

DICEMBRE 2022

ANNO LXXIII - N° 863 - € 2,70

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

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

MENSILE 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



Buone Feste

Gli eventi del Natale 2022

Pagine a cura dell'ufficio cultura del Comune di Barga

Rispetto allo scorso anno il periodo delle feste sarà sicuramente più ricco di iniziative. Delle principali parliamo in queste due pagine con il calendario promosso dall'Amministrazione Comunale, ma altri eventi dell'ultima ora non sono esclusi nei vari paesi.

3 DICEMBRE: In tutto il comune sarà il giorno deputato all'accensione delle **LUMINARIE NATALIZIE** anche se quest'anno sarà una illuminazione ridotta. Si vuole comunque onorare il Natale e l'immagine dei paesi, ma si vuole anche dare una risposta alla crisi dei costi energetici.

DAL 3 DICEMBRE AL 6 GENNAIO: a Fornaci, tutti i sabati e le domeniche torna il **CHRISTMAS VILLAGE** in Piazza IV Novembre con tante belle proposte. L'iniziativa è sponsorizzata dal Cipaf e dai negozi del centro commerciale naturale di Fornaci con il supporto fattivo del Comune di Barga. L'inaugurazione il 3 dicembre con una grande festa dalle 15 del pomeriggio in piazza IV Novembre con via della Repubblica chiusa al traffico, la giostra ed altri giochi per i bambini, le casine con gli stand natalizi. Tutti i sabati fino al 14 gennaio escluso la vigilia di Natale, via Alighieri ospiterà anche il **MERCATINO DEL RIUSO** e del vintage. Tutti i fine settimana, nella sua speciale casina, ci sarà naturalmente **BABBO NATALE** ad accogliere i bambini. Tra le varie iniziative ogni settimana una proposta delle associazioni di Fornaci.

TUTTE LE DOMENICHE DI DICEMBRE, oltre all'8 dicembre, **NEGOZI APERTI**. Il 19 e 11 la **MONDINATA DEL GRUPPO MARCIATORI FIDAS**; il 10 a Fornaci sarà possibile anche incontrare i **SIMPATICI ALPACA**; il 3, 10 e il 17 i **BOMBOLONI DI FORNACI 2.0**.

7, 8 DICEMBRE: Praline, torte, cioccolate calde, fondute, mousse, tavolette ripiene, liquori e tante altre produzioni



BARGA NATALIZIA (FOTO MASSIMO PIA)

artigianali a base di cioccolato. **BARGA CIOCCOLATO**, si preannuncia quest'anno più ricco di eventi ed anche di espositori oltre che di iniziative collaterali. Due giornate speciali insomma (il 7 dal pomeriggio e l'8 per tutta la giornata) per le vie del centro storico.

7 DICEMBRE: nel centro storico di Barga alle 15 l'inaugurazione dei presepi della **VALLE DEI PRESEPI**.

7 DICEMBRE: UN DOPPIO LUNGO 500 ANNI; alle 17 nella sala consiliare un convegno sui 500 anni del tradizionale Doppio dell'Immacolata.

7 DICEMBRE: IL DOPPIO DELL'IMMACOLATA, il tradizionale concerto di campane che, alla vigilia dell'Immacolata Concezione vengono suonate per un'intera ora dai valorosi campanari di Barga. Come ogni anno, dalle 21 alle 22, la squadra dei campanari di Barga, darà il meglio di sé riunita al gran completo. Quest'anno per la cinquecentesima volta

regalerà questa emozione immanicabile per tutti i barghigiani. Dalle 21 alle 22 anche la Fiaccolata con l'immagine della Madonna del Molino che sarà portata dalla chiesa dell'Annunziata in Duomo

8 DICEMBRE: sulla facciata del Duomo di Barga tutte le sere **SARÀ PROIETTATA LA "NATIVITÀ"**, attribuita a Luca Della Robbia, conservata nella chiesa di San Francesco a Barga (dall'8 dicembre e fino al 6 gennaio).

8 DICEMBRE: a Filecchio alle 14 **L'ACCENSIONE DELL'ALBERO DI NATALE** alle sale parrocchiali di Filecchio con mondine e vin brûlé insieme ai Polentari.

8 DICEMBRE: in loc. Vicari a Filecchio **TRADIZIONALE FESTA SOTTO L'ALBERO**, davanti al presepe, degli abitanti della zona con cena sulla strada dalle ore 20.

10 DICEMBRE: dalle 18, sotto la loggia del Capretz torna la **DEGUSTAZIONE**

Via G. Pascoli, 8 - Barga Tel. 0583 710329

IL FRUTTETO
di Michele Cavani

Frutta & Verdura
Cesti natalizi

Prodotti tipici locali
Servizio a domicilio

Augura Buone Feste

quello che conta è uscire dal campo felici

asd **BARGA**

Fish & Chips

LIberamente

A tutti un sereno Natale

AGRI GARDEN
di Gambogi

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

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

ISEKI
PROPONE SOLUZIONI

TIGA
tagliarba e
trattori da giardino

MACCHINE
AOPRIOLE

trasportatori cingolati
trattori agricole
operatrici

Barbieri

CASTELGARDEN

Carrara Shop

CENTRO ASSISTENZA

VORWERK
folletto
bimby

VENDITA E RIPARAZIONE
MACCHINE DA CUCIRE
ELETTRODOMESTICI
ARTICOLI CASALINGHI

Buone Feste

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

DEL CASTAGNACCIO E TROFEO "IL CASTAGNACCIO" a cura dell'associazione Lake Angels. Sarà il pubblico a decretare il castagnaccio più buono. Il trofeo è intitolato a Natale Bertolini.

13 DICEMBRE: la stagione di prosa al teatro dei Differenti con Sabina Guzzanti e Giorgio Tirabassi che portano in scena **LE VERDI COLLINE DELL'AFRICA**. (ore 21).

17 DICEMBRE: nella sala consiliare di Palazzo Pancrazi alle ore 10,30 la cerimonia di premiazione de **"LA TRADIZIONE DEL PRESEPE"** E **"LUCI DI NATALE"**, per coloro che hanno partecipato alla manifestazione nel Natale 2021.

17 DICEMBRE: la quindicesima edizione della **FIACCOLATA IN VESPA/MOTO** organizzata dal Vespa Club Barga. Partenza ed arrivo alle 21, dopo la benedizione, da Piazza Pascoli e giro nelle vie del paese. L'evento inizierà nel pomeriggio con cose buone da mangiare e da bere.

17 DICEMBRE: **MERCATINO NATALIZIO** in piazza Pascoli e dintorni a cura dei commercianti

18 DICEMBRE: **SAGGIO DI DANZA E ARTI MARZIALI** promosso dal Judo Club Fornaci al teatro dei Differenti (ore 15). L'incasso della manifestazione sarà devoluto a favore del GVS Barga.

18 DICEMBRE: Festa prenatalizia a cura della Pro Loco con **MERCATINO NATALIZIO** in piazza Pascoli e via Mordini fin dal mattino e lo stand dei Polentari di Filecchio a Pranzo. Nel pomeriggio **BABBO NATALE RICEVERÀ I BAMBINI**. Inoltre **TRUCCABIMBI**, gli **ALPACA** e tanto altro.

22 DICEMBRE: **LA FILARMONICA LUPORINI DI BARGA PER IL GVS:** serata all'insegna della musica e della solidarietà (Teatro dei differenti, ore 21).

23 DICEMBRE: torna dalle 20 **IL PRESEPE VIVENTE**, che dovrebbe vedere un percorso diverso rispetto allo scorso anno e che sicuramente sarà più fruibile a tutto il pubblico. Una manifestazione più articolata e più ricca, per vivere nel Castello il fascino del presepe.

26 DICEMBRE: a Sommocolonia e Re-naio celebrazione per il 78° anniversario della **BATTAGLIA DI SOMMOCOLONIA** (26 dicembre 1944 - 26 dicembre 2022).

Nei due paesi verranno deposte corone di alloro ai monumenti ai caduti. A Sommocolonia alle 10 verrà celebrata la Santa Messa.

29 DICEMBRE: **TOMBOLATA DELLE FESTE** in piazza Pascoli a Barga a cura del Circolo ACLI Rita Levi Montalcini. Si inizia alle 14,30 con la tombola dei bambini, poi merenda e tombolate a non finire anche per i più grandi

5 GENNAIO 2023: le tradizioni della Befana. Per la vigilia le principali celebrazioni si terranno a Barga. Nel pomeriggio **FESTA DEDICATA AI PIÙ PICCOLI ED I CANTI DI QUESTUA** dalle 14 con la Befana in arrivo da Pagnana che insieme ai bambini camminerà per le vie di Barga da Piazzale Matteotti a Piazza Angelio per il classico momento del dono. Nello stesso pomeriggio alle 17 in piazza del comune la prima edizione del **CONCORSO DELLA BEFANA** dedicata

il miglior biscotto casalingo della tradizionale befana barghigiana

La sera, dalle 21 ritrovo dei gruppi mascherati in piazza Angelio davanti al **TRADIZIONALE FALÒ NORDICO**, con la ripartenza della seconda edizione della **RASSEGNA DELLE BEFANE**. In palio ci saranno tre premi: il premio "Alfreda Rossi Verzani" al migliori gruppo mascherato; il premio dedicato a Evelina Chiesa, Doli Marchetti e Silvana Morscardini per il miglior befanotto; il premio Mario Tiglio Pieroni alla befana più bella. Alle 23,30 la proclamazione dei vincitori della rassegna ed anche del concorso della befana

Per la tradizione della Befana, **I CANTI DI QUESTUA** dei giovani, ed i gruppi che la sera della vigilia porteranno la befana



IL PRESEPE VIVENTE



LA BEFANA

ai piccini dovrebbero tornare per le vie di Filecchio, Pedona, Ponte all'Ania, ma anche a Fornaci da qualche anno c'è una intensa ripresa della tradizione e poi ancora ad Albiano e a Castelvecchio Pascoli. Cani di questua anche a San Pietro in Campo e Mologno il giorno 6.

6 GENNAIO 2023: da non mancare l'ultimo **SALUTO CON LA BEFANA** che riceverà tutti, grandi e piccini, presso la sua casina **IN PEGNANA** sotto i castagni secolari. Si comincia dalle 14.

7 GENNAIO 2023: al teatro dei Differenti alle 21 il **CONCERTO DELLA BANDA DEL CENTRO DI MOBILITAZIONE TOSCO - EMILIANO DEL CORPO MILITARE** della Croce Rossa. Un concerto per beneficenza con un repertorio che spazia dalla musica contemporanea italiana a brani e marce militari.

upim

Fornaci di Barga, Via della Repubblica

Buone Feste

Bata

Galliciano, Via di Fondovalle

Buone Feste



ristorazione



CARTOLERIA



libreria



relax



party



regali



SIMANI

Via della Repubblica, 215
55051 Fornaci di Barga (LU)
Tel. 0583 706005
di fronte a Piazza IV Novembre!

Natale in compagnia

Ivano Stefani

Per questo Natale la mia attenzione è andata su un musical-commedia del secolo scorso: "Aggiungi un posto a tavola". Scritto tra il 1973 e il 1974 da Garinei e Giovannini con Jaja Fiastrì (pseudonimo di Maria Grazia Pacelli), con le musiche di Armando Trovajoli, è una delle commedie italiane più riuscite di sempre (viene ancora proposta con successo). La commedia musicale italiana, che nel tempo ha preso spunto anche dai musical americani, discende dalla rivista e dall'operetta, dove in scena trovavano spazio gags e siparietti comici con una parte musicale e canzoni che erano l'ossatura della storia. Il testo originale dal quale traggono ispirazione gli autori di "Aggiungi un posto a tavola" è "After me the deluge" (Dopo di me il diluvio) di David Forrest (pseudonimo dei romanzieri David Eliades e Robert Forrest-Webb).

Il loro racconto, scritto nel 1972, è ambientato in Francia e tratta, se pur con leggerezza, questioni come la prostituzione, l'esagerato attaccamento ai soldi, l'educazione sentimentale, l'accoglienza e, problema avvertito nelle nazioni cattoliche, il celibato dei sacerdoti e l'interferenza politica del potere religioso.

Quando nel 1974 la commedia andò in scena al teatro Sistina di Roma, fu subito un successo e il suo leitmotiv "Aggiungi un posto a tavola" divenne uno dei brani più trasmessi alla radio.

L'opera teatrale narra la storia di una piccola comunità e del suo parroco Don Silvestro. Un giorno, finite le prove del coro parrocchiale, il prete riceve una telefonata da Dio che gli annuncia un nuovo diluvio universale. Gli dice anche di costruire un'arca per mettervi in salvo gli abitanti e gli animali del paese. Malgrado la contrarietà dell'avidio sindaco Crispino che doveva fornire il legname, con l'aiuto di Clementina figlia del sindaco invaghita del prete e di Toto, sembra che tutto vada per il meglio... ma... l'arrivo di Consolazione, una donna di facili costumi, porta in paese una forte inquietudine e turbamento. Tuttavia l'intervento del Padre Eterno consente a Toto di sedurre in "corpo e anima" Consolazione, che in breve tempo sarà accettata anche dalla popolazione.

Quando ormai tutto è pronto per salire sull'arca, giusto poco prima che inizi il diluvio annunciato, le forze dell'ordine chiamate dal sindaco Crispino arrivano in paese insieme



JOHNNY DORELLI È DON SILVESTRO IN "AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA"

ad un cardinale inviato da Roma, porporato che ordina agli abitanti di abbandonare la folle impresa richiesta dal prete. Sull'arca, destinati a salvarsi e a ripopolare la Terra, benedetti da Dio, restano solo Don Silvestro e Clementina. Ma il parroco, appena l'acqua inizia ad allagare i luoghi circostanti, decide di scendere per condividere il tragico destino dei suoi parrocchiani. Il suo generoso gesto salverà tutti. Il Signore infatti si arrende a tanto amore e stoppa il nubifragio.

La commedia sulle note di "Aggiungi un posto a tavola" termina con una lunga tavolata, proponendo, con l'arrivo di una colomba bianca raffigurante Dio che si sistema tra i banchettanti, l'immagine dell'accoglienza.

*Aggiungi un posto a tavola / che c'è un amico in più
se sposti un po' la seggiola / stai comodo anche tu,
gli amici a questo servono / a stare in compagnia,
sorridi al nuovo ospite / non farlo andare via
dividi il companatico / raddoppia l'allegria.*

Az. Agricola La Conca d'oro
di Silvia Bacci
PRODUZIONE TRASFORMAZIONE VENDITA
ZAFFERANO PURISSIMO IN STIMMI

Negoziò: Via di Mezzo, 28 - Barga
Sede di produzione: Loc. Bugliano, 3 - Barga
Sede legale: Loc. Foresta di Sopra - Barga
cell. 349 580 6358
laconcadorosilviabacci@gmail.com

La Conca d'Oro

Un Sereno Natale e l'augurio di un 2023 sereno per tutti

AZIENDA AGRICOLA
BONACCORSI GIORDANO

YOGURT E FORMAGGI DI CAPRA

via dei colli 5 BARGA Tel. 3484446677
giordanobonaccorsi@gmail.com

A tutti i migliori auguri di BUONE FESTE

parrucchiere
immagine
uomo) donna

Buone Feste a tutti!

EMMEBI ITALIA
inspired by nature

da noi trovi anche tante idee regalo per la cosmetica del capello

phon, ferri arriccianti, piastre...
per l'uomo:
prodotti per la barba **Gate Man...**
per la donna:
la linea esclusiva **Ocean Gate**,
per tutte le tipologie di capello

Via della Repubblica 226 Fornaci di Barga tel. 345/8637311

Barghigiani a Montecristo

Sara Moscardini

L'indimenticato Antonio Nardini solleva affermare che in ogni luogo e in ogni vicenda storica di una certa importanza, è sempre stato presente un barghigiano. Queste parole mi sono tornate alla mente quando, per puro caso, ho appreso la storia dell'isola di Montecristo e dei tentativi di colonizzazione di cui essa fu oggetto nel corso degli anni.

L'isola di Montecristo è quella che fece la fortuna del famoso conte nelle fantasie di Alexandre Dumas: un largo, roccioso, mite isolotto nel cuore del Tirreno, oggi una riserva naturale di proprietà dello Stato difficilmente accessibile. Già frequentata in epoca medievale (vi si trovava un monastero), dagli anni '30 del XIX secolo si cercò di crearvi un insediamento stabile.

Nel corso di questi tentativi, nel 1849 l'isola fu acquistata da un imprenditore francese, tale Jacques Abrial. Allo scopo di renderla vivibile, questi vi condusse quattro contadini provenienti proprio da Barga: i barghigiani erano stimati ottimi lavoratori della terra e particolarmente adatti a piegare alle esigenze della coltivazione i terreni più aspri e difficili, fama forse dovuta propria alla natura non sempre amichevole dei luoghi dove abitiamo. I barghigiani, stipendiati con 40 lire mensili, avviarono una piccola

ma proficua coltivazione di grano e vigne che però non ebbe seguito.

Nel 1852 l'isola fu acquistata da un inglese benestante, George Watson Taylor, per 2000 sterline. Questi seguì l'esempio di Abrial, chiamandovi a lavorare contadini di Barga e, questa volta, anche muratori, idraulici, vetrai e falegnami da Livorno, a cui fece costruire una lussuosa dimora. I contadini, oltre alle coltivazioni, seguivano la trasformazione di alcune aree dell'isola in giardino botanico, introducendo piante straniere come l'eucalipto, la *Ailanthus Altissima* (che oggi infesta l'isola), ma anche vitigni e agrumeti. Sorse anche un piccolo allevamento di mucche, tori, asini, polli, piccioni.

A turbare l'idilliaca situazione di Montecristo arrivò l'Unità d'Italia. La guarnigione militare di stanza nell'isolotto, necessaria in un luogo così esposto, cominciò a raccogliere accuse contro il proprietario inglese, reo di ostilità verso il neonato stato italiano, citando poi diversi episodi in suo sfavore.

Il 28 aprile 1860, vigilia del compleanno di Watson Taylor, i quattro contadini di Barga di stanza a Montecristo (Benedetto Conti, Enrico Brandeschi, Natale Giovannoni e Giovanni Casci) spararono qualche colpo di fucile per festeggia-

mento, al grido di "Viva il padrone! Viva la padrona!" (i civili presenti sull'isola non erano autorizzati a detenere armi).

Il 1° maggio la moglie del pastore che dimorava nell'isola si presentò alla signora Taylor, chiedendole la chiave del forno che lei le rifiutò perché non aveva finito di fare il bucato. Alle grida della pastora, accorsero il marito e il fratello di lei: ne nacque un alterco con entrambi i coniugi. Intervenne allora il capo presidio militare per sedare gli animi, ma in tutta risposta i Taylor affermarono di non riconoscere il governo attuale e di rispondere solo al vecchio Granduca. La signora Vittoria Watson Taylor, non paga, soggiunse che Vittorio Emanuele era un mercante di bovi, sottolineando l'insulto con pernacchie e gesti sconci.

Ai primi di giugno, non avendo i soldati di guarnigione ricevuto i viveri consueti dalla terraferma, si rivolsero a casa Taylor chiedendo aiuto, ricevendo però di nuovo un reciso disconoscimento del governo italiano.

Le testimonianze dei barghigiani a favore del padrone non valsero a nulla: i militari erano tutt'altro che onesti e corretti col signor Watson Taylor. Avevano cavato e rubato le sue patate, fatto attraccare due bastimenti provenienti da Napoli in barba alle leggi sanitarie,





BARGA AGLI INIZI DEL SECOLO SCORSO

deliberatamente ucciso le capre del signor Taylor.

Watson Taylor scrisse al console inglese a Torino, spiegando che i solda-

ti di stanza nell'isola si comportavano con insolenza e compivano furti ai suoi danni. Per tutta risposta fu accusato di sedizione e invitato a comparire davanti

al tribunale dell'Elba. Oramai amareggiato, l'inglese decise di fare ritorno in patria. Montecristo fu poi acquistata dal Governo italiano nel 1869.



AURELIA

24h
AUTOCARROZZERIA

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

carrozzeria - officina - restauro auto e moto d'epoca



Buon Natale e Felice Anno Nuovo a tutti

R
RENAISSANCE®
TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA



L'aria di Natale al Renaissance Tuscan si inizia a respirare il 13 dicembre celebrando Santa Lucia con la mandorlata a base di miele di castagno e noci.

Festeggiate Natale da noi: abbiamo studiato un menù specifico per ogni occasione: la Vigilia con una selezione di crudité di scampi e bottarga, a Natale non possono mancare i cappelletti in brodo di cappone e il cenone di Capodanno annovera salmone, ostriche e polpo. Il Veglione e il Cenone di Capodanno con musica dal vivo è prenotabile al costo di €180 a persona (spumante e champagne non inclusi).

E la notte della Befana? Come da tradizione vengono sfornati i "befanini", golosi frollini in pasta di mandorle. Natale a casa non è mai stato dolce così. Solo al Renaissance Tuscan il Ciocco Resort & SPA



Per informazioni e prenotazioni:
tel. 0538 7691 - 05837 769998
E-mail: reservations@renaissancetuscany.com
Sito web: www.marriott.it/lcvbr

Il Duomo di Barga: il pentalfa

Pier Carlo Marroni

La stella a cinque punte (vedi fig 1), spesso rappresentata inscritta in un cerchio, è un simbolo noto ed adottato dalla più remota antichità: basti pensare al soffitto delle tombe egizie spesso decorato con stelle di quel tipo.

Le antiche civiltà hanno spesso associato la stella a cinque punte alle loro principali divinità femminili: i Sumeri ad Inanna, la dea dei Cieli, i Babilonesi ad Astarthe, gli Accadiani a Ishtar, i Greci ad Afrodite, i Romani a Venere. Per gli Egiziani, infine, il simbolo raffigurava Horus, il dio dalla testa di falco, figlio di Iside ed Osiride.

La denominazione "pentalfa", dal greco "penta", cioè cinque, ed "alfa", corrispondente della lettera A del nostro alfabeto, è stata attribuita alla stella a cinque punte da parte del filosofo matematico Pitagora, fondatore della omonima scuola nella colonia greca di Crotona in Calabria.

Pitagora vedeva la stella composta da cinque lettere A che intersecandosi a raggiera formavano la configurazione stellare. Al pentalfa venivano assegnati profondi attributi di ordine mistico, filosofico ed esoterico oltre che matematico. Pitagora associava alla lettera A, prima lettera dell'alfabeto, il principio universale della creazione di cui il pentalfa costituiva il simbolo per eccellenza.

La stella a cinque punte inoltre finì con l'essere considerata la rappresentazione perfetta sia del microcosmo che del macrocosmo: essa associa infatti in un unico segno tutte le componenti della creazione: le cinque punte del pentalfa simboleggiano i cinque elementi metafisici dell'acqua, dell'aria, del fuoco, della terra e dello spirito.

La stella a cinque punte, con i suoi significati esoterici ha attraversato i secoli conservando il carattere sacro specialmente nella tradizione massonica.

Pur comparso nel patrimonio decorativo delle chiese romaniche e gotiche medievali, il pentalfa, con la cuspidi rivolta verso il basso, (vedi fig. 2) è stato assimilato a simbolo precipuo delle sette votate al satanismo: le 5 cuspidi che per la tradizione cristiana erano associate alle cinque piaghe di Cristo, col rovesciamento della stella, puntando verso il basso, verso gli inferi, venivano a ribaltare e sovvertirne i valori spirituali positivi.

Per la magia bianca, invece, la stella ha la punta rivolta verso l'alto, e spesso viene rappresentata con inscritta una figura umana con braccia e gambe divaricate (vedi fig. 3).

In tale configurazione è detta anche come il pentagramma di Agrippa, dal nome del filosofo Heinrich Cornelius Agrippa von Nettesheim che così la volle rappresentare nel suo trattato "De Occulta Philosophia".



Nel Duomo di Barga, nel solco della tradizione decorativa medievale, sono presenti riproduzioni del pentalfa: la sequenza di una serie di cinque stelle, disposte in verticale si può ammirare su un pannello dei plutei, nella zona dove si accosta il pulpito, (vedi fig. 4).

Interessante risulta inoltre il pentalfa graffito, sempre su una lastra marmorea dei plutei che delimitano la parte presbiteriale del Duomo (vedi fig. 5), che si rende ben visibile solo se la incisione viene illuminata da una luce radente.

Osservando con attenzione il pulpito del Duomo, sul lato rivolto verso l'ingresso principale della chiesa (vedi fig. 6), si può osservare qualcosa di veramente sorprendente ed al contempo molto inquietante: nell'angolo in alto a destra, sopra la scena che rappresenta l'annunciazione, è rappresentato un piccolo particolare, che sfugge ad uno sguardo superficiale, ma che se osservato con un po' di attenzione (vedi fig. 7) rivela la presenza di un pentalfa, ma con la cuspidi rivolta verso il basso...

UnipolSai ASSICURAZIONI Divisione Unipol

Roberto Barbetti agente generale

Castelnuovo Garf. Via Azzi, 44 Tel. 0583 658953
Barga Via Fontana 2 Tel. 0583 711321
02168@unipolsai.it **Buone Feste**

Il Comitato Paesano San Pietro in Campo
Augura Buone Feste

NATALE 2022

www.comitatosanpietroincampo.it - info@comitatosanpietroincampo.it

Rag. Biagioni Emma
Consulente del lavoro

Via Canipaia, 4 Barga (Lu)
Tel. 0583 723482 Fax 0583 724039
emmabiagioni@alice.it

BC DATA
di Cavani Pamela & C. sas

Augurano Buon Feste

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

Il sacrificio dei soldati italiani al campo "Al Pollino"

Vittorio Lino Biondi

Una storia di soldati, italiani.

10 settembre 1943...

Colle di Compito, Capannori, Lucca;
Campo per Prigionieri di Guerra "P.G."
nr. 60 località "Al Pollino" ai piedi dei
Monti Pisani, versante Nord.

Vi sono rinchiusi circa duemila prigionieri di guerra, inglesi, sudafricani, indiani...

Il campo, del tipo "attendato", è sotto la responsabilità di sorveglianza e custodia dal Regio Esercito Italiano; comandante del piccolo gruppo di soldati di guardia è il Colonnello Vincenzo Cione, da Bagnoli (Avellino), un richiamato di 63 anni, già decorato della Grande Guerra...

Il Campo di Prigionia era fisicamente dislocato su una porzione di terreno brullo e disabitato, zona est del laghetto; a sud era delimitato da una piccola linea ferroviaria secondaria, la Lucca-Pontedera, che aveva lì vicino la stazioncina di "Colle di Compito".

Al mattino del 10 settembre 1943, verso le 11,30, due giorni dopo l'armistizio dell'8, il Comandante assieme al Capitano Massimo De Felice, di Palombaro (Chieti) e il Soldato Domenico Mastroippolito di S. Buona (Chieti), va incontro agli avieri tedeschi della Luftwaffe di stanza all'aeroporto di Tassignano, venuti a "prelevare" i prigionieri nemici.

Il Colonnello Cione aveva però i suoi ordini, e ben chiaro il codice comportamentale del soldato.

Aveva chiara soprattutto la legge Morale, che è superiore a tutte le leggi, civili, militari e religiose,

Si oppose, con forza e determinazione, alla consegna dei prigionieri, dei quali rispondeva personalmente, in obbedienza alla consegna ricevuta.

E per questo, nel corso di una decisa colluttazione, mentre resisteva alla pretesa tedesca, fu ucciso da una scarica di mitra, assieme al Cap. De Felice e al Soldato Mastroippolito. Alcuni altri soldati rimasero feriti. Non prima però, visto il degradarsi della situazione, di



permettere la fuga dei prigionieri dalla parte nord della recinzione, dando loro la possibilità di salvarsi. I soldati in fuga si nascosero, protetti dalla popolazione nelle colline circostanti del Compitese.

Storie della guerra, poco conosciute: ogni tanto... un po' di cerimonie, ogni tanto qualcuno la ritira fuori, ma la maggioranza non sa neanche di cosa si parla. La Memoria dimenticata, perduta.

Viene facile un parallelo con un vero "Eroe"; il Vicebrigadiere dei Carabinieri Salvo D'Acquisto che si immola, si sacrifica, per salvare la popolazione della sua Stazione destinata allo sterminio; ma questa tragedia del Campo nr.60 assume un valore di eroismo addirittura più alto. Il sacrificio di chi si immola per difendere, paradossalmente, addirittura i suoi "nemici", i prigionieri inglesi, che in quel momento sono inermi, affidati alla custodia e responsabilità degli italiani; in totale obbedienza alle leggi di guerra, alla legge dell'onore militare e alla legge morale; difendono i loro "nemici", che hanno in dovere di custodia, fino alla morte!

Che arriva, impietosa.

Il tempo ha ucciso due volte il Colonnello Cione, il Capitano De Felice e il Soldato Mastroippolito, piano, piano dimenticati...

Addirittura per il soldato Mastroippolito saranno necessari altri 50 anni per localizzarlo e identificarlo, perché era stato creduto disperso in Russia.

L'anno successivo questo campo sarà riadattato e "baraccato" per accogliere altri sfortunati, ebrei, internati ecc. assieme ad altri campi di internamento nella provincia, tra i quali quello di Bagni di Lucca.

Ringrazio di cuore il prof. Cipollini, Presidente dell'ANPI di Pietrasanta, storico locale di elevato spessore, che mi ha generosamente condiviso le sue informazioni in materia, con la precisa richiesta di diffonderle e riportare viva questa storia.

Ogni tanto, per la verità, qualcuno arriva con qualche "progetto" (si va avanti a "progetti" in questo paese...), il recupero della Memoria, i Luoghi della Memoria, il Percorso della Memoria...

MONDIALSABBIA
calcestruzzi
MOLOGNO BARGA TEL.0583 710207

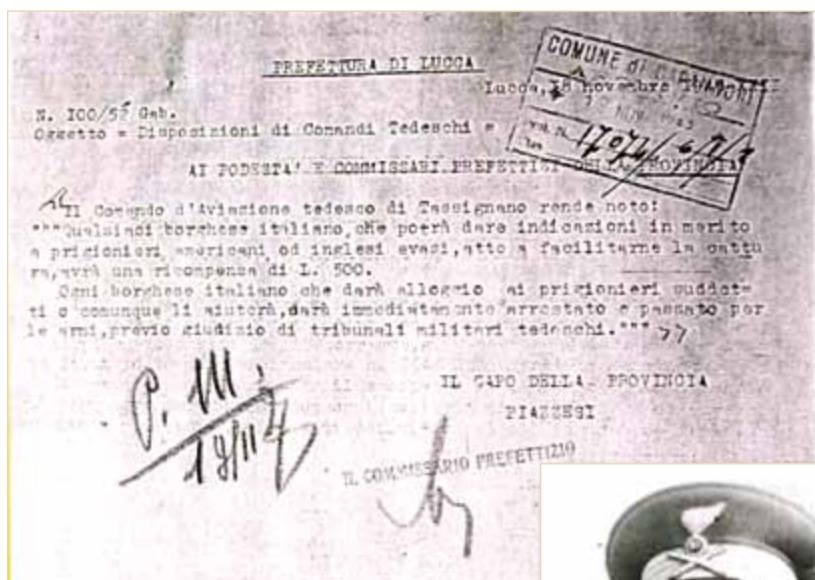
Calcestruzzi alleggeriti - Leca- Polistirolo
solai, intercapedini, sottotetti, isolamento termico acustico

Calcestruzzo architettonico colorato
viali, piazzali, strade

CALCESTRUZZO E INNOVAZIONE

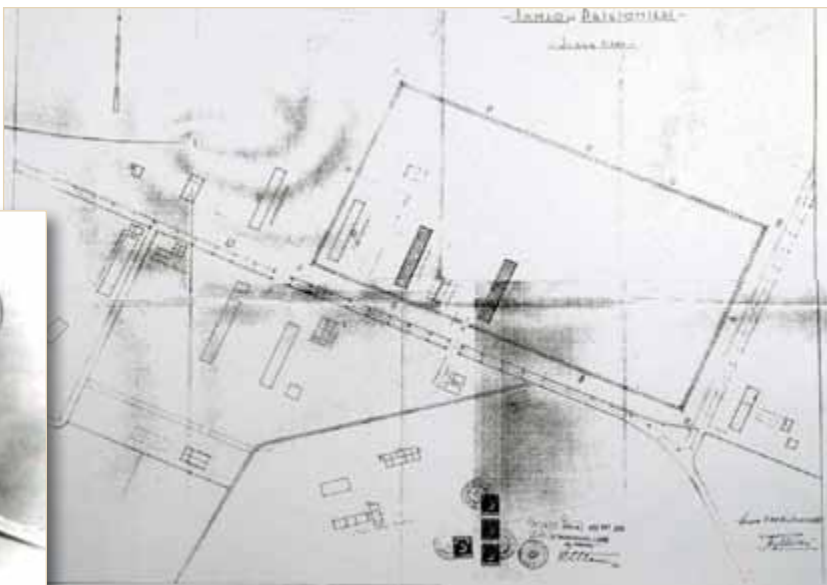


Buon Natale e Buon 2023 a tutti



A SINISTRA, IL FONOGRAMMA DEL COMMISSARIO PREFETTIZIO PIAZZESI DEL 18 NOVEMBRE 1943 CHE SPIEGAVA SENZA MEZZI TERMINI COME COMPORTARSI CON LA QUESTIONE PRIGIONIERI EVASI. SI NOTI L'OGGETTO DELLA COMUNICAZIONE: "DISPOSIZIONE DEI COMANDI TEDESCHI"... ERAVAMO SCHIAVI IN CASA NOSTRA

IN BASSO, LA PIANTA DEL CAMPO "AL POLLINO"



NELLA PAGINA A FIANCO, LA LAPIDE CHE SI TROVA ALL'INIZIO DEL CAMPO "AL POLLINO"

IN QUESTA PAGINA, A DESTRA, IL COLONNELLO VINCENZO CIONE



Soltanto nel 1973 il Consiglio Comunale di Bagnoli Irpino ha intitolato una via nel nuovo rione di Vigna dei Monaci al Col. Cione.

Quest'anno un gruppo di paracadutisti d'Italia della Sezione A.N.P.d.I di Lucca ha provveduto alla pulizia del cippo commemorativo "al Pollino" e alla posa di un mazzo di fiori, per far sì che

il sacrificio e l'impegno dei tre soldati italiani non rimanga nel dimenticatoio e nell'oblio di una fugace memoria dei progetti.

Questa la motivazione della Medaglia d'argento al valor Militare del Col. CIONE: "Comandante di un campo di prigionieri di guerra Anglo - Americani per quanto in situazioni di assoluta inferiorità

per uomini e mezzi, tentava di opporsi ai Germanici che procedevano all'occupazione del Campo. In tale eroico tentativo, venne ucciso mentre estraeva dalla fondina la pistola per reagire contro l'azione dei Tedeschi, onorando con la sua morte il nome dei soldati d'Italia".

Per gli altri due sfortunati, solo il ricordo della nostra buona Memoria.

Come sarà il Natale nell'emisfero australe?



SCOPRILO CON LA NUOVA RENAULT AUSTRAL

BUONE FESTE DA FRATELLI BIAGIONI



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

Jacopo Talinucci da Barga: suonatore e costruttore d'organi

Pier Giuliano Cecchi

Dedico questo mio modesto lavoro di recupero storico di una cinquecentesca memoria di Barga, in ricordo di Renzo Giorgetti (Firenze 1948- 2018), eminente nei suoi studi circa gli antichi orologi da torre e organi della Toscana. Questi era molto legato a Barga perché sua madre qui aveva condotto i suoi studi; poi, per esserci venuto molte volte.

Giorgetti lo conoscevo di fama ma non l'ho mai incontrato, però tramite Facebook ci entrai in contatto, complice l'antico organo degli agostiniani di Barga, soggetto di un suo articolo del 2014 per il Giornale di Barga Online. Alla fine del Settecento quello strumento finì a Castiglione Garfagnana, ma Giorgetti non seppe dire se arrivò alla chiesa di San Pietro o San Michele. Con un mio articolo il dubbio fu sciolto a favore di San Pietro. Dopo quest'avvicinamento continuò a mandare interessanti articoli al Giornale di Barga Online, ovviamente circa gli organi e organari di Barga.

Seguivo con molta attenzione le cose che lui pubblicava e rimasi sorpreso quando parlò di un organo di Fucecchio, ancora esistente nell'Abbazia di San Salvatore, rilevando che il costruttore fu certo prete Jacopo di Giovanni Talinucci da Barga. Passati cinque secoli, da ciò che vediamo dedurre quanto sia rimasto

di quel suo lavoro, pensiamo sia cosa abbastanza ardua; comunque, partendo da questa storica notizia, certamente interessante per Barga, prende avvio la mia nota storica che almeno chiarirà un poco chi sia stato questo personaggio. Dell'organo così scriveva Giorgetti il 2 maggio 2018: "L'Iscrizione rivelata. Fucecchio, San Salvatore. Un'iscrizione che letta attentamente rivela l'anno di costruzione dello strumento di Jacopo Talinucci da Barga: «A.D. MDXXIII». Si trova sulla fascia azzurra posta in alto sulla cornice del frontone".

Chi era Jacopo di Giovanni Talinucci? Intanto, va detto che era appartenente a una famiglia assai importante in Barga ma rileggiamo insieme cosa scrivevo nel 2021 circa il dott. Pietro Tallinucci e la sua ascendenza. Già nel secolo XV c'è in Barga un Talinuccio Pezzini, esattamente si trova tra le delibere del Comune di Barga che stanno sotto il giorno 27 giugno 1466 e riguarda la sua elezione a Console per il quartiere di Macchiaia. Da questo Talinuccio pare prendere avvio il cognome e in seguito la famiglia sarà appellata in loco quando Talinucci oppure Tallinucci. Comunque, prima di questa citazione, secondo quanto racconta Pietro Groppi nella sua Guida di Barga del 1901, pare che la famiglia

Talinucci fosse tra quelle esiliate da Lucca l'anno 1314, quando Ugaccione della Faggiola con Castruccio, saccheggiò la città. In Barga nel secolo XVI è ben identificabile e diremo anche assai importante, con un personaggio straordinario di cui, se Dio vorrà, ne tesserò con il tempo la rinvenuta storia. Ecco che con quest'articolo, finalmente mi si è presentata l'occasione per poter dire chi fosse quel personaggio di cui non dissi il nome: maestro Jacopo di Giovanni Talinucci.

Questi era un organaro e suonatore d'organi, socio del più celebre conterraneo prete Piero di Giovanni Pieroni, però, formando insieme una bella coppia di maestri organari. Facile arguire che insieme al Pieroni, Talinucci avesse affinato il mestiere con il celebre organaro di Volterra Giovanni Biancucci, che nel 1526 aveva fatto l'organo del Duomo di Pisa. Quanto asserito perché, quando nel 1531 Biancucci morì, Pieroni e Talinucci, quali cappellani organari in quella chiesa, saranno incaricati della cura dello strumento. Altra fonte, cioè, Franco Baggiani (Gli antichi organi della Pieve di Barga, L'Ora di Barga, giugno 1985), dice che il probabile maestro del Pieroni, cui aggiungiamo Talinucci, possa essere stato "il più celebre orga-

Cesti Natalizi

**GASTRONOMIA
PRODOTTI TIPICI LOCALI**

Idee Regalo

il tuo

MINIMARKET

Via Pontevecchio 13
Barga (Lu)
Tel. 0583 723456

**AZIENDA AGRICOLA
La Fragola
Lucignana (Lu)**

Augura BUONE FESTE a tutti!

Panettoni artigianali

naro di quel tempo”, cioè, Domenico di Lorenzo da Lucca, che l’anno 1524 riparò il quattrocentesco organo del Duomo di Barga. Prete Pieroni, così da un articolo di Giorgetti pubblicato su questa testata online: Due antichi organari di Barga, del 2014, pare che morisse circa il 1557, dopo essere stato operante anche nel Duomo di Barga, sempre in coppia con il nostro prete Jacopo Talinucci che a lui sopravvisse per diversi anni.

Il nostro Tallinucci non fu solo un organaro ma suonava anche l’organo, almeno quello del Duomo di Barga, e leggendo quanto narra Maria Pia Baroncelli nel suo libro *I Maestri del legno a Barga*, i lettori lo conosceranno anche legnaiolo e accordatore degli organi, con sue note nel libro agli anni 1563-64 e poi 1569-70.

Correndo l’anno 1545, prete Iacopo Talinucci insieme al collega Pieroni, eseguì alcuni restauri all’organo di Barga e, così com’è riportato nelle uscite dell’Opera, fu pagato come segue: “A prete Jacopo Talinucci per spese d’acconciar l’organo registrato a registro a carta 5, polizza degl’Operai lire 12”.

Nel 1550 si pensava in seno all’Opera di San Cristofano di far suonare l’organo del Duomo a una persona che probabilmente avrebbe sostituito prete Talinucci, forse e perché, per i suoi impegni di costruttore e accordatore d’organi, lo stesso Talinucci, spesso si assentava da Barga. Infatti, pare che l’organo fosse da qualche tempo muto ma che per ora, forse perché tornato in loco il Talinucci, che si continuasse nella sua nomina in attesa che trovassero gli operai del Duomo altro organista. L’anno 1561-62, lo vediamo impegnato per un intervento all’organo del Duomo di Barga, incaricato in ciò dal Comune, ossia dell’Opera di San Cristofano, e questo per una spesa non indifferente di Scudi dieci. Oltre a ciò, nel Consiglio della Terra di Barga, fu deliberata la cifra di tre Scudi annui a suo favore affinché, oltre a suonarlo, ne seguisse il buon funzionamento.

Comunque, come si è accennato, la sua è un’attività che spazia in altri luoghi, infatti; perché negli anni passati si era assentato da Barga, lo vediamo il 15 giugno 1569, soggetto di una lettera inviata dai Signori Nove di Firenze al podestà del luogo, affinché si adoperasse per far pagare al camerlengo tre Scudi a prete Jacopo Talinucci, organista l’anno 1554-55 e che mai era stato saldato.

Dopo il 1523 dell’organo di Fucecchio, prete Talinucci operò molto a Pisa ma anche a Lucca, come detto assieme a prete Pieroni, per riassetto organi e forse, partecipando con lui alla realizzazione di strumenti, particolarmente a Pisa. Nel 1564 fu chiamato a Lucca, alla chiesa di San Francesco, perché stimasse l’organo fatto da Domenico Benvenuti di Colle Valdelsa, segno questo che avesse raggiunto un non indifferente grado di maestria.



L’ORGANO NELL’ABBAZIA DI SAN SALVATORE A FUCECCHIO

Questa è una storia che ancora una volta ci fa riflettere assai circa il livello delle professionalità che nel complesso del Cinquecento si muovevano in Barga, da Pietro e Giulio Angeli, a Pietro da Barga, al Ciarpi, Baricchi e altri, cui possiamo aggiungere gli organari Pieroni e il nostro Jacopo Talinucci.



Vi aspettiamo per
il Pranzo di Natale
ed il Cenone di San Silvestro ...

Buon Natale
e
Felice 2023

Via del Giardino, 90 BARGA Tel. +39 0583 1921681 - 347 2167338



*Auguri di Serene Festività
dalla Fondazione Giovanni Pascoli*

**"...e Betlehem, sotto l'osanna de' cieli
ed il fiorir dell'infinito, dormiva.
E videro, ecco, una capanna.
Ed ai pastori l'accennò col dito un
angelo: una stalla umile e nera,
dove gemeva un filo di vagito"**

(G. Pascoli, in Oriente)

Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

In ricordo dell'arcivescovo Conti

GLASGOW (SCOZIA) - In Scozia è venuta a mancare una figura rappresentativa e cara della comunità barghigiana, Mons. Mario Conti, arcivescovo emerito di Glasgow, figlio indubbiamente della nostra terra e della storia della nostra emigrazione in Scozia. I suoi nonni si conobbero in Scozia emigrati da questa vallata ed a questa vallata è sempre stato molto legato. Era indubbiamente una grande figura, dall'animo colto e gentile, che ha fatto tanto per la comunità italiana in Scozia.

L'arcivescovo Conti è morto nella notte dell'8 novembre, dopo una breve malattia presso l'ospedale universitario Queen Elizabeth di Glasgow. Aveva 88 anni ed era stato sacerdote per 64 anni e vescovo per 45 anni.

Nato a Elgin, Moray, il 20 marzo 1934 dopo una serie di ruoli, tra cui la sua unica nomina di parrocchiale a Wick e Thurso - le parrocchie cattoliche più settentrionali della Scozia - è stato nominato vescovo di Aberdeen nel febbraio 1977. A Glasgow fu nominato alla guida della Diocesi come arcivescovo nel 2002, servendo per 10 anni durante i quali ha sviluppato profondi legami con la città e la sua gente, supervisionando il rinnovo della cattedrale di St Andrew e la costruzione dell'adiacente *Italian Cloister Garden* per ricordare le vittime della tragedia di Arandora Star in tempo di guerra. Proprio in quegli anni si è fatto più profondo il legame con la



comunità barghigiana. È stato molto legato alla nostra terra anche da vincoli di parentela (tra questi la famiglia dell'amico Agostino Caproni e quella di Manuela Ghiloni) oltre che di affetto.

Già insignito del San Cristoforo d'Oro dal Comune, il vescovo Conti, quando era alla guida della Diocesi di Glasgow ha fatto molto per rinsaldare i legami tra Barga e la Scozia, ma soprattutto per esaltare il contributo importante all'emigrazione in Scozia fornito proprio dalla popolazione barghigiana e della Valle del Serchio.

Sotto la sua guida è nato appunto a Glasgow l'Italian Cloister Garden.

È stato in questi anni molto amato dalla comunità italiana in Scozia ed è diventato per tutti loro e per tutti noi un punto di riferimento. Che di sicuro non dimenticheremo.

Grazie, Arcivescovo Conti. Per tutto quello che ha fatto per la nostra gente e la nostra storia.

Ai parenti in Italia e in Scozia, in particolare alle famiglie Caproni e Ghiloni di Barga, giungano le nostre sentite condoglianze.

ELETTROSHOP di Ori Massimo
Rivendita materiale Elettrico
Augura a tutti un sereno Natale
Piazza Giannini - Ponte all'Ania
Tel. 0583709392 - info@elettroshopsrl.com

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

CMF Centro Medico di Fisioterapia
Fisioterapista Dott. G. Benigni
Buon Natale
Affidati alle nostre mani
Loc. Mencagli (zona Erico) Ponte all'Ania
tel. 0583 36321 - Cell. 3473690366 - info@centromedicofisioterapia.it
www.centromedicofisioterapia.it

Via della Repubblica
Fornaci di Barga - Tel. 0583 75624
LA BIONDA DI NONNA MARY
RISTORANTE PIZZERIA
RISTORANTE TIPICO
MENÙ SENZA GLUTINE
PIZZA NEL FORNO A LEGNA
SPECIALITÀ DI PESCE
MENÙ DA ASPORTO
MENÙ TURISTICO
(a pranzo escluso festivi)
A tutti i migliori auguri di Buone Feste

SUCCESSO PER BARGA CASTAGNA

BARGA - Ha riscosso un successo quasi insperato nei numeri e nell'apprezzamento, visto anche che l'organizzazione è stata messa insieme in poco tempo, l'edizione 2022 di Barga Castagna.

È stata anche quest'anno una *Limited Edition*, ma bisogna dire che il successo del pubblico non è stato davvero limitato, con migliaia di visitatori

Organizzata dalle associazioni sportive paesane con il beneplacito di comune e pro loco, anche se non con l'estensione delle prime edizioni della festa, è stata il bell'omaggio di Barga alla tradizione ed alla lavorazione delle castagne.

Cuore della manifestazione la centralissima Piazza Pascoli, nella parte nuova di Barga presa d'assalto dalla gente e dove gli stand per tre giorni, complici temperature semi-estive e presenze a Barga da record, hanno lavorato senza sosta fino a sera con mondine, bombonecci, nenci con la ricotta e frittelle dolci.

Oltre a piazza Pascoli gremita di gente ed agli stand delle castagne e dei piatti ad esse associati, da notare anche gli stand dimostrativi della lavorazione delle castagne secondo la tradizione e le metodologie locali, allestiti con amore e passione da Emilio Lammari e da Massimo Nardini.

Tra i momenti clou della "tre giorni" la tradizionale Gara dei Mondinari che ha segnato la supremazia della Val di Corsonna con il primo posto di Massimo Nardini di Sommocolonia ed il secondo e terzo posto rispettivo dei fratelli Gianluca e Lorenzo Guidi di Fornioni.

Alla fine un grande, meritato successo per l'evento. Che ha ripagato tutti, noi compresi, di tanta soddisfazione e orgoglio per una Barga che ha dato il meglio di sé grazie all'affiatamento delle associazioni barghigiane organizzatrici.

AS Barga, GS Barga Amatori, Gatti Randagi e Volley Barga; hanno dimostrato ancora una volta che l'unione fa la forza; soprattutto quando lo si fa per il bene e per l'immagine e la valorizzazione di una intera comunità.

Da notare e da apprezzare come al solito anche il bel lavoro del gruppo dei "Balordi" alla postazione dei gettonatissimi bombonecci.



ECHI DELLA FESTA DI SAN MAURIZIO

PEDONA- Come da antica tradizione domenica 25 Settembre a Pedona si è tenuta la festa di S. Maurizio di cui ha già parlato questo giornale

Mi preme però tornarci sopra per mettere in evidenza alcuni passaggi a cui tengo particolarmente.

Al termine della santa messa solenne, ci sono stati anche alcuni sentiti ricordi e ringraziamenti: in primis il ricordo di Tosca Bernardini, scomparsa nel 2011, colei che per anni ha curato la chiesa. Con un suo importante lascito e con i soldi raccolti in altre occasioni di iniziative paesane, è stato possibile effettuare la riparazione completa del tetto e ritoccare l'intonaco esterno della chiesa.

Resta, per la chiesa di Pedona, da restaurare la facciata del campanile: sono previste iniziative conviviali per raccogliere fondi, sperando di coinvolgere anche le nuove famiglie che sono venute ad abitare in paese. Durante questo momento è stata anche ricordata Loredana Santi scomparsa recentemente, anche lei dedicata alla cura della chiesa.

C'è stato anche un breve excursus storico sulle origini del toponimo Pedona: alcuni storici hanno dato l'origine per l'arrivo sul nostro territorio della fanteria romana: *Pedites* = Pedoni. Ma è interessante la teoria di Lorenzo Marcuccetti che nel suo libro "Saltus Marcius" descrive la nazione ligure-apuana composta da tribù e in particolare di quella dei *Pedates* che lasciarono tracce nei toponimi di un territorio abbastanza contiguo: Pedona di Camaione, monte Pedone di Camaione, torrente Pedogna, Pedogna di Pescaglia, Pedona di Barga. La storia dei primi insediamenti è senza dubbio affascinante.

Antonio Caproni

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

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



MASTERFIT
CENTRO FITNESS



Via G. Batolini, 15 - GALLICANO (Lu)
Tel. 0583 192 17 63 - Cel. 320 862 9733



TUOR DEL CENTRO
SCANSIONA IL QR CODE
CON IL TUO SMARTPHONE



PANETTONE LUCCHESI SUGLI SCUDI



BARGA - A Segni nel Lazio, si è svolto il 5 novembre il XVI concorso nazionale dedicato ai dolci al castagno. La manifestazione ha visto una larga partecipazione di concorrenti e fa piacere segnalare la partecipazione vittoriosa dalla Pasticceria Fratelli Lucchesi che, nella sezione professionisti, categoria Torte, Biscotti e dolci lievitati, ha sbaragliato ogni concorrenza conquistando il primo posto con l'ineguagliabile panettone alle castagne candite, vera specialità e cavallo di battaglia della pasticceria Lucchesi.

Non è la prima volta che la Pasticceria degli amici Paolo e Francesca partecipa al concorso nazionale e non è la prima volta che il Panettone alle Castagne fa centro pieno. Il nuovo premio dunque, è un giusto riconoscimento di un percorso professionale ed artigianale molto lungo per la pasticceria Lucchesi che in questi anni ha sicuramente investito tanto nelle produzioni artigianali, a cominciare da quella del panettone. Un'azienda che in generale ha investito e sta investendo molto sul territorio; che oggi dà lavoro a ben 23 persone e che quindi rappresenta nell'ambito dell'occupazione barghigiana un importante punto di riferimento. Che va valorizzato e sostenuto.

Per quanto riguarda il prossimo Natale, ovviamente alla Pasticceria Lucchesi la produzione dei panettoni è iniziata e va a pieno ritmo da settimane. Nella bella pasticceria di piazzale Matteotti trovate già in diversi formati ed anche come idee per un regalo speciale, il panettone classico, con o senza canditi e uvetta e comunque con canditura artigianale, ricetta speciale della pasticceria; il panettone al cioccolato ed infine il panettone alle castagne. Tutti realizzati con lievito madre e con una cura fatta di tanto amore e dedizione.

UN PREMIO PER EMILIO LAMMARI

BARGA - Venerdì 11 Novembre presso il Ristorante La Pergola di Barga si è celebrata la prima edizione del Premio San Domenico istituito dal Gruppo per la tutela di Nebbiana, Nebbianella e Val di Lago quale riconoscimento per l'impegno in campo ambientale e di valorizzazione del territorio.

La giuria, tutta al femminile, ha votato all'unanimità Emilio Lammari quale persona meritevole per la dedizione e l'impegno nelle innumerevoli attività svolte nell'ambito storico-ambientale per la valorizzazione del territorio.

Nella serata, ben presentata da Florio Biagioni, la Sindaca Caterina Campani, consegnando il premio, ha speso parole di elogio e di stima nei confronti di Emilio. Alla consegna del premio, opera del Maestro Roberto Bellucci, ha fatto seguito la pronuncia delle motivazioni dell'assegnazione del riconoscimento da parte di Catia Gonnella.

Nel suo intervento Lammari ha invece detto che nella sua vita ha sempre curato il percorso e non solo la meta: gli elementi da curare durante il proprio cammino, lavorare soffermandosi ad osservare, ricercare, studiare con umiltà, rispetto e condivisione. In breve, scendere in profondità. Proprio come fa sempre Emilio Lammari. Complimenti!



18 ANNI PER FRANCESCA

BARGA - Diciotto anni sono un traguardo importante nella vita di tutti noi e per questo motivo i nonni hanno voluto sottolineare il compleanno della loro Francesca Citti, che abita a Barga in località Palaia e che ha festeggiato 18 anni il giorno 31 ottobre u.s.

A Francesca, figlia di Laura Gonnella e di Fabio Citti e sorella di Martina, rinnovano i loro auguri i nonni materni Giulio e Giuseppina Gonnella ed i nonni paterni Lisandro e Dora Citti.

Si associa volentieri agli auguri anche la redazione del Giornale di Barga



FARMACIA DOTT. SIMONINI

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

ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI

REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO

consulenze e servizi sanitari - autoanalisi

A tutti l'augurio di un sereno Natale e di un Buon 2023

Buone Feste



Via Roma, 10/a BARGA Tel. 0583 723063



Via del Brennero, 996 LUCCA Tel. 0583 432511



Via del Brennero, 996 LUCCA Tel. 0583 432543

CRESCE L'ARTIGIANVETRO



FORNACI - La ditta Artigian Vetro, dal 1985 è presente a Fornaci di Barga, prima in Località Mencagli e da diversi anni nel nuovo stabilimento poi aperto nella zona artigianale della Loppora. La gestione è tutta barghigiana, avviata da Giulio Gonnella ed ora proseguita, uno accanto all'altro, dai figli Richard, Michel e Laura.

Un'azienda solida che dà lavoro a sei dipendenti e che è rinomata per la produzione e la riparazione di vetri per infissi, arredamento, industrie e tanto altro.

Sono 37 anni che va avanti questa attività, partita dal nulla ed arrivata dove è oggi: considerata una delle aziende del settore più qualificate e professionali, che in questi giorni ha reso ancora più efficiente e funzionale il proprio lavoro con l'arrivo di una speciale sigillatrice automatica che in parole povere permette in pochissimo tempo ed in modo preciso e pulito, di creare vetri camera, sostituendosi ad un lavoro manuale che fino ad ora richiedeva molto più tempo e fatica, ottimizzando quindi tutta la fase di lavorazione.

Un bel passo in avanti per l' Artigian Vetro che dal 1985 ad oggi, pur con l'ausilio di nuove attrezzature negli anni, ha realizzato e realizza da sempre vetri ad opera d'arte; produzioni che nascondono un lavoro complesso e delicato, supportate però sempre da tanta passione per questa professione.

PER LA PIEVE DI LOPPIA



LOPPIA - Valorizzare, salvaguardare la pieve romanica di Loppia, una pieve millenaria che per secoli è stato punto di riferimento per una popolazione vasta di tutta la Valle e che ancora oggi, sia per la sua bellezza che per la sua storia, è luogo di grande spiritualità e di grande fascino. Allo scopo si è costituita l'associazione *Rivalutiamo la Pieve di Loppia* che il 18 novembre scorso ha lanciato la campagna di raccolta fondi per sostenere la ristrutturazione dell'antica Pieve.

La pieve è del 1050 e c'è bisogno di un intervento radicale, a cominciare in particolare dal tetto. Un progetto generale per il quale, terminati tutti gli interventi, ci vorrà forse un milione di euro, ma un progetto che comunque vedrà primavera partire i primi lavori che riguarderanno proprio il tetto, grazie ad un importante contributo già concesso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca per 200 mila euro. A questi si dovranno aggiungere, per completare la parte principale dell'operazione tetto, 70 mila euro che dovrà trovare il comitato promotore. Anche per questo si è costituita l'associazione, nata sotto la spinta di don Giovanni Cartoni, pievano di Loppia, ma resa possibile anche grazie all'impegno successivo di uno dei promotori dell'iniziativa, Fosco Bertoli.

La partenza dei lavori al tetto dovrà dunque essere supportata dalla raccolta di altri fondi ed in tal senso un appello è stato rivolto, ai barghigiani nel mondo ed a tutti coloro che vorranno collaborare.

Per contribuire alla raccolta si può sottoscrivere la campagna promossa dalla Parrocchia, oppure fare un bonifico sul conto intestato a Rivalutiamo Pieve di Loppia (causale: donazione pro ristrutturazione pieve di Loppia - IBAN IT29T0503470100000000003397).

ROMITI Auto
Barga
Alderano Autorivendita Officina

... e tutte le marche che vuoi

PEUGEOT OPEL

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

Il Salotto del Capello
di Manola e Manuela

Buon Natale e Felice 2023

Parrucchieri Uomo/Donna

Via Mordini, 1 - Barga - tel. 0583 723839 solo su appuntamento

pensarecasa.it
il bello di arredare

Buone Feste

PENSARECASA CITY
Via Alfredo Catalani, 100
Sant'Anna - Lucca
Tel. 0583 833326
lucca@pensarecasa.it

www.pensarecasa.it

PENSARECASA STORE
Via Lodovico, 75
Borgo a Mozzano - Lucca
Tel. 0583 833326
lucca@pensarecasa.it

IL NUOVO NEGOZIO OREFICERIA NOTINI



CASTELNUOVO - Una bella ed apprezzata novità commerciale a Castelnuovo che riguarda una ditta storica che nasce e cresce nel dopoguerra a Barga e che da Barga si è estesa in Valle del Serchio con i negozi già aperti a Castelnuovo ed a Fornaci di Barga. Stiamo parlando della Gioielleria, oreficeria Notini che il 5 novembre ha inaugurato in Via Farini, 6 il suo nuovo negozio.

Diciamolo subito: un locale così non solo non sfigura a Castelnuovo di Garfagnana, ma starebbe bene in qualunque rinomata via del commercio alla moda di una grande città, perché è davvero un negozio fatto a regola d'arte. Bello nell'immagine e nell'arredamento scelto, molto più funzionale del precedente e sicuramente mirato nella disposizione, con un locale *open space* che però divide intelligentemente con banchi e spazi dedicati ai vari settori merceologici presenti: gli articoli da regalo, la gioielleria ed infine un vasto settore dedicato alla orologeria.

L'inaugurazione si è svolta con la presenza anche del primo cittadino di Castelnuovo Andrea Tagliasacchi, a conferma della stima che la comunità di Castelnuovo nutre per l'azienda barghigiana dei

Ad inaugurare il nuovo punto vendita, assieme ai fratelli Gabriele, Federico e Gregorio Notini, il bel team delle dipendenti ed anche i figli dei fratelli Notini: Sebastiano, Michele e Alessandro. E naturalmente tantissima clientela, a conferma della stima che questa azienda gode in tutto il territorio.



VENTI ANNI PER ARTE E MODA

BARGA - Il 28 ottobre scorso era una data importante per Ramona Arighi, professionista barghigiana che ha festeggiato i venti anni di attività.

Nasceva in quel giorno di venti anni fa Arte e Moda, che apriva i battenti nel centro storico di Barga, in via di Borgo, dopo aver rilevato l'attività che era stata di Luana Bitoni.

Tanta acqua è passata sotto i ponti da allora, ma Ramona in questi venti anni c'è sempre stata, guadagnandosi via, via una stima crescente e poi consolidata, nella sua numerosa clientela. Venti anni caratterizzati dall'arrivo al suo fianco, di una spalla destra insostituibile come Deborah, nel 2005 e poi nel 2006 con il trasferimento nei nuovi locali del negozio nella traversa di Largo Roma, dove oggi sorge questo negozio che ormai fa parte della realtà e della bella storia della Barga commerciale degli ultimi decenni.

Nel giorno dello speciale compleanno, Ramona, nel ringraziare tutti, ha tenuto a sottolineare che la festa dei vent'anni non è sua, ma di tutti i clienti, di tutti coloro che hanno reso possibile il raggiungimento di questo traguardo. Apprezzando di questo articolo desidera anche inviare Buone Feste a tutti.



ELETTO IL NUOVO COMITATO ASBUC

BARGA - Il 20 novembre scorso si è rinnovato il comitato di gestione di ASBUC Barga con le elezioni tenutesi presso la scuola primaria di Barga. Hanno votato in 947. Le liste che si erano presentate al voto erano due, una capitanata da Giuseppe Nardini, presidente uscente e l'altra da Omero Togneri, tecnico comunale in pensione di Pagnana che ha visto la sua lista ottenere, se si può dire, la maggioranza, con tre rappresentanti eletti rispetto ai due della lista di Nardini.

Omero Togneri è stato alla fine il più votato con 471 voti. Della lista n. 2 sono passati anche Marcello Bernardini di Barga con 317 voti e Fabrizio Ferrarini di Castelvecchio Pascoli con 314 voti. Due gli esponenti eletti dell'altra lista: tra l'altro, e questo fa peraltro molto piacere, tutti e due giovani: Filippo Lanciani con 254 e Andrea Bertocchini con 252 voti.

Buon operato a tutti e complimenti a Togneri ed a tutti gli altri per la loro affermazione.

SORRISI NATALIZI "SUOR MARIANNA MARCUCCI" DICEMBRE 2022

Riporto	€ 270,00
BARGA - I genitori in ricordo del loro Massimo Pia	€ 200,00
TOTALE	€ 470,00

Albergo Ristorante
LA TERRAZZA

La tipica cucina della Garfagnana

mini appartamenti sale per riunioni e cerimonie
vi augura un Sereno Natale e di un buon 2023

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

LA SCOMPARSA DI UN CARO AMICO

FORNACI - Lutto nella comunità fornacina per la scomparsa, avvenuta il 28 ottobre alla veneranda età di 93 anni, di Mario Camaiani

Camaiani aveva abitato a Fornaci da tutta una vita. Era giunto da Livorno con la sua famiglia per la "Metallurgica" dove ha lavorato per tanti anni. A Fornaci ed in tutta la comunità barghigiana, grazie ad un animo gentile, chi lo conosceva non poteva che volergli bene. Era per noi un caro amico; collaboratore puntuale, con i suoi racconti, del giornale di Barga per il quale ha scritto fino a pochi giorni prima della sua morte nel giornale online. Di lui da ricordare la pubblicazione di due libri molto apprezzati nel territorio editi da Tra le righe Libri: "La mia guerra da Livorno a Fornaci. 1940-1945" del 2014 e "Sprazzi di vita del ventesimo secolo" scritto nel 2016. Con le sue opere ha permesso di ricostruire pagine preziose della storia della Fornaci del secolo scorso.

Proprio per i suoi ricordi e per i suoi scritti, per il suo contributo alla ricostruzione della storia del paese, non più tardi del luglio scorso, l'amministrazione comunale gli aveva conferito una pergamena di benemerita in occasione della cerimonia di premiazione dei "San Cristoforo d'oro".

Alla figlia Marisa, alla cognata Nara ai nipoti, ai parenti tutti le nostre condoglianze.

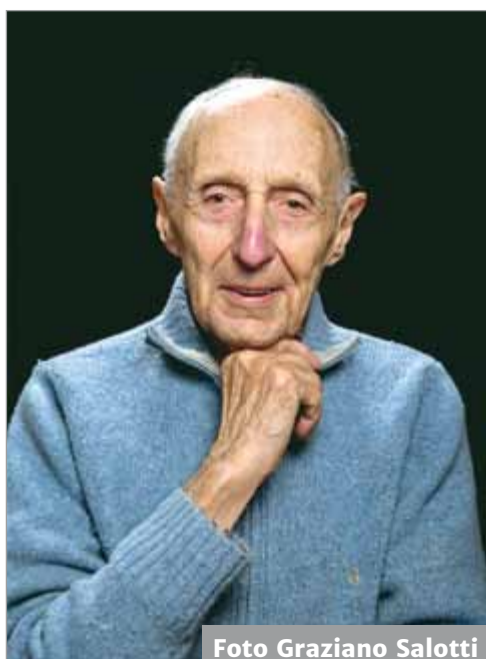


Foto Graziano Salotti

Nel secondo anniversario della scomparsa di Massimo Pia 15 dicembre 2022

Due anni sono passati da quando improvvisamente ci hai lasciato.

La tua mancanza si fa sentire sempre di più.

Ti pensiamo continuamente e in ogni cosa che facciamo. Sei e sarai sempre con noi.

Mamma Loriana
Babbo Renzo



Nel ventisettesimo anniversario della scomparsa di Ottavio Biagiotti

Il 12 dicembre 2022 ricorre il ventisettesimo anniversario dalla scomparsa del carissimo ed indimenticabile Ottavio Biagiotti; figura ben-voluta che ha contribuito alla rinascita economica del paese di Fornaci nel dopoguerra.

Il figlio Sergio, unitamente alla famiglia, ai nipoti ed ai parenti tutti, con immutato affetto e rimpianto lo ricorda a tutti coloro che conoscendoli gli hanno voluto bene.



In memoria di Giuseppe e Flora Rossi



Il 12 dicembre saranno trascorsi venticinque anni dalla morte di Giuseppe Rossi, pioniere del commercio ambulante in Valle del Serchio e patriarca della famiglia Rossi del Camberello, località dove ha fondato la storica bottega che ancora oggi anima ed accompagna la vita di questa zona. Nel solito giorno ricorre anche il ventunesimo anniversario della morte della sua inseparabile compagna di tutta una vita Flora Martinelli. Nella doppia mesta ricorrenza, i figli Floriano, Anna Maria e Marta con le loro famiglie e gli affezionati nipoti e pronipoti, li ricordano con tanto affetto.

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

Anche quest'anno ricordo con immutato affetto e rimpianto il babbo Arturo, di cui il 3 giugno scorso ricorreva il dodicesimo anniversario della morte e la mamma Evelina Bergamini della quale ricorreva invece il diciottesimo anniversario il 30 ottobre scorso.

Ricordo anche con eguale affetto lo zio Sandro, venuto a mancare sette anni orsono e la zia Laura Comparini di cui in luglio ricorreva il quinto anniversario della scomparsa.

Luciana con Pietro e Mirko



AGENZIA FUNEBRE
MAGRINI & PIACENTINI
Via S. Francesco, 18
BARGA (LU)
Oltre trent'anni di esperienza

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

PROBLEMI DI UDITO?
vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?
Centri Acustici AUDIX
gli unici sempre aperti in Garfagnana e Media Valle
tutte le mattine dalle 9 alle 12
A tutti gli auguri di Feste davvero serene
CASTELNUOVO GARF. Via Garibaldi, 24 - Tel. 0583 65746
FORNACI DI BARGA Via della Repubblica, 129 - Tel. 0583 709932

Sorprendi chi ami
con un Natale gustoso.

Buone
Feste

 **CONAD**
Persone oltre le cose

Via Risorgimento, 12
Fornaci di Barga

È la vigilia di Natale...

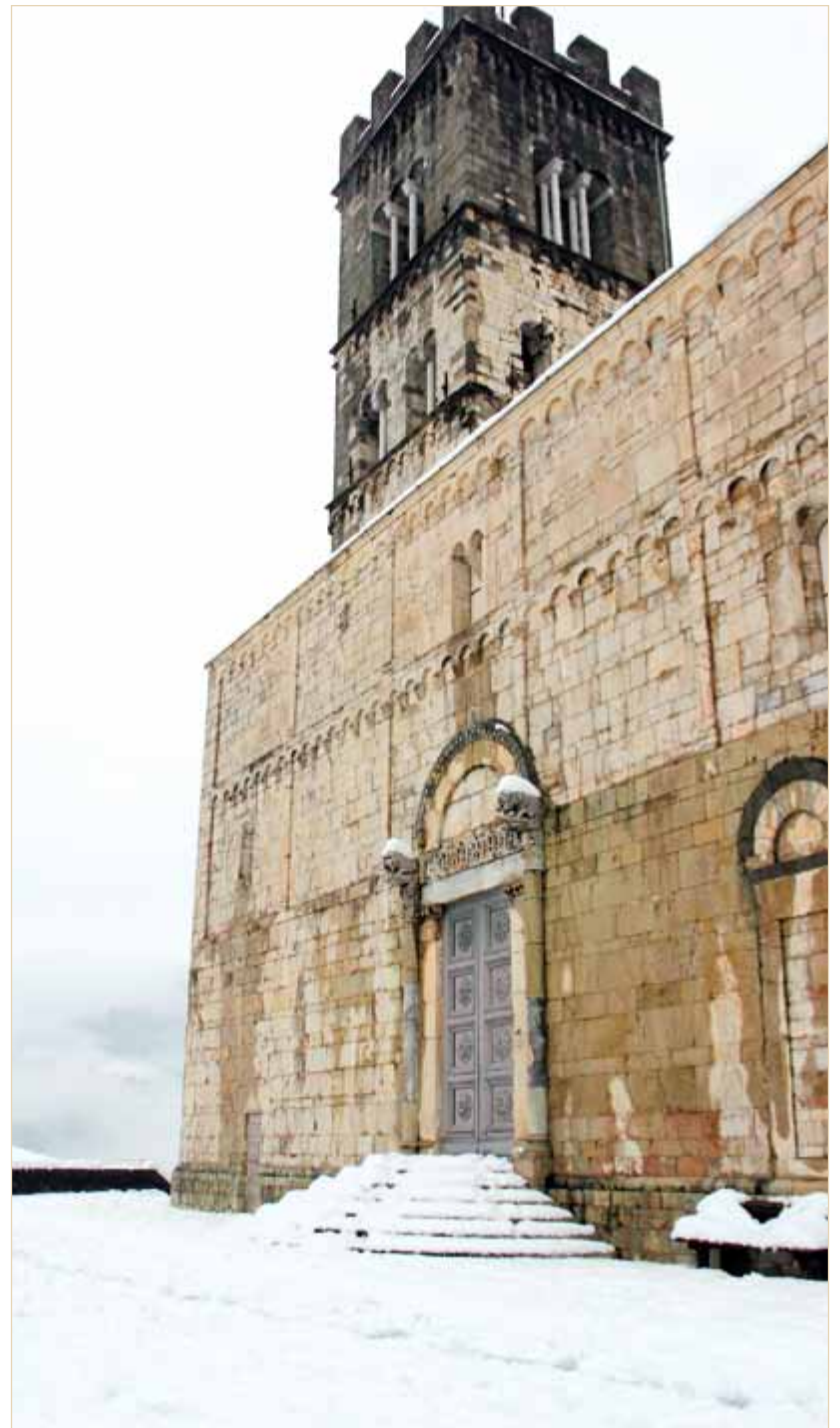
Alma Castelvecchi

Sotto il loggiato, al riparo dalla pioggia, il nonno ha preparato per tempo un grosso ciocco di forma particolare, nodoso e scolpito, come un'opera d'arte. Sul tavolo della cucina ci sono già gli ingredienti per la cena di magro: ceci e fagioli ammollati, cavolo nero, cardone (gobbo) e baccalà. Come di usanza, per la cena della vigilia, la mamma preparerà un buon minestrone, dal profumo inconfondibile, baccalà lessato o arrostito sulla brace, gobbo fritto, crostini con acciughe e cavolo nero. La famiglia è riunita intorno al camino. Il ciocco, scelto dalla catasta, inizia a scoppiettare, sprigionando lingue di fiamma e, mentre la pula scivola di tanto in tanto, nuvole di monachine scompaiono in un baleno su per la nera cappa, coperta di calena. I grandi parlano tra loro, del tempo, dei raccolti, del bestiame; qualcuno, che ha già fatto il giro del vicinato, intona un canto. Ricordano i parenti, emigrati in America, che in questi giorni hanno inviato un grazioso augurio accompagnato da un dollaro per il caffè e, tra un discorso e l'altro, è venuta l'ora di sedersi a tavola. C'è aria di festa, di armonia in famiglia; siamo felici di essere tutti insieme, ansiosi di gustare un buon piatto di minestra calda e le altre semplici pietanze che la mamma ha preparato con il suo solito "saper fare".

Dall'armadio è uscita una candida tovaglia tessuta sul telaio, rozza ma bella; profuma di bucato, è un capo del suo corredo e stasera non può mancare sulla tavola. Intanto il ciocco arde, scricchiola, brucerà lentamente per tutta la notte, emanando un piacevole tepore nella cucina. I vicini di casa e gli amici, dopo cena, vengono a bere il punch e ad augurare il Buon Natale, scambiandosi l'invito. "... e ciascuno ebbe in mano il suo bicchiere, fuorché i ragazzi..." (G. Pascoli "Il ciocco").

I piccoli, infatti si accontentano di assaggiare un sorso di vin brûlé dal bicchiere del nonno che bonariamente... strizza l'occhio.

Appena il doppio del duomo dà l'annuncio, partiamo in gruppo. Il nonno illumina la strada con una torcia di "canapugliori" e noi, sfidando il freddo pungente, seguiamo la scia luminosa e battiamo i piedi intirizziti sul terreno secco dal gelo. Non abbiamo certamente piumini imbottiti e scarpe confortevoli, ma un paio di stivaletti alla meglio e calze di lana di pecora grossolane e pungenti. Dai paesi vicini giungono i rintocchi di altre campane; suoni tinnuli e profondi si disperdono nella valle e accompagnano il nostro cammino. Noi ragazzi siamo emozionati a tal punto che ci sembra di sognare; la promessa è stata mantenuta in cambio di piccoli servizi e di ubbidienza. Quale regalo migliore avremmo potuto desidera-



re? La Santa Messa è cantata in latino, lunga... e i nostri occhi si appesantiscono fino a prendere sonno, ma non siamo gli unici a ciondolare la testa! Al ritorno, il ciocco, incappucciato di cenere, cova ancora sotto, sotto, deciso a spandere calore e a riscaldare Gesù Bambino nella notte Santa.



Lucchesia Viaggi

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

CAPODANNO DI GRUPPO

FINE ANNO in VALCAMONICA: 30 dic./1 genn. € 399 a persona

FINE ANNO a ROMA: 30 dic./1 genn. € 499 a persona

LAST MINUTE: 31 dic./1 genn. - € 250 a persona

FINE ANNO TERME di ROGASKA:

30 dic./2 genn. € 499 a persona

TOUR E SOGGIORNI MARE 2023

MARSA ALAM: 27 sett./4 ott. da € 900 a persona

TOUR classico della GRECIA:

2/8 ottobre - € 995 a persona

MADEIRA: 23/27 ottobre € 970 a persona

IL CAIRO & CROCIERA sul NILO:

13/20 ottobre da € 1.850 a persona

CROCIERA GRECIA: 15/22 ottobre da € 880 a persona

SPOSI:

Aperte le LISTE
DI NOZZE 2023



Vi auguriamo SERENE FESTE
ed un 2023 alla riscoperta del
mondo
vi aspettiamo...

MERCATINI DI NATALE 1 giorno:

MANTOVA "THUN WINTER VILLAGE": 11
dicembre € 45 a persona

TRENTO & ROVERETO: 18 dicembre € 60
a persona

MERCATINI DI NATALE più giorni

ALSAZIA & SELVA NERA: 8/9/10/11 dicem-
bre € 499 a persona

SALISBURGO, VILLACH, KLAGENFURT:

8/9/10 dicembre € 285 a persona

AOSTA & ANNECY: 9/10/11 dicembre - €
335 a persona

COSTA CROCIERE...

MINICROCIERE d'AUTUNNO

CROCIERA EMIRATI ARABI

con VOLO da PISA

(Febbraio 2023)

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



ARCICONFRATERNITA DI MISERICORDIA
BARGA

*L'Arciconfraternita di Misericordia di Barga
e tutti i suoi volontari
augurano ai Confratelli ed alle Consorelle
BUONE FESTE*

Via della Speranza, 8 - BARGA - TEL. 0583 722209

AMICI DEL CUORE
Valle del Serchio

*a tutti Buon Natale
nella speranza di un
Felice 2023.
per tutti*

Via del Pretorio, 22
55051 BARGA (LU)
Tel. e Fax 0583 711518

Il Giornale di BARGA

Direttore responsabile: Luca Galeotti

Fotocomposizione: ConMeCom di Marco Tortelli

Stampa: San Marco Litotipo srl, Lucca

Autorizzazione n.38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949

Quando ogni anno in casa Nardini nasceva una nuova Betlemme

Nicoletta Nardini

La creatività di mio padre è sempre stata fertile, inesauribile e sfruttava questo talento anche per le feste natalizie per realizzare quella che, fin da piccolo, era una sua grande passione, il presepe.

Questo era un momento attesissimo da me e mia sorella, un po' meno per l'Emilia che non appena ci vedeva risalire le scale della cantina con il materiale che rivedeva la luce dopo un letargo durato 11 mesi, si affrettava a ricoprire con le pagine dei quotidiani la superficie del tavolo del salotto che da quel momento sarebbe diventato il quartier generale del babbo.

La prima cosa da fare era verificare che le statuine, per la maggior parte di gesso, fossero ancora integre; avvolte nella carta di giornale, le sfasciavano con cura e con una sensazione gioiosa simile a quella che si prova nel rivedere vecchi amici dopo una lunga assenza.

Di anno in anno aggiungevamo nuovi personaggi, bastava attraversare il ponte ed entrare nel negozio della Licia e del Vittorio Turri che in quei giorni si trasformava in un universo magnifico dove si respirava a pieni polmoni l'aria natalizia.

Nelle vetrine ed all'interno gli interpreti della Natività aspettavano gli acquirenti perfettamente allineati come un piccolo esercito; l'assortimento era così vario e vasto che si ritornava a casa con più di quello che avevamo programmato di acquistare.

Ogni anno il babbo inventava una nuova Betlemme che, di volta in volta, era pianeggiante arida e desertica oppure montuosa e innevata, ed a seconda dell'ambientazione, ma soprattutto della scenografia, spesso la sua creazione richiede-



IL PRESEPE IN CASA DI ANTONIO NARDINI

va, per buona pace della mamma, tempi abbastanza lunghi; a differenza di oggi, i ponti, le scale oppure le staccionate erano creati a mano: era un lavoro certosino e curato nei minimi dettagli, si doveva procedere giorno per giorno, sospendendo il lavoro per consentire alla colla, preparata rigorosamente con acqua e farina, di fare presa.

Durante le fasi dell'allestimento io e la Giuse seguivamo in ogni passaggio i gesti del babbo, aspettando impazienti il giorno in cui avremmo avuto il via libera per posizionare i nuovi personaggi.

Finalmente una volta completato, socchiudevamo gli scuri delle finestre e accendevamo le lucine per contemplare il presepe nella penombra colorata.

Gli anni passano e i protagonisti di quel mondo in miniatura, la cui età è rimasta ferma per sempre, continuano ad essere rimescolati in nuove coreografie, posizionati da nuove mani, combinati con nuovi personaggi ed ancora capaci di restituirmi l'infanzia, ma soprattutto continuano ad essere la rappresentazione più autentica del Natale.

La Giornaleria
 CARTOLERIA EDICOLA LIBRERIA
 TABACCHERIA RICEVITORIA
 Augura Buone Feste
www.lagiornaleria.it
 Via Nazionale, 16 - Ponte all'Ania - Tel. 0583 75735

TURICCHI Flli s.r.l.
 manufatti in cemento e argilla, sabbia, ghiaia,
 riempimenti, movimento terra ed escavazioni
 VENDITA PELLETTI
 Augura Buon Natale ed un nuovo anno sereno
 PONTE ALL'ANIA - Loc. Le Pedone TEL e FAX 058375186
 PORCARI - Via Romana Ovest, 225 - Loc. Rughì TEL 0583 29536

L'IDRAULICO
 dei F.lli Lazzarini
www.idraulicofratellilazzarini.it
 Caldaie, pannelli solari
 pompe di calore
 manutenzioni e impianti

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%.

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

L'anno vecchio

Maria Elena Caproni

Io lo so come finisce l'anno vecchio. L'ho scoperto una volta che andavo raminga nel Rio Latriani un 31 dicembre di tanti anni fa.

Nella luce fioca del breve pomeriggio, camminando tra gli alberi spogli e i cumuli di foglie ormai putride, vidi un filo di fumo che si alzava da una casa abbandonata appoggiata sulla costa. Non solo abbandonata: era pure diruta.

Questo fatto mi fece grande curiosità e non potei resistere: chi aveva coraggio di accendere un fuoco in quella casa ormai smozzicata, caduta per metà e quasi del tutto inghiottita dal bosco?

Luce ce n'era ancora e, anche se il freddo pizzicava, pensai che non avrei rischiato niente ad avvicinarmi per vedere. Mi avventurai.

Mi punsi, scivolai, restai impigliata, mi graffiai ma infine arrivai in prossimità della casa.

E da vicino, oltre al fumo vidi anche un bagliore.

Rinnovai la mia domanda: chi diavolo mai poteva esser lì dentro?

Cercai di farmi largo tra gli ultimi tralci che ingombravano l'aia e, girando intorno a quel rudere, trovai una buona posizione da dove guardare senza essere vista. Da lì potevo vedere, attraverso una finestra mezza rotta, una porta aperta su una stanza misera ma ben illuminata dalla bocca della stufa aperta, con un tavolo e alcuni aggeggi appoggiati sopra.

La sorpresa e la curiosità si placarono. Quello che vedevo era così inatteso ma reale che rimasi imbambolata davanti a quella scena.

C'era vita in quel povero casolare diruto!

E se il fuoco e la tavola apparecchiata mi lasciarono basita, non vi dico la sensazione che provai quando vidi un cane, su due zampe, portare una zuppiera sul tavolino.

Ancora dopo tanti anni non so descrivere cosa mi prese. Un po' ero sgomenta per l'assurdità della scena, un po' ne ero completamente affascinata.

Supponendo che stessi sognando distolsi lo sguardo e mi guardai attorno nella selva quasi nera. Forse sarebbe bastato a togliermi dagli occhi - e a far scomparire dal mondo - quelle immagini tanto inspiegabili.

Ma che sorpresa, quando tornai a guardare verso la finestra illuminata, vedere un secondo cane, più piccolo, saltare sul tavolino e prendere in bocca il mattarello.

Da lì a pochi secondi arrivò anche un cavallo che si fece presso il tavolino.

In quella casa stavano accadendo cose ben strane, mai viste o raccontate da nessuno.

Il piccoletto, forse un jack russell, rotolava il mattarello su una sfoglia di pasta frolla senza preoccuparsi di calpestarla con le zampe.

Lo spilungone, simile a un levriero, guardava attento e composto l'amichetto.

Il cavallo, di taglia piuttosto piccola ma pur sempre un cavallo, dondolava la testa seguendo cosa accadeva sul tavolino. Poi il levriero prese gli stampi e, con bocca e zampe, cominciò ad imprimerli sulla pasta.

Preparavano biscotti. Quegli animali preparavano biscotti!

Ormai ero intorpidita e stupita ma non sapevo come andarmene, dunque continuai a guardare.

Il jack russell saltò rapido giù dal tavolino e corse a ravvivare il fuoco mentre il cavallo, con il muso, spingeva i biscotti su una teglia. Quei tre insoliti animali parlavano tra loro, e si capivano. E pareva che si divertissero molto.

Con l'avanzare del buio la scena si fece sempre meno nitida e, alla fine, quello che potevo vedere erano solo ombre che

Nutini
storico Forno Nutini
panificio dal 1928

Via Nazionale 78, Ponte all'Ania (LU)
tel. 0583 75028

I nostri
Panettoni Artigianali
e tutte le nostre specialità natalizie...
le trovi da noi, ma le portiamo
anche a casa o le spediamo in tutta Italia

Vi auguriamo Buon Natale
ed un Buon 2023!

classico,
cioccolato,
cioccolato e arancia,
cioccolato ruby,
 fichi e noci,
multicereale,
albicocche
cioccolato bianco
e pistacchi,
cioccolato e pere...

**Prova anche
la nostra rinomata
Befana di Barga**

si muovevano contro le pareti. Ma sono pronta a giurare che continuarono a preparare biscotti per tutta la sera.

Man mano che le ombre dei tre animali danzavano sulla parete, sempre più allungate, quasi mostruose, la loro eccitazione aumentava, i mormorii dei loro discorsi erano ora suoni distinti - a me incomprensibili - i gesti sempre più rapidi.

La notte era ormai profonda e doveva essere vicina la mezzanotte già che il duomo aveva suonato l'Or Di Notte da un pezzo.

Poi un botto.

Mi riscossi dal torpore in cui ero caduta.

Un altro botto e fuochi d'artificio, prima sopra di me, poi davanti in lontananza: ecco, iniziava la festa per il nuovo anno.

Buttai un'occhiata nella finestra illuminata e non vidi più alcun movimento dei miei amici animali. Erano spariti.

Poi però li sentii scalpicciare all'esterno, sbuffando e ansando: erano usciti e adesso stavano trascinandosi qualcosa nel buio che pareva un grande cencio o una coperta. Un grande lenzuolo con i colori del bosco, l'oscuro della notte, il bagliore della luna.

Sembrava la Pelle del Mondo.

Il jack russell tirava con energia verso la finestra, il cavallo spingeva con il muso. Il levriero si affannava avanti e indietro per guidare l'impresa: pareva che avessero intenzione di portare quel manto in casa.

E ci riuscirono, proprio mentre sopra le nostre teste impazzava lo spettacolo di fine anno, con botti, luci, urla lontane.

In un baleno i tre ficcarono nella stufa ardente quello che sembrava la superficie di tutte le cose poggiate sulla terra e, mentre il clamore dei uomini andava scemando, tutto fu divorato da una vampa e mille faville.



Il fuoco emise un rombo poi la fiamma si fece più quieta. A quel punto tutto si placò: i suoni del mondo, la luce nella stanza, le ombre, l'eccitazione dei tre animali si spensero piano. I tre sembravano ammansiti e soddisfatti.

Socchiusi un attimo gli occhi.

Mi trovarono la mattina col sole già alto, intirizzita e coperta da una spolverata di neve ghiacciata.

Non seppi spiegare perché ero lì e forse non volli, già che avevo vaghi ricordi di animali e fiamme e cose vecchie gettate nella stufa che non sapevo dire se erano reali o meno.

Accettai del caffè caldo dal cacciatore che mi aveva svegliato e quando fui di nuovo lucida mi avviai a casa sulle mie gambe.

E mai in tanti anni ho raccontato quello che vidi quella notte.

A FORNACI IL DISCOUNT ALIMENTARE



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

domenica 4 e giovedì 8 dicembre
domenica 11 e 18 dicembre

aperto dalle 8,30 alle 13

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



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



BUONE FESTE!



La semplice bellezza di Renaio

Ornella Guidi

Forse tutti i luoghi di montagna si assomigliano, forse la montagna si rincorre da un posto all'altro, legata ad un unico filo che sventa e declina e unisce il tutto in un armonico e vitale susseguirsi, eppure per me la montagna di Barga nel suo semplice e immutato incanto, mi fa pensare ad un piccolo Tibet; nel suo nascondimento, nel suo veloce ed incredibile aprirsi all'Appennino - castagni faggi ciuffi d'erica ginestre erba corta o cespugliosa con i garofanini selvatici, poche case sparse, quasi a ricordare che qui ancora comanda la terra e tutto è fatto per sorprendere. Si prende la via alberata di foggia cittadina, il bel viale di Canteo, e lasciando Barga, si comincia a salire con curve e tornantini nei boschi di castagno e salendo si inizia a respirare la pura e rarefatta aria del mio piccolo Tibet, un'aria asciutta, tersa, un balsamo per il fisico e per la mente, che non ha nulla dell'aria umidiccia e appiccicosa della pianura della città. All'arrivo, appare la grande casa con la Bottega che vive da cento anni, aperta dal nonno, Giuseppe Marchi, pronta ad accogliere chi fermata l'auto, scende il breve braccio di strada, per un ristoro dalla Franca - mia cugina e chef dei sapori più genuini - ecco, signori, il paese di Renaio! Dove tutti in misura minore o maggiore sono imparentati tra loro; ognuno ha la sua bella casina con il terreno per l'orto e per i fiori, il suo pezzo di bosco dove raccoglie le castagne e il piccolo "metato" per la loro essiccazione; poi messe nei sacchi verranno portate al mulino per la macina e il risultato sarà una profumata ed impalpabile farina dolce per la polenta, i rustici necci, le frittelle spolverate di zucchero e tante delizie ancora, mentre i castagni ormai esausti si spogliano delle ultime foglie e si preparano al lungo inverno. Un minuscolo paese con una grande scuola, perché un tempo c'erano tanti bambini, la montagna era tutta abitata e addirittura una delle camere della casa dei nonni che ora è dei miei cugini, per tutti noi, è la camera della Maestra, peraltro bella ma la più fredda della casa. Non oso immaginare il freddo patito da quelle povere maestre in quegli anni senza termosifone, che però a dispetto del mio pensare, nelle foto rimaste in casa, sono vibranti di energia. Una volta, costruita la scuola nuova, al piano sottostante c'era l'abitazione dell'insegnante e si ricorda il maestro De Santis proveniente dall'allora lontana Pietrasanta, che ci viveva con la moglie, in un periodo in cui Renaio era ancora più "tibetano", essendoci solo una mulattiera che collegava Barga con la sua montagna, e i bimbi dovevano arrivare in classe ognuno, ogni giorno, con un ciocchetto da mettere nella stufa, mentre il custode della scuola era il Giocondo, padre del mitico Nanni. Ora la struttura è stata recuperata al meglio, per eventi locali e manifestazioni.

Allora, dopo circa un'ora a dorso di mulo o a piedi si apriva tutto un mondo, dove non c'erano ancora i buchi dell'ozono, dove il freddo dell'inverno era ancora più freddo, dove i giardini accanto le case avevano in estate le loro giorgine fiorite, le ortensie, le rose, che poi si ritrovavano nei piccoli vasi del camposanto che diventava un altro giardino e dove hanno sempre riposato i figli della montagna; ed io non posso non ricordare i miei nonni, i miei zii, mia madre, i miei bisnonni Enrico Gonnella e Assunta Grumoli, che furono gli artefici di quel piccolo cimitero, avendo donato quel terreno per la loro famiglia e per tutti i compaesani. Penso che tutti loro ci proteggano, ci guardino ancora anche se non ci è dato vederli, e mentre noi se pensandoli gli tendiamo una mano, sentiamo solo l'aria, sono certa che loro sentano la nostra carezza. E' con grande amarezza che, andando a portar loro dei fiori, mi sono accorta che la nuova splendida fontanina del cimitero, scolpita in pietra dal mio cugino - Leo Gonnella - Maestro Scalpellino che ha fatto dono del suo lavoro alla Comunità, aiutato da altri volontari nella muratura, era di nuovo senza l'acqua e so che poi è stato messo un contenitore di acqua non potabile accanto al cancello.

Tutti quelli o quasi, che sono sepolti nel cimitero di Renaio, hanno speso ogni giorno della loro vita per la montagna, non ci sono state per loro vacanze vicine o lontane, hanno vissuto in simbiosi con la loro montagna prendendosene cura per tutto il tempo che Iddio gli ha concesso, e ora i fiori per loro, non hanno neppure l'acqua fresca dei loro monti, perché la fontanina è stata chiusa per chissà quale motivato o immotivato risparmio di qualche vasetto di acqua, in un'Italia che in corso di pandemia ha speso 300 milioni di euro per dei banchini monoposto con le rotelle, poi inutilizzati e mandati al macero.

A Renaio, oltre alle diverse case, c'è anche una bella chiesa col suo immancabile campanile, appena spostato più in alto e ora una strada accettabile prosegue addirittura collegando la montagna di Barga, per la via della Vetricia, a San Pellegrino in Alpe, e al versante emiliano. Andando oltre, ci si adden-

3517993405 Edicola / Cartolibreria
POLI EdicolaCartolibreriaPoli
giornali, libri, pubblicazioni locali
articoli da regalo, fotocopie e stampe a colori
Via Mordini, 6 - Barga
Tel e Fax 0583 710270 edicola.poli@libero.it
A tutti Buon Natale e un sereno 2023

LAVORAZIONE MARMI & GRANITI
DINI MARMI
di Pierluigi Dini & C. snc
Augura a tutti Buone Feste
www.dinimarmi.it - staff@dinimarmi.it
55053 GHIVIZZANO (LU) - Via Nazionale s.n. - Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977
Show-room Curve di Marmo: CASTELNUOVO GARFAGNANA - Via Agostino Rosa, 4

Ristorante - Pizza - alimentari - frutta - verdura
Bar Alimentari FRATELLI ROSSI servizio da asporto
consegne a domicilio
Buon Natale e un Sereno 2023
Via Pietro Funai Barga tel. 0583 710193

Caffetteria
Pane
Pizza e Focacce
Biscotti
Dolci casalinghi
la bottega del pane...e non solo
Da noi la tradizionale "Befana di Barga"
vasto assortimento di prodotti inglesi e scozzesi
CADBURY - HEINZ, IRN BRU E TANTO ALTRO...
La Bottega del Pane augura a tutti
BUONE FESTE
Via G. Pascoli, 18 - Barga - Tel. 0583723119



GENTE DI RENAIO: DA SINISTRA, BRUNA ED ENRICO MARCHI, LA MAMMA EVA E LA NUORA GIULIA SANTI



RENAIO: UN BOSCO DI CASTAGNI

tra nella parte più alta della montagna, quella che anche in stagioni mediocri della raccolta dei funghi, non delude mai, e come piccoli monasteri laici, sparsi qua e là, quelli che un tempo erano solo capannelli di ristoro, ora sono stati ristrutturati dalle stesse famiglie che li possedevano, mantenendo la loro rusticità. Case e capannelli, orti e giardini, capannotti ahimè per la caccia, e bosco e ancora bosco, dove un tempo pascolavano i drappelli di greggi di pecore e di capre, e nel loro brulicare, favorivano la pulizia del sottobosco, lasciando affiorare i cespugli di erica, nei quali in autunno era facile vedere e trovare tanti bei funghi porcini. Un paesaggio sospeso, dove nella sua dimensione reale e favolistica insieme, è

possibile visitare, appena più sotto, la Casina della Befana, in tutta quella fascia di bosco che attraversa la località di Pegnana Alta e Bassa, e viene da chiedersi: se non qui, dove?

Se chiudo gli occhi, nei ricordi dei ricordi raccontati, forse potrei anche sentire o immaginare il vociare della mamma e degli zii ragazzetti che il 10 di agosto, per San Lorenzo, pieni di vita e di gioia, affrontavano una lunga camminata per andare da Renaio in Bacchionero, dove quel giorno era festa grande, e tornavano a casa stanchi ma felici di tanto divertimento, lontani da qualsiasi obbligo quotidiano, liberi come farfalle nel loro veloce battito d'ali

Renaio forever.

**carrozzeria
mologno**

Mologno, Via Provinciale 445

Tel. 0583710227

info@carrozzeriamologno.it

www.carrozzeriamologno-barga.it

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

Affidati ad un'autocarrozzeria presente dal 1972



A tutti i migliori auguri di Buone Feste

Il Natale dei bottegai

In ricordo di Giorgio, Lilla, Piero e tanti altri

Anna Maria Marchetti

La mia mamma (da qui in avanti la Carla) ha amato tantissimo Barga, vi aveva trovato la sua dimensione.

Castelvecchio le stava stretto e quella Barga in cui era arrivata fresca sposa a 22 anni nel 1958 era già anche allora così "aperta", così "sociale".

La vita si svolgeva in Piazza del Comune, allora così piena di negozi e di bambini, in ogni stagione. Le panchine della Resi e dell'Aristodemo erano sempre affollate, il Capretz era il ritrovo di tutti, uomini e donne, per una partita a carte o a biliardo o per un semplice caffè. E questa era "modernità", lasciatelo dire a me che per lavoro ho girato tutta la valle e ho visto la differenza.

La Carla, dicevo, ha amato Barga incondizionatamente, si sentiva privilegiata, ne amava le tradizioni, la gente, gli amici e con il Renzino era partecipe della vita sociale e di tante associazioni. Erano simpatici, generosi; sono così orgogliosa delle belle persone che erano.

Il Doppio della Concezione e la sbicchierata coi campanari era l'inizio delle feste, la Carla usciva dalla bottega alle otto e alle nove era già sul campanile o sul terrazzo di casa da cui bastava allungare una mano per sembrare di toccarlo, il campanile illuminato.

Il Doppio è l'inizio del Natale di tutti i Barghigiani, vicini e lontani, un momento di rara bellezza e commozione. Chi, nel lockdown, non si è affacciato alla finestra ad ascoltare quelle campane con nostalgia struggente?

Nelle botteghe di alimentari fervevano i preparativi per non far mancare nulla sulle tavole di Natale.

Il lavoro era tanto e reclutavano anche me, incaricata di aiutare a portare le spese o di incartare i pacchetti.

La bottega veniva prima di tutto, era così, il sacrificio era tanto (mai una vacanza coi miei genitori "sennò il banco va a male"...) e per me la bottega era "casa". Se li volevo, i miei, li trovavo lì e per estensione anche i clienti ne facevano parte. Quanta vita e quante vite ho visto passare, quante storie potrei raccontare, quante confidenze che non tradirò mai. È stata una grande scuola che mi è servita anche successivamente, nel bene e nel male.

Ma torniamo alla spesa della Vigilia.

Il dolce, "importato" da poco, era il panettone Motta o Alemagna, il pandoro sarebbe arrivato un po' più avanti. A Barga un dolce natalizio vero e proprio non c'è, tutte le energie e l'estro "artistico" erano (e sono) concentrati sulla Befana, la cui bellezza è virtuosismo puro e la cui lavorazione è un concentrato di passione e tradizioni familiari.

La confezione del panforte era tra i miei compiti, la sua durezza ne faceva il dolce da "esportazione", con le mie manine li fasciavo con carta da pacchi, sigillavo con un piombino il cordino, riempivo il cartellino di indirizzi scozzesi, americani, brasiliani e li spedivo dalla posta in Piazza Garibaldi: era la Toscana che raggiungeva quel mondo che malinconicamente pensava a quel doppio e a quelle ciaramelle... quanti panforti, tanti...

L'antivigilia era il giorno dei capperi e delle acciughe (nelle case si preparavano i crostini di cavolo nero), e del baccalà coi ceci.

Per la Vigilia non si lesinava, spese faraoniche alle quali si accompagnava l'immane "ceppo" per tutti i clienti, anche per alcuni che si vedevano solo per quella occasione, chissà perché...

Quante bottiglie si vendevano, di qualsiasi tipo, gradazione alcolica e colore, tra cui spiccava l'arancio del "ponce" al mandarino che, bollente, avrebbe allietato i tanti amici in visita nella casa nell'attesa della mezzanotte. E poi l'immane rum Nardini, e la sambuca, il sassolino, l'alchermes, utilizzati per il marzapane della befana o per inzuppare savoiardi in golose creme pasticcere e farcire soffici Pan di Spagna.

L'affettatrice Berkel dava il meglio di sé, alberi della cuccagna che sparivano in un "amme". Vassoi di tortellini, filoncini di pane per i crostini, cotechini e zamponi, parmigiano, sacchetti di caffè in chicchi... e quei cestini di carta con dentro l'uva che veniva mangiata "per benedizione".

Arrivavamo a sera distrutti, i piedi come zampogne... altro che le ciaramelle! soddisfatti, certo, ma con lo spirito natalizio provato dalle lunghe ore in piedi dietro il banco. Se non ci fosse stata la Lilla delle Palmente che ci "raccattava" e ci rifocillava al suo desco credo che di Sante Vigilie ne avremmo fatte ben poche.



FANIN

OFFICINA MECCANICA

A tutti i
migliori auguri
di
Buone Feste

La FANIN Soc. Cooperativa è stata costituita nel luglio del 1956; ad oggi risulta essere **partner ideale per le grandi imprese** che sono leader nel settore. FANIN nel corso degli anni, grazie al continuo impegno nell'efficienza e competitività, ha creato una governance che le permette di gestire differenti settori quali la **meccanica** e **servizi di facility management**.

G. FANIN Soc. Cooperativa Via G. Rossa, 11/b - 55051 Fornaci di Barga (LU) - ☎ +39.0583.75038 - 🌐 coopfanin.com - @ info@coopfanin.com

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI

IMPIANTI SPECIALI

VIDEOSORVEGLIANZA E ANTINTRUSIONE

Via Stazione 27 Mologno (LU) ITALIA - Ravinia Drive, Ste. 1630 - Atlanta, GA (USA)

www.vtservices.it Tel. +39 0583 711372 Fax. +39 0583 711372 **info@vtservices.it**

... a tutti l'augurio di un Buon Natale e di un Sereno 2023

In quella grande cucina, però, con il ciocco scoppiettante nel camino, d'incanto la fatica scompariva e tornava la palpitante attesa della mezzanotte. Grazie, Lilla e Piero, grazie davvero.

La mattina di Natale la sveglia suonava presto, c'era da preparare il pranzo.

L' Aurora ci veniva ad aiutare.... cara Aurora!

Ricordo la "guerra" con le zampe della gallina che non ne volevano sapere di stare sotto l'acqua bollente.

Il brodo profumato sarebbe servito per "ammollare" il pane arrostito dei crostini di fegatini. In quella cucina coi vetri appannati il Natale prendeva forma.

Era un menù tradizionale: crostini rossi e di fegatini, tortelli in brodo, lasagne, arrostiti con le patate, gli immancabili sformati di patate e di cardone in cui si celavano gli ovetti della gallina che facevano felici noi bambini.

Il Renzino scendeva in bottega e dava il via alla Berkel, vassoi di affettati spesso fatti da lui, il suo prosciutto, la sua rinomata pancetta con la cotenna, la coppa, il salame...

La Carla incignava il grifone sott'olio, preparato in autunno, per accompagnare con altri sottaceti la gallina lessa.

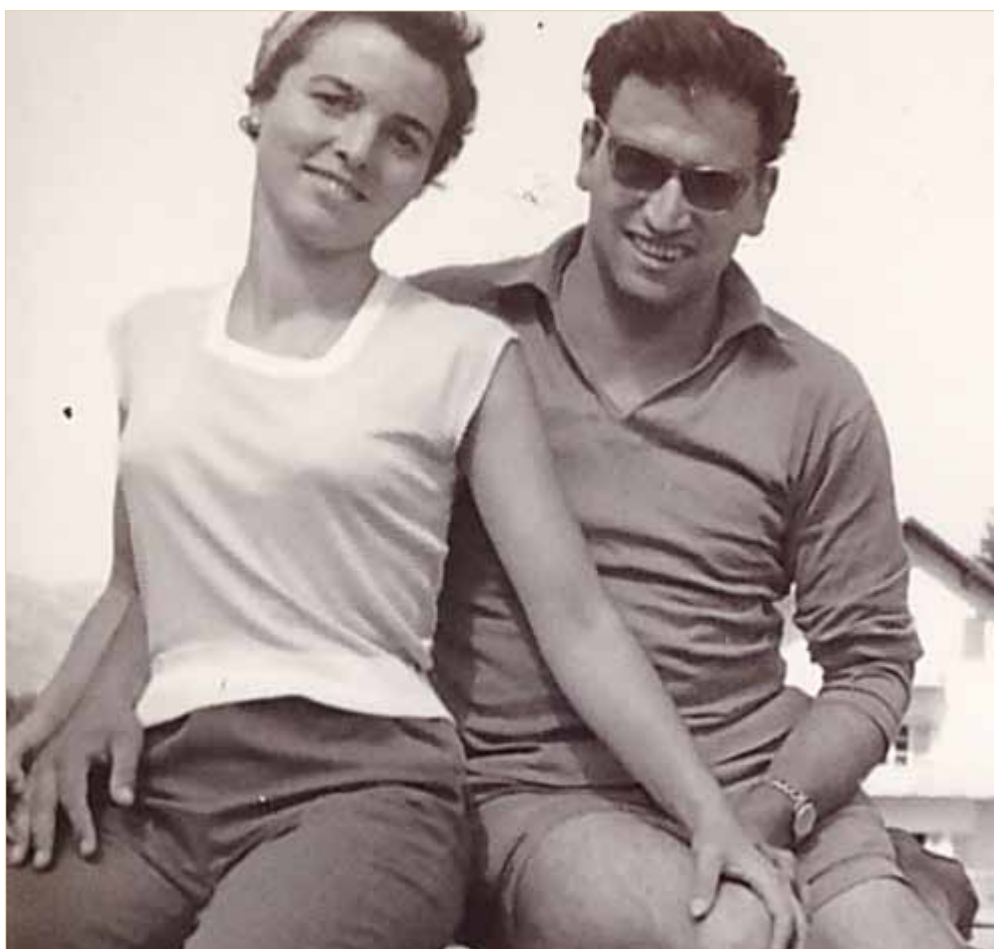
Si preparava la tavola con la tovaglia e i serviti buoni.

Eravamo in tanti... ma, come purtroppo accade, la felicità è un sentimento retroattivo, ce ne rendiamo conto quando è diventata solo un caro ricordo...

Verso mezzogiorno incominciavano ad arrivare gli ospiti: gli zii e il cugino di Fornaci, i nonni di Castelvecchio, lo zio Mario con la mitica zia Bruna, detta la Stangona, spesso con il Giorgio che ci ha lasciato lo scorso anno il 7 novembre e che ha lasciato un grande vuoto in tutta la comunità di Barga Vecchia. Un uomo gentile e intelligente, mai sopra le righe.

Quando l'Aurora si levava il grembiule cominciava la maratona.

Sì, maratona, perché il pomeriggio sarebbero arrivati anche gli amici più cari, il Lucianino e la Michela, il Dorianò e



IL RENZINO E LA CARLA MARCHETTI

l'Enrica, il Lucianone e la Maria Assunta e tanti altri. Il nonno Carlo che si alzava dalla sedia, come tutti un po' alticcio, intonando "O' sole mio" doveva segnare la fine del pranzo, in fondo ero una ragazzina, i miei amici mi aspettavano fuori... macché!

Allora erano giornate estenuanti e pensare che adesso darei non so cosa per poterle rivivere...

Il giorno dopo, Santo Stefano, era l'anniversario di matrimonio della Carla e del Renzino. Alla mia domanda "Perché per Santo Stefano?" la risposta fu "Perché la bottega era chiusa"... già, perché sennò?!?



A.R. MACCHINE AGRICOLE S.r.l.

Zona Industriale PIP Rio del Chitarrino

55051 Fornaci di Barga (Lu)

Tel. 0583 724421

info@armacchine.com



Un Felice Natale ed un Sereno 2023 a tutti!



Hair Lab parrucchiere
Unisex

via Piero Gobetti 21, Barga - 346 9489047

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

*l'accoglienza di casa
nel cuore di Barga*

Hostel

Villa Gherardi

via_dell'acquedotto_18_barga_tel_3492115309



Giro di Boa - Barga

*da noi solo piatti
di pesce fresco e della
tradizione locale*

via_di_borgo_1_barga_tel_3282122012

La Famiglia Orsucci vi augura Buone Feste

Vieni a farmi la brancata?

Maria Grazia Renucci

È arrivato l'autunno caldo e senza pioggia. La castagne sono cascate, piccole e abbondanti. Nelle selve ancora oggi tenute pulite, i pochi raccoglitori rimasti si sono messi solertemente a lavoro, praticando la raccolta tradizionale, come una volta, senza l'utilizzo di rumorose macchine, ma, come me, accovacciati o addirittura in ginocchio rimediando un bel mal di schiena. Come facevano una volta quando la raccolta delle castagne durava più di quaranta giorni?

Ora viene svolta soprattutto per passione e non per effettivo bisogno; per poter avere ancora un prodotto genuino e non vedere andare in completo abbandono quello che per i nostri nonni è stata la principale fonte di sostentamento.

Ma tutto è diverso da quando ero bambina! Allora TUTTI in montagna raccoglievano le castagne che venivano seccate nel metano, per poi fare la preziosa farina di neccio.

"La farina di neccio è il pane del poveri!" così diceva la nonna quando voleva spronare noi bambini ad aiutare a raccogliere le castagne.

E ancora:

"Se non ci fosse stata la farina di neccio, sarebbe morta tanta gente di fame! In tanti

vennero in montagna a sfamarsi in tempo di guerra!"

Da piccolina mi piaceva stare vicino alla nonna durante la raccolta delle castagne. Lei per farmi sentire grande e importante mi invitava a seguirla dicendomi:

"Vieni bimba a farmi la brancata?"

Io entusiasta la seguivo con il "grembialino" legato alla vita, come una raccoglitrice esperta. Mi piaceva tanto stare vicino a lei che era sveltissima (e in questo, le somiglia molto mio fratello Liano, pure lui velocissimo nella raccolta) e via, via metteva grosse manciate di castagne anche nel mio grembialino. Così, quando arrivava il momento di vuotare tutto nella balla, anch'io potevo far vedere che lo avevo riempito.

Talvolta quando si vuotava il grembiale, eravamo talmente in tanti che riuscivamo in una volta sola a riempire una grossa balla.

La cosa che mi piaceva di più della nonna erano i suoi racconti nei quali ricordava di quando venivano i lombardi a fare la stagione di raccolta. I lombardi erano coloro che provenivano dall'Emilia, soprattutto dalla zona di Sant'Anna a Pelago. Arrivavano a piedi, varcando l'Appennino e si fermavano per tutto il

periodo della raccolta. Soggiornavano presso la famiglia che li aveva chiamati e che dava loro vitto ed alloggio e alla fine, venivano pagati con due sacchi di farina per gli uomini e uno per le donne. Io, incuriosita, chiesi come mai gli uomini venissero ricompensati di più rispetto alle donne; ricordo che lei, tranquilla, mi spiegò che gli uomini alla fine di ogni giornata di raccolta, dovevano aiutare a portare le balle piene di castagne sul metato e rifornire quest'ultimo di "ciocchi" per tenere acceso il fuoco, mentre le donne potevano andare tranquillamente in casa e riposarsi.

Mi raccontava delle lunghe serate di veglio, trascorse attorno al camino, di giochi ingegnosi e divertenti o di balli improvvisati accompagnati da una semplice armonica a bocca, dove anche i bimbi ballavano attaccati alle gonne delle mamme.

Con alcuni di loro che erano venuti durante il periodo di raccolta, erano rimasti in contatto fino a tempi recenti e non mancava Natale che non arrivassero per posta colorati biglietti di auguri, dove venivano aggiornati riguardo la loro vita.

Anch'io ricordo di un "coglitore", non lombardo, che era venuto per qualche

SANEI
S Romano in Garf
ECCEZIONALE!!
Aperto Sabato
Domenica e Lunedì
dalle 15 alle 19
piccoli elettrodomestici
casalinghi

Dal 3 Dicembre al 23 Gennaio
SVUOTA TUTTO
Lampade
Applique
Cigariere
e
ceramiche
Prezzi a partire da €0.99
centesimi

L'ANGOLO DEL CAFFÈ
colazioni ... aperitivi
... pranzi veloci
Auguri a tutti Buone feste

VIA NAZIONALE, 52 PONTE ALL'ANIA TEL. 0583 75526
ANGOLO DEL CAFFÈ BARGA

FISIOMEDIKA
STUDIO DI FISIOTERAPIA

riabilitazione
sport
postura

Buone Natale
e Sereno 2023
a tutti!

BARGA, Via Marconi 24 | per appuntamenti 344 2600817 / giannottifisio@gmail.com | Aperti dal Lunedì al Venerdì | FisiMedika

Gioielleria - Oreficeria
BIAGIONI
Vi augura Buone Feste!

LUCA BARRA
TROLLBEADS
BREIL MILANO
MONDIA SWISS
Bronzallure
freelight
DIAMANTE LIBERO

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

anno a fare la stagione di raccolta. Mi incuriosiva molto, non solo per il suo modo di vestire, sempre con un gilet di fustagno marrone e camicie a grossi quadri colorati, ma anche per la sua barba e i suoi lunghi baffoni che senz'altro gli avevano fatto guadagnare il soprannome di "Baffirossi". Era sempre allegro e sorridente. Veniva da Filecchio e cantava sempre in ottava rima, perfino durante la raccolta, ma soprattutto la sera, dopo cena, durante il veglio. Cantava storie avvincenti e appassionante, catturando la mia attenzione di bimba curiosa; storie che trattavano di amori travolgenti, di tradimenti o di soldati innamorati e abbandonati dalle loro fidanzate perché creduti morti in guerra. Di tanto in tanto mi sorprende a cantare ancora brevi strofe che mi sono rimaste impresse nella memoria.

La raccolta delle castagne impegnava tutti. Chi aveva la selva piccola, quindi meno castagne, terminava prima e andava così in aiuto a coloro che ne avevano di più, facendo la brancata ovvero il gruppo più numeroso nella raccolta.

Proprio riguardo alla brancata, durante la raccolta di quest'anno, ho provato, più per scherzo che per effettivo bisogno, a dire a un mio giovane vicino

di casa la frase che da bambina sentivo frequentemente: "Vieni a farmi la brancata?". Egli mi ha guardato stupito, chiedendomi cosa in realtà volessi. Io sorridendo gli ho detto che lo ammiravo per la sua intraprendenza nell'aver ri-

preso a raccogliere le castagne e nel aver riacceso un metato spento da qualche anno, ma che sarebbe bello anche riappropriarsi dei vocaboli di una volta! Ci riusciremo o andranno completamente perduti?



RACCOLTA DELLE CASTAGNE IN VAL DI VAIANA

 **Smurfit Kappa**

dal 1952 produciamo carta



Augura a tutti Buone Feste



Top secret

Daniele Capecchi

Era il 24 dicembre e, come preannunciato dal servizio meteo, la tempesta di neve da nord est si era abbattuta senza risparmiarsi facendo chiudere gli aeroporti e rendendo difficoltosa ogni comunicazione.

Il tenente John Massaro si stirò, sbuffò sonoramente verso l'orologio da parete e s'infilò il cappotto dell'uniforme.

Il pensiero di lasciare i bambini e la giovane moglie proprio quella sera gli dette una fitta al cuore.

Con un ultimo sguardo abbracciò il caminetto acceso e le allegre luci dell'albero e poi, ignorando le proteste della parte italiana dei suoi cromosomi, s'immerse nella tempesta.

«A chi volevi che toccasse il turno di guardia nella notte di Natale?» si disse con un certo sarcasmo.

Era l'ultimo arrivato al NORAD (North American Aerospace Defense Command) e sebbene fosse stato accolto con benevolenza, nella vita militare c'erano occasioni nelle quali il grado e l'anzianità si facevano sentire e, decisamente, questa era una di quelle.

Mentre i tergicristalli faticavano a spazzare la neve dal parabrezza dell'auto di servizio pensò: «Ma chi vuoi che ci

sia in volo in una notte come questa? Scommetto che anche i russi se ne stanno chiusi al caldo nelle loro basi. Se avessi un dollaro per ogni vodka che si scoleranno...»

Dopo essere stato identificato dal personale di guardia entrò nella caverna inseguito da un gelido turbinio di fiocchi bianchi.

Il velocissimo ascensore lo portò giù, nelle viscere della Cheyenne Mountain, in un vasto locale climatizzato con le pareti ricoperte di enormi schermi elettronici raffiguranti differenti zone dell'emisfero terrestre.

Alle ore 23 in punto, ricevute le consegne dai colleghi smontanti, si sistemò al suo posto e iniziò il lungo turno di guardia.

Per una buona mezz'ora si dedicò al controllo dei vari strumenti e sensori, operazione che svolse anche più accuratamente del solito perché in quella notte di festa la sicurezza contro qualsiasi minaccia aerea era tutta nelle sue mani.

Assicuratosi che tutto funzionasse a dovere, lo sorprese la consapevolezza di essere da solo, sotto tonnellate di roccia, in quella grande sala la cui oscurità era rischiarata solo dalle fioche luci della sua postazione.

Tutto era tranquillo, perfino noioso, e fece una smorfia ripensando ai suoi colleghi che, tra risatine e strizzate d'occhio, gli avevano detto che per lui sarebbe stata un'esperienza indimenticabile.

«Lo sarà solo se mi beccano addormentato e mi congedano con disonore» si disse.

Alle 23:52, nel bel mezzo di uno sbadiglio, un sonoro BLIP sul monitor dedicato alle rotte polari richiamò la sua attenzione... e poi un altro sulla stessa rotta, e un altro... e un altro ancora.

«Bastardi! Sfruttano la tempesta per un'incursione proprio mentre il Paese sta festeggiando! Deve essere quel loro nuovo e velocissimo bombardiere che pare abbiano messo in servizio» pensò, torturandosi i folli baffi.

Stava per dare l'allarme quando si rese conto che quell'oggetto sul monitor era dannatamente troppo veloce!

Richiamò a video la sua rotta dell'ultima ora e ne scaturì un traccia che disegnava ghirigori senza senso nei cieli di tutta l'Europa.

Altro che aereo russo! Decisamente quel velivolo non poteva essere terrestre e ora puntava dritto sul Nord America a velocità inaudita.



Buone Feste

NOTINI

GIOIELLERIA - OTTICA

BARGA Tel. 0583 723203

FORNACI Tel. 0583 709918

CASTELNUOVO GARFAGNANA Tel. 0583 644615

CASTELNUOVO GARFAGNANA Tel. 0583 639561

Immediatamente, mettendo in atto la procedura imparata a memoria, comunicò la cosa al suo supervisore nella vicina base aerea di Peterson e attese di vedere che lo stato dell'allerta si elevasse immediatamente a livello DEFCOM 3.

Dopo alcuni minuti, vedendo che il pannello del DEFCOM rimaneva invariato mentre l'oggetto si avvicinava pericolosamente ai limiti dello spazio aereo, iniziò a preoccuparsi.

«Siamo sotto attacco da parte di una minaccia sconosciuta e nessuno sembra far niente! Magari la tempesta di neve sta disturbando le trasmissioni!» si disse.

In preda a un freddo sudore digitò il numero per le emergenze straordinarie che si avvaleva di una linea telefonica sotterranea e sicura.

Al secondo squillo rispose la voce metallica del gen. Kringle.

«Generale, sono il tenente John Massaro; mi scuso per l'ora tarda ma abbiamo un dannato UFO che punta dritto contro di noi a velocità talmente pazzesca che non è possibile che sia terrestre. A mio parere dovremmo intercettarlo al più presto possibile!» disse senza riuscire a mascherare il tono concitato.

«Si calmi Massaro!!! Lei è quello nuovo, vero?» disse il generale «Signorsì!» fece il tenente, mettendosi istintivamente sull'attenti.

«Le garantisco che non siamo in pericolo. Si rilassi e guardi il calendario!» ora la voce del gen. Kringle suonava divertita...



«Usi il nuovo satellite spia per inquadrare quell'oggetto e vedrà che, se ci riesce, se lo ricorderà per sempre...»

Con mani tremanti, Massaro eseguì i comandi di puntamento e, alla fine, quello che vide gli fece strabuzzare gli occhi. Prima che riuscisse a emettere alcun suono, la voce del generale risuonò di nuovo nel suo orecchio: «Adesso anche lei è a parte del nostro segreto più impensabile, il TOP SECRET meglio custodito. Ci

aspettiamo che tenga fede al suo giuramento, altrimenti verrà congedato e screditato pubblicamente! Buon Natale, tenente!».

Nell'oscurità della sala controllo Massaro rimase impietrito, con la cornetta del telefono in mano e la bocca aperta mentre, in superficie, le sensibilissime antenne del NORAD captavano qualcosa che somigliava proprio a un "OOH! OOOH!! OOOOOH!!!..." che sfumava nella notte.



A tutti l'augurio di un
SERENO NATALE

PASTICCERIA

Fratelli Lucchesi

Paolo, Francesca, Annagiulia, Mirco, Mirko, Federica, Davide, Monica, Stefania, Martina, Giulia, Monica, Maura, Cinzia, Angela, Francesco, Lorenzo, Michele, Gabriele, Oreste, Nada, Alessandra, Eleonora

Piazzale Matteotti - Barga - Tel. 0583 723193 - lucchesibarga@gmail.com

Natale e i suoi ricordi

Graziano Fabio Bertoli

Quell'inverno il freddo si era fatto sentire e la neve copiosa, era scesa ad imbiancare l'antico borgo.

Le strade in quel paesaggio fiabesco, brillavano in mille scintillii nel chiarore del tiepido sole del giorno, mentre la sera, col sopraggiungere dell'oscurità, mutavano in variopinti riflessi che le luci del Natale riflettevano sulla bianca coltre.

L'aria era pungente e tersa, i giorni godevano di tanta bellezza, regalando in ognuno di noi quel senso di pace che solo questo periodo dell'anno sapeva infondere nell'anima.

I negozi addobbati a festa mostravano quanto di più bello avevano da offrire ed i ritardatari si affrettavano per comprare gli ultimi regali da sistemare, nei loro colorati pacchetti ingentiliti da fiocchi e coccarde, sotto l'albero di Natale.

Buon Natale... Auguri... era tutto uno scambiarsi di saluti ed abbracci fin quando le ombre della sera scendevano ed allora di fretta rientravamo nelle case, che ci accoglievano con il tepore e le scintille della legna ardente nel caminetto o nella stufa.

La vigilia era un misto di sacro e profano, nell'attesa della messa di mezzanotte, i bar illuminati spandevano al di fuori di quelle vetrine appannate,

odori di cannella e mandarini, i punch sapientemente preparati, riscaldavano dalla tramontana che imboccata la strada dall'alpe sferzava baldanzosa per le carraie e le piazze.

Gruppi di persone pestando i piedi per cercare conforto, si accalcavano fuori dai locali era tutto un vociare che si placava solo al suono delle campane, che dal duomo faceva vibrare l'aria e pareva dire ai nostri cuori "... ecco adesso è Natale ..."

Per noi ragazzi le feste si protraggono fino all'ultimo dell'anno, uno dei caposaldi invernali assieme appunto al Natale, alla Befana e poi più avanti il carnevale. Erano i primi degli anni '80, decennio difficilmente dimenticabile per molti e soprattutto per quelli della mia età, che in quell'arco di tempo avrebbero vissuto il passaggio dall'adolescenza alla gioventù, la bella musica, gli impegni sociali, gli amori intensi, le amicizie vere ed i primi confronti con la vita fatta non solo di spensieratezza.

E fu proprio in quell'inverno che presi parte ad un magnifico ultimo dell'anno.

Era consuetudine per la "cricca" di amici organizzare le serate per stare in compagnia, c'erano le uscite in discoteca, quelle al Red Bull o semplicemente sulle panchine del Giardino o sull'Ar-

ringo in Duomo, cose semplici ma che servivano a consolidare una sana amicizia.

Qualcuno così organizzò l'ultimo dell'anno e forse ispirato dal suggestivo paesaggio invernale, scelse come destinazione dei nostri festeggiamenti Renaio. L'accogliente casa, affittata per l'occasione era lungo la strada che conduce alla Vetricia ed in quel pomeriggio il via vai di gente indaffarata per i preparativi si fece intenso.

Il più impegnato era il Giova che con il suo Land Rover assicurava la spola per le vettovalie e le persone da trasportare, mentre l'Ayala addetto al fuoco, procurava il calore domestico, che da lì a poco con l'aiuto di qualche bicchierotto sarebbe diventato comunque infernale.

Eravamo se non ricordo male una quindicina di persone.

Ognuno si era dato un compito, così la Cristina e la Dora spalmavano i crostini, il Paolo e l'Ale si occupavano del vino, altri invece creavano spazio nelle stanze, che ci avrebbero dovuto accogliere non solo per i festeggiamenti.

Fuori intanto aveva ripreso a nevicare e l'amico di un amico non era ancora arrivato.

Ma saprà trovarci? Lo avete informato bene sul posto? Ma che auto ha?

Nanaï Centro Estetico

da noi

"IC Skin Glow"

per una pulizia e la cura della pelle
profonda

"Cloe"

per il ringiovanimento facciale

inoltre

foto-ringiovanimento e "repulping" labbra.

Tel. 3292805163
Via G. Pascoli Barga
(nuovo centro medico)



Le domande rimbalzavano nella indaffarata compagnia, mentre il buio ormai era sceso da tempo, così con una improvvisa decisione, io e Giovanni lasciammo il confortevole calduccio per cercare di andare incontro al disperso, che nel nostro immaginario già vedevamo arrancare nella neve.

Quota 1013 in piazza a Renaio presentava tutto il suo fascino: in quel candido silenzio rotto soltanto da qualche assaggio di botti che si trascinarono nel loro eco dalla valle, l'attesa cominciava ad essere piuttosto fredda.

L'aria frizzante intorpidiva le ossa ed il riparo dentro l'auto non soddisfaceva il ricordo del calore lasciato nella casa, così quasi per incanto dal sedile posteriore fece capolino una fiaschetta di grappa.

Erano le ore 18,15 di quel 31 dicembre, così iniziò per noi la



ULTIMO DELL'ANNO A RENAIO: DA SINISTRA, GRAZIANO BERTOLI, AYALA E ALESSANDRO BRIZI

festa di fine anno e l'amico che dovevamo soccorrere, si narra che ci condusse al tepore di quella casa, dove tutto era meravigliosamente stupendo.

Buone feste a tutti

MACELLERIA
ANGELINI
BARGA

Da noi ogni giorno
la carne di
Prima Qualità

Buone Feste

A Barga in via Mordini ☎ 0583 723112

IMPRESA EDILE

Giacchini Giuseppe S.r.L.

Via Nazionale, 9 loc. La Quercia - Ponte all'Ania
Tel: 0583 709418 Fax: 0583 709696
mail: info@impresaedilegiacchinigiuseppe.it
web: impresaedilegiacchinigiuseppe.it

☆ **Arte & Moda**
Parrucchiere unisex

si lavora solo su appuntamento

Vi giunga il nostro abbraccio e l'augurio di un Buon Natale e di tempi migliori...

Vicolo del Cedro 10 Barga
Tel. 3495062169

AUTOFFICINA
Baldacci

▶ CENTRO REVISIONI AUTO E MOTO
▶ ELETTRAUTO

i migliori auguri di un Natale sereno

SERVIZIO GOMME - DIAGNOSI ELETTRONICA
Tel. 0583 779126

CHIGGIATO *everywhere on the roads*
www.chiggiatotrasporti.com

A tutti gli auguri di un sereno Natale e di un 2023 speciale

Sede Amm/commerciale/operativa:
Via Primo targato 4 Piombino Dese (PD) - tel. 049 9367645 fax 049 9368755 - info@chiggiatotrasporti.com
Filiale (uffici Commerciale/operativi)
z.i. Chitarrino Fornaci di Barga (LU) - tel. 0583 709500 fax 0583 709500 - info@chiggiatotrasporti.com

Neve di dicembre

Claudia Bilìa

Non appena un velo di neve faceva la sua prima comparsa, attesa con trepidazione da noi ragazzetti, ci riunivamo bardati all'uso per decidere quale zona innevata facesse al caso nostro. In Barga vecchia non mancavano, avevano persino una pista nera, ovvero la scalaccia del Duomo: al Giardino il viale di Canteo, a noi vietato categoricamente per la pericolosità, si finiva infatti se non si era accorti, dritti, dritti contro il Cedro o peggio sotto una macchina: mentre con il benessere delle mamme o quasi, potevamo contare sulla discesa di Sant' Antonio che terminava alla fontana oppure la via del Lato bella scoscesa.

Quel giorno decidemmo per quest' ultima, scelta motivata dal vantaggio di non avere siepi spinose che la costeggiassero e che potessero rappresentare una barriera tutt'altro che morbida.

Lo zio Bruno, per tutti "il beccaccino", in giorni prestabiliti preparava la salsiccia per la macelleria nel laboratorio proprio all'inizio di quella via. A volte a metà pomeriggio, sentendoci schiamazzare, ci chiamava per offrirci una qualche sua prelibatezza. Era l'unico appello capace di farci abbandonare gli slittini, o meglio, i coperchi smaltati dei fornelli a gas dismessi che sulla neve si dimostravano fantastici mezzi da scivolo. Al suo richiamo ci interrompevamo senza proteste, consapevoli di cosa ci attendesse. Nemmeno il pifferaio magico avrebbe sortito un esito tanto lesto.

Nella stanza dove ci aspettava, spartana ma ben organizzata, ogni oggetto o attrezzo aveva la sua specifica funzione e Bruno sapeva utilizzarli ad occhi chiusi con le sue manone squadrate, abbozzate da uno scultore frettoloso nel legno di quercia, tanto grandi da non poterle infilare nelle tasche dei pantaloni, solo le falangi riuscivano a trovare asilo con difficoltà. Eppure quelle stesse mani diventavano armoniose e leggere, lavorando si muovevano con maestria, gesti veloci, sicuri che ci incantavano intanto che sbattevamo i piedi sul pavimento di cotto per liberarci dalla neve intrappolata negli stivali. I nasi rossi colanti per l'improvviso sbalzo di temperatura, respiravano l'aria calda e pungente dell'ambiente fragrante di spezie usate per aromatizzare il macinato. Nel caminetto appena ravvivato per noi, ardeva la legna del bosco e sotto la cenere alcuni cartocci di carta paglia emanavano un odorino accattivante.

«Scaldatevi qui, forza bimbi che si mangia!» Tuonava lo zio burbero e tarchiato.

Conoscevo bene la sua maniera di dimostrare affetto, gli uomini adulti dovevano essere uomini secondo canoni ben delineati, insensibili, sempre forti, poco inclini alle smancerie, mai un accenno di dolcezza. Perciò i suoi modi rudi non mi intimorivano, era un affabile tenerone nonostante la voce fosse sgraziata dal fumo di sigarette puzzolenti, aventi come unico pregio la confezione che presentava una splendida nave pirata dalle vele spiegate, gonfie di orgoglio nazionale che pareva fluttuare su un improbabile mare verde. Per molto tempo ho pensato che fosse la Jolly Roger, il vascello di capitano Uncino.



LA BIMBA CLAUDIA BILIA SULLA NEVE

Mentre gli abiti si asciugavano e le guance riacquistavano sensibilità, un allegro chiacchiericcio si diffondeva. Ci raccontavamo per l'ennesima volta di come uno era caduto o come un altro aveva schivato una buca. Lo zio ascoltava senza interromperci con un trattenuto sorriso magnanimo, adorava i bambini, sarebbe stato un ottimo babbo. Finalmente i panini erano pronti, due generose fette di pane scuro ciascuno, farcite con la polpa della salsiccia ben cotta sfrigolante e profumata, uscita dai cartocci prelevati dal caminetto con le molle. La merenda più buona del mondo! Infine, come in un rito, arrivava il momento più divertente, riempiti dei bicchierini con la neve fino all'orlo, spolverati di zucchero, apriva il pistone delle grandi occasioni, quello che ogni Natale i parenti ci facevano arrivare da Riana, il paese della nonna, sua mamma e come un mago ai nostri occhi infantili, prepara una pozione magica: lentamente versava il vino rosso rubino nei bicchieri trasformando la neve in una crema di un bel rosa acceso. Un'altra bontà.

Il pomeriggio era giunto a termine, l'imbrunire ora permetteva di intravedere le lucine di alberelli lontani. Prima che l'ultimo timido raggio di sole svanisse e si accendessero i lampioni, i miei compagni scapparono per nuove corse. Bruno mi suggerì di andare subito a casa a fare i compiti senza bagnarmi di nuovo. "Già i compiti". Dissi colta da una improvvisa tristezza. Il lungo periodo di vacanza da poco iniziato, portava con sé infiniti compiti da svolgere prima di rientrare in classe. "Non puoi rimandarli!" Mi rispose. Dal tono della voce però non sembrava convinto. Così alzando gli occhi cercai di cogliere la sua espressione. Concluso il lavoro, di spalle rassettava ma riuscii comunque ad incrociare il suo sguardo attraverso il riflesso della vetrinetta. Aveva la faccia da birbante e mi parve addirittura di scorgere un moto rapido del capo, come a dirmi "Vai".

Prima che cambiasse idea imbracciai il coperchio, uscii, avevo di fronte la cima della pista e dietro la casa divenuta silenziosa. La neve battuta brillava, un venticello volteggiava con quella più soffice. Avrei dovuto obbedire allo zio, avvertii il rimorso per averlo lasciato tutto solo nella confusione che avevamo generato ma gli amici laggiù in fondo mi incitavano, trattenni il fiato per evitare che il fumetto che emettevo respirando mi impedisse di vederli. Eccoli agitare i loro cappellini colorati, puntini ballanti in mezzo al bianco. Non potevo ignorarli, il richiamo era troppo forte. I compiti potevano attendere ancora un poco. Fiondai sulla lastra, presi la mira e giù di nuovo, veloce, libera, l'aria fredda nei polmoni. Ero un proiettile di felicità.

La fragorosa risata del Beccaccino mi raggiunse a mezza costa e mi accompagnò fino alla meta.

gelateria
il Giardino yogurteria
befana di Barga
auguri di Buone Feste
Via Antonio Mordini, 8 Barga Tel. 340 3473662

Gli auguri di una lupa (favola di Natale)

Vincenzo Pardini

Il Natale del 1980 i genitori di Florio, che aveva otto anni, decisero di trascorrerlo nella casa sulle montagne soprastanti Barga. Prima, vollero fermarsi a fare spesa a Barga che, a Florio, parve più che mai bella. Non solo perché le strade erano decorate di luci, che splendevano dalle vetrine, ma perché gli sembrava che nell'aria vagasse una musica. Florio era un bambino vivace con un profitto scolastico scarso, non perché non fosse intelligente, bensì perché gli piaceva fantasticare. Da tempo, come alcuni suoi amici, gli sarebbe piaciuto avere un cane. Ma i genitori, Bruna e Alfonso, non potevano prenderglielo poiché, a Borgo a Mozzano, vivevano in appartamento.

Da strade strette e scoscese, giunsero nella casa di montagna. Stava per scendere la sera e si alzò la tramontana, in mezzo alla quale irruppe come un lamento. Bruna rabbrivì. Disse che quello era l'ululo di un lupo, e si pentì di essere venuta a trascorrere lì il Natale. Alfonso, che sfogliava una vecchia edizione de L'isola del Tesoro, che avrebbe voluto leggesse Florio, rispose alla moglie che non era il caso di allarmarsi. Florio si affacciò alla finestra del salotto per guardare fuori. La Luna piena sembrava in procinto di planare a terra e lui ne ebbe timore. Poi visto che stava ferma, mirò il paesaggio rischiarato dalla sua luce. Il suo intento non era comunque quello di ammirare la Luna, bensì quello di vedere il lupo.

Cenato, si addormentò nella sua tiepida cameretta. Al mattino, desto, avvertì un gran silenzio. Aveva nevicato e l'aria era annebbiata. Fatta colazione coi genitori, volle uscire fuori. In fondo alle scale d'ingresso, scorse qualcosa muoversi. Gli parve fosse un gatto. Ma, sceso, si accorse che era un cucciolo di cane di colore grigio. Senza esitazione lo prese in braccio e lo portò in casa. Il cagnetto aveva gli occhi semichiusi e la pelliccia bagnata e gelida. Bruna convenne che dovevano farlo asciugare accanto al camino e poi doveva essere nutrito. Il cucciolo stava fermo, e sembrava contento, specie quando accostò il muso

alla ciotola del latte, che anziché lambire succhiava. Fuori, adesso, splendeva il sole. Il cucciolo si era addormentato sopra una vecchia maglia di Alfonso, vicino al focolare. Bruna convenne che emanava un odore di selvatico che si sarebbe sparso nelle stanze. Avrebbero dovuto metterlo sulla terrazza, e poi avvertire il canile. Florio controbatté che potevano tenerlo

almeno fino a quando non sarebbero tornati a Borgo a Mozzano. Dopo un paio di giorni, instancabile, il cucciolo seguiva Florio ovunque. Bruna aveva il suo bel daffare a tener pulito il pavimento dei suoi liquidi. Ma per amore del figlio sopportava. In fondo piaceva anche a lei quel piccolo essere grigio e panciuto, che avrebbe portato volentieri dal veterinario se non altro per farlo sverminare. Ma era caduta altra neve e le strade erano gelate. Florio col cucciolo era felice. Spesso guardava fuori di finestra e tra i bagliori del sole, sulla neve, gli pareva di intravedere elfi e fate. Ma non diceva niente ai genitori. Aveva scoperto che loro non vedevano quanto vedeva lui.

Un pomeriggio, venne da loro un pastore. Un uomo alto e grosso, dalla voce forte. Era venuto a portare il formaggio e la ricotta che gli avevano ordinato. Veduto il cucciolo, spalancati gli occhi disse che era un lupetto. Bruna e Alfonso trasalirono. Il pastore li rassicurò, dicendogli che i lupi sono migliori dei cani. Non temessero. Ma dovevano sbarazzarsene. Se scoperti dalla forestale sarebbero incorsi in sanzioni. Ogni parola del pastore si era scolpita nella mente di Florio come non gli era mai accaduto. E sentì invadersi dalla tristezza.

Venne la notte. Riprese a tirare il vento e faceva molto freddo. All'indomani



RENAIO SOTTO LA NEVE NEL GENNAIO 2021

sarebbe stata la vigilia di Natale. Florio si coricò, col lupacchiotto disteso sullo scendiletto. Durante la notte fu destato da un rumore insolito. Un lupo ululava poco lontano. Non avesse avuto freddo ad uscire da sotto le coperte si sarebbe affacciato alla finestra. Accesa la luce vide che il cucciolo non era più sul tappeto, e gli giunsero brevi guaiti dall'ingresso di casa. Ma il sonno ebbe su di lui il sopravvento e si addormentò. Sveglia, sentì i genitori che conversavano a voce alta, ma non li capiva. Sceso in cucina, la madre gli disse che dovevano liberare il cucciolo. Un lupo, forse la madre, era venuto alla porta di casa. Sebbene angosciato, Florio rispose che voleva essere lui a farlo. Così dicendo, aperta la porta, lo depose ai piedi della scala. Il cucciolo, annaspato sulla neve, emise un gemito. Come fosse uscita dal nulla, illuminata dal sole, comparve la lupa. Testa bassa, occhi gialli verso Florio e i genitori, accostatasi alla gradinata prese il piccolino in bocca. Fermatasi qualche istante parve rivolgersi a Florio. Poi, rapida e leggera, disparve tra gli alberi. Florio avrebbe voluto piangere, ma lo tratteneva lo sguardo che gli aveva lanciato la lupa.

Sua madre, lettogli nel pensiero, mormorò: "Coraggio, bimbo mio. La lupa ti ha ringraziato e fatto gli auguri di un buon Natale".



PINELLI ASSICURAZIONI

SCONTO 20 % sulla polizza auto

per tutti gli associati del gruppo Fratres

FORNACI DI BARGA - Tel. 0583 75064

contattaci per un preventivo gratuito



CALENDARIO DI RACCOLTA 2023

BARGA



CONSEGNA MATERIALI PER RACCOLTA PORTA A PORTA E COMPOSTER

CDR CHITARRINO
sacchetti - bidoncini - composte
Loc. Rio del Chitarrino, Zona Industriale
Via Austin William Chapman - Fornaci di Barga
lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì 8:00 - 12:30
martedì e sabato 8:00 - 13:00 / 14:00 - 17:30
(CHIUSO I GIORNI FESTIVI) tel. 0583 1900719

- Per sostituire un contenitore rotto o ritirare il composte, l'interessato dovrà presentarsi munito di un documento di identità.

CONSEGNA BIDONE PER RACCOLTA VERDE

SU APPUNTAMENTO Scarica il modulo dal sito ascit.it

I SACCHETTI VANNO RICHIESTI ALL'OPERATORE DI ZONA

La raccolta si effettua anche nei giorni festivi infrasettimanali escluso il 1 gennaio e il 25 dicembre

Ascit

SERVIZI AMBIENTALI

Per info **800-942951**

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
MULTIMATERIALE						
ORGANICO						
VETRO						
CARTA						
PANNOLINI						
RIFIUTO NON RICICLABILE						

Il martedì, VETRO e MULTIMATERIALE a settimane alterne.

Esporre entro le ore 6 del mattino o in alternativa la sera precedente dopo le ore 20

	SI	NO
MULTIMATERIALE	SOLO imballaggi in plastica, in polistirolo, in latta e tetrapack	Tutti gli oggetti che non sono imballaggi, oggetti in plastica e plastica compostabile
ORGANICO	Avanzi di cucina, shopper in plastica compostabile, fondi di caffè, filtri di tè	Salviette umidificate, mozziconi di sigarette
VETRO	Bottiglie, vasetti, fiaschi, barattoli	Ceramica, porcellana, cristallo, lampadine e neon, specchi, lastre di vetro, damigiane, pirofile in pirex, tappi
RIFIUTO NON RICICLABILE	Mascherine, guanti, giocattoli, mozziconi di sigaretta e tutto ciò che non è differenziabile.	Tutti i materiali che per volume, peso o qualità non possono essere inseriti nel sacco grigio, vanno consegnati presso i Centri di Raccolta.

CALENDARIO MENSILE RACCOLTA 2023

VETRO MARTEDÌ a settimane alterne

Gennaio	3 - 17 - 31
Febbraio	14 - 28
Marzo	14 - 28
Aprile	11 - 25
Maggio	9 - 23
Giugno	6 - 20
Luglio	4 - 18
Agosto	1 - 15 - 29
Settembre	12 - 26
Ottobre	10 - 24
Novembre	7 - 21
Dicembre	5 - 19

VERDE

Servizio da attivare a richiesta

scarica i moduli dal sito ascit.it

9 - 23
6 - 20
6 - 20 - 27
3 - 6 - 10 - 13 - 17 - 20 - 24 - 27
1 - 4 - 8 - 11 - 15 - 18 - 22 - 25 - 29
5 - 12 - 19 - 26
3 - 17 - 24
7 - 21 - 28
11 - 25
2 - 9 - 16 - 19 - 23 - 26 - 30
2 - 6 - 9 - 13 - 16 - 20 - 27
11 - 28

CENTRI DI RACCOLTA

Chitarrino

Loc. Rio del Chitarrino, Zona Industriale
Via Austin William Chapman - Fornaci di Barga
(CHIUSO I GIORNI FESTIVI)
tel. 0583 1900719

RACCOLTA VERDE

Puoi portare il VERDE anche al Centro di Raccolta del tuo territorio gratuitamente fino a 120 Kg.

- Seleziona correttamente la carta, l'organico, il vetro, il multimateriale leggero. La scarsa qualità fa aumentare i costi di smaltimento.

Ascit

SERVIZI AMBIENTALI
www.ascit.it

RETIAMBIENTE

URP
Informazioni, reclami, suggerimenti sui servizi di raccolta
urp@ascit.it

Per info **800-942951**

Ritiro ingombranti
Gratuito a domicilio (fino a 3 pezzi o 2 metri cubi)

Per info **800-146219**

Segnalazione abbandoni
 348 6001346

App Riciclarlo
Scarica l'app gratuita che ti aiuterà a fare una corretta raccolta differenziata.

Ufficio tributi
Per rateizzazioni, avvisi di accertamento

Via Giannetti, 9 - Barga (LU)
dal lunedì al venerdì 8:30 - 12:30
sabato 8:30 - 11:30
tel. 0583 724735 - 57 - 85