietro Tallinucci (del quale peraltro nel prossimo novembre ricorre il bicentenario della nascita) ne divenne il primo Presidente effettivo.

Peraltro, i primi anni di vita della Fratellanza furono tutt'altro che pacifici, viste le resistenze che la fazione democratica incontrò da parte dei conservatori barghigiani, quelli che Gaetano Tallinucci definì "setta infame". Lo scontro principale si consumò la sera del 28 ottobre 1863, in sede di assemblea: i moderati cercarono allora di mettere sotto accusa Pietro Tallinucci, "reo" di aver partecipato al congresso delle Società Operaie di Parma, doveva avevano prevalso gli indirizzi mazziniani. Quella sera, i moderati proposero di modificare lo stemma della Fratellanza, che riportava il simbolo massonico del triangolo, e di sostituire al Presidente onorario al re Vittorio Emanuele. L'assemblea, che vide la vittoria dell'ala progressista, nonostante la presenza dei carabinieri e del pretore, sfiorò la rissa.

L'iscrizione alla Fratellanza era aperta era aperta a quelli che definiremmo lavoratori in proprio: artigiani, commercianti, proprietari terrieri, liberi professionisti, anche se potevano essere accolti come soci onorari coloro che pur non esercitando arti e mestieri avessero compiuto opere benemerite alla patria e società stessa. Come recita l'art. 1 dello Statuto, mutuato dall'omologa società fiorentina: *"in nome della patria, dell'umanità e del progresso, gli artigiani d'Italia, usando delle libertà, che i tempi nuovi comandano, fanno fratellanza per cooperare al miglioramento intellettuale, morale e materiale della loro classe, mediante l'istruzione, il soccorso reciproco, il credito".*

Alcuni dei materiali d'archivio della Fratellanza Bargea esposti alla Sala Colombo

In cosa effettivamente si estrinsecava l'attività della Fratellanza? Anzitutto, nella promozione di scuole dove i maestri artigiani insegnavano gratuitamente arti e mestieri, sia ai figli degli associati che ai giovani di famiglie non abbienti. Nelle scuole si insegnavano, oltre alle materie base, il disegno, la modellazione in gesso e, in tempi più recenti, il cucito e il ricamo per le donne. Inoltre, la Fratellanza soccorreva gli artigiani impossibilitati a lavorare, assicurando loro sovvenzioni giornaliere. Le entrate dell'associazione erano costituite da donazioni dei soci più abbienti, dal pagamento di cedoline mensili di tutti gli associati, oltre che da iniziative sporadiche come fiere, lotterie, etc.

NEL RICORDO DI COSTANTINO

FORNACI – Nella splendida cornice del Campone di Fornaci di Barga e davanti ad un pubblico visibilmente commosso, si è tenuta venerdì 11 settembre la presentazione e il doveroso ricordo di Costantino Berlingacci e del libro da lui scritto "Un calcio in musica".

È stata una grandissima emozione, presenziare al ricordo di Costantino e poter parlare del libro da lui scritto.

Mi ritengo una persona fortunata, perché ho avuto il privilegio e l'onere di conoscere una grandissima persona.

Chi non lo avesse ancora fatto, lo invito a leggere questo bellissimo libro che ci racconta la vita del protagonista, in tutte le sue sfaccettature.

L'amore, il genio creativo, lo sport in tutte le sue forme, ma soprattutto uno spaccato di società che non esiste più, questo ritroverete nel suo scritto.

Io, che mi vantavo di conoscerlo bene, ho scoperto una parte del suo essere nascosta, una parte affascinante, magica, che dovrebbe essere di grande insegnamento a quelle generazioni oggi prive di ogni capacità di mettersi in gioco.

Costantino è stato scrittore di canzoni e creatore di eventi musicali, presentati da grandi della televisione italiana, come Corrado e Mike Buongiorno; uomo di sport, prima come ciclista e poi come affermato allenatore di calcio in molte realtà della zona.

Ma per me è stato molto di più

Fortunati sono gli uomini che, sul loro cammino riescono ad incontrare persone capaci di farle crescere e di questo mi sento debitore nei tuoi confronti caro Costa, anche perché non sono mai riuscito a dirti grazie.

Farò tesoro dei tuoi insegnamenti. Ciao, Maestro di vita!

Luca Mastronaldi

CON CHIARA LICO NEL NOME DI PASCOLI

BARGA - La cronaca come la poesia: chiavi di interpretazione dell'attualità. Molto denso di contenuti e partecipato l'intervento tenuto il 7 ottobre dalla giornalista del Tg2 e scrittrice Chiara Lico di fronte agli studenti dell'ISI Barga, in numero ridotto a causa delle vigenti normative in materia Covid.

L'iniziativa, promossa dalla Fondazione Giovanni Pascoli, ha chiuso la XXVI edizione del festival letterario LuccAutori, ricalcando la concezione della contemporaneità delle tematiche pascoliane: Chiara Lico ha tracciato un affascinante e ricco percorso, partendo dai testi pascoliani dedicati all'emigrazione (*Italy* e *La grande proletaria si è mossa*), passando attraverso aspetti attualissimi della società, quali la riforma dei recenti decreti sicurezza, il coronavirus, i mutamenti della socialità. A chiusura, la giornalista ha presentato il suo libro *Il rischio*, scritto a partire dall'esperienza della cooperativa Il tappeto di Iqbal, che opera nel quartiere napoletano di Barra per riavvicinare alla scuola, attraverso l'arte circense, i ragazzi troppo spesso sfruttati dalla malavita.

Ad introdurre, il Presidente onorario della Fondazione Maria Bruna Caproni, il sindaco Caterina Campani e il Presidente di LuccAutori Demetrio Brandi.

GIOVANI IN CONCERTO PER IL GVS

BARGA - Una bella serata, tanta bella musica ed una prova davvero convincente di tutti i giovani artisti sul palco. Così "Giovani in concerto per il GVS", andata in scena l'11 settembre scorso; una manifestazione benefica a favore del Gruppo Volontari della Solidarietà organizzata con la particolare spinta della cantante ed insegnante Roberta Popolani che ha messo insieme una squadra di ragazzi davvero in gamba, salutati, ad ogni esibizione, da convinti applausi dei 150 presenti. Il tutto nel piazzale antistante l'Oratorio del Sacro Cuore che ha ospitato il concerto. Un concerto ben riuscito e che ha permesso di raccogliere fondi da destinare all'aiuto ed al sostegno del Gruppo Volontari della Solidarietà, i cui scopi sono stati illustrati dal presidente Francesco Feniello ed anche dalla presidentessa onoraria Myrna Magrini che non è voluta mancare alla serata.

La direzione artistica è stata ovviamente di Roberta Popolani che ha condotto i giovani artisti lungo il percorso di una serata che è piaciuta a tutti. Si sono esibiti Elia Barsellotti, Giorgio Dell'Immagine, Federico Lenzi, Maria e Matteo Marcalli, Celeste Nardi, Andrea Pardini, Sofia Pieroni e Gioia Pucci. Ad accompagnarli i pianisti Andrea Anfuso e Luca Pieruccioni. Ad arricchire il tutto anche le poesie delle barghigiane Anita Cheloni e Matilde Estensi.

IL RICORDO DEL TERREMOTO DEL '20

BARGA - Si è svolta lo scorso 6 settembre la giornata *Barga e il terremoto*, un contributo storico per ricordare l'anniversario del terremoto in Garfagnana del 7 settembre 1920, che tanti danni fece anche nel territorio barghigiano dove non mancarono anche alcune vittime. Il tutto attraverso una passeggiata per le vie di Barga Vecchia. La giornata, promossa dall'Unità Pastorale, sezione di Barga dell'Istituto Storico Lucchese, Comune di Barga e Fondazione Conservatorio Santa Elisabetta. si è aperta presso la chiesa della SS. Annunziata con un primo contributo fornito da Cristian Tognarelli; poi la celebrazione di una santa messa da parte del proposto don Stefano Serafini prima dell'avvio del giro per le vie di Barga che ha richiesto, vista l'alta partecipazione, la formazione di due gruppi distinti.

Le tappe del percorso hanno portato i partecipanti ala scoperta di particolari storici, di letture di cronache, di approfondimenti sulla risposta di Barga a quel terremoto che causò anche danni importanti al Duomo. In tutto sono state quattro: presso la chiesa di Santa Elisabetta Tommaso Lemmi ha parlato del tema "Il conservatorio santa Elisabetta e il terremoto". In Duomo, sul sagrato, Lorenza Cardone ha spiegato come Barga e le città si sono "riadattate" dopo i sismi, mentre all'interno Sara Moscardini ha fatto una breve presentazione del terremoto del 1920 ed in particolare ha illustrato la mostra allestita in Duomo per l'occasione. In piazza San Felice, invece, Valeria Belloni con una lettura sulle cronache del terremoto a Barga, tratta da uno scritto di Maria Vittoria Stefani.

PER UN ROMANZO SULL'ARANDORA STAR

BARGA - Maura Maffei è l'autrice di *Quel che abisso tace* (Parallelo45 Edizioni, novembre 2019), dedicato alla tragica vicenda dell'affondamento dell'Arandora Star, avvenuta il 2 luglio 1940, dove persero la vita molti prigionieri italiani, cittadini residenti nel Regno Unito al tempo della seconda guerra mondiale. Il romanzo ha riscosso un buon successo di critica e di pubblico, avendo raggiunto in pochi mesi il traguardo di diverse ristampe. A Barga la sensibilità e l'attenzione verso la vicenda non mancano ed è per questo che è stata contattata dalla bargo-scozzese Sonia Ercolini che l'ha invitata a presentare il romanzo nella cittadina, il prossimo anno in occasione della commemorazione dell'Arandora Star il 2 luglio.

L'autrice peraltro, comincerà a scrivere a breve un nuovo romanzo dedicato alla tragedia. Se nel libro già pubblicato ha narrato soprattutto la vicenda delle vittime e la pietosa sepoltura che offrirono gli irlandesi della contea del Mayo alle salme di alcune di loro, in questa seconda opera, la cui pubblicazione è prevista per il 2022, racconterà invece ai lettori il calvario delle mogli e della madri degli italiani dell'Arandora Star, che in Gran Bretagna non riuscivano ad avere notizie dei loro cari e che dovevano mandare avanti la famiglia; e l'odissea dei pochi sopravvissuti, imbarcati sulla nave *Dunera* e poi internati in Australia.

Dato che il territorio di Barga ha pagato un prezzo altissimo alla tragedia, la scrittrice sta cercando di contattare i parenti delle vittime e dei sopravvissuti, per ricreare personaggi il più possibile fedeli alla realtà. Sta cercando notizie, ad esempio, dei fratelli Giovanni e Pietro Mocogni ma la testimonianza di chiunque abbia avuto un congiunto sull'Arandora Star e sulla Dunera può esserle davvero molto utile. Per contattarla, questo è l'indirizzo email: maura.maffei69@libero.it

NUOVO SINGOLO PER SOFIA TORCHIA

BARGA - È uscito un nuovo singolo di un'artista australiana molto legata a Barga, Sofia Torchia. Il suo stile è influenzato da voci forti e dai produttori di musica pop e R&B come Timbaland. Il suo ultimo singolo si intitola *Farsi Del Male*; è una traccia con un *sound* tipicamente pop dominata da un ritmo energetico e una melodia accattivante. Sofia questa canzone l'ha concepita, scritta e prodotta. Il testo celebra la fine di una storia d'amore lasciata alle spalle senza rimpianti; per chi sa amare con coraggio, buttandosi, senza la paura di cosa succederà e senza appunto la paura di farsi del male.

Cresciuta a Barga, Sofia ha studiato musica contemporanea in Australia all'Elder Conservatorium of Music di Adelaide. Scrive canzoni in inglese e italiano celebrando elementi di entrambe le culture nella sua musica. In questo caso ha deciso di realizzare questo singolo in Italiano. Uno speciale omaggio, ha fatto sapere, per ricordarsi di Barga, da cui manca da 10 anni.

Nella cittadina barghigiana vive oggi il padre Nick Torchia.

GIUSEPPE MAGI AL LUCCA FILM FESTIVAL

LUCCA - Il documentario *Giuseppe Magi, a century long story of emigration and dreams*, realizzato da Neon Film Production grazie alla collaborazione di tre barghigiani Francesco Tomei (regia), Stefano Cosimini (montaggio e fotografia) e Simone Gonnelli (Cameramen e Assistente). Prodotto dall'Istituto Superiore di Barga con il patrocinio del Comune di Coreglia Antelminelli, è stato ospite della giornata conclusiva del Lucca Film Festival Europacinema 2020.

Domenica 4 ottobre, il documentario, che testimonia cento anni di difficili e dolorosi corsi e ricorsi storici del fenomeno della migrazione della gioventù italiana è stato presentato con una breve introduzione degli autori, presso il Cinema Moderno di Lucca. Il docu-film è stata girato nel Museo della Figurina di Gesso e dell'Emigrazione e nel Teatro Bambi a Coreglia ed è basato su ricostruzioni di fiction con inserti d'interviste d'inchiesta agli studenti italiani dell'Istituto Superiore di Barga e finlandesi, irlandesi e spagnoli, legati al progetto Erasmus Plus che coinvolge anche Barga, coordinato dalla Prof. ssa Elisabetta Carlesi.

IL LIBRO DI CONTI SU JOHN BELLANY

BARGA - Durante una piacevole serata settembrina, venerdì 4, nello scenario della Fondazione Ricci a Barga Leonardo Umberto Conti Marchetti, studioso e storico dell'arte locale, ha presentato il suo libro *Metamorfosi – Breve indagine su John Bellany*. Davanti alla facciata della fondazione, la presidente Cristiana Ricci ha introdotto l'avvenimento; è poi brevemente intervenuta Caterina Campani sindaco di Barga e la moglie di John, Helen. Quindi, di fronte a un numeroso e attento pubblico, Leonardo ha iniziato a parlare della sua "indagine", svelando però solo alcune delle cose che troverete nella pubblicazione edita da "Tralerighe libri". Ha raccontato maggiormente del suo viaggio in Scozia, nei luoghi di Bellany, dove era stato insieme a Silvia Cecchini che ha fotografato i posti frequentati dal maestro, immagini presenti nel lavoro di Leonardo. Come guida del soggiorno scozzese, molto emozionata durante la presentazione, era stata Helen Bellany.

UNA GELATERIA AL SAPORE DI BARGA IN COLORADO

HIGHLAND RANCH (Colorado) - Una gelateria al sapore di Barga in Colorado, pensando alle bontà che si preparano nelle pasticcerie e nelle gelaterie barghigiane. È questo il sogno di una coppia molto legata a Barga, quella di Susan Bertagni e Dean Barsness che con i figli Jonathan e Sarah, dal mese di ottobre hanno dato vita alla *Gelato & Co Cremeria Italiana* in Highlands Ranch, un sobborgo meridionale di Denver. La famiglia di Susan è profondamente legata a Barga. Al Lago Santo in territorio modenese, il rifugio barghigiano Bertagni è intitolato al padre di Ugo Bertagni ed Ugo stesso è stato il presidente della Giovanni Pascoli Benevolent Society di Chicago, città dove ha risieduto fino a qualche anno fa con la moglie Norine. Come del resto Susan e tutta la famiglia, sono tutte le estati a Barga dove sono conosciuti e molto benvoluti.
Una bella famiglia la loro, dove se sei di Barga vieni sempre accolto come uno di casa e dove ti senti a casa.

L'apertura della gelateria era fissata per ottobre; è stata rimandata di quattro mesi a causa del covid-19 che in America non scherza. Nello staff cinque pasticceri che realizzeranno dolci fatti in casa e dolci tipici italiani e, naturalmente, tanto gelato: venti gusti al giorno, da quelli più tradizionali ai gusti speciali di stagione come il gelato alla pesca locale del Colorado. La proposta si arricchisce di torte che si ispirano alle ricette che fanno parte della tradizione di famiglia e quindi torte dal sapore casalingo e tutto, ma proprio tutto, strizza l'occhiolino anche a Barga

"La nostra famiglia – ci confessa Susan - *ha sempre amato le gelaterie e le pasticcerie di Barga ed al loro lavoro ci ispiriamo. Se avremo delle leccornie buone come quelle che servono alla Pasticceria Lucchesi di Barga, vuol dire che saremo riusciti nel nostro intento. Tra le proposte immancabili anche il Panettone per Natale. Siamo davvero entusiasti di portare alcune autentiche prelibatezze italiane a Denver".*

Con Susan e Dean, è il figlio Jonathan ad occuparsi di molti aspetti aziendali, mentre la figlia Sarah aiuterà a gestire il negozio insieme a Mariana Ramirez, originaria della California, con una grande conoscenza e amore per i dolci e il gelato.

"Non potremmo essere più grati – ci dice Susan - *a Tony Crescente, Stefano Franceschi e sua moglie, Marcella, Mariana, al nostro staff e a tutti i nostri amici e familiari, in particolare ai miei genitori, Ugo e Norine per tutto il supporto, l'incoraggiamento, l'aiuto e l'amore. È stato davvero un lavoro costruito grazie all'amore".*

Lo staff della Gelato & Co Cremeria Italiana

LA PERGOLA È "RE DELLA PIZZA"

BARGA - Lo scettro di "Re della pizza" 2020 è andato al Ristorante Pizzeria La Pergola di Barga della famiglia Autiero, che ha ottenuto più voti di tutti al concorso indetto dal giornale La Nazione di Lucca.

Alla fine una vittoria senza se e senza ma, con 6164 preferenze nella classifica assoluta rispetto alle 5056 del secondo arrivato (La Piazza di Santa Maria del Giudice). La Pergola ha naturalmente vinto anche la classifica per le pizzerie della Valle del Serchio battendo con un notevole scarto Celetra di Valdottavo ed Il Tavolello di Piazza al Serchio che si sono fermati a poco più di 3800 e 3500 preferenze.

Nella classifica della Valle del Serchio da segnalare anche i risultati della pizzeria Bella e Pronta di Mologno al quarto posto con 3545 voti e della rosticceria pizzeria Le Delizie di Una Volta di Fornaci con 1980 voti e con la quinta posizione.

Complimenti.

È TORNATA LA BOTTEGA DEL PANE

BARGA – Lo scorso 5 settembre è avvenuta l'inaugurazione della nuova gestione del noto negozio barghigiano La Bottega del Pane che ora si chiama *La Bottega del Pane e non solo*. Dopo il pensionamento di Ralph Ercolini è stata la figlia Francesca a decidere di prendere in mano le redini di questa bottega che ormai fa parte a tutti gli effetti della storia di Barga. Qui si trova una selezione di pani garfagnini e locali particolarmente curata ed una bella scelta di pizze e focacce. Il "non solo" che accompagna il nuovo nome del negozio si riferisce invece alla particolare presenza nella bottega di tanti prodotti tipici scozzesi che da sempre contraddistinguono questa attività e ne testimoniano i profondi legami della famiglia Ercolini con l'Oltremanica.

A salutare Francesca per la sua nuova avventura il vice sindaco Vittorio Salotti con la consigliera Maresa Andreotti. Tra i presenti, e non poteva essere diversamente, anche la "vecchia guardia", Ralph Ercolini. Buon lavoro e tanto successo per Francesca.

50 ANNI PER LA PINELLI ASSICURAZIONI

FORNACI - Festeggiare il traguardo dei cinquant'anni di attività non è da tutti. È un traguardo importante, mezzo secolo di vita e di lavoro e per questo merita di essere sottolineato a dovere. In questo caso dunque festeggiamo volentieri la Pinelli Assicurazioni di Fornaci di Barga, agenzia Unipol –Sai sul territorio e punto di riferimento per tantissimi clienti che usufruiscono dei servizi assicurativi messi a disposizione da questa azienda; attualmente sono circa 2600 ed i contratti assicurativi in essere sono ben 4500.

Dati non da poco, che la dicono lunga sull'affidabilità e sulla stima che gode sul territorio la Pinelli Assicurazioni. L'agenzia è stata fondata nel 1970 dall'inossidabile Loreno Pinelli, peraltro uno dei fondatori dell'emittente Noi Tv e prima ancora di Tiesse. Loreno è andato in pensione nel 2014, ma già dal 2002 erano entrati in società i figli, Francesco (molto noto anche negli ambienti rallistici come copilota coi fiocchi) e Alessandro, i quali ora mandano avanti l'agenzia, avvalendosi anche del prezioso lavoro di Francesca Giannetti, insostituibile segretaria che fa parte del team dal 1989.

L'agenzia, quando è nata, si trovava davanti alla KME ed è dal 1994 che ha sede invece in via della Repubblica 22/a in uffici accoglienti e funzionali.

Il 2020 è stato e sarà un anno difficile, che tutti noi ricorderemo per quello che stiamo vivendo e che non ha bisogno dunque di essere troppo ricordato, ma per la famiglia Pinelli è e sarà l'anno di un traguardo significativo, che testimonia la qualità del lavoro di questa nostra realtà che merita per questo tutte le nostre congratulazioni. Cento di questi anniversari ancora dunque per la Pinelli Assicurazioni.

NOVITÀ IN VISTA PER LA EX IASA

MOLOGNO - Nei giorni scorsi avevamo ospitato sulle pagine online del Giornale di Barga la lamentela di alcuni cittadini a causa dello stato di degrado e di abbandono dell'area ex IASA a Mologno.

Dopo la pubblicazione dell'articolo sono arrivate però al giornale buone notizie sull'area in questione.

Ci ha scritto infatti Benedetta Romani, la Responsabile della Comunicazione della società Lastastaplus srl che lo scorso 23 giugno si è aggiudicata all'asta l'immobile situato a Mologno in Via della Stazione.

Lastastaplus si occupa di progetti di recupero e riqualificazione urbana con progetti realizzati anche a Gallicano.

Per l'immobile ex IASA, che era stato già trasformato in unità abitative poi rimaste invendute ed infine abbandonate, la ditta vuole procedere alla riqualificazione per proporre sul mercato abitazioni nuove. Si tratta di un progetto che prevede la realizzazione di 5 appartamenti con giardino e posti auto. A quanto ci dice la signora Romani *"I nostri tecnici hanno già compiuto l'accesso agli atti e adesso siamo in attesa della conclusione di tutti gli adempimenti burocratici legati al passaggio di proprietà per poter presentare la sanatoria e iniziare i lavori. Siamo assolutamente consapevoli della situazione di degrado e incuria in cui si trova l'immobile e non vediamo l'ora di entrare nel possesso del bene per agire come legittimi proprietari e ripristinare il decoro urbano per l'immagine di Mologno. Siamo certi della piena collaborazione dell'Amministrazione e confidiamo che il Comune di Barga acceleri i tempi per il rilascio di tutti i documenti necessari per l'avvio del cantiere.*

Prima di iniziare i lavori di ristrutturazione e riqualificazione, che prenderanno più tempo, l'Istituto Vendite Giudiziarie di Lucca si occuperà della pulizia dell'ex magazzino edile".

Dunque, speriamo bene.

CIOCCO BIKE CIRCLE, DOPO I CAMPIONATI ITALIANI

Bilancio e progetti futuri per la MTB

IL CIOCCO - Il mese di settembre dalle parti del Ciocco e soprattutto tra gli organizzatori del Ciocco Bike Circle, difficilmente potrà essere scordato. Nel giro di una settimana il bike park realizzato nella tenuta ha ospitato il meglio degli atleti italiani della specialità Cross Country di mountain bike, dai giovani fino agli élite e poi alla lunga schiera del popolo dei Master ed il bilancio finale è stato di una pagella con il massimo dei voti per una organizzazione il cui lavoro è stato sottolineato positivamente da tutti, peraltro con un impegno a tempo di record. Il Ciocco non solo ha risposto subito presente alla FCI, dopo la rinuncia all'ultimo tuffo dell'altoatesina Val Casies ad organizzare queste gare, ma ha saputo mettere in piedi una macchina organizzativa di indiscusso valore, con tracciati di notevole livello e tanta attenzione alle misure imposte dall'emergenza Covid. Per la cronaca i campionati giovanili sono andati in scena il, 12 e 13 settembre ed campionati e-mtb, élite e junior ed infine master dal 18 al 20 settembre.

Archiviati gli italiani, al Ciocco Bike Circle non vogliono certo fermarsi qui; questo era solo un antipasto di quello che succederà molto presto. L'AD del Ciocco Andrea Barbuti, si dice felice che si sia in

questi anni ripreso quel *fil rouge* con la storia, con quel campionato mondiale che qui si svolse nel 1991; in questi anni il bike park si è riadattando alle nuove esigenze e alle nuove aspettative di questo sport e non sono mancati eventi notevoli. Ora si vuole consolidare i risultati raggiunti per aprire nuovi orizzonti e lanciare per il 2021 un calendario di eventi di spessore. Su tutti spicca il Campionato Mondiale Marathon Master, per il quale c'è l' attesa dell'ufficialità. Sarebbe il modo migliore per celebrare i 30 anni dai mondiali del '91.

"Il Ciocco però – ci dice proprio Barbuti - *non può essere solo gare, noi ci apriamo ad un turismo cosiddetto 'vacanza attiva'; questo è un posto magico da tanti punti di vista, si può passare un weekend in allegria, divertendosi facendo sport, scoprendo le nostre montagne; la Valle del Serchio è un territorio vastissimo ad altissima vocazione per la Mountain Bike, da scoprire sia su tracciati agonistici ma anche su percorsi più familiari dove si possono visitare località panoramiche e mozzafiato".*

Al Ciocco ora c'è il meglio per quanto riguarda le strutture per la mountain bike, soprattutto perché non sono destinate solo all'agonismo ma a tutti gli amatori, appassionati e principianti che vogliono divertirsi con la bici e magari con famiglia o amici accanto.

Per consentire tutto questo e tutto quello che è stato con le competizioni tricolori, al Ciocco ci sono tante persone che gestiscono il funzionamento del bike park. Per gli eventi, il coordinatore è Valerio Barsella. Con lui lavorano normalmente Diego Benassi e Barbara Bonuccelli, con Marco Calamari a gestire i rapporti con i partner commerciali e la Federazione. Marta Stefani Marcucci, responsabile marketing del Ciocco, supportata dal fratello Alessandro, responsabile della comunicazione, ha seguito invece in queste settimane la comunicazione televisiva, che è stata massiccia.

BALDUCCI CAMPIONE NELLA SUA TERRA

IL CIOCCO - L'atleta barghigiano Mirko Balducci, originario di Tiglio dove abita la sua famiglia, ha vinto il tricolore dei Master nella giornata conclusiva dei Campionati Italiani di Cross Country svoltasi al Ciocco domenica 20 settembre.

Molto bene nella gara anche il cognato Lorenzo Guidi (marito della sorella Beatrice, consigliera comunale a Barga ed anche lei pluricampionessa di MTB): nella sua categoria ha conquistato un onorevolissimo secondo posto.

Per quanto riguarda Mirko, la prova del Ciocco è stata l'ennesima vittoria del titolo tricolore per Balducci che ormai nei Master è una vera e propria leggenda. Dopo quattro mondiali ed un europeo questo è stato il 24° titolo italiano conquistato con la MTB; il 13° di fila nel cross country dove dal 2008 ad oggi non ha mai perso...

Balducci ha commentato dichiarando di aver dato l'anima; il fatto di correre in casa, al Ciocco, è stato un motivo in più per dare il massimo.

ARGENTO AGLI ITALIANI PER IDEA PIERONI

GROSSETO - Argento per la saltatrice filecchiese Idea Pieroni, impegnata nella finale di salto in alto ai Campionati nazionali under 19 di atletica leggera in programma a Grosseto durante il mese di settembre. Idea si è confrontata con le migliori dodici saltatrici italiane di categoria. Una gara difficile visto il cast di atlete oltre il metro e ottanta, ben quattro, ma alla fine è arrivato un risultato di tutto rispetto se si considera che nelle ultime competizioni non tutto era andato per il meglio per la bravissima atleta barghigiana.

Idea Pieroni ha ottenuto il secondo posto saltando la misura di 1.81 (l'oro ha saltato solo 2 cm in più). La saltatrice filecchiese in maglia Virtus CR Lucca conclude dunque così una stagione disturbata da qualche problema tecnico; con un risultato che va visto sicuramente come un bicchiere ben oltre il mezzo pieno. Forza, Idea.

CLARICE GIGLI CAMPIONESSA REGIONALE

SIENA - Si arricchisce il carniere di campioni regionali del Gruppo Marciatori Barga che, abituato ormai a contare gli allori nei salti e nei lanci, si ritrova quest'anno con il primo titolo nel mezzofondo. Tutto merito di Clarice Gigli che domenica 6 settembre si è laureata a Siena campionessa regionale juniores (18-19 anni) negli 800, al termine di una stagione travagliata causa Covid, ma che l'ha sempre vista protagonista, portando i suoi limiti personali a ragguagli interessanti sia sugli 800 che sui 1500 metri.

In termini prestazionali poteva anche andare meglio ma non bisogna dimenticare la poca esperienza dell'atleta castelvecchiese, in forza all' Atletica Virtus Lucca, in questo tipo di gare. Insomma, si potrebbe preannunciare qualcosa di importante per le prossime stagioni. Buone gare poi nella stessa occasione per Davide Bertoli sempre negli 800 e per Veronica Biagioni, che continua nel suo recupero dopo il lungo stop, nel lancio del disco.

Luigi Cosimini

DAL "CAMPETTO ROSSO" ALLA LUCCHESE

CASTELVECCHIO PASCOLI – I Castelvecchiesi Tiziano Marroni e Lorenzo Gentosi sono entrati a far parte della squadra 2008 della Lucchese, che si allena al centro sportivo Le Madonne Bianche a Monte S Quirico, gestito da Manuel Cacicia (vice di mister Nicola), con il fratello Massimo (gestore del bar a Castelvecchio) per la parte gastronomica.

Tiziano è un terzino di fascia mentre Lorenzo è un portiere e per entrambi si può' dire letteralmente che... buon sangue non mente!

Il babbo di Tiziano, Maurizio, è stato un buon giocatore nelle fila del Barga come del resto il Paolo "Cavallo" Marroni, arcigno stopper ai tempi della prima categoria; mentre la famiglia di Lorenzo vanta una lunga tradizione di portieri: il babbo Andrea, tuttora portiere del GS Barga e il nonno Giancarlo a livello amatoriale (Castelvecchio) .

In bocca al lupo ai due giovani castelvecchiesi.

Augusto Guadagnini

LA TOSCANA MTB VINCE LA COPPA ITALIA

LAVARONE - Domenica 27 settembre a Lavarone (TN), la rappresentativa Toscana ha conquistato la Coppa Italia XCO (Cross Country) di mountain bike.

Alla gara hanno preso parte esordienti ed allievi maschili e femminili e fa piacere sottolineare che nell'impresa della Toscana ci ha messo lo zampino anche un'atleta di casa nostra, la barghigiana Giorgia Giannotti, della SC Garfagnana MTB, che faceva parte della rappresentativa. Brava

LUCHINI DOMINA IL SUZUKI CHALLENGE

BAJA ADRIATICO (MC) – Sugli sterrati marchigiani grandissima prestazione per il pilota di Fornaci Andrea Luchini, insieme al navigatore Piero Bosco, tra le Grand Vitara DDiS 1.9 T2 davanti a Bordonaro-Bono, ancora leader del trofeo.

In provincia di Macerata il Baja Adriatico-Marche, svoltosi nell'ultimo fine settimana di settembre, era il terzo round stagionale per i protagonisti del Campionato Italiano Cross Country e per gli sfidanti della 21esima edizione del Suzuki Challenge. A dominare l'appuntamento è stato Luchini. Il pilota fornacino ha corso una bellissima gara ottenendo il massimo, la vittoria in gara nel Suzuki Challenge e il massimo dei punti per la classifica di Campionato Italiano Veicoli di serie T2-T2N. Un solo punto separa adesso Bordonaro (77) e Luchini (76) nella classifica del campionato che tornerà con il Tuscan Rewind ultima prova stagionale in programma il 21 e 22 novembre.

TPRA, TITOLO REGIONALE A BERTONCINI

BARGA - Complimenti al neo campione regionale TPRA Angelo Bertoncini del Tennis club Barga che nelle scorse settimane al circolo Dodo di Lucca ha vinto la finale del Torneo TPRA Weekend (26 iscritti e 25 match in due giorni). TPRA è un ramo della Federazione Italiana Tennis dedicato alle sfide amatoriali di tennis, in cui gli incontri sono gestiti online da un software appositamente creato.

Bertoncini per quanto riguarda la competizione di cui sopra, ha superato con il punteggio di 6-3, in una finale dagli alti contenuti agonistici, Denis Tolari del TC Bagni Di Lucca.

KARATE, RIPRESI I CORSI

BARGA – Dovevano riprendere dal 5 ottobre i corsi di karate promossi dal Goshin-Do Barga. Ma tutto è stato rinviato dall'Amministrazione Comunale, in attesa di capire meglio l'evolversi della situazione dei contagi ed anche in relazione a quello che sarà il nuovo DCPM del 15 ottobre che dovrebbe prevedere indicazioni specifiche anche per gli sport di contatto. Non l'hanno presa bene quelli del Goshin-Do, visto che la federazione ha invece consentito la ripresa dei corsi. La decisione del comune blocca di fatto anche tutte le altre attività che utilizzano le palestre comunali.

DAI CAMPI DI CALCIO

BARGA - Sono iniziati i campionati di calcio dei dilettanti anche se, vista la situazione, erano tante le incognite sulla loro prosecuzione nei giorni in cui andavamo in macchina. Domenica 11 comunque il Barga (a porte chiuse) ha inaugurato il campionato in casa, al "Moscardini" con una convincente vittoria per 2-0.

Da registrare anche l'esordio con vittoria, in serie C, sempre domenica 11 ottobre, per le Filecchio women che hanno strapazzato con un roboante 0-9 a domicilio un generoso Spoleto. Anche loro, come il Barga, disputeranno le proprie partite al "Moscardini".

OLD BUTCHER

- carni di qualità -

PROMOZIONI

dal 19 al 24 Ottobre

Groppa di manzo a fette o trancio € 1,10/hg
Mortadella artigianale "*Bidinelli*" con pistacchio € 1,20/hg
Farro della Garfagnana I.G.P. 500 gr 1 + 1 OMAGGIO € 3,60

dal 26 al 31 Ottobre

Prosciutto cotto alta qualità "*Bazzoncotto*" € 1,80/hg
Bistecche di suino pesante italiano € 0,29/hg

dal 2 al 7 Novembre

Prosciutto sgambato "*Dolciotto*" affettato € 0,99/hg
Lonza di suino pesante italiano a tranci e a fette € 0,39/hg

dal 9 al 14 Novembre

Prosciutto di Parma "*Tanara*" affettato € 2,20/hg
Bistecche di manzo di femmina € 1,49/hg

dal 16 al 21 Novembre

Arrosto di vitella € 0,59/hg
Formaggio misto capra - pecora km 0 € 1,10/hg

dal 23 al 28 Novembre

Groppa di manzo a fette o trancio € 1,10/hg
Prosciutto dolce affettato € 1,20/hg

dal 30 Novembre al 6 Dicembre

Ogni 50 € di spesa riceverai un buono acquisto di 5 €
spendibile fino al 31 Dicembre 2020

OLD BUTCHER
via pascoli 10, **Barga** - Tel. 0583 138 4142