

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

PIROGASSIFICATORE A FORNACI

La vicenda si chiude qui. Anzi no... forse



FORNACI – Con lo scorso 14 luglio si è chiusa, almeno per la parte del processo autorizzativo, una vicenda che dall'autunno del 2017 ha coinvolto tutta la Valle del Serchio, con tanto di sollevamento popolare e di parte delle istituzioni, manifestazioni popolari e firme in regione. La Regione Toscana ha comunicato l'archiviazione del procedimento autorizzativo per realizzare un pirogassificatore nello stabilimento di Fornaci di Barga.

Alla Regione KME avrebbe dovuto produrre osservazioni e documentazione a supporto della realizzazione del gassificatore entro il 30 giugno, ma l'Azienda ha invece comunicato alla Regione di voler ritirare il progetto e di richiedere l'archiviazione di quella parte del suo piano di rilancio. La prima a rilanciare la notizia è stata la sindaca di Barga, Caterina Campani che in questi anni è stata in prima linea in una vicenda complessa e travagliata: "L'istanza di procedimento autorizzativo unico, unitamente alle richieste dei provvedimenti di VIA e Autorizzazione di impatto ambientale relativa al progetto del pirogassificatore è stata stralciata. La Regione archivia dunque questo procedimento e si conclude qui il progetto per la realizzazione di una piattaforma energetica nello stabilimento di Fornaci. Da parte nostra – aveva dichiarato la prima

cittadina – il giusto epilogo di una vicenda che ci ha visto impegnati come amministrazione nel sostenere e nel combattere in tutte le sedi la realizzazione di un progetto del quale finalmente non si parlerà più.

Vorrei ringraziare la mia Giunta, tutto il Gruppo di Maggioranza, l'avvocato Giuseppe Toscano e i gli uffici, che hanno sostenuto il lavoro di questo ente, che posso assicurare è stato attento, lungo, impegnativo, ma sempre confortato dal fatto di sapere che lottavamo per una giusta causa. Ringrazio anche la popolazione per l'importante opera svolta in questi anni, a cominciare dal Movimento La Libellula e dalle associazioni che si sono impegnate in questa battaglia".

"Vorrei però sottolineare – conclude Campani – il massimo rispetto nei confronti di KME e dei lavoratori della fabbrica. Voglio assicurare in tal senso che nei confronti dell'azienda, ed anche di tutti i lavoratori non mancherà mai il nostro appoggio, sostegno e confronto nella realizzazione di progetti, sempre però rispettosi dell'ambiente, volti a sostenere il lavoro di questo stabilimento".

In realtà per KME la vicenda è tutt'altro che sepolta. KME lo scorso 15 luglio ha confermato di aver ritirato la richiesta, ma che c'è anche la ferma intenzione di portare avanti il progetto. In pratica avrebbe insom-

ma deciso di ricorrere allo strumento tecnico del ritiro al solo fine di prendere in considerazione alcuni aspetti di natura urbanistica che risulteranno a seguito della definizione di contenziosi legali in corso, onde perfezionare il progetto in tutti i suoi aspetti.

Da ricordare che risulta ancora aperta infatti la vicenda di Casa del Buglia, con la richiesta del comune di ricostruire l'edificio e soprattutto che si attende il pronunciamento del consiglio di stato sulla invariante di tipo urbanistica che fu approvata dal comune, che il TAR ha respinto, e per la quale il comune ha fatto ricorso.

KME insomma conferma la fiducia nel Progetto e la volontà di ripresentarlo in tempi brevi.

"L'Azienda – scrive – rimane fortemente convinta delle sue potenzialità per una crescita produttiva, sostenibile e sempre più inserita in una vera interpretazione dell'economia circolare, tanto che tale modello è in fase di studio anche nelle altre unità produttive del gruppo".

Non manca poi un attacco alle istituzioni e ad una classe politica ed amministrativa definita ipocrita sulle questioni di impianti sostenibili e innovativi solo ipocrita.

Insomma, vicenda chiusa, anzi no... forse. L'impressione è che ne ripareremo presto.

BARGA SI CONFERMA BANDIERA ARANCIONE

BARGA - Barga c'è! Per l'ennesima volta il territorio del comune di Barga ha ricevuto la conferma del riconoscimento della Bandiera Arancione concesso dal Touring Club Italiano. Viene assegnata alle località che non solo godono di un patrimonio storico, culturale e ambientale di pregio, ma sanno offrire al turista un'accoglienza di qualità. Non è scontato riceverlo e tantomeno confermarlo. Ogni tre anni i Comuni devono ripresentare la candidatura ed essere sottoposti all'analisi del Tci che verifica la sussistenza degli standard previsti. Ecco, Barga ed il suo comune quei requisiti ce li hanno e si confermano tra i "magnifici 38" comuni toscani arancioni. In provincia di Lucca sono solo due; oltre a Barga c'è solo Montecarlo per questo riconoscimento che viene concesso ai comuni sotto i 15 mila abitanti. Per Barga l'aver ricevuto questo riconoscimento dopo due anni così complicati è un'ulteriore iniezione di fiducia per guardare al futuro della ripresa turistica.

"Un grande riconoscimento per la Toscana! - così ha commentato sui social il presidente della Regione Eugenio Giani - 38 comuni hanno ricevuto la prestigiosa bandiera arancione, simbolo di eccellenza dell'ospitalità, patrimonio culturale e offerta turistica dei nostri borghi. Mare, montagna e campagna: in Toscana non manca niente!"

Trentotto comuni... e Barga c'è! Anche qui si offre un turismo di eccellenza e qualità!



C'È UN INDAGATO PER LA MORTE DI URSULA

BARGA - Dalle nostre parti storie così penseresti di non viverle mai ed invece questo luglio ci ha regalato una brutta realtà. Una brutta storia... C'è un indagato per la morte della povera Ursula Turri, che il 21 novembre 2019 fu trovata senza vita nell'appartamento dove viveva in via della Fontana a Barga. Sul momento sembrava un decesso dovuto a un malore, una tragica fatalità. Si ipotizzò poi anche un arresto cardiaco legato all'uso di sostanze stupefacenti, ma secondo gli inquirenti la morte sarebbe legata ad un omicidio.

Secondo le risultanze delle indagini che il pm Antonio Mariotti ha affidato ai carabinieri, come hanno scritto i giornali provinciali, Ursula sarebbe stata uccisa, soffocata nella sua abitazione, dove venne ritrovata ormai priva di vita. Il magistrato ha chiuso l'inchiesta e l'indagato per il reato di omicidio, per il quale verrà chiesto il rinvio a

giudizio è uno di noi: per la Procura sarebbe il colpevole della morte di Ursula. L'autore di un femminicidio in cui da tempo credeva la famiglia Turri che non ha mai ritenuto plausibile un malore o cause di droga per la morte di Ursula.

Alla base delle ipotesi accusatorie ci sarebbero le conclusioni dell'autopsia eseguita dal medico legale Stefano Pierotti (che indicherebbe infatti una morte per soffocamento) e anche alcuni esami su campioni di Dna prelevati sulla vittima, oltre a tabulati telefonici e altri elementi che avrebbero portato la procura ad individuare un responsabile per questa morte.

Tutti gli indizi dovranno ora superare ovviamente il vaglio del Giudice dell'Udienza Preliminare, ma ormai è quasi certo che ci sarà un processo e che sarà questo a dire cos'è davvero accaduto alla povera Ursula.



Propria una brutta storia, che nella comunità di Barga è stata accolta con pesantezza, con rinnovato dolore, con il pensiero rivolto soprattutto alla famiglia di Ursula a cui esprimiamo ancora una volta vicinanza ed il nostro affetto, nella speranza che sia fatta presto piena giustizia. Ursula se la merita.

LA QUESTIONE DELLA CESSIONE LINGOTTIERE KME

FORNACI - "Non dobbiamo abbassare la guardia mai, quando si tratta di una cessione come quella che ha fatto nei giorni scorsi Intek Group: nell'ambito della riorganizzazione degli asset ha deciso lo scorporo del settore 'speciali' della controllata Kme, che ha uno dei principali stabilimenti a Fornaci di Barga. La sezione speciali di Fornaci si occupa di lingottiere per acciaierie per la colata continua degli altiforni. Sono attività queste che passeranno a una nuova società in cui Intek sarà in minoranza, con il 45%, mentre il 55% sarà nelle mani di Paragon Partners GmbH, fondo tedesco. Terremo gli occhi aperti sulle prossime manovre ma per ora l'azienda ci ha fornito dati confortanti: il nuovo investitore avrebbe intenzione di potenziare i brand di Em Moulds e Kme Germany a tutto vantaggio di Fornaci di Barga".

A entrare nel merito dell'operazione finanziaria avviata a metà giugno è il segre-

tario della Uilm area nord Toscana, Giacomo Saisi, che a fine giugno ha preso contatti con la società e raccolto informazioni sui possibili sviluppi dell'accordo. Un'intesa dal valore milionario: Kme riceverà circa 280 milioni di euro. "Kme dovrebbe così concentrarsi sui prodotti laminati in rame e le sue leghe - prosegue Saisi - un mercato che sembra essere stato rilanciato dagli effetti della pandemia che in generale ha causato un aumento del valore delle materie prime e fra queste il rame, tornato ai massimi dal 2011 e che ora viaggia attorno ai 9.500 dollari a tonnellata: un materiale chiave in ottica di transizione ecologica, il conduttivo più conveniente e si prevede che entro il 2030 la domanda possa crescere di circa il 600%".

Questo il quadro generale i cui sviluppi sul locale non sono ancora ben definiti: "C'è un aspetto su tutti rispetto al quale saremo attenti: nessuna lavorazione dovrà essere portata

all'estero. Anni fa con la chiusura della pressa estrusioni, il fuso da lavorare ha iniziato a essere importato dalla Germania e non vorremmo che in futuro l'azienda possa decidere di spostare le produzioni" - dice ancora il segretario Uilm.

"Per questo negli anni tutti gli accordi sottoscritti prevedevano una clausola ben precisa: nessuna produzione doveva essere spostata dallo stabilimento fornacino senza che qui ne fosse almeno portata un'altra di uguale valore aggiunto. Lo scambio doveva insomma essere sempre alla pari: clausola ripetuta nel 2013, 2016 e 2018. E così chiediamo che sia anche adesso". Il tavolo di confronto si è aperto tra sindacati ed azienda il 7 luglio scorso ed ha dato il via anche alla trattativa per il rinnovo del contratto di secondo livello. Passaggi che i sindacati ritengono decisivi per il futuro di Kme a Fornaci di Barga anche in ottica di nuove assunzioni e piena produttività dell'impianto.

ALLA NARDINI LIQUORI SI GUARDA AL FUTURO

FORNACI - Un nuovo macchinario per la produzione dei propri liquori alla Nardini di Fornaci di Barga, realtà che affonda la sua storia alla fine dell'800 quando Enrico Nardini aprì a Barga, in un capannone fuori da Porta Reale, questa realtà.

L'azienda fa parte della storia della nostra comunità. Passò da Enrico al figlio Emilio che potenziò la fabbrica di liquori e sciroppi (che è anche distributrice di bibite ed alcolici in tutto il territorio), creando il famoso rhum "Leone '70" che un tempo si chiamava Demerara Rhum. Un liquore per la corezione che va per la maggiore nei bar e ristoranti della provincia di Lucca, che ha un buon mercato anche in Emilia e che ora si sta aprendo al mondo, grazie anche alle campagne social che lo stanno facendo "esportare" in giro per l'Italia. Oggi, solo la produzione per la provincia di Lucca, nei tempi extracovid, arriva a 50 mila bottiglie.

Dopo Emilio il figlio Enrico, l'Enrichetto, che ha portato avanti la fabbrica fino al 1988. Alla sua morte, subentrarono i fratelli Rosiello, Giovanni e Augusto in particolare.

Nel 1984 l'azienda è presente nella zona artigianale della Loppora a Fornaci dove ha trasferito magazzino e produzione dei propri prodotti e qui ora la società che la porta avanti vede Francesco Rosiello amministratore e soci Ivano Pieroni e Massimo Martini Adami.

Non è stato facile per questa azienda, che lavora molto nella distribuzione appunto di birra, alcolici e bibite nei locali della provincia, sopravvivere ai mesi difficili delle chiusure dei locali per il coronavirus, ma se questo è stato possibile lo si deve proprio alla sua produzione, a prodotti come il Leone 70, il punch al mandarino ed il Lymoncito, che hanno permesso di limitare le perdite.

"Ci siamo resi conto - ci racconta Massimo - che è stato determinante il contributo della nostra produzione interna. Negli anni passati forse siamo stati presi troppo dal commerciale per riflettere adeguatamente sulle potenzialità che ci venivano invece dall'interno, ma questi mesi il tempo non è certo mancato per pensare... Da qui l'idea di puntarci sulla nostra produzione e così a luglio è arrivata la nuova linea di imbottigliamento; un investimento che vuole proiettarsi nel futuro della Nardini per il prossimo decennio,



puntando su quello che sappiamo fare bene: i nostri liquori. La nuova linea di imbottigliamento ci permetterà di dare una svolta di qualità anche al packaging, all'immagine dei nostri prodotti. La Nardini si è sempre distinta per la qualità di Leone '70 & c., ma indubbiamente avevamo bottiglie e confezionamento un po' obsoleto. Fino a che rimaniamo in zona, dove tutti conoscono la qualità della Nardini, questo non rappresenta un problema, ma vogliamo affrontare con la nostra

produzione nuovi mercati e questo intervento ci permetterà di essere più competitivi".

Un'azienda questa che del resto sta guardando sempre più ad altri mercati: lo scorso anno si è aperta al mercato statunitense con una prima fornitura un anno fa nel Massachusetts dei propri liquori; adesso in America è stato spedito il secondo container di 30 mila bottiglie, soprattutto Limoncyto e sambuca Nardini.

L'IDRAULICO
dei F.lli Lazzarini
www.idraulicofratellilazzarini.it

**caldaie, pannelli solari
pompe di calore
manutenzioni e impianti**

Via S. Antonio Abate 10 Barga Tel. 348 6543469 - 348 6527925

**Vuoi sostituire la tua caldaia
o installare una pompa di calore?
Noi ti offriamo la possibilità
di avere lo sconto in fattura
per detrazioni fiscali 50 e 65%.**

**CHIAMACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA**



SENZA TURISMO

BARGA - Ogni settimana, ogni mese, ogni stagione diversa, ci regala sempre spiacevoli novità da questo covid-19. La recrudescenza dei casi, con l'imperversare anche in Italia della variante Delta, ha fatto risalire il numero dei contagi anche in Valle del Serchio. Non ce lo aspettavamo, almeno non del tutto.

Lo scorso anno, a fine luglio, i casi erano a zero ed invece adesso, per fare un esempio, nella settimana dal 20 al 27 luglio, i casi sono ben 78. A scatenare la crescita improvvisa dei casi anche un focolaio nato in un locale della Valle del Serchio frequentato soprattutto da giovani. Peraltro la percentuale dei nuovi contagi più alta riguarda una popolazione al di sotto dei 35 anni di età.

L'unica maniera per difendersi, per evitare davvero rischi seri e di finire in terapia intensiva, è vaccinarsi, ma qualcuno, troppi, stanno continuando a fare orecchie da mercante basandosi sull'idea ipocrita che non sappiamo che cosa ci iniettiamo con questi vaccini... che il rischio è alto o altro, come se quando prendiamo una aspirina, un antibiotico di uso comune o qualsiasi degli altri farmaci di cui facciamo uso smodato, si sapesse realmente quali sono gli effetti collaterali... come se i farmaci comuni ci preservassero dai rischi di controindicazioni fatali...

Comunque sia, al di là di questa riflessione, anche il turismo sta risentendo, forse più dello scorso anno, della situazione attuale.

Qui da noi si sta avvertendo soprattutto il drastico calo degli arrivi dal Regno Unito con i nostri bargo-scozzesi in testa che non sono certo incoraggiati a venire in vacanza viste le regole che vigono in Gran Bretagna che non invogliano a lasciare l'isola britannica.

Il mese di luglio ci ha regalato manciate sparute di turisti in ordine sparso. Ben poca cosa se si guarda in particolare alle visite da parte degli stranieri; un po' meglio dall'Italia che ha sopperito, almeno in parte, l'assenza dei turisti esteri.

L'atmosfera di questa estate 2021, pur ricca di eventi che non stanno mancando, organizzati nel rispetto delle regole e del distanziamento, è quindi per certi versi più sotto tono che nel 2020, per la mancanza di turisti e per il clima di incertezza che stiamo respirando in queste settimane, con i nuovi provvedimenti che sono stati presi anche dal governo per contenere la nuova impennata dei contagi.

La speranza, da parte di tutti, noi compresi, è che, grazie ai vaccini, non si debba tornare indietro, ai mesi delle chiusure per arginare l'emergenza ricoveri in rianimazione. Certo, se anche i furbetti del "io non mi vaccino" capissero che senza questa copertura si rischia proprio questo, grazie soprattutto a loro che indubbiamente sono i principali candidati a far crescere ancora contagi e ricoveri, sarebbe meglio...

GdB

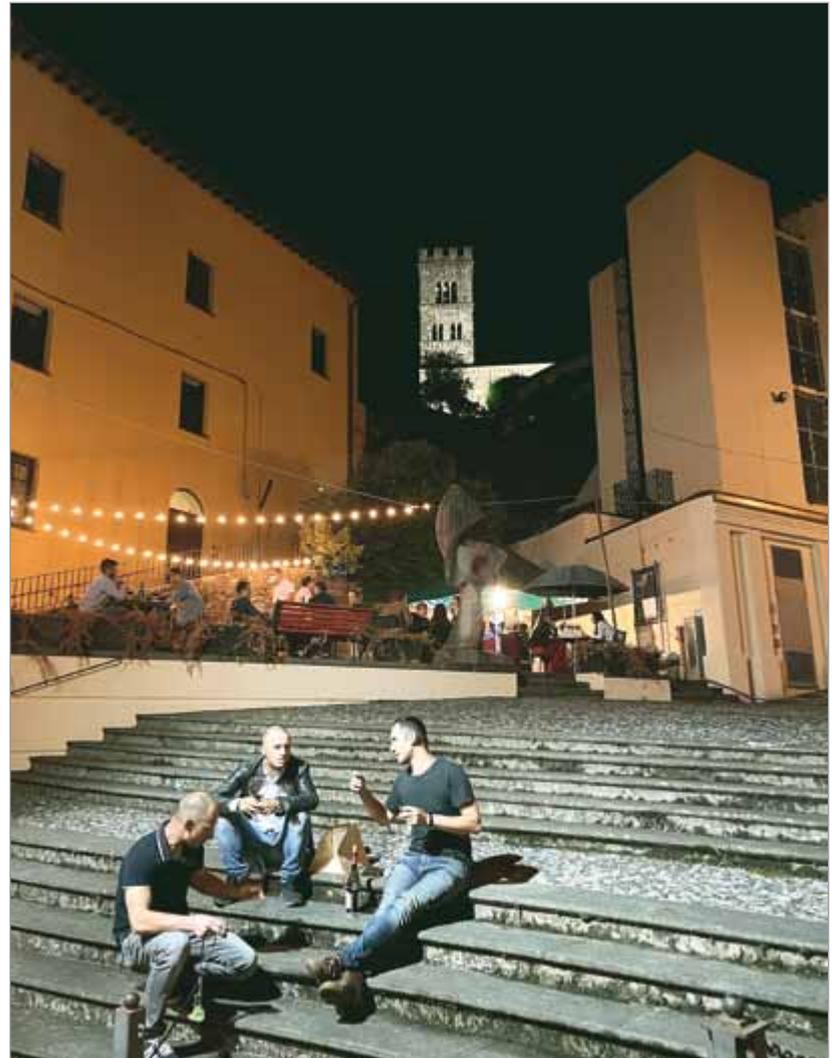
BARGALIVE 2021

BARGA - Barga Live 2021 è andato in scena nei centrali fine settimana di luglio, dal 15 al 17 e dal 22 al 24. L'evento è come lo scorso anno il sostituto della più storica festa delle Piazzette, ovvero la festa del centro storico che fino al 2019 ha regalato intense serate di musica e movida nel cuore del Castello di Barga; in una cornice unica e con migliaia di presenze.

Di quella festa, causa le restrizioni, anche quest'anno sono rimaste la cornice davvero unica dell'antico castello di Barga, l'accoglienza davvero esclusiva dei locali del centro storico, dove distintamente si mangia e si sta bene, ed anche la musica, pur se in forma ridotta e con soli due concerti a serata per cercare di limitare gli assembramenti. Comunque sia anche quest'anno, come nel 2020, una proposta interessante per godersi il centro storico di Barga in due fine settimana dove si potrà bere, mangiare, ascoltare musica e passare delle serate speciali.

Barga Live è stato organizzato sotto il coordinamento e l'organizzazione della Pro Loco e del Comune di Barga e con il supporto determinate dei locali pubblici del Castello che offriranno anche i concerti in programma nelle varie serate.

Certo, niente a che vedere con le "Piazzette" a cui eravamo abituati, ma comunque sia una bella risposta del nostro Castello alla voglia di ripartire e di normalità.



FORNACI AL CUBO, IL NUOVO FESTIVAL

FORNACI - Cultura, spettacolo e cinema di qualità per arricchire un finale di luglio davvero inedito con Fornaci al Cubo, un cartellone di eventi interessanti che è terminato sabato 31 luglio con il reading di Alessandro Haber dedicato alle poesie di Charles Bukowski (lo spettacolo Haberowsky) con in scena anche, per la parte musicale, il noto musicista barghigiana Andrea Guzzoletti.

Fornaci al Cubo è una bella proposta che è stata messa insieme da associazione culturale Ventì d'Arte, CIPAF Fornaci, comune di Barga. Il tutto con cuore pulsante il palco di piazza IV Novembre.

Si è svolta mentre chiudevamo questo giornale e pertanto ne ripareremo nel prossimo numero.



Rag. Biagioni Emma

Consulente del lavoro

Via Canipaia, 4 Barga (Lu)

Tel. 0583 723482 Fax 0583 724039

emmabiagioni@alice.it



DATA

di Cavani Pamela e C. sas

**ELABORAZIONE DATI
CONSULENZE FISCALI**

Via Canipaia 4, 55051 BARGA

segreteria@abcdatasas

tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

“LA NUOVA BARGA”: UNA SPLENDIDA MOSTRA ALLA FONDAZIONE RICCI

BARGA – Dal 10 luglio (resterà aperta sino al 26 settembre prossimo) la Fondazione Ricci ospita una mostra davvero interessante che racconta un aspetto tanto inedito quanto importante della storia e del fascino e della bellezza di Barga. La mostra si intitola “La nuova Barga” e presenta gli stili Liberty ed eclettico e la bellezza delle architetture e delle decorazioni di ben 113 tra ville, villette, palazzi ed altri edifici barghigiani; sparsi per lo più sui viali di Canteo e del Piangrande di Barga, ma anche a Fornaci, Santa Maria, Castelvechio, Filecchio e nelle altre frazioni del comune.

Una mostra che non solo permette di evidenziare e registrare finalmente la presenza di questi edifici e soprattutto il valore artistico dei loro interni, dove sono ancora conservati magnificamente, decori, stucchi, lavori in ferro battuto, mobili e opere d'arte, ma anche di raccontare una presenza del Liberty a Barga legata in particolare alla storia dell'emigrazione barghigiana. Un'emigrazione diversa da quella che si è sempre conosciuto e che anche Pascoli evidenziò: non la gente che scappava dal luogo della povertà per non farci più ritorno; ma le persone che avevano come obiettivo importante quello di tornarci, di costruire qui la loro casa dopo aver fatto fortuna e di farlo raccontando il bello; dando un contributo allo sviluppo della propria comunità.

Nasce così la storia davvero straordinaria della presenza delle architetture e delle arti decorative tra liberty e stile eclettico a Barga, in un periodo che va dal 1900 al 1935 e che viene adesso raccontato in questa mostra che raccoglie documenti, immagini, la storia di questi edifici e dei loro interni, ma, cosa non di secondaria importanza, anche la storia di tante famiglie di bargo-esteri artefici di questi lavori.

È il primo censimento di 113 immobili nello stile dell'epoca mai realizzato finora a Barga. Un lavoro certosino e complicato durato due anni che partiva dal niente e che ha visto impegnati gli artefici della mostra in una ricerca archivistica e geografica, nella raccolta di testimonianze fotografiche ed orali in cui fondamentale è stato il confronto anche con le famiglie che abitano questi edifici in alcuni casi eredi di coloro che li re-



alizzarono. Una indagine davvero minuziosa che i pannelli della mostra ora presentano.

L'esposizione ha visto impegnati in prima linea la presidente della Fondazione Ricci, Cristiana Ricci e con lei la direttrice della sezione di Barga dell'Istituto Storico Sara Moscardini e Pier Giuliano Cecchi soprattutto nella ricerca della storia delle famiglie; Ivano Stefani che ha curato la ricerca

per gli edifici presenti a Fornaci, ma anche Leonardo Umberto Conti e la fotografa Caterina Salvi.

Un progetto di cui va ringraziata la Fondazione per l'importante contributo; che qualifica non poco l'estate culturale barghigiana, ma anche racconta una parte inedita e poco conosciuta, nonostante sotto gli occhi di tutti, della storia della Barga del '900.

Carrara
Shop

VENDITA E RIPARAZIONE
MACCHINE DA CUCIRE
ELETTRODOMESTICI
ARTICOLI CASALINGHI

CENTRO ASSISTENZA

VORWERK

folletto

bimby

FORNACI DI BARGA - VIA DELLA REPUBBLICA 84
TEL. 0583 709919

IL SAN CRISTOFORO D'ORO PIÙ BELLO DI SEMPRE

L'omaggio al lavoro dei nostri sanitari

BARGA – Una pietra posta all'ingresso dell'ospedale di Barga, un luogo che peraltro è stato impegnato in prima linea nella lotta al covid-19, dal 24 luglio scorso ricorda l'impegno di tutti gli operatori sanitari nella guerra contro la pandemia in corso. Sulla lapide la scritta: "In ricordo del lavoro che con abnegazione svolsero- gli operatori sanitari e dei servizi impegnati in ogni forma per il bene del nostro paese nel contrastare la pandemia".

La cerimonia inaugurale nel giorno della vigilia di San Cristoforo, patrono di Barga.

Una cerimonia di circa un'ora alla presenza delle massime autorità civili e militari, a cominciare dal presidente della Regione Toscana Eugenio Giani; dalle istituzioni della provincia come il prefetto di Lucca Esposito e l'assessore regionale Baccelli, ha fatto da cornice allo speciale San Cristoforo d'Oro di quest'anno. In questo 2021 in compagnia del covid-19 ed in un momento di nuovo difficile, il comune di Barga ha voluto assegnare il riconoscimento non ad uno o più cittadini meritevoli, ma a favore di tutti gli operatori sanitari, sia dentro che fuori dai due ospedali, che si sono adoperati in questi mesi difficili in modo encomiabile; mettendoci, come ha detto la sindaca di Barga, non solo la professionalità, ma anche il cuore.

"Dedichiamo a loro – ha sottolineato la prima cittadina di Barga Caterina Campani – un San Cristoforo d'Oro ideale, con un gesto più tangibile: una pietra con parole di gratitudine sincera che resteranno per sempre a testimonianza



di tutta la riconoscenza di una Comunità"

La sindaca ha ribadito nell'occasione l'importanza dei piccoli presidi come quello della Valle del Serchio che ha avuto un ruolo determinante anche per alleggerire il peso dagli ospedali covid. Le ha fatto eco il presidente della Regione Toscana che a proposito degli ospedali della Toscana ha dichiarato che mai più vuole sentire parlare di razionalizzazione per gli ospedali toscani, che semmai sono troppo pochi; che c'è invece bisogno di sostenere il lavoro di queste realtà.

La sindaca Campani, prima della scoperta della lapide, ha ringraziato anche le as-

sociazioni e tutti coloro che in questi mesi, in questo anno e passa, hanno sostenuto il lavoro della sanità. Tra i ringraziamenti anche quelli alla famiglia Dini di Ghivizzano, la cui azienda ha interamente donato la lapide che poi è stata inaugurata a Barga

Dopo i saluti e la benedizione di rito del proposto don Stefano Serafini, la scoperta della lapide. La musica e le soavi parole di *Dolce Sentire* interpretate da due operatrici sanitarie prima ed infine le sirene delle ambulanze hanno messo il sigillo alla cerimonia che ha indubbiamente celebrato forse il più bello ed il più significativo San Cristoforo di Barga di sempre.

LA FESTA DEL PATRONO

BARGA – Per il secondo anno di fila Barga non ha potuto celebrare con la grande e solenne processione della vigilia, il suo patrono San Cristoforo.

La pandemia ancora in corso già da tempo aveva fatto decidere per rinunciare alla cerimonia, mentre non sono mancati gli altri festeggiamenti religiosi in onore del patrono che la serata della vigilia, il 24 luglio, sono stati celebrati in Duomo. Una cerimonia introdotta dai vespri, officiata dal ve-

sco della diocesi di Pisa, mons. Giovanni Paolo Benotto. Nella cattedrale millenaria di Barga, c'è stata l'esposizione della reliquia di San Cristoforo che solitamente viene invece portata in processione nel "braccio" e poi la consueta preghiera a San Cristoforo, pronunciata come da tradizione dal primo cittadino di Barga, con la benedizione finale impartita dal vescovo.

Anche quest'anno dunque una cerimonia in forma ridotta, con la presenza non delle

folle oceaniche degli scorsi anni, che accoglievano il "Braccio" del santo al termine di una processione intensa, ma di un numero ridotto e composto di fedeli che non ha voluto mancare alla serata. Un popolo silenzioso e distanziato. Le mascherine sul volto di tutti... con anche il vescovo che ha ricordato che l'emergenza purtroppo continua e che siamo attesi ancora da prove di responsabilità e di fede importanti. Da superare invocando anche l'aiuto del patrono di Barga.



**LUNATICI
CONCESSIONARIA
MAZDA**

VIA DEL BRENNERO 996 LUCCA
TEL. 0583432543



DRIVE TOGETHER

MAZDA

BUONE NUOVE PER PALAZZO GIANNETTI E LA PALESTRA DI FORNACI

BARGA - Per Barga e Fornaci una buona notizia, visto che il comune, grazie anche all'impegno a più livelli, tra cui quello del senatore Marcucci e dell'assessore regionale Baccelli, ha ottenuto il finanziamento, nell'ambito del Programma nazionale della qualità dell'abitare (PinQua) del Ministero per le Infrastrutture e la Mobilità Sostenibili per la riqualificazione dei centri urbani. 1.680 milioni sono appunto destinati a due interventi: a Barga, come hanno poi spiegato la sindaca Caterina Campani con l'assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti, verrà finanziato il recupero e la riqualificazione di Palazzo Giannetti (1,320 milioni), palazzo storico all'interno del centro storico di Barga, chiuso dal 2013 per problemi di natura strutturale. Si riqualificherà così un punto importante di Barga Castello valorizzandolo con la creazione all'interno dell'archivio storico comunale che occuperà tutta la parte superiore. Il progetto vedrà ricavare nel palazzo anche stanze di consultazione e di studio, creando un vero e proprio polo culturale.

L'altro intervento riguarda Fornaci ed in particolare il recupero e la riqualificazione dell'ex palestra delle scuole elementari. In tutto un investimento di 360 mila euro che, permetterà di rivoluzionare una zona centrale ed importante di Fornaci che aveva bisogno di attenzione e cura: si realizzeranno interventi davvero innovativi, con il recupero della palestra in ampio spazio multifunzionale per attività ludico-ricreative, ma anche la creazione di un'area soppalcata in cui troveranno posto sale e salette a servizio dell'associazionismo e della vita di queste realtà fornacine.

L'ARCHIVIO STORICO - Per ampiezza e documenti l'archivio è unico per il suo valore; racchiude un patrimonio importante della storia di Barga, soprattutto del periodo legato ai Medici ed all'appartenenza a Firenze con la presenza degli atti pertinenti al Giudicente fiorentino, accanto alla documentazione prodotta dai rappresentanti ufficiali di Comunità nello svolgimento delle funzioni di rappresentanza



del governo fiorentino e di amministrazione della giustizia civile e criminale. L'archivio adesso è ospitato, in ambienti che non ne permettono certo una fruizione adeguata, all'ultimo piano di Palazzo Pancrazi. Con Palazzo Giannetti recuperato e riqualificato troverà spazi adeguati, funzionali ed accoglienti; la collocazione più idonea per la sua consultazione. Una ottima notizia.

IL TRA LE RIGHE DI BARGA 2021

BARGA - Nonostante il covid e le restrizioni del caso è stata assai scoppiettante l'edizione 2021 del Festival Letterario "Tra le righe di Barga" con la partecipazione anche di ospiti illustri.

Tra le serate clou quella del 3 luglio: nella piazzetta del teatro dei Differenti è arrivato il noto giornalista Marino Bartoletti che ha presentato il suo ultimo libro dal titolo "A cena con gli dei". I tanti partecipanti sono stati allietati dai numerosi aneddoti di Bartoletti legati alla sua vita professionale e ai suoi rapporti con i grandi personaggi del nostro tempo. Tra gli altri eventi da segnalare la serata in chiave barghigiana del 9 luglio, sull'aringo del Duomo, con la presentazione del libro "La Reliquia del disonore", il romanzo storico dello scrittore barghigiano Massimo Capanni, ambientato nella Barga del 1200, all'ombra di San Cristoforo e in attesa dell'assedio dei lucchesi che ha suscitato largo interesse ed una partecipazione da grandi occasioni. Sabato 10 luglio ha chiudere il festival a Barga è salito il noto critico di cucina e ristoranti Edoardo Raspelli.



CHIGGIATO
www.chiggiatotrasporti.com

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

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

ILENIA LA GUERRIERA: LA SUA STORIA E LA SUA NUOVA VITA

17 agosto 2019: lo schianto in moto contro il bus sulle strade tortuose di Ioánnina in Grecia. Per Luca Renucci di Barga e Ilenia Tonini di Filecchio quella vacanza tanto attesa si trasforma in un incubo drammatico soprattutto per le condizioni di Ilenia. Si capisce subito che la gamba sinistra non è messa bene e che ci sarebbe bisogno di cure veloci ed adeguate; in Grecia le strutture non sono all'altezza della situazione e per il rimpatrio non è cosa facile. Si lotta contro il tempo e contro mille difficoltà e procedure burocratiche, ma Ilenia alla fine arriva al CTO di Firenze. E' il 22 agosto. La speranza è che arrivino notizie positive dopo il ricovero ed invece i timori si fanno certezza con la decisione: amputazione.

Tutto il mondo sembra che all'improvviso ti cada addosso con il suo peso in situazioni come questa, ma per Ilenia non è stato così. Per Ilenia in realtà in quel momento è iniziato solo un nuovo ciclo della sua vita che il 18 luglio si è concluso di nuovo con un traguardo sognato da tanto ed un vita ancora nuova, con il matrimonio con il suo Luca.

Ilenia al momento dell'incidente aveva 31 anni, oggi ne ha 33. È la figlia dell'assessore del comune di Barga Lorenzo Tonini e di Stefania Tofanelli che abitano a Filecchio ed in questi due anni è stata un simbolo per tutta la comunità, per l'impegno, la determinazione, la forza di volontà, la positività e l'ottimismo con la quale ha affrontato la sua vicenda. Iniziata in un modo drammatico e proseguita con una Ilenia guerriera che non si è mai lasciata scoraggiare ed ha superato, cento, mille ostacoli; sempre con ottimismo e grande forza di volontà.

“Non è stato facile, ma mai ho creduto che non avrei superato quello che mi era accaduto – ci racconta – ma se questo è stato possibile lo devo anche alle persone eccezionali che mi sono state accanto; non parlo solo di Luca o della mia famiglia, ma anche degli operatori sanitari che mi hanno accompagnato in questo nuovo ciclo della mia vita; grazie a loro e grazie alle capacità della medicina italiana oggi sono quella che sono.

Sono grata al nostro sistema sanitario e sono più grata ancora verso tutti i professionisti che ho incontrato a cominciare da coloro con i quali è iniziato il mio nuovo cammino. Vorrei infatti soffermarmi su quella che è stata l'accoglienza e la permanenza nel centro di riabilitazione dell'ospedale San Francesco di Barga. Mi sono sentita coccolata, assistita in maniera eccellente da tutto il personale a cominciare dal dottor Maci, dai medici, dai fisioterapisti con in testa Manolo, Valeria e Maresa, per finire a tutti gli altri componenti dello staff di riabilitazione ed infermieristico. Mi hanno



accompagnata sia a livello fisico che mentale a riprendere in mano la mia vita. Un reparto davvero eccellente, vanto della nostra sanità, al quale vorrei inviare il mio sentito grazie”.

I primi passi dopo l'amputazione Ilenia li ha compiuti proprio a Barga dove si è preparata per lo step successivo e più importante: imparare a camminare con la protesi al centro Inail di Budrio. Ilenia poi ha ripreso a camminare in poco tempo ed ha fatto un percorso eccezionale.: *“Se guardo indietro a questi ultimi due anni, dopo i momenti terribili in Grecia e quelli prima dell'amputazione, devo dire che questi due anni sono stati ricchi anche di tante cose belle, che mi hanno fatto crescere. Di gente importante e che sa fare il suo lavoro; di persone speciali, di un percorso del quale non ho mai dubitato fin dall'inizio. Un nuovo ciclo ora posso dire di aver finito e ora ne inizia un altro... ancora più bello”.*

 **Smurfit Kappa**

dal 1952 produciamo carta



SALVIAMO L'EX CINEMA RISORGIMENTO

PONTE ALL'ANIA - Salvare la storia dell'ex cinema Risorgimento di Ponte all'Ania, oggi ridotto a rudere pericolante e inguardabile. Graziano Salotti di Fornaci, proiezionista e appassionato di cinema, ha scritto al ministero dei Beni Culturali chiedendo di salvare il salvabile, tra cui la vecchia macchina da proiezione.

“Mi rivolgo come cittadino ed ex proiezionista e appassionato di cinema, per segnalare una situazione in un paese della provincia di Lucca in Toscana, che da anni non si riesce a risolvere: sto parlando dell'ex cinema Risorgimento di Ponte all'Ania, da anni un rudere in mezzo al paese, con tutte le problematiche di igiene e sicurezza e per il fatto che è difficile risalire alla proprietà non si può fare niente! L'idea mia, da appassionato, era di recuperare il locale della cabina di proiezione con ancora la macchina e il banco montaggio pellicole e trasformarlo in un mini museo con un parco verde attorno dove era il cinema stesso”.

Graziano Salotti

GRAZIE ALLA RIABILITAZIONE DI BARGA

BARGA - Fulvio Mandriota è stato per anni impegnato attivamente in politica nella provincia di Lucca ed ha avuto ruoli direttivi anche nella gestione della allora USL n. 5 della Media Valle del Serchio. Dopo un ricovero in riabilitazione a Barga ha scritto questa lettera:

“Vorrei dire mille volte grazie a tutto il personale del Reparto di Riabilitazione del San Francesco di Barga per avermi curato in questo periodo della mia vita; per avermi aiutato ad affrontare tutti gli ostacoli; per avermi fatto ridere nei giorni “no”; per avermi sopportato quando ho fatto le bizzesse; per avermi fatto sentire a casa; per avermi aiutato ad affrontare le mie serate solitarie per arrivare fino alle dimissioni di pochi giorni fa.

Nel reparto c'è un vero patrimonio di risorse professionali. Inestimabili per pregio e rigore medico-scientifico, professionalità, preparazione, competenza, oltre che per una dimensione umana ed una cordialità, talvolta spinta fino alla premura, che fa bene al cuore.

Ho avuto negli anni Ottanta una responsabilità politica nella gestione della sanità della nostra valle e in quegli anni ho collaborato con risorse professionali di eccellenza sia nell'Ospedale Santa Croce Castelnuovo e del San Francesco di Barga. Ricordo fra i tanti Augusto Fornaciari, Arturo Viglione, Alessandro Bianchini, Alessandro Testaferrata, Paolo Finucci, Rolando Notini, Mirko Lombardi, Marco Rossi ed altri a cui chiedo scusa se non li menziono. Ebbene oggi ho ritrovato al San Francesco di Barga la stessa qualità e preparazione di quegli anni passati. Esorto, perciò, tutto il personale sanitario e medico a continuare nello stesso “stile” vincente di sempre. Agli amministratori pubblici chiedo impegno per preservare la sanità locale e per potenziare i presidi medici con moderni servizi mentre raccomando alla popolazione di stare vicino alle strutture sanitarie locali e non bistrattarle. Perché questo patrimonio è una ‘nostra’ ricchezza da difendere e sostenere”.

Fulvio Mandriota

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: 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.

UN DOCUMENTARIO DELL'ISTITUTO LUCE

BARGA - Sui cinema del comune di Barga, a partire proprio da quel che resta del cinema Risorgimento, dal 13 al 15 luglio era presente nel territorio una troupe dell'Istituto Cinecittà-Luce che realizzerà un documentario sul cinema a pellicola



oramai scomparso. A Barga è stato trovato molto materiale, grazie anche alle apparecchiature che la famiglia Lorenzini di Barga ha gelosamente conservato comprese le vecchie macchine da proiezione; fondamentale è stato il supporto fornito anche da Graziano Salotti nel reperimento di notizie e delle immagini. Il progetto è in fase di sviluppo ed andrà al festival di Milano *Visioni dal Mondo* previsto a settembre. Il documentario si intitola *“Dietro il muro magico”* ed è realizzato da Fabrizio Laurenti e Angelo Musciagna. E' stato un articolo pubblicato sul giornale di Barga online a portarli a Barga alla scoperta del passato da proiezionista di Graziano Salotti. Così l'Istituto Luce ha scoperto Barga e la storia dei suoi cinema e tra questi ha scoperto anche la storia del vecchio cinema Risorgimento di Ponte all'Ania. Riprese sono state effettuate anche nel cinema Roma di Barga e nel Puccini di Fornaci. Non sono mancate anche le interviste a proiezionisti, proprietari e spettatori di quei cinema di oggi e di ieri: Pierluigi Pellinacci, Giovanni Lucchesi, Ivana Mazzei, Lando Landi, Maria Teresa Lorenzini e poi ovviamente Graziano Salotti. Insomma una bella storia quella che racconta questo documentario che speriamo porti anche ad accendere i riflettori nazionali sul salvataggio di quel che resta del vecchio Risorgimento.

FORZA FILECCHIO, FORZA BIMBE!

FILECCHIO - Con la fine del mese di giugno, termina la stagione calcistica 2020/21 e in certi casi l'appartenenza alla società per calciatrici e dirigenti. Con l'acquisizione del titolo sportivo dell'asd Filecchio women da parte della Lucchese Libertas, finisce un percorso meraviglioso iniziato pochi anni fa, ma di un'intensità difficile da descrivere. Soprattutto la domenica, mi mancherà il non poter gridare forza Filecchio, forza bimbe; ecco, proprio queste due frasi mi rimarranno sempre strozzate in gola perché racchiudono le tante soddisfazioni, che tutte, indistintamente, mi avete regalato con la vostra abnegazione nel dare sempre il meglio di voi stesse e con prestazioni esaltanti.

Episodi e momenti indelebili ce ne sono talmente tanti che penso ad uno e me ne viene in mente un altro ancor più emozionante; sì, perché è stata un'emozione aver potuto condividere con tante brave “bimbe” e calciatrici vere, traguardi come la vittoria della coppa Toscana, il campionato di Eccellenza e quest'anno il prestigioso quarto posto nel campionato di serie C nazionale. Forza Filecchio, forza bimbe non lo potrò più urlare per potervi incitare. Per questo auguro a tutte di poter soddisfare le proprie ambizioni.

Non credo sia un sogno che continua perché quello appartiene al Filecchio women, ma comunque un nuovo sogno per ciascuna di voi. Forza Filecchio, forza bimbe.

Vincenzo Passini

RINGRAZIAMENTO

BARGA - Enrico Cosimini insieme ai fratelli Giuseppina e Luigi, piacevolmente sorpresi dalla bella foto inviata da Alberto Dianda e pubblicata nel numero di maggio del giornale di Barga, desiderano ringraziare Alberto per questo bel ricordo che ha riportato alla mente gli anni della presenza del babbo nel centro storico di Barga.

BEVENUTO A RENAIO, DON SIMONE



RENAIO - Domenica 11 luglio a Renaio una festa di San Paolino speciale. Il patrono del paese è stato anche l'occasione per il primo incontro della comunità con don Simone Binelli che dalla parrocchia di Stazzema presto si trasferirà in pianta stabile nella piccola comunità di Renaio dove vivrà in ritiro spirituale nella abitazione dietro la chiesa di San Paolino.

Davanti ad una chiesa piena di gente richiamata anche dalla voglia di conoscere il nuovo parroco, naturalmente con il rispetto delle distanze, don Simone ha concelebrato insieme al proposto di Barga don Stefano Serafini ed a don Antonio Pieraccini.

Per don Simone una scelta sicuramente significativa quella di risiedere a Renaio, in una comunità che in pianta stabile conta una popolazione di poco più di venti persone guardando al solo paese di Renaio. A salutarlo, nel giorno di San Paolino, tanti abitanti del paese e la corale di Renaio, Montebono e Catagnana, con il rinforzo anche di un paio di esponenti di Loppia e all'organo Simone Tomei. A dare un tocco di ufficialità alla festa, svoltasi in un bel pomeriggio di sole, anche la presenza per l'amministrazione comunale di Beatrice Balducci.

AUGURI

SAN PIETRO IN CAMPO - Il 7 luglio scorso, mentre l'Italia si accingeva a vincere la sua prima partita agli Europei, a San Pietro in Campo gli amici del comitato paesano hanno organizzato un momento di festa per un amico della comunità. Cesare Casci, il titolare degli allevamenti di maiali dell'Arsenale, figura sempre presente quando c'è da organizzare qualcosa in paese, festeggiava i suoi primi 58 anni e per l'occasione per lui addirittura un paio di torte di compleanno, una ovviamente con l'immane presenza anche dell'immagine di un bel maialino.



Una festa meritata per Cesare al quale anche noi del Giornale vogliamo augurare 365 giorni di splendidi 58 anni!

NOVANTA ANNI

TIGLIO - Tanti auguri a Carla Bonaccorsi di Tiglio, che lo scorso 7 giugno ha compiuto 90 anni.

I figli Riccardo e Enrica, i generi Marinella e Giovanni, i nipoti Raffaele, Sara e Cristian, i pronipoti Filippo e Alice, sono felicissimi di questo suo bel traguardo e la ringraziano per tutto l'amore e l'affetto che ha saputo trasmettere loro.

Amante dei fiori, degli animali e della musica da ballo, ha da sempre voluto insegnare a figli e nipoti che "gentilezza e cortesia aprono molte più strade dell'arroganza".

Auguri Carla e, come si suol dire, attendiamo "Cento di questi giorni".

IL CARDINAL BALDISSERI A FORNACI



FORNACI - Domenica 11 luglio il cardinale Lorenzo Baldisseri ha celebrato la messa domenicale presso la chiesa del Cristo Redentore a Fornaci. Tanti sono i ricordi che legano il cardinale a questa unità pastorale. Per molti anni il fratello don Silvio è stato parroco a Loppia prima e, dopo la parentesi pisana a sant'Ermete, a Fornaci.

Don Lorenzo si è fermato con la comunità fornacina fino a giovedì 15 luglio per poi rientrare a Roma dove, nonostante la pensione (i cardinali vanno in pensione a 80 anni) ha ancora numerosi impegni in Vaticano.

DON ANTONIO, 45 ANNI DI SACERDOZIO

FORNACI - 45 anni fa in Brasile don Antonio Pieraccini diventava prete. Un traguardo importante nella vita di un sacerdote ricordare l'anniversario dell'ordinazione sacerdotale soprattutto quando i numeri sono quasi tonni.



Domenica 4 luglio ha celebrato questo bell'anniversario nella chiesa del Cristo Redentore a Fornaci con una numerosa partecipazione di fedeli che sono venuti anche da San Pietro in Campo e Mologno dove per tanti anni è stato parroco. Al termine della messa ha dato a tutti appuntamento sulla Pania delle croce per i suoi 50 anni di sacerdozio.

Per quanto riguarda il quarantacinquesimo di sacerdozio, la festa è proseguita all'agriristoro *L'arsenale* di Matteo Casci. Don Giovanni Cartoni, arciprete di Fornaci e don Stefano Serafini, proposto di Barga, hanno regalato a don Antonio un collage di foto degli ultimi anni.

Don Antonio Pieraccini è nato il 21 ottobre del 1945 a Barga ed è stato appunto ordinato sacerdote a Pindarè Mirin, nel nord est del Brasile, il 4 luglio del 1976.

RICONOSCIMENTO PER MATILDE ESTENSI

BARGA - La poetessa ed artista barghigiana Matilde Estensi, che tutti conosciamo come la maestra Paola Giovannetti, ha avuto la soddisfazione, partecipando al concorso di pittura Dante Alighieri, indetto da *Art Now* di Palermo, di essere pubblicata nella rivista di arte contemporanea internazionale e di ricevere il premio Dante Alighieri.

L'opera presentata da Matilde/Paola è intitolata "La fata nel bosco" e sarà esposta in gallerie d'arte a Firenze e Casale Monferrato (Alessandria). Molto bene.

FANTAFORNACI, I PREMIATI

FORNACI - Si è svolta a metà giugno nella splendida cornice del Campone di Fornaci di Barga, la consegna del XVII Premio FantaLegend Fornaci, la storica lega fantacalcistica della cittadina. Tanti i premiati, al termine di una stagione calcistica davvero particolare, che ha condizionato anche l'andamento del fantacalcio.



Ecco l'elenco dei premiati: Supercoppa Italia: Liverpoolli (Claudio Innocenti); Supercoppa Europa: La Squadra (Alessandro Puppa); Coppa Italia: Longobarda (Massimo Salotti), FantaChampions: Longobarda (Massimo Salotti); Premio Fair Play: Regio Team (Stefano Rigali); Premio "Saverio Romagnoli": Longobarda (Massimo Salotti); Coppa Uefa: Ac Denti (Elia Donati). Il Fantacampionato si è concluso con questa classifica: 1° Botafoga (Flavio Stefani), 2° AC Denti (Elia Donati), 3° Longobarda (Massimo Salotti).

RINGRAZIAMENTO

FILECCHIO - Finalmente il nuovo look del giardino della Scuola della Infanzia di Filecchio è completo!



Grazie alla collaborazione e alla generosità del Comune di Barga e dei genitori degli alunni che frequentano e che hanno frequentato la Scuola negli anni passati, è stato possibile acquistare e posizionare mattonelle antiurto in buona parte del giardino, rendendolo non solo più sicuro ma anche più funzionale e fruibile da parte dei bambini anche nella stagione invernale.

Le insegnanti della Scuola, Miranda Bonfanti, Azzurra Micheli, Mariarita Rossini e Ilaria Togneri rivolgono un grosso grazie a chi ha reso possibile questa trasformazione confermando la sensibilità e l'attaccamento della comunità di Filecchio alle esigenze della Scuola del paese.

RINGRAZIAMENTO

BARGA - Anapola e le famiglie Bonini e Rossi inviano al personale del reparto Medicina Generale dell'ospedale San Francesco un sentito ringraziamento per le cure, l'umanità e la disponibilità dimostrate nei confronti della signora Leonia, ricoverata in questo reparto negli ultimi giorni della sua vita.

"Quando Leonia è stata portata nel reparto - scrivono - l'angoscia di saperla sola ci ha attanagliato. Abbiamo però incontrato degli angeli in questo reparto, dai dottori alle infermiere alle Oss ed a tutti gli addetti ai servizi. Ci avete concesso, nel rispetto delle regole, di poterla vedere e salutare.

Leonia pochi mesi fa aveva scritto su un diario: 'Dobbiamo fare il meglio di cui siamo capaci, questa è la nostra sacra responsabilità umana' e noi vi vogliamo dire grazie, grazie e grazie perché voi avete 'fatto il meglio di cui siete capaci' e anche di più. Sapere che non era sola, ma seguita e accompagnata con umanità dal personale allevia un po' la nostra angoscia. Continuate a lavorare col cuore, perché chi si affida alle vostre cure non si senta mai un numero, mai solo e abbandonato. Per chi parla continuamente di malasanità, noi possiamo dire invece di aver trovato quella buona, quella che ci mette il cuore, quella comprensiva".

MOTOCLUB FORNACI NEWS



FORNACI - Dopo la vittoria nel Campionato Italiano di velocità in salita a Frosinone il 18 ottobre 2020 (classe moto3/super open 300) da parte del Centauro del Moto club Fornaci Marco Lombardi e dopo che suo padre Giovanni arriva secondo per solo 3 punti nella sua categoria, l'anno 2021 si è aperto a Pieve S. Stefano (AR) con la prova di Campionato Italiano di velocità in salita (29 e 30 maggio), con grandi risultati: Marco Lombardi al 2° posto classe Moderne super open 300 moto 3; Giovanni Lombardi 1° classificato nella categoria Epoca 250 ed al secondo posto il neo entrato nella famiglia del Moto Club Fornaci, Dario Bertolacci nella categoria 125 open.

Non si fermano qui le attività del club Fornacino. L'11 luglio scorso ha organizzato la manifestazione "Ripartenza" a significare la volontà di riprendere una attività che si era appunto sospesa nel marzo 2020 con l'emergenza sanitaria.

In quella occasione il Moto Club ha voluto ricordare il giovane Francesco Tontini, deceduto a seguito di incidente a bordo della sua moto, deponendo ai piedi del "cippo" che ricorda il luogo della tragedia un mazzo di fiori, alla presenza di tanti centauri. Le moto, oltre 50 si erano prima ritrovate in piazza Don Minzoni per la benedizione ed i saluti del direttivo e la benedizione di don Giovanni Cartoni che ha auspicato il buon proseguimento della attività motoristica soprattutto nel rispetto delle regole di prudenza. I centauri hanno anche preso parte ad un giro del territorio.

UN AIUTO PER LA CHIESINA DEGLI ALPINI

BARGA - Ancora un bel gesto di solidarietà generosità quello effettuato dagli amici raggruppati nella Compagnia Off-Road che accoglie nelle sue file il mondo degli appassionati ai fuoristrada della Valle del Serchio.



Il Gruppo di Barga, dopo una delle uscite di primavera, quella di domenica 2 giugno, come già fece nel 2019 ha raccolto tra i presenti riuniti alla Pergola per il pranzo conviviale, una cifra da destinarsi a qualcosa di utile per Barga. Come allora, grazie anche all'interessamento del vice sindaco Vittorio Salotti, hanno deciso di favorire il Gruppo Alpini di Barga da qualche tempo impegnato nel restauro della Chiesa di villa Gherardi.

A consegnare l'offerta nelle mani della rappresentanza degli Alpini di Barga è stato il coordinatore del Gruppo di Barga Alessio Chiappa. In precedenza l'alpino Maurizio Bertagni, membro del direttivo di Barga e consigliere della Sezione Pisa - Lucca - Livorno, ha ringraziato a nome di tutto il Gruppo, cogliendo l'occasione per far conoscere a tutti i presenti, lo stato attuale dei lavori alla chiesa che è a buon punto per l'esterno mentre si sta pensando a come procedere per il recupero degli importanti interni.

LE NUOVE TARIFFE DELLA TARI

BARGA - Con l'approvazione in consiglio comunale lo scorso 30 giugno sono state deliberate le modifiche legate alle tariffe della tassa dei rifiuti, in quanto anche il comune di Barga si è dovuto adeguare alle nuove normative previste con la legge 14/7/2013. Per questo anche il comune di Barga applicherà per le nuove tariffe sia una parte di quota fissa ed una di quota variabile (fino ad ora non era così) e sarà proprio la quota variabile ad avere un impatto diverso sulle utenze, siano esse domestiche che commerciali. Per il pagamento delle consuete tre rate della TARI, le date per l'anno 2021 sono quelle di metà settembre, fine ottobre, metà dicembre, in deroga alle tre rate solitamente scadenti a luglio, settembre e dicembre di ogni anno. Le cartelle arriveranno prossimamente.

Si pagherà di meno? Si pagherà di più? Alcune tipologie di utenze pagheranno di meno ed altre di più rispetto al passato, sia nel commerciale che nelle utenze domestiche. Il lavoro per studiare al meglio le nuove tariffe e per evitare il più possibile aumenti significativi, come ha spiegato l'assessore alle finanze Vittorio Salotti, è stato lungo e complesso. Notevole l'impegno degli uffici comunali, d'intesa con i consulenti messi a disposizione da ASCIT (il gestore del servizio) e con la supervisione dell'assessore Salotti: "D'ora in poi - spiega Salotti - la tassa sarà applicata tenendo conto degli occupanti della abitazione e per la quota variabile, legata appunto alle unità familiari presenti, sarà uguale indipendentemente dal tipo di abitazione (se in una casa, piccola o grande che sia, ci stanno tre persone, quella parte della tariffa sarà sempre uguale per le tre persone. La quota fissa invece sarà applicata come in passato sempre sui metri quadrati dell'abitazione, anche questa con importi diversi in base agli occupanti dell'abitazione). Posso confermare - spiega Salotti - che sarà una quota fissa leggermente più bassa per le case con meno occupanti. Che insomma un singolo individuo, a parità di metri quadrati, pagherà senza dubbio meno rispetto a nuclei familiari maggiori".

"Inevitabilmente - continua - avranno una riduzione le case più grandi per le quali ora si tiene conto anche del numero degli abitanti e non solo delle dimensioni, mentre le piccole abitazioni avranno quasi sicuramente un aumento indipendentemente dal numero degli abitanti. È

indubbio che alcuni cittadini un aumento della tariffa lo vedranno in bolletta a seconda dei parametri di persone presenti e metri quadrati, ma non saranno comunque aumenti o riduzioni da capogiro se non per le piccole abitazioni abitate da un nucleo familiare con un elevato numero di componenti".

Con le nuove tariffe sono state confermate per le utenze domestiche tutte le riduzioni ed esenzioni precedenti: confermata la riduzione del 10% per le abitazioni tenute a disposizione per uso stagionale da residenti in Italia; confermata la riduzione del 15% per i soggetti che risiedono all'estero; confermata la riduzione del 30% per i fabbricati rurali ad uso abitativo; tutti i locali adibiti a uso cantina, garage, soffitto continueranno ad avere una riduzione del 30% della superficie imponibile. Sono confermate tutte le esenzioni già in essere in base alla fascia ISEE su richiesta annuale da parte degli interessati aventi diritto. E' inoltre confermata la riduzione del 5% per chi fa il compostaggio domestico e ci sarà ugualmente un abbattimento della tariffa del 60% per le utenze (in generale per i residenti della montagna) che hanno una distanza dal cassonetto superiore ai 500 metri. Le riduzioni saranno sia per la parte fissa che variabile.

Aumenti si registreranno anche per alcune categorie di utenze non domestiche: "Purtroppo - dice l'assessore - le tariffe previste dalla normativa parlano chiaro e parlano di un aumento per alcune categorie non domestiche e di una diminuzione per altre. Siccome viene consentito agli enti locali un piccolo margine di manovra abbiamo cercato, con un'importata lavoro, di limare al massimo tutti quelli che potranno essere gli aumenti".

"La tariffa - continua - avrà un massimo ed un minimo a discrezione dell'amministrazione comunale e ci saranno alcune categorie che avranno comunque, anche in caso di applicazione della tariffa massima, una diminuzione della tariffa (gioiellerie, officine, attività industriali, quelle artigianali ad esempio).

Purtroppo per altre categorie non sarà così. Il parametro utilizzato è quello relativo al tipo di rifiuto da smaltire ed in base a questo registreranno sicuramente aumenti della tariffa alberghi con ristorante, ristoranti, bar, pasticcerie, pizzerie ed in particolare gli aumenti riguarderanno gli ortofrutta e le pescherie ed anche la vendita di

piante e fiori. Il lavoro che con gli uffici ed ASCIT abbiamo portato avanti è proprio per limare al massimo questo tipo di aumenti. Di rendere la tariffa per queste categorie il più possibile in linea con quella che è stata in questi anni, ma alla fine il costo totale del servizio dovrà essere coperto come da normativa".

L'assessore fa sapere che anche quest'anno ci saranno attività che potranno comunque beneficiare di riduzioni ed in questo senso il comune ha voluto incrementare la percentuale rispetto allo scorso anno perché purtroppo tale riduzione sarà applicata alla sola quota variabile in quanto la quota fissa deve essere coperta anche in assenza di conferimento di rifiuti: "Abbiamo incrementato, per i negozi del centro storico di Barga e di Fornaci Vecchia, l'abbattimento della tariffa portandolo dal 30 al 50% per la quota variabile. Per gli aderenti al banco del non spreco ci sarà una riduzione sulla quota variabile che passa dal 10 al 15%".

Inoltre anche per il 2021, dell'emergenza sanitaria, saranno applicate d'ufficio riduzioni della quota fissa e variabile, nella misura del 35%, per le utenze economiche interessate dalle chiusure obbligatorie o dalle restrizioni nell'esercizio delle rispettive attività (ristoranti, bar, alberghi, agenzie di viaggio, negozi, parrucchieri, estetisti, ecc.). Tale riduzione sarà coperta da un apposito stanziamento di bilancio di circa 130 mila euro.

Le riduzioni saranno proposte automaticamente all'interno degli avvisi di pagamento, fatto salvo l'obbligo del contribuente, in caso di indicazioni di riduzioni non conformi alla situazione reale, o di mancato riconoscimento delle riduzioni, di procedere a richiedere la rettifica di quanto indicato all'interno del modello di pagamento entro il termine di presentazione della dichiarazione dell'anno 2021.

Per le utenze domestiche, il Vicesindaco Salotti conclude con un auspicio: quello di poter reperire ulteriori risorse per l'abbattimento della TARI 2021 e così incrementare le soglie di esenzione o riduzione TARI per tutte quelle famiglie in difficoltà ed ampliando in questo modo la fascia dei beneficiari in un anno così complicato come quello che stiamo vivendo a causa della pandemia Covid-19 in corso.

AL CHITARRINO C'È LA NUOVA ISOLA ECOLOGICA

FORNACI - Dal 5 luglio scorso è stata inaugurata la nuova isola ecologica di ASCIT che da San Pietro in Campo si è trasferita in locali più ampi nella zona industriale di località Rio del Chitarrino a Fornaci di Barga. All'inaugurazione erano presenti Alessio Ciacci Presidente di Ascit Servizi e Maurizio Gatti Vice Presidente di Reteambiente

La nuova isola ecologica è aperta lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì 8:00 - 12:30; martedì e sabato 8:00 - 13:00 / 14:00 - 17:30 ed è chiusa nei giorni festivi.

L'utilizzo dell'impianto è consentito solo ai cittadini residenti nel comune di Barga, con ingresso di massimo due utenti alla volta previa autorizzazione. L'accesso è consentito a utenze domestiche e installatori, rivenditori e riparatori di apparecchiature elettriche ed elettroniche con sede sul comune di Barga o che abbiano ritirato materiale da utenze domestiche del comune di Barga.



LA VISITA DEL PREFETTO

BARGA - Il Prefetto di Lucca Francesco Esposito ha fatto visita il 15 luglio alla sindaca del comune di Barga Caterina Campani. Con lei ha visitato al suo arrivo Casa Pascoli che non aveva mai visto. E' stato accompagnato nella visita dal presidente della Fondazione Pascoli Alessandro Adami e dalla vice Maria Bruna Caproni, mentre a fare da guida al prefetto la direttrice della sezione di Barga dell'Istituto Storico Sara Moscardini.



Dopo Casa Pascoli, per la quale il prefetto è rimasto impressionato dallo stato di conservazione della casa museo e dai lavori di ristrutturazione eseguiti in questi anni, una visita anche al centro storico di Barga ed un incontro con la sindaca Campani sui temi e sulle problematiche principali del territorio.

NUOVE DELEGHE NELL'AMMINISTRAZIONE

BARGA - La Sindaca Caterina Campani ha formalizzato il 28 giugno alcune modifiche relative alle deleghe alla luce anche dell'ingresso in Consiglio Comunale nel gruppo di maggioranza del consigliere Filippo Lunardi.

“Lo sport – spiega la Sindaca Campani – è stato affidato all'Assessore Lorenzo Tonini che già si occupa di Istruzione e Trasporti. All'Assessora Francesca Romagnoli invece la delega all'Urbanistica prima seguita da Tonini. Considerato che siamo in fase di partenza del nuovo Piano Operativo che vede un collegamento diretto con le Politiche Ambientali e dello Sviluppo Economico, ho ritenuto necessario avere un'unica regia a livello di assessorato, premesso che ci sarà ovviamente un coinvolgimento di tutta la giunta, del gruppo consiliare oltre che un confronto con la minoranza su questo atto di programmazione significativo per l'amministrazione. Il consigliere Filippo Lunardi avrà una delega per la valorizzazione delle produzioni agricole locali”.

“Ci tengo a ribadire – prosegue la prima cittadina – che andremo avanti a lavorare in stretta collaborazione tra assessori e consiglieri, per progetti specifici e iniziative nei vari ambiti, in modo da valorizzare l'importanza e la partecipazione di tutti e tutte alla vita amministrativa del Comune”.

RIAPERTO IL MUSEO MORDINI

BARGA - Il museo civico del territorio di Barga intitolato ad “Antonio Mordini” ha riaperto come tutti gli anni i battenti il 1° luglio. Un'apertura in linea con quella dello scorso anno quando il museo è stato aperto nei mesi centrali dell'estate, luglio ed agosto, con la possibilità negli altri mesi di visite guidate su prenotazione.

Il museo, gestito da una cooperativa come negli anni passati, è aperto dal giovedì alla domenica, dalle 10,30 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 17,30.

Osipato presso il Palazzo pretorio, l'antica sede amministrativa barghigiana, nella quale sono conservate anche le antiche prigioni che sono peraltro visitabili e di notevole interesse per i graffiti dei detenuti, all'interno sono conservati davvero inaspettati tesori che permettono di scoprire la storia di Barga in tutte le sue sfaccettature. Le sale espositive propongono reperti che dal Paleozoico giungono fino ai primi insediamenti locali, per poi condurre verso il Medioevo e il Rinascimento.

Il museo durante i mesi invernali rispetta un lungo periodo di chiusura, anche se è visitabile ugualmente su appuntamento.

LAVORI IN CORSO

BARGA - Alla scuola elementare di Barga sono iniziati i lavori dell'intervento per oltre 600mila euro che servirà al potenziamento del livello antisismico della struttura.

Il cantiere prevede anche il montaggio di container che serviranno per ospitare gli uffici amministrativi della scuola che saranno interessati da una fase dei lavori. Non verrà invece ostacolata l'attività didattica.

I circa 645 mila euro necessari all'intervento sono stati ottenuti grazie ad appositi bandi legati all'adeguamento antisismico degli edifici di importanza strategica.

La Scuola elementare Pascoli di Barga era già una struttura realizzata secondo i dettami dell'antisismica, ma, ospitando anche il COC, il centro Operativo Comunale di Protezione Civile, è rientrata nella possibilità di essere finanziata per un ulteriore adeguamento della struttura ai livelli massimi di sicurezza.

I lavori sono stati illustrati dall'assessore alla protezione civile Pietro Onesti. Per la realizzazione dell'intervento, l'utilizzo di tecnologie e di studi di ultima generazione; con interventi non invasivi nella parte interna della scuola tanto che non sarà messa a rischio l'attività didattica della Primaria.

Tutto l'intervento si svilupperà quasi in totale all'esterno della scuola. Un progetto innovativo, frutto peraltro di indicazioni che sono venute da una tesi universitaria che riguardava appunto l'adeguamento della scuola barghigiana. Teorie che poi sono state sviluppate e che saranno adesso messe in pratica proprio per il plesso barghigiano. Gli interventi dovrebbero essere conclusi nel giro di pochi mesi

Intanto vanno avanti i lavori del lotto secondario del Palazzetto dello Sport di Barga dove sono stati innalzati i muri ed i piloni portanti e dove adesso dovrà essere installata anche la parte prefabbricata di tribune e spogliatoi.

Sono partiti anche i lavori per oltre 700 mila euro, per la realizzazione dell'ultimo lotto del progetto della cittadella scolastica di Fornaci: la realizzazione della mensa scolastica.



IL BANDO DI ACQUISIZIONE ALLOGGI

BARGA - La Regione Toscana ha destinato proprie risorse finanziarie per aumentare il patrimonio abitativo di edilizia assegnata da bando comunale attraverso l'acquisto di abitazioni già costruite disponibili alla vendita, offrendo la possibilità ai comuni di avere a disposizione alloggi sociali in tempi brevi.

Il Comune di Barga, come rende noto l'Assessore alle Politiche Abitative, Sabrina Giannotti, ha quindi proceduto ad approvare lo schema di manifestazione di interesse da pubblicare sul proprio sito istituzionale al fine di ricercare eventuali proprietari di immobili con le caratteristiche richieste dalla determinazione regionale: gli alloggi dovranno corrispondere ad un intero fabbricato o ad una porzione di fabbricato costituito da almeno 4 alloggi, gestibile autonomamente senza gravami condominiali con autonomia funzionale rispetto all'uso delle parti comuni, dovranno inoltre essere completamente ultimati, liberi da persone, conformi allo strumento urbanistico vigente, in possesso di agibilità, immediatamente accessibili ed assegnabili o in alternativa se si tratta di immobili in fase di ultimazione dovrà essere garantita l'agibilità in tempi brevi, come meglio specificato nel bando.

L'amministrazione comunale di Barga ha proceduto con tempestività agli atti necessari affinché sia possibile individuare i soggetti in possesso di immobili aventi le caratteristiche del bando e incrementare in questo modo il patrimonio di edilizia residenziale pubblica del comune di Barga, obiettivo strategicamente molto importante in questo periodo che vedrà a breve la ripartenza dell'esecuzione degli sfratti, bloccata per questi mesi per la l'emergenza sanitaria in corso. Tutte le info sono presenti sul sito del Comune di Barga.

La scomparsa di Ezio Piacentini

Mercoledì 9 giugno si è spento, amorevolmente assistito, il caro Ezio Piacentini. Una brutta malattia l'ha strappato in poco tempo all'amore della moglie Liria, dei figli Stefano e Barbara con Antonio, degli adorati nipoti Mattia con Benedetta, Nicolò e Mario, del pronipote Alessandro, della sorella Sandra, del fratello Leo, dei cognati e delle cognate, dell'inseparabile amico Enrico e di tutti coloro che lo hanno apprezzato e stimato. Tutti ancora increduli della sua perdita.



La famiglia, impossibilitata nel farlo personalmente, rivolge un sentito ringraziamento a tutti quelli che in vario modo hanno mostrato vicinanza in questo triste scorcio di vita.

"Ciao Ezio sei stato, sei e sarai sempre nei nostri cuori un grande uomo".

Era da un po' di tempo che temevo sarebbe arrivato il giorno di dare questa notizia e quel giorno è arrivato. Ezio Piacentini ci ha lasciato e con lui se n'è andata una gran brava persona. Con il suo perenne dolce sorriso che non lo abbandonava mai, anche quando i momenti erano più difficili; i modi pacati, equilibrati. Mai fuori dalle righe. Il suo essere sempre costruttivo e sempre pronto a dare una mano quando c'era bisogno.

Una bella persona Enzo, la cui assenza si avvertirà nella comunità anche se lui non era uno che amava farsi notare.

Di lui come non ricordare la passione per l'AS Barga. Nella "Sportiva" ha ricoperto con grande entusiasmo, maestria e competenza il ruolo di presidente e poi di dirigente. Era sempre pronto a cercare di risolvere i problemi cercando di vedere il bicchiere mezzo pieno. Ezio nella "Sportiva", anche quando non è stato dirigente o presidente (lo è stato negli anni '90), c'è sempre stato e quando c'era bisogno l'Ezio c'era con il suo essere costruttivo, la costante presenza e l'impegno.

Io l'ho conosciuto più per lavoro che per lo sport; ero un giovane redattore di questo giornale, alle prime armi quando venne in ufficio per chiedermi di inserire la pubblicità della sua agenzia funebre. Da allora la sua pubblicità non è mai mancata e mai una volta mi ha detto di no quando gli chiedevo di sponsorizzare un qualche numero speciale. E' stato indubbiamente un sostenitore di questo giornale con il quale c'è sempre stato un rapporto franco e reciproco di amicizia e di rispetto.

Da quando ci sono c'è anche la sua azienda sui fogli del giornale di Barga; del resto è lunga la storia della sua attività; la Magrini & Piacentini è tra le più vecchie attività di onoranze funebri in zona ed è presente da più di 40 anni. In tutti questi anni, grazie indubbiamente a Ezio, ha saputo guadagnarsi la stima e la fiducia di tutta la comunità. Ora a proseguire la sua attività ci sono i figli Stefano e Barbara e poi c'è anche il nipote Mattia che porteranno avanti di sicuro bene il buon lavoro di Ezio e che ce lo ricorderanno ogni volta che li incontreremo per strada. Di certo non lo dimenticheremo il caro Ezio perché persone come lui, meritano un posto speciale nel cuore della comunità e non possono essere dimenticate; per quanto di positivo hanno saputo seminare in questa terra.

Alla moglie Liria, ai figli Stefano e Barbara, ai nipoti Mattia, Nicolò e Mario, ai parenti tutti Il Giornale di Barga si sente davvero tanto vicino ed esprime le sue più affettuose condoglianze.

Luca

Nel quarto anniversario della scomparsa di Anna Maria Moscardini

Sono passati ormai quattro anni da quel 1° luglio in cui ci lasciava la cara Anna Maria Moscardini, residente in Sommocolonia.

Nella triste ricorrenza, la famiglia la ricorda con tanto affetto a quanti conoscendola le hanno voluto bene.



Pegnana Alta

Il 29 maggio scorso, all'età di 96 anni, si è spento serenamente nella sua casa in Pegnana Alta, circondato dall'affetto dei suoi cari, il caro Giuseppe Santi. Giuseppe conosciuto da tutti come il "Peppe". Era nato e cresciuto in Pegnana dove ha vissuto tutta la sua lunga esistenza a fianco della sua amata moglie Silvana. Era un uomo coraggioso e forte il caro Peppe, nel corpo e nello spirito. Ha condotto una vita semplice, a contatto della natura, tra i campi e i boschi della nostra montagna dove è stato contadino e boscaiolo.

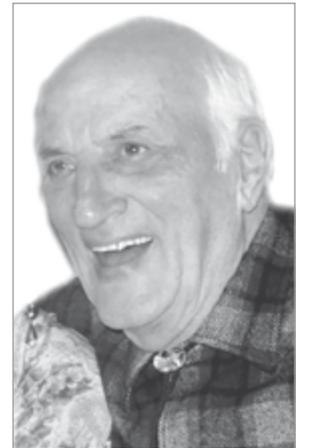


La famiglia per lui è sempre stata al primo posto, e per tutti i suoi cari, Giuseppe ha sempre avuto un incommensurabile amore da tutti contraccambiato. Uomo simpatico e brillante, gli piaceva molto raccontare i diversi aneddoti della sua vita. Come diceva lui ne aveva passate tante ed amava rammentare i momenti più significativi. Per i nipoti questo era una vera gioia perché Peppe sapeva davvero incantare quando si metteva a raccontare. La vita per lui non è stata però sempre facile e quando ricordava i tempi della guerra e quegli anni duri anche per la fame il suo sguardo si velava di tristezza. Tempi duri quelli, ma seguiti poi da tempi belli vissuti con i suoi cari, condivisi serenamente con la moglie, i figli, nipoti e pronipoti che amava tantissimo.

Il prossimo 29 agosto ricorrerà il terzo trigesimo della sua morte e dalle colonne di questo giornale desiderano ricordarlo con immenso amore la sua inseparabile consorte Silvana, i figli Massimo e Giuseppina, la nuora Daniela, le nipoti Elisa con Alfredo, Simona con Gianni, i pronipoti Francesco ed Ilenia. A loro ed ai parenti tutti il giornale di Barga si sente vicino ed invia le sue più sentite condoglianze.

Nel settimo anniversario della scomparsa di Paolo Biagi

Sono già sette gli anni da quando non è più con noi il caro Paolo Biagi di Castelvecchio Pascoli, uno dei numerosi esponenti della nostra emigrazione in Scozia, rientrato anni fa nella sua terra di origine, mai dimenticata e sempre tanto amata. Il triste anniversario cadeva lo scorso 30 luglio ed in questa ricorrenza, la moglie Anna Rosa, i figli Arturo e Anna Paola e il nipote Lorenzo e tutta la famiglia lo ricordano con immenso e eterno affetto e amore.



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

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

In ricordo di Amelia

L'Amelia, seconda femmina dei dodici figli di Rosa e Alfredo Turicchi, se n'è andata domenica 20 Giugno a quasi novantanove anni, come se n'era andata un anno fa la sorella Maria, più grande di un anno.

Erano le più grandi della famiglia così hanno fatto anche da mamme a fratelli e sorelle più piccoli.

Quando erano contadini in Gragno, dove resero fertile un podere, tutti si fermavano a vedere la Rosa, che era rimasta vedova presto, con i figli, quattro maschi e otto femmine, tutti in fila a lavorare nei campi.

Nel '45 l'Amelia sposò il Severino Suffredini di Fornaci e lavorò qualche anno alla SMI, poi arrivarono Piero, Marcella, Sergio; ma lei non si accontentò di fare la mamma, basta vedere i mestieri che ha fatto e inventato.

Dopo la contadina e l'operaia, faceva la sarta per la famiglia aggiustando quel *bendiddio* che arrivava con i pacchi dall'America, con la cognata Rita rifiniva le maglie e faceva i guanti per le signore che andavano a sciare.

Abitando a Fornaci andava in bicicletta a fare la spesa poi di corsa ad aiutare il Severino, pescatore.

Costruì i tramagli per andare al lago di Turrivecava dove lui aveva portato la "S. Maria", una barca costruita con le sue mani; e mandavano i pesci al ristorante "La Mora" con il pullman.

Imparò presto a fare l'infermiera perché il Severino si ammalò giovane lavorando in fonderia, ma insieme gestirono per anni il circolo della SMI, dove l'Amelia era anche cuoca.

Quando c'erano i tornei di bocce faceva polenta e funghi, che trovavano loro, coniglio fritto e la sua pasta fritta che è rimasta famosa.

Era anche una ballerina e, col Severino, continuò a ballare fino alle nozze d'oro; circondati dai figli, le nuore, i nipoti (Monica, Alessandro, Francesca, Pamela) ed il genero Giancarlo che non ha mai fatto mancare la sua musica.

Quanto è stata felice di vedere i bis-nipoti! Prima di tutti, Alice, poi Anita, Cosimo, Stefano, Olivia ed infine Emma.

Sempre saggia e gentile, pane e uva in giovinezza, operosa come un'ape da matura.

Le sorelle Giuliana, Anna, Gina, Ada e tutta la famiglia la ricordano così.



La scomparsa di Franca Bonsignori

Una brutta notizia per la comunità barghigiana la scomparsa, avvenuta domenica 20 giugno, a 76 anni, della cara Franca Bonsignori.

Franca era, al di là degli impegni di volontariato che ha svolto, solare, sorridente; con il sorriso che non le è mai mancato anche nel corso della malattia con la quale ha combattuto a lungo; affrontandola con la stessa energia con la quale ha sempre fatto tutte le sue cose. Una lotta impari contro un male che alla fine ha prevalso. Portandoci via una bella persona.

Franca era stata la fondatrice, insieme ad altre persone, dell'Associazione Arca della Valle" nata nel 2009 e che è divenuta un punto di riferimento fisso per la difesa e la cura degli animali. Era ancora vice presidente dell'associazione di cui è stata la presidente fino a tre anni fa. Nel gruppo in difesa degli animali ha sempre svolto un ruolo attivo, propositivo, costruttivo ed ha sempre lavorato per raggiungere i risultati migliori soprattutto per i nostri amici a quattro zampe. Ricordiamo con affetto anche la sua gioia nel presentare le sue opere e la sua creatività nel realizzarle; si era avvicinata con buoni risultati infatti alla pittura grazie alle iniziative di Unitre Barga e di Arcadia ed affrontava con lo stesso entusiasmo anche questa sua passione.

Franca si era sposata circa un anno fa con il suo Giose Casci al quale siamo affettuosamente vicini come vicini siamo alle figlie di Franca, Francesca e Marina ed a tutti coloro che le hanno voluto e le vorranno bene.

Che la terra ti sia lieve, dolce e solare Franca, rimarrai nei nostri cuori.



SORRISI NATALIZI SUOR MARIANNA MARCUCCI
LUGLIO-AGOSTO 2021

Riporto	€ 110,00
Barga - N.N. in memoria di Alfonso Pellegrinucci	23,00
Lucca - Paolo Pieri in memoria del cugino Ezio	50,00
Totale	€ 183,00

Glasgow (Scozia)

A Glasgow, dove ha vissuto tutta la sua vita, il 25 novembre del 2020 se ne è andata la cara Olga Santoro, vedova del compianto Pietro Marchetti. Era nata a Glasgow il 23 dicembre del 1929 ed ha trascorso una lunga e serena esistenza con il marito e con la sua famiglia che ha accudito per tutta la sua vita.

Olga era originaria del Lazio da cui proveniva la sua famiglia, ma per lei erano forti i legami con Barga che era divenuta la sua seconda patria. L'amore per la nostra terra glielo aveva trasmesso il marito Pietro, venuto a mancare nel 2005. Fino ad allora non passava estate senza che Pietro ed Olga venissero a trascorrere le loro vacanze a Barga. Si poteva star certi di vederli in giro ogni estate e se c'era una sagra od una festa con ballo loro, grandi appassionati, non mancavano mai, Olga ha continuato a venire anche fino a pochi anni fa. In tanti ancora li ricordano nella nostra comunità e di sicuro li ricorderanno.

Una persona pacata ed amata da tutti i suoi cari Olga che ha cresciuto con amore la sua bella famiglia ed è stata per tutti un punto di riferimento.

Ha lasciato i figli Enrico, Sonia, Dario, Martino con le loro famiglie che dalle colonne di questo giornale desiderano ricordarla a tutti coloro che l'hanno conosciuta e le hanno voluto bene. Il Giornale di Barga si associa al suo ricordo ed esprime ai figli, alle loro famiglie, alla sorella Lina ed ai parenti tutti in Italia ed all'estero le proprie affettuose condoglianze.



PROBLEMI DI UDITO?
vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?

Centri Acustici

AUDIX

gli unici sempre aperti
in Garfagnana e Media Valle

tutte le mattine dalle 9 alle 12

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

In memoria di Abrami Giuseppe

Caro Giuseppe,

è passato un anno senza di te, sei rimasto e rimarrai sempre nei nostri cuori e nei nostri pensieri. Io e i tuoi figli parliamo di te ai nipoti che sono orgogliosi di aver avuto un nonno Carabiniere, un nonno che suonava nella Banda, che faceva le focacce buone ed era molto felice dei suoi nipoti.

La Moglie e i Figli**Nel quindicesimo anniversario della scomparsa di Renzo Turicchi****29 agosto 2004 – 29 agosto 2021**
RENZO TURICCHI

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

La famiglia**Nell'ottavo anniversario della scomparsa di Vittorio Renucci**

Il 16 luglio scorso ricorre l'ottavo anniversario dalla scomparsa del caro Vittorio Renucci, meglio conosciuto come "Il Trono".

La moglie Meri, la figlia Anna Grazia, il figlio Graziano, il genero Adriano, la nuora Sara, i nipoti Lisa, Agnese e Nicola nella triste ricorrenza lo ricordano a tutti coloro che lo hanno conosciuto e gli hanno voluto bene.

Nel diciannovesimo anniversario della scomparsa di Franco Romiti

Era il 26 agosto di diciannove anni fa quando ci lasciava il caro ed indimenticabile Franco Romiti, da tutti stimato e conosciuto nella sua Barga anche per la sua simpatia e la sua generosità d'animo.

Nella triste ricorrenza, la moglie Margherita, il figlio Andrea con la moglie Barbara e i nipotini Ginevra e Gabriel, la figlia Romina con il marito Stefano e la nipotina Viola, insieme ai parenti tutti lo ricordano a quanti lo conobbero e gli vollero bene.

In ricordo di Dario Paolini

Ricorre con tristezza in questo mese di agosto l'anniversario della scomparsa del nostro caro Dario, che è sempre nei nostri pensieri e nel nostro cuore. Ci uniamo a quelli che hanno un pensiero gentile nel ricordarlo.

I tuoi cari**Fornaci**

Nei mesi scorsi ci ha lasciato la cara Nella Gonnella. Era nata a Barga il 14 maggio 1920 e se ne è andata il 1° maggio 2021.

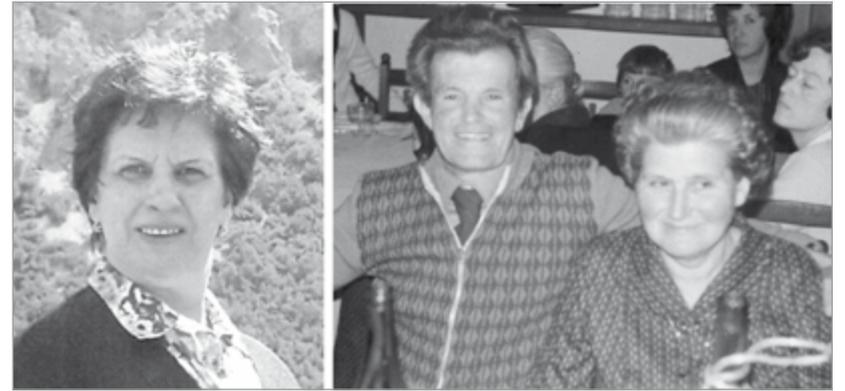
La cara Nella era abbonata al giornale di Barga dal 1977.

La ricordano da queste colonne i suoi familiari.

Per la morte di Elio Moriconi

Caro Fratello,

sentiamo la tua mancanza: per me ed Ivo sei stato un fratello-padre, dopo la morte del babbo. Ti sei preso cura della mamma e di noi, che eravamo ancora piccoli. Forse hai rinunciato a tanto nella tua vita, ma la tua famiglia veniva prima di ogni cosa; anche nel tempo sei riuscito a tenerci uniti, specialmente per le feste ed in estate quando riunivamo le nostre famiglie. Tu hai avuto delle compagne ma non ti sei costruito la tua famiglia; amavi molto i tuoi nipoti e dicevi che per te erano come figli. Eri riuscito a pubblicare i tuoi scritti e ci dispiace molto che non abbiano avuto il successo che desideravi, ma adesso scriverai i romanzi che tanto amavi... in pace.

**La sorella ed il fratello****In ricordo di Silvana Micchi, Guido Renucci e Amina Coli**

Sono quattro anni e sembra ieri da quando non è più con noi la Scara e buona Silvana Micchi di Barga.

Silvana era la consorte inseparabile di Oreste Renucci con il quale ha condiviso buona parte della sua esistenza ed oggi Oreste la piange con ancora più rimpianto, perché l'avrebbe voluta accanto a sé in occasione del matrimonio del figlio Luca che il 18 luglio si è sposato con Ilenia. Sa però che Silvana, anche se non materialmente, c'era e che non mancherà di vegliare sulla vita dei due sposini.

Nel triste anniversario della sua dipartita, proprio il marito Oreste, unitamente ai figli Massimo, Mauro e Luca ed ai parenti tutti la ricorda con immenso affetto e rimpianto a tutti coloro che conoscevano le vollero bene.

Unitamente a Silvana, i figli Oreste e Daniela, i nipoti, i pronipoti ed i parenti tutti ricordano con immutato affetto e rimpianto anche i genitori: il babbo Guido Renucci, appartenente alla dinastia dei Troni dei Barucci e la mamma Amina Coli.

Livorno

Il 4 aprile scorso, all'età di 102 anni, è venuta a mancare a Livorno la cara Costanza Biagioni.

Costanza, madre del nostro abbonato Claudio Biagioni, ha vissuto per molti anni in Barga Vecchia; poi, nel 1953, emigrò con la famiglia a San Paolo, in Brasile, dal quale nel 1959 fece ritorno in Italia per stabilirsi definitivamente a Livorno.

Barga però, dove trascorreva lunghi periodi di tempo nella casa che la famiglia aveva acquistato nel Piangrande, è sempre rimasta nel suo cuore fino alla fine dei suoi giorni.

Il figlio Claudio, che l'ha assistita con affetto e dedizione, la ricorda dalle colonne di questo giornale con immutato amore, unitamente a coloro che le hanno voluto bene. Si unisce naturalmente anche la redazione del Giornale di Barga.



CERCANDO UN'ALTRA VITA



BARGA - "Cercando un'altra vita" è il titolo di un libro fotografico e di una mostra che racconta con la forza delle immagini quella che è la vita nel reparto di riabilitazione di Barga; un reportage accurato di Massimo Cavalletti che è entrato dentro il reparto dell'ospedale San Francesco di Barga per raccontare la sofferenza, ma soprattutto la speranza dei pazienti, il difficile cammino che spesso sono chiamati a fare; a volte di fronte a difficoltà insormontabili; a volte di fronte a ostacoli grandi come una montagna, ma che piano, piano riescono a superare. Se questo è possibile è anche grazie all'altra faccia della medaglia fotografata da Cavalletti, gli operatori sanitari del reparto, dai medici ai fisioterapisti, ai logopedisti, a tutti gli infermieri. Ognuno impegnato ogni giorno sulla stessa strada intrapresa dai pazienti che, come riporta il titolo del libro, sono alla ricerca di un'altra vita. Resa diversa e complicata dalla malattia.

Dopo la prima presentazione a Lucca è sbarcata il 16 luglio anche a Barga, nel posto che ha ispirato peraltro tutto, questo bel progetto artistico e fotografico composto da un bel libro di immagini e da una mostra rimasta aperta sino al 25 luglio

La presentazione si è svolta nella sala consiliare di Palazzo Pancrazi, alla presenza tra gli altri del direttore del reparto Ivano Maci e della coordinatrice dei fisioterapisti Maresa Andreotti. Valeria Belloni, fisioterapista del reparto e Federica Buriani logopedista, hanno intervallato la presentazione leggendo i brani di un altro libro speciale che in reparto chiamano "libro bianco": i pensieri che i pazienti ricoverati lasciano su questi fogli: un libro denso di parole che esprimono l'incertezza, la preoccupazione, la sofferenza di chi all'inizio del percorso riabilitativo non sa come e dove sarà il suo traguardo; ma anche i messaggi dove si leggono la speranza, le piccole vittorie giornalieri, e primi passi.

Massimo Cavalletti ha raccontato invece l'idea di realizzare questo libro fotografico, quello di valorizzare e raccontare un ambiente positivo della nostra sanità oltre che il percorso dei pazienti e come ha vissuto la relazione con operatori e pazienti durante questo reportage, soprattutto gli aspetti emozionali legati all'affrontare in modo così diretto, attraverso un racconto fatto di immagini, la sofferenza delle persone.



I FIORI DEL PONTE LOMBARDINI



BARGA - Sono davvero belli i gerani che sono esplosi in luglio sul ponte Lombardini, dove sono stati posizionati e dove vengono accuditi giornalmente dai volontari del gruppo consiliare progetto comune e da alcuni cittadini. Offrono uno splendido colpo d'occhio, ottimo biglietto da visita di una Barga che, nonostante tutti i casini che viviamo, è sempre bellissima.

Meritano un pubblico plauso per l'impegno che hanno messo in questa operazione, in particolare la consigliera Claudia Gonnella che ogni sera abbevera gli splendidi gerani. Con lei da ringraziare anche Erina Rossi e Licia Santi che le danno una mano.

I CUSTODI DEGLI ALBERI E DEL SUOLO

BARGA - Il 29 giugno u.s. c'è stata la riunione del gruppo dei Custodi degli alberi e del suolo. Come lo hanno definito i promotori, un gruppo che agisce dal basso, aperto a tutti i semplici cittadini che vogliono custodire il territorio e i beni comuni, senza legami con nessun gruppo politico.

Nell'incontro è stato deciso di avviare un volantinaggio a tappeto per informare la popolazione sull'urgenza di rigenerare gli edifici esistenti anziché costruire su nuovo suolo (il gruppo come si sa si oppone al progetto di realizzare in Piangrande la nuova cittadella scolastica) ed anche organizzare la presentazione di un libro (si è svolta il 21 luglio nel parco di Villa Gherardi): "Il bivio. Manifesto per la rivoluzione ecologica" di Rossano Ercolini, vincitore del Goldman Environmental Prize (il Nobel alternativo per l'ambiente).

**Mercoledì 21 luglio ore 18
PARCO DI VILLA GHERARDI**

I CUSTODI DEGLI ALBERI E DEL SUOLO

in collaborazione con
ASBUC BARGA - CAI DI BARGA - CENTO LUMI
CIRCOLO LAUDATO SP DI BARGA - EDICOLA POLI - FIUME DI PLASTICA
LA LIBELLULA - OSSERVATORIO RIFIUTI ZERO COMUNE DI BARGA
PROLOGO BARGA - UINTR BARGA
presentano



Rossano Ercolini, vincitore di Zero Waste Europe, vincitore del Goldman Environmental Prize 2013, Nobel alternativo per l'ambiente. Photo credit: Goldman Environmental Prize



VIETATO ACCENDERE FUOCHI

BARGA - Dal primo di luglio fino a martedì 31 agosto, salvo ulteriori proroghe, è scattato il divieto di abbruciamento di residui vegetali e qualsiasi accensione di fuochi, ad esclusione della cottura di cibi in bracieri e barbecue situati in abitazioni o pertinenze e all'interno di aree attrezzate. Il tutto nel periodo più a rischio per lo sviluppo e la propagazione di incendi boschivi in tutto il territorio toscano. Ricordiamo anche che chi dovesse vedere l'inizio di un incendio è importante che lo segnali tempestivamente al numero verde 800.425.425 della Sala operativa regionale antincendi boschivi o al 115 dei Vigili del Fuoco.

RIAPERTA LA PISCINA COMUNALE

BARGA - L'obiettivo era aprire con i primi di luglio e così è stato anche se ancora mancano delle rifiniture e degli interventi per completare l'intervento che è costato in totale 258 mila euro. Qualcosa verrà fatto adesso è qualcosa forse a stagione conclusa e il prossimo anno si metterà mano anche alla parte ricettiva, alla tettoia del bar. Resta anche da risistemare l'area esterna e l'obiettivo è di farlo anche in questo caso il prossimo anno, ma quel che è certo è che la Piscina comunale di Barga con le sue due vasche completamente rinnovate, ha riaperto il 2 luglio scorso i battenti dopo tre mesi di lavori che sono serviti a riqualificare tutto l'impianto; con nuovi arredi, piscine a sfioro e nuova pavimentazione sia della piscina che del solarium. Le piscine con la grande vasca e quella per i bambini sono state affidate alla gestione della società Omega sport Barga. All'inaugurazione era presente il presidente Paolo Simonetti che ha garantito il massimo impegno nella valorizzazione dell'impianto di Barga. Tra le autorità invece il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, Marcello Bertocchini e non a caso, visto che la fondazione, per la riqualificazione dell'impianto, ha concesso un contributo di 150 mila euro. Il resto, grazie ad un mutuo, ce lo ha messo l'Amministrazione Comunale.

La piscina comunale di Barga è adesso davvero un bellissimo impianto, al passo con i tempi, adeguato alle stringenti normative ed anche elegante. Oltre a pavimentazioni a sfioro, alla pavimentazione delle piscine rifatte, ai nuovi arredi, gli interventi hanno riguardato pure l'impiantistica, sia per la depurazione delle acque che per il recupero delle stesse con accorgimenti anche dal punto di vista energetico. Un bel lavoro insomma, per un impianto ringiovanito ed elegante, inserito in un contesto di verde unico. Ad inaugurare la piscina la sindaca Caterina Campani e con lei anche il senatore Andrea Marcucci che è stato in prima fila nel sostenere gli impegni del Comune per realizzare una operazione che era attesa da tempo. Era presente anche l'assessore ai lavori pubblici Pietro Onesti, che in questi mesi ed anni in cui si lavorava all'operazione ha seguito passo, passo tutto l'iter.



KEDRION BIOPHARMA: DAL NORD AMERICA PIÙ IMPEGNO CONTRO LE MALATTIE RARE

CASTELVECCHIO PASCOLI - Kedrion Biopharma cresce in Nord America e rafforza il proprio impegno nel campo delle malattie rare. L'azienda ha firmato un accordo con la canadese Liminal BioSciences Inc. ("Liminal BioSciences"), azienda specializzata in sviluppo clinico.

Kedrion acquisirà da Liminal BioSciences un impianto di purificazione del plasma a Laval, in Québec (Canada) e il prodotto che verrà realizzato sarà il primo farmaco approvato dalla FDA (Food and Drug Admini-

stration) americana per il trattamento della malattia sistemica ultra rara definita Deficit Congenito di Plasminogeno (PLG) di tipo 1. Nell'ambito della stessa operazione, il 21 maggio scorso Kedrion Biopharma aveva acquisito sempre da Liminal BioSciences due centri di raccolta del plasma, uno situato ad Amherst (New York, USA) e uno a Winnipeg (Manitoba, Canada).

"Questa operazione - ha spiegato Paolo Marcucci, Presidente di Kedrion - rappresenta un'opportunità di crescita futura per la nostra

azienda: ci consente infatti l'accesso immediato a più plasma, ci permette di espandere le nostre operazioni globali al Canada e, soprattutto, di arricchire il nostro portafoglio prodotti con una terapia di grande impatto per i pazienti. Per Kedrion è un'ulteriore dimostrazione di impegno nella lotta alle malattie rare o estremamente rare e di vocazione per i farmaci orfani".

Insomma una ulteriore crescita negli Stati Uniti, che saranno il primo e principale mercato di sbocco quando sarà possibile iniziare la distribuzione del prodotto.

Nuova 500 full electric
vieni a scoprirla
con le nostre offerte
imperdibili



Lunatici



A Barga in Via Roma 10/a - A Lucca in Via del Brennero 996

A Gagnano in Via Statale Lucchese 880/882 - tel. 0583 723063 - 0583 432511 - 0583 975115

LA PANCHINA ROSSA AL CIOCCO

IL CIOCCO - “Ma da questa profonda ferita usciamo farfalle libere”. Con su riportata questa frase di Alda Merini dal 13 giugno scorso al Ciocco, presso l’Hotel Monteceneri si trova un’altra testimonianza di impegno per la lotta al femminicidio ed alla violenza sulle donne. Qui è stata infatti inaugurata la novantacinquesima panchina rossa presente sul territorio provinciale: memoria di Vanessa Simonini, assassinata da quello che sembrava un amico.

L’opera è stata realizzata da Gioconda Lorenzini avvalendosi anche del contributo delle figlie Amelia (che ha scelto una frase) e Agnese che si è prestata come modella per la figura di donna che è dipinta sulla panchina.

La panchina rossa del Ciocco, patrocinata dalla commissione pari opportunità di Barga e dal Comune di Barga è stata voluta per espressa volontà di Marta Stefani Marcucci del Ciocco proprio per rimarcare anche l’impegno del Ciocco contro una guerra che purtroppo non conosce sosta.

Alla inaugurazione anche la mamma di Vanessa, Maria Grazia Forli che nella poesia che ha letto ha ricordato la figlia ed ha sottolineato il valore di queste iniziative che tengono vivo anche il suo ricordo. Tra le autorità intervenute anche la sindaca di Barga Caterina Campani e la presidente della Commissione Pari Opportunità Sonia Ercolini

Dopo la panchina, la partenza del trekking in rosa a cui hanno preso parte grandi e piccini e che ha toccato i paesi di Sommocolonia ed Albiano per poi fare rientro nella tenuta dove la mattinata si è chiusa con un brindisi. Il ricavato della quota di iscrizione, è stato devoluto in favore dell’Associazione Non ti scordar di Te e del centro antiviolenza che gestisce a Ponte di Campia.



Il Ciocco ha ospitato questi eventi nel corso di un Open Day in cui la tenuta ha messo gratuitamente a disposizione del pubblico, soprattutto delle famiglie intervenute, i propri impianti sportivi.

VACCINO ANTI COVID, È POSSIBILE MODIFICARE LA PRENOTAZIONE ONLINE

FIRENZE - Mentre la campagna di vaccinazione procede verso l’obiettivo dell’immunità di gregge entro settembre, il portale online regionale consente di modificare la prenotazione della propria somministrazione.

È insomma possibile modificare la prenotazione del vaccino ovvero anticipare o posticipare la data e il luogo della prima dose, entrando su “Modifica prenotazione” in alto a destra sul portale <https://prenotavaccino.sanita.toscana.it/>, senza doversi cancellare.

È possibile anche modificare la data del richiamo solo se è già stata somministrata la prima dose, compatibilmente con la dispo-

nibilità di vaccini e gli intervalli consentiti (tra la prima e la seconda dose), indicati in automatico.

Da ricordare che, nelle varie fasce di età, è possibile vaccinarsi fino all’età di 12 anni compiuti (fino alla classe 2009). Per quanto riguarda le vaccinazioni degli under 18, bene sapere che dopo aver scelto data e luogo di vaccinazione, i minorenni potranno stampare il consenso informato da far firmare ai genitori e da consegnare al momento del vaccino. È sufficiente che al centro vaccinale il giovane si presenti, sempre con documento di identità e tessera sanitaria, accompa-

to da uno dei due genitori con delega scritta dell’altro. Possibile la presenza del tutore legale del minore, nei casi consentiti. Come già avviene per le altre categorie, anche gli “under 18” sapranno subito la data prevista per la somministrazione della seconda dose.

Vaccinarsi non è un obbligo, ma è davvero importante.

Più che mai in questo momento dove il vaccino diventa l’unica difesa fondamentale contro la nuova avanzata dei contagi con la variante Delta. Se vogliamo evitare che si ritorni a misure restrittive, di nuovo, dipende anche da noi.

ALIMENTI SENZA GLUTINE
FRESCHI E SURGELATI

REPARTO COSMETICO
ERBARIO TOSCANO

AUTOANALISI
CONSULENZE
E SERVIZI

FARMACIA DOTT. SIMONINI

Barga Via Canipaia, 9 Tel. 0583 722700 www.farmaciasimonini.it - farmaciasimonini@virgilio.it

CAVA TAPPI

BARGA - Tra le novità commerciali di Barga da segnalare il 12 giugno l'apertura di Cava Tappi in via di Borgo. Laddove una volta c'era una osteria e prima una rosticceria ora c'è questo locale per giovani, un cocktail bar che dall'aperitivo vi accompagna fino al dopo cena. Tra le specialità la "gintonicheria" in collaborazione con il gin Ambrosia. Ambrosia gin è partner di questo locale che si fregia anche della targa di "House of gin Ambrosia", dato che qui potete trovare tutti i prodotti di Ambrosia ed anche la vendita diretta.

Il locale è una delle belle novità di questi mesi di ripresa. L'idea è venuta ai barghigiani Stefano Cavani e Stefano Orsucci. Tra le specialità anche la birra Messina alla spina.

Il locale è aperto dal venerdì alla domenica.



WINE NOT!

BARGA - È il nuovo locale che il 16 luglio scorso ha aperto i battenti in Barga vecchia in piazza della SS. Annunziata. Nei locali del palazzo Mordini ora c'è questa bella enoteca e wine bar, dove si possono anche gustare cocktail e aperitivi e mangiare qualcosa, da diversi tipi di taglieri a qualche tapas.

Arredamento curato e architetture antiche accolgono bene gli ospiti di questo nuovo locale che è stato aperto da Luigi Marcucci, Antonio Mordini e Giovanni Bonocore e che nell'offerta di Barga Castello ci sta bene. Il locale sarà aperto d'estate per tutta la settimana e d'inverno dal giovedì alla domenica.



IL NUOVO NEGOZIO "FIRMATO MONICA"

CASTELVECCHIO P.li - Domenica 11 luglio è stata festa per l'apertura del nuovo negozio della parucchiera Monica Meoni, presente a Castelvecchio dal 2004 con il suo "Firmato Monica". Una vera e propria piccola bomboniera quella che ha aperto i battenti in via Pascoli; in quella che un tempo era l'edicola di Rodolfo e Franca Pedreschi. È stato bello che sia stata proprio la Franca, in ricordo anche di Rodolfo, ad inaugurare il locale.

Tanti i presenti alla inaugurazione che ha commosso Monica. Del resto la clientela è stata vicina a lei in questo periodo in cui è stato necessario organizzare il trasferimento che non era stato programmato, ma che si è reso necessario; il tutto in un momento certo non facile che ha fatto pensare a Monica anche di valutare l'opzione chiusura... poi l'entusiasmo e la spinta di Castelvecchio e delle sue clienti l'hanno portata a rilanciare e ora Monica è nel suo nuovo negozio e ringrazia quanti le sono stati vicini.



RIAPERTO L'HOTEL LA PERGOLA

BARGA - Dopo la chiusura dell'attività nei mesi scorsi ha riaperto i battenti il 16 giugno a Barga l'Hotel La Pergola, storica attività ricettiva barghigiana, aperta sin dal dopo guerra e gestita fino al 2015 dalla famiglia Moscardini.

Ora la nuova gestione è stata affidata alla famiglia di Nicola Autiero, che già gestisce a Barga con successo il ristorante Pizzeria la Pergola a pochi passi dall'hotel. Una scommessa quasi da medaglia decidere di aprire adesso un Hotel che offre 22 camere e 44 posti letto. Dopo questi mesi neri per il turismo; con una crisi che, nella turistica Barga, si è sentita molto, si sente ancora e non si sa quando sarà riassorbita del tutto.

L'entusiasmo però non manca ed anche la voglia di fare bene; peraltro arrivando a far lavorare tra ristorante e hotel ben 15 addetti. Le principali novità a livello di accoglienza sono il rimodernamento della hall di ingresso e lo speciale allestimento della terrazza panoramica che ora ospita anche cocktail ed aperitivi aperti anche ai non clienti, dalle 17 alle 20. Ovviamente l'Hotel offre anche i servizi di pensione completa e mezza pensione avvalendosi dell'offerta del ristorante La Pergola.



CMF Centro Medico di Fisioterapia
Direttore responsabile Dott. G. Benigni

Riabilitazione post traumatica
Riabilitazione post intervento carcinoma e prostata

Affidati alle nostre mani
Loc. Mencagli (zona Brico) Ponte all'Ania
tel. 0583 86921 - Cell. 3473690366 - info@centromedicofisioterapia.it
www.centromedicofisioterapia.it

dal 1888

DINI MARMI

LAVORAZIONE MARMI, GRANITI E PIETRE
ARTE FUNERARIA
rivenditore autorizzato
OKITE-SILESTONE

www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it

55053 GHIVIZZANO (LU) - Via Nazionale s.n.
Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977

DINI MARMI
DINI MARMI DAL 1888

RIAPERTO IL CAPRETZ

BARGA - L'antico Caffè Capretz dal 9 giugno ha riaperto i battenti. Dopo tanto attendere, dopo il passaggio di consegne a Riccardo Negri e Gianpaolo Romani da parte dei vecchi titolari Giuseppe e Laura Cristofani, presenti qui dal 1978.



Nell'anno che forse meno te lo aspetti, Romani e Negri, chef di esperienza il primo, oste e ristoratore barghigiano di lungo corso il secondo, hanno fatto una scelta importante ed hanno deciso di dare una nuova vita anche a questo storico locale presente a Barga sin dall'800. Regalando quella che è la terza novità commerciale che in poche settimane ha saputo offrire piazza Salvo Salvi. Il locale è stato ringiovanito, ma solo in parte anche perché era già bello di suo e soprattutto i titolari volevano mantenere l'atmosfera della storia che si respira entrando in queste sale. Poi qui la bellezza c'è anche in tante altre cose come la splendida terrazzina che si affaccia sulla nuova Barga; per non parlare della cinquecentesca Loggia del Mercato che è il biglietto da visita principale del locale e che accoglie offrendo un privilegiato punto di osservazione su piazza del Comune.

Dunque un ambiente elegante e moderno al tempo stesso, in una cornice indubbiamente storica che è in grado di accogliervi con un panino, con un po' di insaccati di quelli buoni, ma di deliziarvi anche con la cucina innovativa. C'è di tutto e di più in questo posto dove soprattutto c'è la garanzia di trovare l'accoglienza giusta.

SCACCIAGUAI: STREET FOOD GOURMET



BARGA - Il ristorante Scacciaguai di Barga è stato uno dei primi ad aprire i battenti nel centro storico al tempo della ripresa turistica di qualche anno fa e si è sempre distinto per la speciale proposta creativa. Qualità e originalità della proposta che ritroviamo anche quest'anno in una iniziativa lanciata per la prima volta nel maggio 2020, quando ci stavamo riprendendo dal primo lockdown della pandemia: il panino gourmet; che permette di gustare le proposte sfiziose del locale anche sotto forma di *fast food*, ma un *fast food* molto più lento e di qualità. Forse più uno *street food*, un cibo di strada, visto che i panini gourmet dello Scacciaguai si possono consumare tranquillamente per strada, seduti sulle scale di una delle carraie di Barga vecchia o anche nella piazza del Teatro che proprio lo Scacciaguai ha riallestito quest'anno come "Scacciadrinks", un cocktail bar serale dove però i tavoli ora possono servire per consumare appunto i panini gourmet.

L'iniziativa quest'anno è stata perfezionata, nel senso che è stato aperto uno "sportello" che si affaccia direttamente su via di Mezzo dove i clienti trovano ad attenderli le giovanissime Matilde e Marta Motroni. Scacciaguai prosegue naturalmente il suo corso di ristorante e come detto l'offerta si completa anche con lo "Scacciadrinks" al Teatro.

AGRICOLTORI IN VAL DI CORSONNA

GEMINA - Quattro anni fa una decisione importante. Licenziarsi dai rispettivi impieghi e partite con un camper alla scoperta dell'Europa. È stata la decisione che ha senza dubbio influenzato la scelta di vita di Federico Bertolini, 29 anni e Giada Biagioni, 28, compagni da circa



10 anni. Federico e Giada hanno deciso di realizzare una innovativa azienda agricola nel cuore della Val di Corsonna.

Una scelta coraggiosa e in controtendenza, in una montagna, quella barghigiana, dove sempre meno si vive dei prodotti che offre questa terra difficile e dove lo spopolamento è tra i problemi maggiori. Dove in generale non è facile vivere. La loro nuova azienda sorge in località Gemina. Un luogo difficile anche se magico, che da il meglio di sé a chi davvero ne scopre il senso più profondo.

Federico e Giada hanno deciso di intraprendere un progetto agricolo ecosostenibile creando l'azienda Agricola Il Boschetto Goloso. Come ci dice Federico: "L'azienda è nata per rivalorizzare i piccoli frutti, puntando tutto sul biologico per riscoprire il vero gusto della frutta". Qui le produzioni più adatte a questa zona: lamponi, fragole, mirtillo, more, fragoline di bosco, marroni fiorentine e farina di castagne con tutta la procedura legata alla raccolta, all'essiccazione e a tutto il resto.

"Perché questa nostra scelta? - ci dice Federico - Negli anni passati abbiamo deciso di viaggiare con il camper per l'Europa; spesso abbiamo lavorato, per sostentarci, nelle aziende agricole. E quelle francesi soprattutto ci hanno fatto vedere un altro modo di fare agricoltura. Che ci ha entusiasmato e che nel nostro piccolo stiamo cercando di portare nella nostra Val di Corsonna".

LA SIPACK COMPIE VENTICINQUE ANNI

SAN PIETRO IN CAMPO - Con un "porte aperte" il 9 e 10 luglio, la Sipack srl, azienda che non ti aspetti tra i campi verdi e soleggiati di San Pietro in Campo in località La Croce, laddove sorgeva una volta il calzaturificio Baldisseri, ha festeggiato i suoi primi venticinque anni; questa realtà dà lavoro a 14 dipendenti; realizza macchine per gli scatolifici. Agli ospiti intervenuti sono stati mostrati anche due macchinari fiore all'occhiello dell'azienda.



Il 25° anniversario della Sipack di cui è amministratore e proprietario Walter Pacioni, sopraggiunge in un periodo che ha visto l'azienda non solo resistere all'emergenza mondiale del covid, ma rilanciare in termini di standard qualitativi e produttivi. Proprio in questo 2021 l'ampliamento (del doppio) della superficie produttiva di assemblaggio dei macchinari. Il lavoro insomma non manca, favorito anche da una *mission* improntata a realizzare il meglio della tecnologia italiana nei macchinari ideati e prodotti e adesso le prospettive future sono interessanti, per un settore, quello del packaging in cartone ondulato, che in questo periodo è addirittura migliorato grazie al boom delle vendite dei generi alimentari che hanno richiesto una produzione sempre maggiore di scatole.

Questa realtà fa della sua forza la forte attenzione alle esigenze della clientela combinata a soluzioni tecnologiche innovative. Buon compleanno Sipack.

NOTTE MAGICA PER GLI EUROPEI

BARGA - Anche nei paesi del comune di Barga è stata grande e sentita la festa per la vittoria degli Europei da parte della nostra Nazionale, domenica 11 luglio. Dopo la roulette dei rigori e dopo i tre sbagli consecutivi dei giocatori inglesi è stato un crescendo di feste che hanno coinvolto tutte le comunità. Durante la partita si è sofferto tutti insieme con la nazionale e durante l'incontro tutti noi che stiamo in questa valle abbiamo provato tanto orgoglio per la prova che ci stava regalando quel Giovanni Di Lorenzo che dai campi della Valle del Serchio è arrivato fino a Wembley ed a Wembley ha trionfato.



Dicevamo comunque della festa tricolore. A Fornaci di Barga è stato un via vai continuo di caroselli di auto con le bandiere tricolori e di festa per strada. A Barga, al Fosso ed al Giardino, i punti principali di ritrovo. Nella cittadina era stato allestito anche un maxischermo per assistere alla partita, ma tanti hanno visto la partita o presso amici, o in casa o nei locali che si erano attrezzati per la partita, come ad esempio a San Pietro in Campo, al Circolino, al Bar Sport a Barga, al Baretto, al pub Shamrock, al Bar Rossi. Al Bar del Paolo Gas, insomma laddove era possibile mettere insieme una televisione ed un po' di sedie e tavoli. Come detto però è stata Fornaci la località al centro dei festeggiamenti di quella magnifica domenica di luglio. Dal paese sono passati tutti i caroselli delle auto provenienti dalla Valle del Serchio. Di sicuro quella notte di luglio per tutti rimarrà nella memoria come un momento storico ed anche di rilancio che va al di là del solo risultato sportivo, dopo mesi, ormai anni, difficili alle spalle.

GOSHIN-DO, TEMPO DI ESAMI

BARGA - Domenica 27 giugno presso locali di Chifenti del Comune di Borgo a Mozzano, si sono svolti gli esami di passaggio Kyu per i karateka più temerari che non hanno mai mollato durante questi mesi di pandemia. Dallo scorso novembre fino ad aprile hanno partecipato alle lezioni online. Fra mille difficoltà di connessione, di interpretazione degli esercizi richiesti, hanno stretto i denti, tenendo duro, arrivando così in presenza dal mese di maggio per affinare la tecnica e le forme già acquisite da remoto. Da tutto il Direttivo del Goshin-Do, i più sinceri complimenti a tutti gli atleti che hanno brillantemente superato tutte le prove, conseguendo così, il tanto ambito "cambio di colore" della propria cintura.

Nardini
LEONE 70
buono nei cocktail
ottimo come punch
fantastico nel caffè
SAPORE UNICO PER UN PRODOTTO UNICO
371 3214158

MANCINI E VIALI E IL CIOCCO NEL 1989



BARGA - La commovente immagine dell'abbraccio di Mancini a Viali, per festeggiare la vittoria europea, ci riporta al Ciocco, estate 1989 quando Umberto Sereni, allora direttore del Giornale di Barga, volle consegnare a Gian Luca Viali una targa in omaggio delle sue prestazioni con la Sampdoria.

La squadra blucerchiata in quegli anni era ospite fissa del Ciocco dove svolgeva la preparazione estiva al campionato. Approfittando di quella permanenza Sereni colse la palla al balzo e si inventò l'occasione per testimoniare a Viali l'apprezzamento degli sportivi barghigiani. Ne venne fuori una bella serata, alla quale intervenne anche Roberto Mancini. La foto che li ritrae assieme a Umberto Sereni è rispuntata fuori adesso sollecitata dalla grande impresa di Wembley. Diciamo che ha portato fortuna.

Molta fortuna se teniamo conto che appena due anni dopo la Sampdoria vinse lo scudetto: evento assolutamente unico nella storia del club ligure che venne festeggiato al Ciocco con una entusiasmante manifestazione sportiva, la cui coreografia con tanto di sbandieratori, bande musicali e lancio di palloni multicolori fu allestita proprio da Sereni. Quel giorno, proprio trenta anni fa, a Boskov, l'allenatore che aveva portato la Sampdoria alla conquista del titolo, fu consegnato il premio Johnny Moscardini del Giornale di Barga che Sereni aveva inventato per onorare la memoria del grande calciatore bargo-scossese.

2 GIUGNO DI FESTA PER L'ATLETICA

BARGA - Un 2 giugno di grandi risultati per il Gruppo marciatori Barga. In quel di Prato due podi di spessore che ci ricordano il buon lavoro svolto da queste parti, in barba alle note deficienze strutturali, ad opera di Sofia Giunta e di Clarice Gigli. La prima si è imposta nel triathlon ragazze (sotto 14 anni) lanciando peso e vortex più lontano di tutte e la seconda ha aggiornato il suo personale negli 800 metri di ancora un secondo e mezzo, classificandosi seconda assoluta.

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

MTB: AL CIOCCO TEST IN VISTA DEL MONDIALE, GUIDI TRICOLORE IN PIEMONTE

IL CIOCCO - Si è corso domenica 4 luglio tra il Ciocco, ed i comuni di Barga e Fosciandora, il 1° Trofeo del Ciocco e Valle del Serchio: una prima assoluta, che ha fatto da ghiotto antipasto ed anche da banco di prova al principale evento che è previsto a settembre: il primo Campionato Mondiale Marathon Master di MTB.

Il percorso su cui si è disputata la gara era quasi lo stesso che verrà utilizzato dai Master nella sfida per il titolo iridato a settembre. Ha vinto la categoria Marathon l'ex professionista su strada Riccardo Chiarini. Il percorso Granfondo (40 km, 2100 m. di dislivello) ha visto invece il dominio assoluto del barghigiano Lorenzo Guidi. La granfondo maschile è stata un assolo di Lorenzo che sul tracciato di casa si è trovato a meraviglia.

Ora ci si avvicina a grandi passi a settembre con l'appuntamento con il primo Mondiale Master ma ci saranno altri antipasti: la finale della Coppa Italia Giovanile e il Campionato Italiano Team Relay dei prossimi 17, 18 e 19 settembre. Il Campionato Italiano Team Relay, la finale di Coppa Italia Giovanile, e il primo Campionato Italiano Pump Track.

BARGA - Barghigiani in evidenza ai campionati italiani di XCO (cross country) svoltisi sabato 10 luglio a Biemonte Oasi Zegna in provincia di Biella. Qui hanno infatti brillato il barghigiano Lorenzo Guidi che ha conquistato la maglia tricolore ed il tigliese e pluricampione master Mirco Balducci arrivato invece al secondo posto nella sua categoria.

Balducci (categoria master 3 dai 40/44anni) è arrivato secondo; dopo che dal 2008 ha sempre conquistato il titolo master, si è dovuto arrendere alla sfortuna e a un danno alla ruota posteriore che gli è costato la testa della corsa che fino a quel momento era alla sua portata. Lorenzo Guidi invece, nella Categoria élite sport (19/29 anni), ha condotto quasi per intero la gara in testa ed alla fine ha chiuso con un distacco di 30 secondi sul diretto inseguitore: "È stata - ci racconta Lorenzo - una delle gare più dure che abbia mai fatto, con pendenze del 30% a circa 1600 metri di altitudine. Sono quindi contento per questo risultato. Dedico interamente questa vittoria a Beatrice e a nostro figlio Michelangelo per la pazienza e per supportarmi in ogni istante ed a suo fratello Mirco per gli insegnamenti..."

JUDO, BRONZO PER ALESSIA GIGLI

FORNACI - La giovane judoka del Judo Club Fornaci Alessia Gigli si è classificata al terzo posto nella finale dei Campionati Italiani di Judo categoria Esordienti Kg. 63, svoltasi presso il Palasport di Ostia Lido (PALAFIJKAM-Roma) domenica 4 luglio.

Alessia è figlia d'arte: la mamma è la Campionessa del Mondo ancora in carica Cristina Marsili e il babbo l'istruttore Marco Gigli, cintura nera VI Dan. Figlia d'arte e dotata di grandi capacità: in una gara massacrante è riuscita a vincere ben quattro combattimenti, cedendo nella semifinale contro la vincitrice di categoria per una ingenua ammonizione.

E' stato suo però il quinto incontro, quello per il terzo e quarto posto. Il tutto è venuto peraltro in un momento complicato anche per lo studio, visto che Alessia ha dovuto superare nello stesso periodo anche gli esami di terza media. Insomma per lei anche un'altra vittoria, quella di aver saputo coniugare scuola-sport, in un momento complicato. Bravissima.



LUCHINI TRIONFA AL RALLY DI S. MARINO



SAN MARINO - Dominio completo Suzuki a San Marino, in gruppo T2, le vetture derivate dalla serie, dove il podio di categoria ha coinciso con quello del Suzuki Challenge. Da registrare in particolare la prima posizione per il pilota fornacino della Island Motorsport Andrea Luchini che sulla Suzuki New Grand Vitara è stato navigato da Piero Bosco nella gara svoltasi il 24 e 25 giugno.

Il pilota di Fornaci di Barga è ora al comando sia della classifica del tricolore T2 che del Suzuki Challenge. Prossimo appuntamento il 10 e 11 settembre a Pordenone per l'Italian Baja Internazionale.

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

pensarecasa.it
 Il bello di arredare

FILECCHIO WOMEN DIVENTA LUCCHESE

FILECCHIO - Il Filecchio Women prende la denominazione di Lucchese Femminile ed entra a tutti gli effetti nella grande famiglia rossonera. Con questa novità, arrivata a fine campionato, la nostra comunità perde senza dubbio quello che è stato un sogno ed anche una grande idea sportiva. La squadra gialloverde, reduce da un ottimo quarto posto in serie C, giocherà ora le sue gare interne allo stadio Porta Elisa con nome e colori diversi. Insomma, addio al Filecchio calcio femminile...

Il passo d'addio si è ufficializzato a fine giugno. Quella che è stata una bellissima realtà passata nel giro di poche stagioni dall'anonimato fino alla serie C dove ha chiuso il campionato con un eccellente quarto posto, ora non esiste più. Le parole dello stesso allenatore Francesco Passini al termine della gara giocata e pareggiata (2-2) con la Vis Civitanova il 20 giugno scorso, erano state piuttosto esplicite. Le cose nel calcio possono andare così e si sa, ma rimane, nell'augurare comunque alla nuova realtà sportiva ogni bene, l'amaro in bocca per veder svanire una favola sportiva che faceva brillare Filecchio e tutto il comune.

A parziale consolazione, anche da Lucca non si vuol spezzare il forte cordone ombelicale con la Valle del Serchio e per questo anche nel nuovo logo c'è un richiamo ai paesi della Valle del Serchio. Saranno mantenuti anche i campi di Ponte all'Ania e di Barga per una parte del settore giovanile femminile tenendo fede e rispettando, speriamo, le prerogative con cui era nato il Filecchio Women.

Certo non sarà più la stessa cosa...

I SUCCESSI DI PIETRO E ELISABETTA

RIMINI - Ottima prova quella dei giovani ballerini Pietro Buti anni 14 di Barga ed Elisabetta Citti anni 13 di Ghivizzano, che frequentano la Scuola di Ballo Melody SSD di Piano di Coreglia, per i cui colori l'11 luglio hanno preso parte alla fase finale dei Campionati italiani di danza sportiva, svoltisi a Rimini, ottenendo una onorevolissima sesta piazza.

Pietro e Elisabetta hanno preso parte alla disciplina Danze standard, competizione impegnativa su cinque balli: valzer, tango, viennese, slow fox e quickstep. I due ballerini partecipavano alla categoria B1 14/15 anni. Hanno superato la fase ad eliminazione e sono arrivati a ballare la finale conseguendo il risultato del sesto posto che è davvero un grande risultato se si considera che sono stata l'unica coppia toscana ad esibirsi nella finale. Bravi.



SARA MORGANTI AI GIOCHI PARALIMPICI

ROMA - Lo scorso 23 giugno al Quirinale c'è stata la consegna ufficiale della bandiera tricolore, da parte del Presidente Mattarella, agli atleti olimpici e paralimpici che parteciperanno alle Olimpiadi di Tokyo 2021. Naturalmente a questo appuntamento non mancherà anche l'atleta paralimpica barchigiana Sara Morganti. Sara rappresenterà l'Italia nella disciplina del paradressage.

Per Sara l'occasione del riscatto dopo la delusione delle paralimpiadi di Rio de Janeiro dove la sua cavalla Royal Delight non venne ammessa per una discutibile decisione dei veterinari. Ora, dopo il quarto posto alle precedenti paralimpiadi di Londra nove anni fa, l'occasione per un nuovo ed eccezionale risultato alla manifestazione sportiva più importante che c'è.

Forza, Sara!



IDEA PIERONI QUINTA AGLI EUROPEI

FILECCHIO - Una bravissima Idea Pieroni finisce al quinto posto la sua gara ai campionati europei di Tallin.

1.83 la misura ottenuta in finale, con la prima prova a 1.86 sbagliata di pochissimo, che le avrebbe messo al collo il bronzo. Al di là del prezioso risultato ha mostrato, nella gara del 18 luglio scorso, di avere ancora quelle potenzialità che l'hanno portata a valicare 1.90 lo scorso anno; ha solo bisogno di tempo per ritrovarsi completamente. Complimenti.

A LEZIONE DI CALCIO DAI "BLANCOS"

BARGA - Dal 12 al 19 luglio a Barga si è svolto, allo stadio "Johnny Moscardini" un camp di calcio sotto i colori del Real Madrid. Insomma, quasi una piccola mini "cantera" per giovani aspiranti "blancos", in una settimana organizzata grazie ad un accordo tra Ghiviborgo e la società giovanile Valle del Serchio calcio da una parte e dall'altra la Fundación Real Madrid. In tutto, al camp di Barga hanno partecipato 24 ragazzi di anno di nascita compreso tra il 2004 ed il 2012 che sono stati seguiti da due istruttori qualificati "Real Madrid". Il tutto con metodi innovativi. I partecipanti provenivano da varie società sportive locali e non. Per partecipare a questo camp, uno dei giovani è arrivato anche dalla Sicilia. Il progetto è piaciuto a Ghiviborgo e Valle del Serchio calcio e l'idea sarebbe di riproporlo anche per il prossimo anno.



Lucchesia Viaggi

per i vostri viaggi affidatevi all'esperienza di Alberto e Laura
Largo Roma, 12 - BARGA - Tel. 0583 711421 - info@lucchesiaviaggi.com

Costa Crociere

Prenota entro il 29 SETTEMBRE in sicurezza e cancella gratuitamente fino a 48 ore dalla partenza.

Inclusa Assicurazione Costa relax

Entro il 31 AGOSTO, hai il Balcone al prezzo della cabina esterna!!!

... in omaggio un **TROLLEY GIALLO!**

Per partenze da giugno a settembre 2021 nel MEDITERRANEO *Regolamento in agenzia

Mare Italia

Ti aspettiamo in agenzia per prenotare

Sardegna, Toscana, Elba, Sicilia,

Puglia, Calabria e molto altro!

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

Cari Clienti,
questi i nuovi orari di agenzia a BARGA

Servizi di agenzia

Dal lunedì al venerdì

09.30-12.30 e 15.30-19.00

Sabato 10.00-12.30

Vi comuniciamo che il servizio di biglietteria
TRENO e BUS verrà svolto nell'Agenzia di BARGA
(e NON più a Mologno)

nei seguenti orari:

lunedì - mercoledì - venerdì 10.00-12.30

Per urgenze: su appuntamento.

Aperti come

Ufficio Accoglienza Turistica

Anche il sabato 15.00-17.00

e la domenica 10.00-12.30 / 15.00-17.00