

# Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

Direz. e Amm.: Via di Borgo, 2  
C.C.P. 1036775482

E-mail: redazione@giornaledibarga.it  
URL: www.giornaledibarga.it

Mensile fondato nel maggio 1949 da Bruno Sereni  
Telefono e fax: 0583.723.003

Tariffa R.O.C.: Poste Italiane s.p.a. – Spedizione in Abbonamento Postale  
D.L. 353/2003 ( conv. in L. 27/02/2004 n° 46 ) art. 1, comma 1, C1/LU.

Abbonamenti: Italia € 27,00  
Europa € 32,00

Americhe € 42,00 – Australia € 47,00  
Numero arretrato: € 3,50

## La befana di Barga è Prodotto Agroalimentare Tradizionale

**BARGA** - Per Barga e la sua tradizione ed anche per la sua economia il più bel regalo del Natale 2023 è stato sicuramente l'inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, nella Categoria "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria" della "Befana di Barga" la cui richiesta di iscrizione era arrivata alla Regione Toscana dal Comune di Barga. Il nostro biscotto entra così tra i 464 PAT della Toscana.

La befana di Barga è unica e inimitabile. Si produce così, con le sue decorazioni speciali e l'aggiunta del marzapane colorato da alchermes solo nel nostro territorio e indubbiamente il riconoscimento ottenuto premia un prodotto speciale e buonissimo che è apprezzato da tutti e che fa parte della nostra tradizione.

*"Con la Befana di Barga cresce l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali identificati dal Ministero - ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi annunciando l'ingresso nei PAT - E questo non può che rallegrarci. I Pat rappresentano un immenso patrimonio ereditato dal sapiente lavoro di chi sul territorio ha nobilitato i prodotti locali con ricette straordinarie che sono diventate un simbolo della Toscana. Una base solida e di estrema qualità per avviare politiche integrate di sviluppo territoriale e, più in generale, una risorsa per lo sviluppo del comparto agroalimentare che la Regione si impegna a valorizzare".*

Un grande risultato per un grande prodotto, che avrà risvolti anche per chi produce nel territorio la Befana di Barga a livello commerciale e che potrà fregiarsi, rispettando naturalmente la tradizione della ricetta, dell'apposito bollino giallo e blu dei PAT. Conferendo valore al prodotto.

Un grande risultato reso possibile grazie alla domanda presentata nello scorso ottobre da una squadra composta da Filippo Lunardi e Maresa Andreotti per il comune di Barga, Roberta Carradi-



ni per l'associazione la Befana, Maria Bruna Caproni per il gruppo che produce la "befana di Castelvechio Pascoli" e Ivo Poli, esperto

delle tradizioni e delle produzioni locali che hanno seguito tutto l'iter ed esposto la storia e le peculiarità della "befana di Barga".

## BEFANA A BARGA, ANNULLATI GLI EVENTI DELLA VIGLIA

Per la cronaca e per la storia registriamo che, causa l'intensa pioggia che ha caratterizzato tutta la giornata è stata deciso purtroppo l'annullamento di due eventi della tradizione della vigilia della Befana a Barga: la befana dei Piccoli, con l'arrivo della Befana da Pagnana il pomeriggio e la rassegna delle befane la sera in piazza Angelio. Se ne riparerà il prossimo anno.

## LA BEFANA A SAN PIETRO IN CAMPO

Tra le tradizioni legate alla Befana nel comune di Barga, da registrare senza dubbio il ritorno dei canti di questua, il giorno dell'Epifania, organizzati dal Comitato Paesano di San Pietro in Campo.

Nonostante il tempo incerto un bel gruppo di persone, trascinato dall'entusiasmo e dall'allegria di tanti giovani, ha cantato la befana girando il paese di San Pietro in Campo. Ad accompagnare in musica Angelo Bertoncini con la fisarmonica, Lorenzo Barsotti con la chitarra, Stefano Cassetari con il tamburello. Il gruppo è stato accolto con calore in tutte le case a cui si è fermato. Alla fine sono stati raccolti ben 700 euro che, sommati a quanto raccolto con l'osteria allestita durante il presepe vivente di Barga il 23 dicembre, ovvero 500 euro, saranno devoluti adesso in beneficenza.

Il Comitato Paesano desidera ringraziare vivamente i paesani per le offerte, la cortesia e per i numerosi "punti di ristoro" che il gruppo dei canti di questua ha trovato, ed apprezzato, lungo il percorso.



## LA BEFANA A FORNACI

Altro evento della tradizione del giorno dell'Epifania, il pomeriggio di "Omaggio a Gesù Bambino" organizzato nella chiesa del Cristo Redentore di Fornaci dall'Unità Pastorale e che ha coinvolto soprattutto il Piccolo Coro Chiacchiere Sonore che ha presentato un bel repertorio natalizio; hanno anche partecipato quattro allievi della Scuola di musica Il Fanciullino che ha sede a Fornaci e alcuni bambini della classe terza di Catechismo. Al termine Don Giovanni ha benedetto i bimbi e i molti presenti con la statua di Gesù Bambino.

A Fornaci, la pioggia del 5 gennaio non ha poi fermato il ritorno dei canti della Befana fornacina per le strade del paese. Il gruppo ha percorso la strada principale con alcuni bimbi e genitori del Piccolo Coro Chiacchiere Sonore e un componente del Coro. Accompagnati da un babbo con la chitarra si è cantato lungo le soste che erano state stabilite lungo via della Repubblica e i ragazzi sono stati accolti con piacere da molti negozianti che hanno partecipato alla raccolta a favore della Caritas parrocchiale. Una iniziativa che, come ci dice Rita Bonazinga una delle animatrici della giornata, è stata apprezzata da quanti hanno ascoltato.

A Fornaci, sempre il 5 gennaio, si è svolta anche l'estrazione della lotteria degli scontrini organizzata per Natale dai Commercianti del Cipaf. A vincere il primo premio della lotteria del Centro Commerciale Naturale di Fornaci (20 Buoni acquisto da 10 euro l'uno del valore complessivo di 200 Euro), è stata la signora Graziella C.

Da parte del Cipaf nell'occasione un grazie a tutte le persone che continuano a dare fiducia ai negozi di vicinato come quelli del Centro Commerciale di Fornaci; la dimostrazione sono state proprio il migliaio di schede della Lotteria completate con i cinque acquisti richiesti in altrettante attività di Fornaci e depositate nell'urna.



## IL CONCORSO DELLA BEFANA PIÙ BUONA



BARGA – Nel pomeriggio della vigilia l'unico evento che si è svolto è stato il concorso per la befana casalinga più buona. Intesa come il biscotto della Befana di Barga che solo nel territorio barghigiano si prepara in questo modo. Il premio è organizzato dal Comune di Barga e da questo giornale ed era alla sua seconda edizione. I concorrenti sono stati 23.

Prima che la giuria del concorso si mettesse al lavoro per proclamare il vincitore della befana casalinga più buona, c'è stato un momento istituzionale per sancire proprio l'ingresso della befana di Barga nei PAT. Per l'occasione, insieme alla sindaca Caterina Campani, era presente per la Regione Toscana il consigliere regionale Mario Puppa. Nell'occasione è stato anche sottolineato che il riconoscimento ha un notevole valore anche dal punto di vista economico, dato che adesso, le produzioni di "befana di Barga" a cura di forni e pasticcerie del territorio, potranno avvalersi del bollino che qualifica il prodotto come appunto Prodotto Agroalimentari Tradizionale. Non una cosa da poco.

Per quanto riguarda il concorso la giuria del premio era composta dallo chef Claudio Menconi, il pasticciere barghigiano Paolo Lucchesi, la prof.ssa Lara Rafanelli dell'Istituto Alberghiero Pieroni di Barga; Ivo Poli dell'associazione nazionale città del Castagno, Roberta Carradini in rappresentanza dell'associazione della Befana; Maria Bruna Caproni, in rappresentanza del gruppo che produce la befana di Castelvecchio Pascoli, il vice sindaco Vittorio Salotti in rappresentanza del comune. Hanno valutato con attenzione e precisione tutte le befane in concorso ed alla fine del pomeriggio è stata proclamata la befana più buona 2024. È quella di Anna Maria Marchetti, barghigiana doc, che con 88 punti si è classificata al primo posto. Secondo posto con 83 punti per la befana di Chiara Farsetti di Fornaci: terza posizione per un'altra barghigiana, Nicoletta Nardini, la figlia dell'indimenticato Antonio Nardini, che ha ottenuto il terzo posto con 76 punti. Complimenti!

## LA BEFANA INCONTRA LE FAMIGLIE DEI RIFUGIATI

BARGA – Dopo il successo della raccolta solidale "Dona un giocattolo e accendi un sorriso!" che si era svolta in piazza Pascoli il 17 dicembre, è stato organizzato il 4 gennaio un bel momento di incontro all'Oratorio del Sacro Cuore con le famiglie dei rifugiati del territorio seguite dalla Cooperativa sociale Odissea. I rappresentanti degli enti che hanno organizzato il tutto, Caritas Barga, Commissione Pari Opportunità, Osservatorio Rifiuti Zero, Comune di Barga, associazione Befana di Barga, Arciconfraternita di Misericordia e Proloco hanno accolto le famiglie e soprattutto i bimbi e le bimbe.

Roberta Carradini (dell'associazione Befana di Barga) ha spiegato, con l'aiuto della mediatrice linguistica, la storia e la tradizione della Befana di Barga e ha insegnato ai bimbi il canto popolare "Ecco donne la Befana". A sorpresa ha bussato alla porta proprio la Befana di Barga, quella vera, che è scesa dalla sua casetta in montagna per l'evento e ha consegnato i pacchi regalo, frutto della raccolta delle settimane precedenti. È stato poi offerto un piccolo rinfresco con le bibite donate dalla ditta Nardini ed i dolci natalizi del Podere ai Biagi.

Gli organizzatori colgono l'occasione per ringraziare la comunità barghigiana per i molti giocattoli ricevuti che ora saranno donati anche alle famiglie seguite dalla Caritas Barga.

LA CASINA DELLA BEFANA A UNOMATTINA



PEGNANA - La Befana in diretta nazionale su Rai1, alla trasmissione Unomattina. La mattina del 5 gennaio, tre collegamenti con le interviste alla nostra befana di Massimo Tosi e con in studio Daniela Ferrolla. È stata l'occasione per far conoscere la tradizione della Befana di Barga e soprattutto il fatto che proprio qui, da noi, a Peggana, c'è la casina della Befana. Alla Casina, per accompagnare la troupe insieme ai volontari dell'Associazione La Befana, c'era anche la sindaca di Barga, Caterina Campani insieme allo chef televisivo Claudio Menco-ni che è stato il gancio ed il promotore di questa diretta barghigiana, dato che a Unomattina è ospite pressoché fisso.

La diretta è stata anche l'occasione per far conoscere il biscotto della Befana di Barga inserito giustamente nei PAT.

CON LA BEFANA A PREPARARE... LA BEFANA



BARGA - Anche alla Villa di Riposo Giovanni Pascoli di Barga non è mancata la visita della Befana, quella vera, quella che vive a Peggana. L'aveva invitata per il 4 gennaio il direttore della Villa, Gabriele Giovannetti. E' stata accolta dalla musica del canto della befana con al piano Graziella Corsaro e dagli ospiti impegnati nella lavorazione di una delle tradizioni più belle del periodo, il biscotto della Befana di Barga. Assieme al personale della struttura gli ospiti della Pascoli hanno realizzato e sfornato decine e decine di deliziose befane che hanno offerto alla Befana ed anche alle autorità presenti, il presidente della Pro Loco di Barga Andrea Marroni e la sindaca del comune di Barga, Caterina Campani.

Alla fine i saluti ed i ringraziamenti del direttore della Pascoli, Giovannetti: al presidente della Pro Loco per la sua gradita presenza e così pure alla sindaca di Barga, all'aiuto cuoca Michela Bertini anche in rappresentanza dell'associazione della Befana, alla capo cuoca Monica Massei che ha sovrinteso a tutta la preparazione, alla dottoressa Roberta Palandri per l'organizzazione di tutto il personale ed a tutti i cari ospiti della Pascoli per l'impegno. Ha ringraziato anche il Giornale di Barga attraverso il quale invia l'augurio di buon anno a tutti i barghigiani all'Estero, ed in particolare a quelli di Chicago ed a tutti i componenti della Giovanni Pascoli Benevolent Society.

VISTATORI DA TUTTA LA TOSCANA ALLA CASINA DELLA BEFANA



PEGNANA - Nonostante il brutto tempo la Casina della Befana e la sua padrona, la simpatica e dolce vecchia di monte che porta i regali ai bambini, hanno rispettato la tradizione aprendo i battenti, per un ultimo saluto a bambini e famiglie, nel giorno dell'Epifania.

In tanti sono arrivati da un po' tutta la Toscana per incontrare la Befana che ha avuto per tutti i bambini parole dolci, incoraggiamenti ad essere più buoni ed ubbidienti per tutto l'anno e qualche caramella come dono.

All'esterno, a dare manforte alla Befana, il gruppo dei volontari dell'associazione della Befana che con il rinforzo del gruppo "I Balordi" tiene in piedi questa bella tradizione e che nel mese che precede il Natale ogni domenica apre la casina ed aiuta appunto la Befana ad accogliere tutti.

LA BEFANA IN VISITA ALLA "BELVEDERE"



BARGA - Dalla sua casina in Peggana la Befana è scesa fino a Barga per incontrare anche gli ospiti della residenza "Belvedere".

Alla fine un bel pomeriggio all'insegna del divertimento con la Befana che si è intrattenuta con tutti donando carezze e caramelle. Gli ospiti hanno poi ballato e fatto merenda insieme a lei per ringraziarla di essere passata.

2022  
 NUOVA BOTTIGLIA  
 NUOVA ETICHETTA  
 SOLITA FORZA

0583 709001  
 3472678204  
 nardiniliquori.it

Nardini

### COME SEMPRE RINNOVATA LA MAGIA DEL PRESEPE VIVENTE

**BARGA** - Un grande presepe vivente a cielo aperto. Il più longevo di tutta la Valle con i suoi 38 anni di vita. È tornato, come tutti gli anni da tradizione, la sera dell'antivigilia di Natale, il 23 dicembre ed ha regalato grandi emozioni.

Per una sera Barga è tornata indietro nel passato, ha fatto rivivere i suoi antichi mestieri. Nell'antico castello non mancava proprio niente, dalla lavandaia all'arrotino, a tutto il ciclo completo della lavorazione della castagna, lavorazione importante in tutta la montagna barghigiana.

Un bel tuffo nel passato ed una bella rievocazione del presepe baciata anche da tantissima gente, sia barghigiani che visitatori, che non hanno mancato l'appuntamento. Il tutto in una bella serata dal clima ideale.

I figuranti quest'anno sono cresciuti di numero e va detto che in tutte le postazioni le scene degli antichi mestieri e dei momenti della vita di una volta sono stati proposti con grande accuratezza e serietà.

Ad aprire il percorso, dentro porta Reale, come sempre il comitato paesano di Pagnana e di altri abitanti della montagna con tutta la lavorazione legata alle castagne.

A conclusione del percorso, prima della salita in Duomo, il gruppo di Tiglio con la famiglia Balducci in testa ed altre scene della vita contadina e di una volta. Molto bella come sempre la rievocazione, nella vecchia canonica, di una classe della scuola elementare di una volta.

Tra le altre scene riproposte, la macinatura del granturco con il gruppo di Paolo Bernardi e Niccolò Riccardi, la vita di una famiglia di un tempo, grazie alla ricostruzione di Massimo Nardini di Sommacolina e della sua famiglia, i carbonai a cura di Gabriele Luti con il nipote Lorenzo e Mattia Lunardi, il soldato romano che non può mai mancare, proposto dal Marco Casci, la lavorazione dell'orzo, altro momento della vita contadina proposto da Mery Pieri e dalla famiglia dei "troni", i Renucci; i pastori e venditori di frittelle di farina dolce a cura del comitato di San Pietro in Campo, le osterie proposte da numerosi gruppi di giovani, la bellissima scena delle lavandaie, anche questa nei pressi del Duomo, lo scalpellino Leo Gonnella e l'arrotino Pierangelo Carzoli. Apprezzatissima anche la riapertura delle stanze degli antichi telai barghigiani dove si tesseva la seta, con all'opera Maria Teresa Paolini. Questo e tanto altro lungo via del Pretorio.

Ad arricchire il tutto in musica, i musicanti della Filarmonica Luporini di Barga e, ad aprire la strada alla Sacra Famiglia, lo zampognaro Dario Landi.



Foto Maria Chiara Bertagni

Nella seconda parte della serata, dagli antichi mestieri la scena è passata alla sacra famiglia che ha seguito la via del presepe vivente fino a salire in Duomo dove poi si è svolta la scena della Natività. Il significato del Natale, tutto racchiuso in questi bei momenti.

Ad annunciare la nascita di Gesù un razzo dal campanile del Duomo, come una stella cometa ed il suono delle campane di Barga, con lo struggente doppio eseguito dai campanari di Barga. Ad allietare la scena della natività con bellissimi canti natalizi, il coro della *Community of Jesus*.

Per la cronaca e per la storia Giuseppe era impersonato da Giorgio Cella, la madonna da Monica Simi ed i re magi quest'anno sono stati i fratelli Riccardo e Stefano Santi e la *new entry* Roberto Bechelli.

I coordinatori della manifestazione, ovvero Maresa Andreotti, Filippo Lunardi e Beatrice Balducci del comune di Barga desiderano ringraziare le tante realtà paesane ed associazioni che hanno permesso di ricostruire tante postazioni del presepe vivente con i gruppi di Pagnana, San Pietro in Campo, Tiglio, Sommacolina, la famiglia dei Troni dei Barucci, la Filarmonica Luporini, Federico Biagioni per l'asinello, la Community of Jesus e tutti i figuranti che hanno partecipato e costruito queste scene in modo veramente accurato. Un grazie speciale soprattutto ai giovani che sono il futuro di questa tradizione.

### IL DOPPIO DELL'IMMACOLATA

**BARGA** - Ogni anno pesa sempre un po' di più salire fin lassù, nel punto più in alto di Barga per prendere parte ad una tradizione tutta barghigiana. Ma quando si arriva in cima al campanile, in mezzo alla squadra dei campanari, e quando soprattutto le campane cominciano a suonare, se ne va ogni fatica ed inizia la magia; la magia di quelle tre campane secolari, che per ogni barghigiano che si rispetti nella notte dell'Immacolata sono qualcosa di ancor più speciale, perché ci portano verso i giorni del Natale.

Una bella emozione per me e sono certo per tutti i barghigiani che amano la tradizione; che si è ripetuta anche lo scorso 7 dicembre grazie ai campanari di Barga. Il Doppio, il 501° doppio, è stato eseguito alla perfezione per un'ora intera, dalle 21 alle 22, ovviamente in onore dell'Immacolata Concezione, ma soprattutto in onore dell'immagine della Madonna del Molino che in contemporanea è stata recata in processione con una fiaccolata dalla Chiesa della SS Annunziata fino in Duomo. Sono con quest'anno 501 gli anni in cui si ripete la tradizione del Doppio.

Non è cosa da poco tirare le tre pesanti campane che portano con loro anche il peso di tanta storia: il primato spetta alla "Maria", la campana piccola del 1580, che lo scorso 7 dicembre ha suonato il suo 444° doppio.

Ad assistere allo speciale concerto quest'anno una folla da record e soprattutto tanti campanari giunti anche da Cardoso e da altre zone del comune; in tutto erano 24 per rendere omaggio al doppio dell'Im-



macolata. C'era anche la sindaca di Barga, Caterina Campani e poi c'erano tanti barghigiani oltre a tutti quelli che anche da casa, solamente ascoltando, non si sono persi nemmeno un momento di questo evento speciale che apre il cammino di fedeli e non verso i giorni del Natale.

Luca

**IL CASTAGNACCIO PIÙ BUONO? QUELLO DEL PAOLO**

**BARGA** - Come tutti gli anni grandissima partecipazione di concorrenti e di pubblico per la simpatica iniziativa, edizione numero 14, del Trofeo Il castagnaccio del Natale, vero e proprio concorso riservato ai castagnacci più buoni, tra quelli decretati dalla giuria popolare, ovvero da coloro che li assaggiano e li votano nell'urna.

Il trofeo, organizzato come sempre dall'associazione dei Lake Angels, si è svolto il 16 dicembre scorso ed era intitolato a Natale Bertolini, figura indimenticata della "vecchia Barga" e nei primi anni dell'evento uno dei principali vincitori della manifestazione

Tantissimi i concorrenti e tantissimi a degustarli come detto; il tutto sotto la Loggia del Capretz che ha accolto alla perfezione questo simpatico ed originale evento che ormai è diventato una tradizione delle feste di Natale a Barga.

Per l'edizione 2023 alla fine, per la cronaca e per la storia il vincitore è stato il barghigiano Paolo Casci, non nuovo alla vittoria di questo speciale contest; secondo posto per Monica Marchi di Peggiana; terza posizione per Ilaria Giovannetti di Barga e poi quarto posto per l'azienda Il Boschetto Goloso e quinto per la giovane Federica Brizi. Complimenti a tutti.



**IL CONCERTO DI NATALE A SAN PIETRO IN CAMPO**

**SAN PIETRO IN CAMPO** - Domenica 17 dicembre gran successo per il tradizionale concerto di Natale in San Pietro in Campo. Nella chiesa, davanti al presepe, si sono esibiti la polifonica di Galliciano diretta da M.o Fiorenzo Toti ed il coro di San Pietro in campo diretto da Gabriella Pisani. I due cori si sono cimentati in canti natalizi rice-



vedendo applausi e consensi dalle numerose persone presenti in chiesa. Grandi ovazioni anche per il baritono Bruno Caproni ed il pianista Julian Evans che hanno arricchito la serata musicale con alcuni brani e le loro esibizioni hanno incantato tutti quanti. Alla fine dunque una bella serata natalizia di musica che ha scaldato i cuori di tutti. L'incasso è stato devoluto in favore della chiesa di San Pietro in Campo.

**LA TOMBOLA DELLA BEFANA A FORNACI**



**FORNACI** - Il 5 gennaio, presso i locali del Circolino di Fornaci 2.0, si è svolta con una bella partecipazione la Tombola della befana organizzata dal gruppo Marciatori di Fornaci "Gli amici di Mariella" e dall'associazione Il Sorriso di Francesco. È stato un bel pomeriggio, impreziosito anche dall'arrivo della Befana e che ha permesso di raccogliere fondi che ora saranno devoluti in beneficenza.

ALIMENTI SENZA GLUTINE  
FRESCHI E SURGELATI

REPARTO COSMETICO  
ERBARIO TOSCANO

AUTOANALISI  
CONSULENZE  
E SERVIZI

FARMACIA DOTT. SIMONINI

Barga Via Canipaia, 9 Tel. 0583 722700 [www.farmaciasimonini.it](http://www.farmaciasimonini.it) - [farmaciasimonini@virgilio.it](mailto:farmaciasimonini@virgilio.it)

## NATALE IN PIAZZA PASCOLI



**BARGA** - Un bel pomeriggio asciutto e non troppo freddo ha accompagnato il consueto appuntamento con "Natale in Piazza Pascoli", una bella giornata natalizia proposta dalla Pro Loco di Barga è svoltasi il 17 dicembre.

Dalla mattina un bel mercatino artigianale dedicato al Natale grazie all'organizzazione di We Planner, ma anche cose buone da mangiare a pranzo con i polentari di Filecchio.

Dalle 15 tutti in piazza, soprattutto bambini e famiglie intere, per attendere l'arrivo di Babbo Natale e dei suoi aiutanti Elfi, giunti, dopo essere partiti a quanto pare dal Bar Sport di Barga, con una slitta speciale e con tanto di cagnolino al seguito.

Abbracci, foto con Babbo Natale e consegna di letterine sono stati all'ordine del giorno per la gioia di tutti i piccini. Per loro anche il trucca bimbi e una bella merenda a base di bomboloni organizzata al Gruppo dei Balordi e offerta dalla Pro Loco.

## IL CONCERTO DI NATALE A FORNACI

**FORNACI** - Il 18 dicembre si è tenuto con successo, nella chiesa di Cristo Redentore, il consueto concertino natalizio durante il quale si sono esibiti i bambini del "Piccolo Coro Chiacchiere Sonore" coordinato da Rita Bonazinga, Gabriele Rigali e Anna Stella Poli. Il gruppo ha eseguito una serie di brani natalizi insieme al coro "Mamme e Chitarre" che tutte le domeniche accompagna i canti durante la santa messa del mattino.

Complimenti a tutti per la riuscita ed apprezzata serata che ha creato una bella atmosfera natalizia.

## Il Giornale di BARGA

giornaledibarga.it

Direttore Responsabile: Luca Galeotti

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

**Foto:** Maria chiara Bertagni, Graziano Salotti, Foto Borghesi, giornaledibarga.it

**Traduzioni:** Sonia Ercolini

**Grafica e impaginazione:** ConMeCom di Marco Tortelli

**Stampa:** San Marco Litotipo srl, Lucca

Autorizzazione n. 38/1949 Tribunale di Lucca

## PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

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

## GARANZIA DI RISERVATEZZA

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

## LA FIACCOLATA NATALIZIA DEL VESPA CLUB BARGA

**BARGA** - Tra gli eventi più tradizionali ed anche sentiti del Natale a Barga da segnalare il ritorno della Fiaccolata in Vespa e moto organizzata dal Vespa Club Barga. L'evento si è svolto la sera del 9 dicembre.

Partenza è arrivo da piazza Pascoli dove si sono ritrovati davvero tanti centauri in sella a Vespa, moto, quad e quattro ruote molti dei quali addobbati a dovere in omaggio al Natale alle porte.

Dopo i saluti delle autorità intervenute, con l'assessore Lorenzo Tonini e la benedizione di rito impartita dal proposto don Stefano Serafini la partenza del colorato e rumoroso corteo che ha percorso le vie di Barga, sfidando anche una fitta pioggerellina.

A salutare ed a ringraziare gli intervenuti anche Silvia Cecchini a nome dell'associazione *Non ti scordar di Te* di Galliciano. Tutto il ricavato della manifestazione è stato infatti devoluto a favore del centro anti violenza gestito dall'associazione.

Durante la serata ci sono stati anche alcuni premi consegnati dal vespa Club. Per il vespista più giovane presente, premio a Matteo Bertoncini; per la miglior vespa natalizia premio a Francesco Moscardini con il babbo Alfredo.



## PANETTONI DA ROTARY E CONAD PER LE FAMIGLIE BISOGNOSE

**BARGA** - Il 7 dicembre davanti all'ingresso del supermercato Conad City di Barga c'è stata la consegna alla Caritas vicariale di 75 tra panettoni e pandori per arricchire la fornitura del pacco alimentare previsto per gennaio per le famiglie bisognose del comune, gestita dalla Caritas di Barga e Fornaci.

La donazione è stata possibile grazie alla generosità del Rotary Club Antiche Valli del Serchio sostenuta anche da Conad che ha sponsorizzato questa iniziativa.

La consegna è avvenuta da parte del personale del Conad City di Barga, alla presenza di diversi esponenti del Rotary Club e dei rappresentanti della Caritas tra cui il diacono Luigi Moscardini.



## AMOLOGNO BENE IL MERCATINO NATALIZIO

**MOLOGNO** - È stata una bella domenica di sole e di festa a Mologno per la prima edizione dei mercatini di Natale andata in scena il 3 dicembre; tanti banchetti di artigiani locali che hanno esposto le loro bellissime creazioni e molte persone che ne hanno approfittato per acquistare i regali di Natale. E' arrivato anche Babbo Natale, con le sue belle aiutanti Elfe, che ha distribuito ai più piccoli caramelle e nella sua casina ha raccolto le letterine dei bambini, scattato foto e distribuito sorrisi ed allegria a tutti.

Il comitato paesano, oltre che dell'organizzazione, si è occupato di ristorare gli avventori con necci, pasta frita, bomboloni e l'immancabile vin brûlé che al calare del sole ha riscaldato i più grandi.



## NUOVE PAGINE DI STORIA DEL "DIFFERENTI" GRAZIE AL LIBRO DI PIER GIULIANO CECCHI

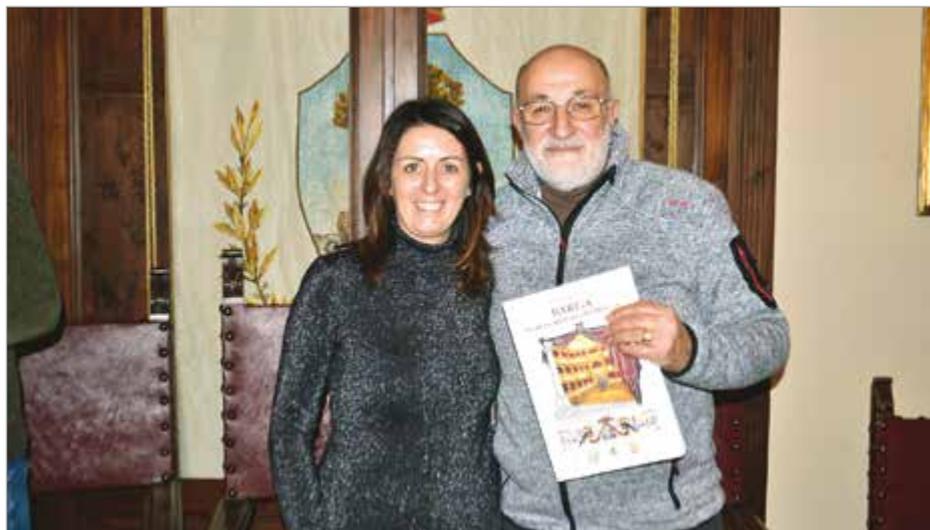
**BARGA** - A Barga lo scorso 28 dicembre, nella sala consiliare, la presentazione del libro "Barga, la storia del Teatro dei Differenti" di Pier Giuliano Cecchi. Una pubblicazione che è stata realizzata, con il contributo di Comune di Barga, Fondazione Ricci, Unire Barga e Fondazione BML quale omaggio al Teatro di Barga in occasione della commemorazione dei 25 anni dalla riapertura che avvenne il 29 novembre 1998.

È stata l'opportunità per parlare della lunga storia del teatro dei Differenti che inizia con l'Accademia degli Indifferenti nel 1688 e che da allora non si è più fermata divenendo questo luogo stesso non solo un edificio di arte e cultura, ma una vera e propria espressione della civiltà barghigiana. Così Pier Giuliano Cecchi ne ha parlato e ne ha scritto in questo volume che racconta la storia del Teatro quasi come un romanzo con i suoi cittadini protagonisti. Il libro raccoglie i 30 e più articoli pubblicati sulla storia del teatro sul giornale di Barga online dal gennaio 2023. Il tutto è stato arricchito e rivisto in alcuni passaggi realizzando un libro che si pregia di documenti sino ad ora rimasti inediti.

Durante la presentazione si è parlato ovviamente anche di storia più recente, proprio degli anni in cui, dopo l'acquisizione della proprietà da parte del Comune ed una chiusura di alcuni anni, grazie al lavoro portato avanti tra gli anni '80 ed i '90 prima dalla giunta di Alessandro Adami, poi da quella di Antonio Da Prato ed infine da quella di Mauro Campani, si arrivò nel 1998 alla sua riapertura e totale ristrutturazione. Un lavoro imponente che dovette partire dalle fondamenta e da un profondo intervento strutturale che ha permesso di tramandarci quel teatro che nella sua sede attuale era stato già ricostruito nel 1795.

Alla presentazione sono intervenuti assieme al nostro direttore Luca Galeotti, la sindaca di Barga Caterina Campani, la presidente di Unire Barga Sonia Ercolini, Maria Pia Baroncelli per la Fondazione Ricci, Maria Bruna Caproni per la Fondazione BML e Sara Moscardini direttore della sezione di Barga dell'Istituto Storico Lucchese.

Il libro è stato pubblicato grazie ai contributi di Unire Barga, Fondazione Ricci, Fondazione Banca del Monte di Lucca e Comune di Barga e patrocinato dall'Istituto Storico lucchese sezione di Barga e dal Giornale di Barga; la realizzazione grafica è stata curata da Marco Tortelli. Lo potete trovare presso le edicole Nardini a Porta Reale e Poli in via Mordini.



### IL BUFERA RACCONTA

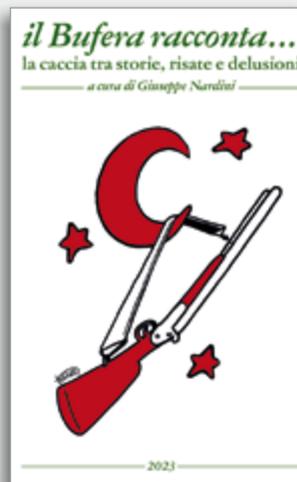
**BARGA** - Venerdì 22 dicembre, presso il Bar Alpino, luogo frequentato da tanti cacciatori barghigiani, si è svolta la presentazione del libretto "il Bufera racconta... la caccia tra storie, risate e delusioni". Erano presenti numerose persone, molti cacciatori ma non solo.

Il curatore del libro Giuseppe Nardini ne ha illustrato il contenuto che ha lo scopo di ricordare con simpatia le avventure di caccia più divertenti vissute dal Bufera, al secolo Antonio Da Prato. Sono ricordati anche gli episodi di altri cacciatori tra cui quelli già descritti da Renato Ruggi e pubblicati sul Giornale di Barga negli anni passati.

Il libro si apre ricordando le opere di un illustre barghigiano, il Pietro Angelio, autore di due poemetti in latino che descrivono la caccia con il cane e l'uccellazione con il vischio. Di quest'ultimo è riportata la brillante traduzione di Giovanni Pascoli.

Tra i vari racconti, il libro ricorda vecchi personaggi e descrive le diverse forme di caccia che si sono evolute in seguito alle profonde mutazioni ambientali avvenute negli ultimi decenni. Si avvale inoltre di efficacissime vignette offerte e disegnate dall'amico Simone Togneri.

Le 50 copie del libro stampate per l'occasione non sono state sufficienti per soddisfare tutte le richieste e presto ne sono state ristampate altre.



# pensarecasa.it®

## Il bello di arredare



**PENSARECASA STORE**

📍 Via Lodovica, 75  
Borgo a Mozzano - Lucca  
☎ Tel. 0583 833326  
✉ lucca@pensarecasa.it



**PENSARECASA CITY**

📍 Via Alfredo Catalani, 100  
Sant'Anna - Lucca  
☎ Tel. 0583 1524790  
✉ lucca@pensarecasa.it



**PENSARECASA LAB**

📍 P.le Dante Alighieri, 14  
Viareggio - Lucca  
☎ Tel. 0583 1530346  
✉ lucca@pensarecasa.it



lucca.pensarecasa.it

## DEDICATO A NAZARENO GIUSTI

**BARGA** - Grazie alla collaborazione della sua famiglia, sarà realizzata a maggio 2024 a Barga, nella sede della Fondazione Ricci, una mostra dedicata a Nazareno Giusti per omaggiare i suoi studi e le sue opere dedicate alla conoscenza storica di molti eventi e personaggi che hanno caratterizzato il Novecento.

Nazareno, illustratore, fumettista, giornalista, già collaboratore di numerose testate tra cui "Avvenire" e "La Lettura" del Corriere della Sera, autore di biografie a fumetti e di ben undici graphic novel, di cui due pubblicate postume, sarà ricordato in questa esposizione che porterà in luce diverse opere inedite a cui l'artista aveva lavorato con grande impegno documentandosi su svariati temi storici a lui tanto cari; che ora gli organizzatori vorrebbero far conoscere in particolare al mondo studentesco, poiché visti e raccontati da un giovane e sensibile artista, quale è stato Nazareno Giusti.

Il babbo Massimo Giusti, in un incontro per definire questa iniziativa, ha peraltro donato tre opere da lasciare esposte in maniera permanente alla Fondazione Ricci, che faranno parte della prossima esposizione della primavera del 2024: un ritratto di Puccini e due acquerelli liberamente ispirati a opere di Puccini e Fenoglio.

La mostra vedrà l'organizzazione curata da Fondazione Ricci e Istituto storico lucchese sezione di Barga e il patrocinio e la collaborazione di Comune di Barga e Unire Barga.



## PRESENTATA LA NUOVA PUBBLICAZIONE DEDICATA A TIGLIO: STORIA, ARTE E MEMORIA

**TIGLIO** - Lo scorso 10 dicembre, in una piacevole domenica soleggiata, è stato presentato a Tiglio Alto nella Chiesa di San Giusto il volume "Tiglio. Storia, Arte e Memoria nel centenario della Confraternita di Misericordia" realizzato grazie alla collaborazione tra la Misericordia di Tiglio, l'Unità Pastorale, la sezione di Barga dell'Istituto Storico Lucchese e il Comune di Barga.

Nel presentare il lavoro svolto i curatori hanno voluto ricordare con profonda gratitudine lo storico barghigiano Antonio Nardini la cui opera "Tiglio e il suo territorio" è riprodotta integralmente nella prima parte del volume.

Un caro ricordo è stato dedicato anche a Don Giuseppe Cola, guida spirituale e riferimento di tutta la montagna barghigiana e non solo. Infine un ringraziamento è stato rivolto a tutti coloro, presenti o scomparsi, che hanno tramandato sino ad oggi per via orale le tradizioni, la storia dei personaggi e dei luoghi legati sia alla Misericordia di Tiglio che alle frazioni e alle popolazioni di Tiglio, Pegnana, Renaio e Montebono. Personaggi, luoghi e tradizioni che hanno trovato una collocazione scritta nel volume, con l'auspicio di preservarne per sempre la memoria.

I curatori del volume nelle persone di Paolo Balducci, Don Stefano Serafini, Sara Moscardini, Pier Giuliano Cecchi, Marco Tortelli, Raffaele Dinelli, Dario Togneri e Beatrice Balducci vi invitano alla lettura del libro acquistabile presso la lavanderia di Maria Grazia Renucci a Barga e presso la Chiesa di San Giusto a Tiglio.



**Lunatici**

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

SCOPRI GLI INCENTIVI DOPPI:

gli incentivi statali sono ripartiti  
e si cumulano agli incentivi Mazda.  
FINO A 5.050€ di vantaggio in caso  
di rottamazione statale e con il finanziamento Mazda Advantage.



## IN RICORDO DI MARIÙ PASCOLI



**BARGA** - Al teatro dei Differenti di Barga una mattinata di studi dedicata a un grande personaggio del mondo pascoliano: Maria Pascoli, la sorella del poeta di Castelvecchio e San Mauro, da tutti familiarmente conosciuta come Mariù.

Organizzato da Fondazione Pascoli e dal Comune di Barga, l'appuntamento ha voluto ricordarla nel settantesimo anniversario della sua morte, avvenuta nella Casa di Castelvecchio Pascoli il 5 dicembre 1953.

Indubbiamente è stata lei l'artefice unica della valorizzazione e della salvaguardia del patrimonio di Giovanni Pascoli a cui sopravvisse per quarant'anni conservandone e lasciandoci in eredità tutto quello che è Casa Pascoli ed il suo archivio.

Le ricerche degli ultimi venti anni hanno dimostrato la centralità del suo ruolo che è emersa anche nell'intervento tra gli altri di Alice Cencetti che ha presentato il suo ultimo volume "Il Pascoli degli italiani. Storia di una poesia nella scuola nazionale (1912-1962)". Il libro è il frutto di un assegno di ricerca promosso dalla Fondazione Pascoli congiuntamente con la Scuola Normale Superiore di Pisa in memoria di Guelfo Marcucci, creatore e primo presidente della Fondazione, di cui in sala era presente il figlio Paolo.

Tra gli altri momenti, in conclusione, un breve omaggio al poeta in occasione dei 120 anni dalla pubblicazione della prima edizione della raccolta di liriche "Canti di Castelvecchio", con una introduzione a cura di Sara Moscardini

## UN VITTORINI IN BIBLIOTECA

**BARGA** - La finalità della Collezione Vittorini di Barga, mostra permanente aperta nei mesi scorsi in via dell'Acquedotto, è anche quella di promuovere l'artista e l'uomo Umberto Vittorini nei luoghi di cultura. Nella biblioteca comunale fratelli Rosselli, anche per la considerazione che l'artista gli ha manifestato indicandolo



come luogo designato a custodire la sua preziosa raccolta di libri, non poteva dunque mancare un qualcosa che ricordasse una vita spesa per l'arte. Così è arrivata a dicembre la donazione di una bella opera del grande artista del Novecento italiano: una sua "Barga", che ora fa bella mostra di sé nelle sale della Biblioteca Comunale Fratelli Rosselli. Il quadro è stato consegnato nelle mani della sindaca di Barga Caterina Campani da Cristian Tognarelli che ha dichiarato: "Ringrazio la nostra Prima Cittadina Caterina Campani e tutte le persone che si sono adoperate per la realizzazione di questo desiderio".

## L'ANGOLO DEGLI ADULTI ANCORA A SCUOLA

### Al cinema. Let's go to the Cinema

La pellicola sfarfallava, poi si sentiva come una frustata e lo scemare della voce, poco dopo le luci si riaccendevano. Le pellicole erano in celluloide, si rincollavano con lo scotch, con l'acetone o con il fuoco dello Zippo. Oggi sfarfalla il digitale, ma non serve colla per rattopparlo.

*When we went to the Cinema...*

Bei ricordi di quando andavamo al cinema negli anni '60. "La mia zia e lo zio, da giovani fidanzati, mi portavano con loro al cinema. Per la mentalità di quei tempi non era buon comportamento che la ragazza uscisse da sola con il fidanzato. Così li accompagnavo per fare il lume."

C'era una volta. Quando tanti andavano al cinema. In quella sala semi buia anche i più timidi riuscivano ad abbracciare la loro fidanzata, e di sicuro ci scappava anche qualche fugace bacetto.

Poi è arrivata la televisione nelle case. Seduti comodamente sul divano, magari in pigiama e pantofole, si può scegliere un film con il telecomando, tutto viene misteriosamente da lontano e ti appare in casa, senza bisogno di uscire, di incontrare gli altri.

A Barga, all'Oratorio Sacro Cuore, negli anni '60, Don Francesco cominciò a fare il cinema; all'aperto in estate e quindi nella sala come un vero cinematografo. "Ero affascinata dalla macchina di proiezione, ma essendo femmina il mio ruolo era quello di spettatrice; alcune volte sono riuscita a salire quella scaletta che portava nello stanzino buio da dove attraverso una finestrina usciva un fascio di luce che trasportava le immagini in sala, sul telone bianco di fronte agli spettatori. Ho visto anche come si riparava la pellicola. ma la cosa che mi incuriosiva era guardare le piccole immagini impresse sulla pellicola stessa".

Andare al cinema ci ha regalato altre emozioni, speciali, ad ognuno le sue ma in mezzo a tanta altra gente. Sembrava di entrare in un'altra dimensione! Tante persone al buio, in estate nel piazzale, sotto il cielo stellato, attente allo schermo su cui il film avanzava.

Le pellicole venivano da Livorno via treno oppure con la corriera, erano concrete, pesavano; oggi non pesano che un file!

"Il cinema Roma c'era. C'era sempre stato e sempre ci sarebbe stato. Questa era una certezza assoluta per noi bambine ed era l'aspettativa principale della Domenica in quelle giornate piovose d'Inverno".

Figlioli e figliole potevano andarci da sole per lo spettacolo del pomeriggio e quando iniziavano a proiettare il film in continuazione "stavamo lì dal dopo pranzo fino all'ora di cena mangiucchiando tutte le pinozze e i lupini che le nostre magre fianze di bambini permettevano. Non si badava molto se i gusci cadevano a terra stratificandosi, anzi, lo scricchiolio che facevano pestandoli era motivo di ulteriore divertimento." Le vendeva il Curzio che, durante gli intervalli, girava tra le poltrone con la sua cassetta al collo e illuminava con una lampadina tascabile la merce, i soldi e il resto da dare quando, a proiezione iniziata, continuava servire gli ultimi.

Specialmente il sabato e la domenica la sala era affollata e, dopo l'inizio del film, vi si formava una nebbia via via sempre più fitta: era il fumo delle sigarette che gli adulti e i ragazzi più grandi non si toglievano mai di bocca. "Tornavamo a casa con un odore acre sui vestiti e chissà nei polmoni, ma nessuno ci faceva caso perché quasi tutti i maschi e i padri di famiglia fumavano."

Come allora il cinema, la sala, oggi è una occasione di svago importante, ma è una tra le mille che ci ritroviamo tra le mani ed ha perso molto del peso come luogo in cui nascono le emozioni e le risate e le lacrime, insomma l'educazione!



Una foto del Cinema Puccini di Fornaci da poco riaperto al pubblico grazie alla passione di Gioconda Lorenzini e della sua famiglia



## LA MARCIA "BARGA" DIVENTA IL NUOVO INNO DEL COMUNE

**BARGA** – Una melodia storica che celebra la cultura locale, le radici tradizionali e l'identità distintiva del territorio. La Marcia "Barga" è il nuovo inno ufficiale adottato dal Comune barghigiano, un'armonia recuperata grazie al lavoro di conservazione della memoria e diffusione della tradizione musicale barghigiana della Filarmonica Gaetano Luporini. La composizione dell'inno è attribuita a Pasquale Mastronaldi (1898-1974), originario di Messina, giunto a Barga per ragioni lavorative. Qui, perseguendo la sua grande passione per la musica, Mastronaldi ha ricoperto il ruolo di Maestro della banda locale.

La documentazione del nuovo inno è stata ritrovata da Piergiuliano Cecchi e Roberta Popolani, il cui padre Gino deteneva uno spartito del clarinetto. Il testo musicale è stato poi ricostruito dallo stesso nipote omonimo del Maestro Mastronaldi. La Marcia sarà quindi il nuovo inno del territorio, una melodia che verrà riprodotta durante gli eventi istituzionali e le cerimonie pubbliche e che vuole rac-

contare attraverso le sue note la storia, le tradizioni, le caratteristiche peculiari della comunità di Barga promuovendo così la conoscenza e la diffusione della cultura e delle testimonianze locali.

Questa acquisizione assume un significato particolare nell'anno del bicentenario della fondazione della prima banda di Barga: una ricorrenza che è stata commemorata anche con la consegna del San Cristoforo D'Oro, avvenuta lo scorso luglio durante i festeggiamenti del Santo Patrono del territorio. In tale circostanza, l'amministrazione comunale e la banda locale hanno



Foto Pier Giuliano Cecchi

deciso di istituire questo nuovo inno, simbolo della connessione tra la comunità e la sua eredità musicale.

## A CORRADO FORMIGLI E SILVIA BOCCARDI LA 13ª EDIZIONE DEL PREMIO BENEDETTI

**BARGA** – A Corrado Formigli e Silvia Boccardi la tredicesima edizione del Premio giornalistico Arrigo Benedetti andato in scena sabato 25 novembre presso il teatro dei Differenti.

Silvia Boccardi non poteva essere presente per impegni di lavoro e verrà premiata a febbraio, mentre c'era Corrado Formigli il conduttore dal 2011 della trasmissione Piaz-zapulita su La7. Tra i tanti passaggi significativi della sua carriera, nell'ottobre del 2014 è stato il primo giornalista italiano a entrare a Kobane durante l'assedio dello Stato islamico. Da inviato ha coperto i principali fatti nazionali e internazionali per Rai, Mediaset, Sky tg24 e La7.

Sicuramente un giornalista "con la schiena dritta" come sarebbe piaciuto ad un maestro del Giornalismo come Arrigo Benedetti che con la sua figura ci ricorda oggi come ieri i principali valori di questo mestiere. Regole ben precise come ha sottolineato proprio Formigli. Una su tutte: l'indipendenza. La

lezione dei grandi padri del giornalismo italiano come Benedetti, ha detto, è di perseguire l'indipendenza dello spirito critico. Una lezione che ci dobbiamo portare nel cuore perché l'unico grande principio che deve prevalere nel giornalismo.

Il Premio dedicato al giornalista lucchese, fondatore dell'Espresso e dell'Europeo, è stato consegnato dal nipote dello storico giornalista Arrigo Benedetti jr, dopo gli interventi degli altri organizzatori della manifestazione: il presidente Luca Menesini per la Provincia di Lucca e Maresa Andreotti per il comune di



Barga. In sala, ad assistere alla premiazione, anche gli studenti dell'ISI Barga e della scuola media.

## I LAVORI ALLO STADIO ORLANDO

**FORNACI** – Per lo stadio Luigi Orlando di Fornaci di Barga: proseguono i lavori per migliorare la struttura e renderla sempre più fruibile, sicura e accogliente. Sono stati infatti installati i nuovi moduli per gli spogliatoi, che andranno così a rendere molto più funzionale ed in linea con le normative federali l'utilizzo dell'impianto.

Un lavoro che va a sommarsi agli interventi precedenti, portati avanti sempre dall'amministrazione Campani, per rifare la recinzione e garantire quindi una maggiore sorveglianza all'impianto.

L'investimento complessivo per il rinnovamento del campo sportivo è stato di 364mila euro finanziato dalla Regione Toscana e dal Comune di Barga.

"Stiamo cercando ulteriori finanziamenti per proseguire con i lavori di miglioramento della struttura - commentano la sindaca Caterina Campani e l'assessore ai lavori pubblici, Pietro Onesti - in particolare delle tribune - con l'obiettivo di renderla sempre più un'eccellenza del territorio".

Per i lavori in corso, ora l'obiettivo dell'amministrazione comunale è di inaugurare i nuovi spogliatoi entro i primi mesi del 2024.



## BILANCIO DI PREVISIONE 2024: TARIFFE INVARIATE, ESENZIONI PIÙ ALTE E ATTENZIONE AL SOCIALE, AL DIRITTO ALLO STUDIO, ALLA CULTURA E AL TURISMO

**BARGA** - Sociale, lavori pubblici, diritto allo studio e un contenimento generale delle tariffe - comprese le tasse - a carico dei cittadini: queste le linee guida del bilancio di previsione 2024 approvato dal consiglio comunale di Barga il 21 dicembre scorso.

“A fronte delle entrate correnti - commenta la sindaca Caterina Campani - composte dai trasferimenti statali, dall'IMU, dall'addizionale Irpef e altre voci, si prevede una spesa di quasi 10 milioni di euro. Far quadrare i conti non è mai semplice, ma il nostro compito di amministratori è di gravare il meno possibile sulle spalle dei cittadini. Per questo gestiamo con attenzione le finanze per poter garantire, ancora una volta, quella qualità di servizi e quelle tariffe contenute che rappresentano per tante famiglie una boccata d'aria”.

“Pur fra le mille difficoltà che la maggior parte degli enti locali si trova ad affrontare - aggiunge l'assessore Vittorio Salotti - presentiamo un bilancio che prevede spazi importanti per i nostri cittadini, con tariffe inalterate e soglie di esenzione più alte per le fasce deboli. Allo stesso tempo, vengono garantite le risorse necessarie a finanziare un ricco ed articolato programma di lavori pubblici”.

I principali capitoli di spesa in previsione riguardano il sociale, settore per il quale sono stati stanziati ancora una volta 172 mila euro, in linea con lo scorso anno e in aumento rispetto alle annualità precedenti. Ad arricchire i servizi proposti dall'amministrazione, sono state introdotte due figure, un'assistente sociale e una figura amministrativa nell'area servizi alla persona anche a supporto dell'ufficio per i servizi sociali.

Consistente anche la spesa prevista per il diritto allo studio, circa 763.300 euro, anche in questo caso in linea col 2023 e in aumento rispetto agli anni precedenti. Si conferma il prolungamento di orario della scuola dell'infanzia di Castelvecchio Pascoli e ritorna l'impegno dell'amministrazione a sostenere la quasi totalità del costo dei trasporti per il servizio scuola (circa 185 mila euro), il 48% della spesa per il servizio mensa (circa 170.000 euro) e il 41% delle spese di gestione del Nido (al netto del contributo regionale di euro 46.843,72, circa 132 mila euro).

Ammonta a circa 275 mila euro la spesa per le manutenzioni di vario tipo, come la viabilità, parchi e giardini, cimiteri, scuole, patrimonio e restano elevate anche nel bilancio di previsione 2024 le spese per il pagamento delle utenze (energia elettrica e metano) attestandosi ad euro 174.000 oltre ai 385.000 del canone annuale per la pubblica illuminazione e quota calore negli edifici pubblici. Undici mila euro saranno trasferiti all'Unione dei Comuni per la redazione del nuovo piano urbanistico, mentre 4 mila euro saranno investiti, come partecipazione al finanziamento regionale, per l'archiviazione digitale delle pratiche edilizie.

Corpo il capitolo di spesa dedicato alla cultura e al turismo: per il 2024 è prevista una spesa in linea con la previsione dello scorso anno (circa 92 mila euro) che sarà impegnata per organizzare eventi culturali, mostre, concorsi e manifestazioni e la sempre più affascinante stagione teatrale realizzata in collaborazione con la Fondazione Toscana Spettacolo. In aumento, invece, gli incassi derivanti dall'imposta di soggiorno: 150 mila euro che saranno reinvestiti per la promozione turistica e culturale del territorio e il miglioramento del decoro urbano.

**LE OPERE PUBBLICHE.** Di grande importanza anche la programmazione per le opere pubbliche previste nel 2024: con 60 mila euro sarà realizzato il parcheggio in loc. Pedona, mentre con 70 mila euro si potrà procedere alla riqualificazione del CCN di Fornaci di Barga (il progetto complessivo prevede la spesa di 740 mila euro). Sarà bonificata la resede della palestra delle ex scuole elementari di Fornaci di Barga (140 mila euro) e si interverrà sulla riqualificazione della filanda di Villa Gherardi per allestire una sala multimediale (20 mila euro). Prenderanno il via anche gli interventi di efficientamento energetico alla scuola di Filecchio (331 mila euro), alla palestra della scuola media di Barga (192 mila euro) e alla primaria di Barga (186 mila euro), oltre alla ristrutturazione dell'ex scuola elementare Maria Pascoli di Castelvecchio (500 mila euro, di contributi da privati e realizzata dalla Misericordia di Castelvecchio). Grazie al Pinqua, il piano nazionale per la qualità dell'abitare, si potrà rifunzionalizzare Palazzo Gian-

netti e la palestra della ex scuola elementare di Fornaci per un investimento complessivo di circa tre milioni e mezzo di euro.

**LE TARIFFE.** Sostanzialmente invariato l'impianto tariffario del Comune: da 13 anni, infatti, non cambiano le spese a carico delle famiglie grazie anche all'impegno da parte dell'ente di coprire buona parte dei costi. Sale la soglia di esenzione del pagamento dell'addizionale Irpef che raggiunge i 13 mila euro e si



conferma il fondo anticrisi da 5 mila euro a sostegno dei lavoratori in difficoltà. Per la TARI previsto in bilancio, per la copertura del costo del servizio, quanto previsto dal PEF (piano economico finanziario) quadriennale approvato in consiglio comunale nell'anno 2022 e validato da ATO; tale PEF, dopo che per l'anno 2023 non ha visto aumenti rispetto al 2022, per il biennio 2024/2025, subirà delle modifiche per effetto del livello inflazionistico molto elevato che ha comportato ingenti incrementi dei costi, come indicato nella normativa ARERA; i dati per l'approvazione non sono ancora disponibili e al momento la normativa prevede la scadenza al 30 aprile 2024 insieme all'aggiornamento delle tariffe TARI corrispondenti. Si confermano i limiti di reddito del 2023, ovvero esonero totale con ISEE non superiore a 10 mila euro; riduzione del 16% per contribuente ultrasessantenne unico occupante l'immobile con ISEE non superiore a 16.500 euro; rimborso del 45% per i soggetti con ISEE non superiore ad euro 16.800 e con nucleo familiare fino a 3 componenti; rimborso del 50% per i soggetti con reddito ISEE non superiore ad euro 16.800 e con nucleo familiare con 4 o più componenti (tutto questo con un ingente stanziamento di bilancio di circa 40 mila euro a favore delle fasce più deboli).

Sempre per la TARI è confermata la riduzione del 15% sulla parte variabile del tributo per gli esercizi commerciali che hanno aderito al banco del non spreco e la riduzione del 50% sulla quota variabile alle utenze relative a locali ed esercizi commerciali ubicati nel centro storico di Barga e di Fornaci di Barga (Fornaci Vecchia). La riduzione del 50% sulla parte variabile della TARI è prevista anche per le nuove attività per l'anno di apertura e per i 2 anni successivi. Si confermano le fasce di esenzione e compartecipazione per mense e trasporto scolastico.

La rubrica "Notizie da Palazzo Pancrazi" è a cura del Comune di Barga



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



**DATA**

di Cavani Pamela e C. sas

**ELABORAZIONE DATI**  
**CONSULENZE FISCALI**

Via Canipaia 4, 55051 BARGA  
 segreteria@abcdatasas  
 tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

## ASBUC, APPROVATO IL BILANCIO



**BARGA** - Giovedì 22 dicembre si è svolta alla sala Colombo di Barga in via del Giardino l'assemblea di ASBUC Barga per l'approvazione del bilancio di previsione 2024. Il documento è stato approvato con 41 voti a favore e 3 contrari.

Un bilancio di circa 598 mila euro in uscita e di 454 mila euro in entrata, disavanzo dovuto in particolare al fondo di accantonamento per il futuro riscatto del rifugio Marchetti per oltre 130 mila euro, che sarà comunque coperto dalle disponibilità liquide del comitato.

Nelle voci di bilancio, per il Piano di assestamento forestale nei territori oltre il confine modenese, la vendita dei crediti di carbonio dai boschi, i tagli boschivi previsti nei versanti toscani ed emiliano si prevede una entrata di oltre 100 mila euro.

Tra le novità di questo bilancio, peraltro, la decisione di fornire a prezzi calmierati a 100 famiglie del comune 50 quintali di legna a testa. Grazie anche allo sconto che verrà garantito dall'azienda incaricata dei tagli boschivi. Asbuc ha messo in bilancio 5000 euro e conta di avere tale sconto anche dall'azienda che verrà incaricata. Il tutto con un risparmio per ogni carico da 50 quintali di circa 100 euro a famiglia.

Altra voce cospicua messa a bilancio sono i 300 mila euro per un primo intervento di ristrutturazione del rifugio Marchetti al Lago Santo (lavori di manutenzione straordinaria, consolidamento sismico, rifacimento impianti e infissi). Introito che ASBUC conta di ottenere grazie a contributo delle Fondazioni bancarie, ma anche ai fondi del PSR.

Inoltre tra le voci in entrata 24 mila euro sono previsti dal rilascio delle autorizzazioni ai non residenti per la raccolta di funghi.

A proposito invece degli interventi realizzati nel 2023, tra le notizie positive l'ottima stagione dei funghi anche per quanto riguarda gli introiti relativi al rilascio dei tesserini per i non residenti (in tutto oltre 2 mila). Molto bene ha funzionato anche il servizio di vigilanza delle guardie volontarie ASBUC che hanno svolto un lavoro importante sia per il controllo che per il rilascio dei tesserini.

Per quanto riguarda l'attività boschiva, è stato concluso l'iter per la certificazione dei crediti di carbonio sia per le foreste gestite nel versante emiliano che in quello toscano. L'audit con gli enti certificatori, che ha dato il via libera, si è tenuto nelle settimane scorse. Si tratta dell'ultimo passaggio dell'iter per arrivare alla vendita dei cosiddetti crediti di carbonio; momento che di pari passo rappresenta anche la massima certificazione ambientale per le foreste del demanio civico di Barga.

A proposito del versante emiliano ASBUC, sta ottenendo l'autorizzazione per il piano di gestione del taglio delle foreste. Piano che a causa dei vari vincoli sarà molto conservativo.

**EVENTI 2024:** già fissati diversi eventi organizzati da ASBUC come il ritorno della Scarpinata sull'Appennino, il 6 luglio; la Ciaspolata nella prima o la seconda fine settimana di febbraio; la festa al Lago Santo l'ultimo sabato di luglio e il concerto del Serchio delle Muse al Lago Santo, l'11 di agosto.

Tra gli altri impegni portati avanti in questi mesi la sistemazione con lavori di manutenzione del Bivacco della Caciaia; la collaborazione con l'associazione "A Ovest del Cimone", che ha provveduto ad effettuare un sentiero di collegamento tra la zona della Buca della Noce e i Campi di Annibale sia per MTB che per escursionisti.

In accordo con il comune di Barga a primavera sarà inoltre installata la colonnina di ricarica delle e-bike presso il rifugio della Vetricia.

## LA FESTA DEI MATRIMONI



**FORNACI** - È una bella idea quella che viene portata avanti in questi anni dall'arciprete di Fornaci don Giovanni Cartoni con la sua Unità Pastorale: festeggiare gli anniversari di matrimonio della comunità, quelli in particolare che hanno raggiunto i traguardi dei 60, dei 50 e dei 25 anni di matrimonio.

Domenica 26 novembre dunque nella chiesa del Cristo Redentore una bella festa con la consegna alle coppie di una rosa e di un attestato, al termine di una partecipatissima santa messa.

Sono stati festeggiati per i 60 anni di matrimonio Piero Villani e Gabriella Chiavaccini; Francesco De Candussio e Afra Equi; Giancarlo Giannotti e Rosa Saisi; Giuliano Moriconi e Carla Landucci; Siriano Pratesi e Leda Benvenuti; per i 50 anni Vito Barbamente e Silvana Villani; Leonardo Suffredini e Gemma Maria Rossi; Emilio Equi e Ivalda Corazza e per i 25 anni Eraldo Orsi e Emanuela Marzocchini; Claudio Gonnelli e Cristina Mandoli.

Congratulazioni a tutti gli sposini di diamante, d'oro e d'argento

## A FORNACI PER SANTA BARBARA



**FORNACI** - Nel giorno della ricorrenza di Santa Barbara, il 4 dicembre, come tutti gli anni una cerimonia sentita si è svolta a Fornaci di Barga.

L'Associazione Marinai d'Italia, in particolare la sezione di Fornaci di Barga, unitamente alle autorità civili e militari ed agli appartenenti alle Associazioni Combattentistiche e d'Arma hanno ricordato la protettrice dei Marinai, ma anche di tutti coloro che hanno a che fare con gli esplosivi, dagli artiglieri, al Genio Militare, ai minatori e ai vigili del fuoco, presso il monumento dei caduti del mare all'imbocco del Ponte Leandro Puccetti. Alla cerimonia hanno preso parte tra gli altri la sindaca di Barga Caterina Campani con gli assessori Sabrina Giannotti e Lorenzo Tonini.

Nel corso della celebrazione sono stati ricordati in particolare i caduti del mare i cui nomi sono riportati presso il monumento e sono stati anche ricordati i due "marinai originari di Barga deceduti nell'incidente della torre dei piloti di Genova avvenuto il 7 maggio 2013: Capo di prima classe Marco De Candussio e Pilota Michele Robazza, i cui familiari, come ogni anno, erano presenti alla cerimonia.

## “CASTAGNA...NDO” CON LA PRO LOCO

**BARGA** - Si sono concluse in questi mesi le visite da parte di alcune classi dell' Istituto Comprensivo di Barga in Pagnana. Tali visite erano legate al Progetto “Castagna...ndo”, ideato e realizzato da Pro Loco Barga, e prevedevano di recarsi ad un castagneto, di osservare da vicino il castagno e tutte le sue componenti, di vedere la trasformazione delle castagne secche in farina grazie all'utilizzo della riproduzione di una macina in scala, di proprietà dello storico Emilio Lammari.

Gli alunni hanno potuto ascoltare le spiegazioni relative al mondo della castanicoltura e hanno anche realizzato bellissimi disegni esposti in occasione della festa di Barga Castagna.

Per l'attuazione di questi laboratori si ringraziano Emilio Lammari, Nicola Fontanini, Omero Togneri e il Comitato paesano di Pagnana che ha ospitato i ragazzi nei suoi locali e l'assessore alla scuola Lorenzo Tonini per la sua presenza. Un grazie anche alla Pasticceria Lucchessi, alla Pasticceria De Servi, al bar Rossi che hanno offerto la merenda e ai trasporti Biagiotti per la disponibilità data.



Questo era il primo anno di attuazione e, visto il buon esito, la Pro Loco Barga sarebbe contenta di proseguire il progetto allargando l'offerta ad altre classi del Comprensivo di Barga, cercando di aumentare le esperienze laboratoriali.

Pro Loco Barga

## UN DAE ALL'ORATORIO DEL SACRO CUORE

**BARGA** - Domenica 17 dicembre, dopo la santa messa domenicale nella chiesa del Sacro Cuore, si è svolta la cerimonia inaugurale del nuovo Defibrillatore automatico che la società GS Barga amatori ha donato alla comunità, installandolo presso l'Oratorio del Sacro Cuore. Luogo frequentato ogni settimana da tanta gente che gravita attorno alle attività della parrocchia e non solo ed anche ai laboratori del GVS.

All'inaugurazione, erano presenti tanti componenti del GS Barga: il presidente onorario Luciano Marchetti e quasi tutto il Direttivo con il presidente Massimiliano Falsini, Luca Santi, Rossano Pieroni, Stefano Lombardi, Simone Cavani, Alessio Carminati, Angelo Bertoncini, Paolo Santerini e Vittorio Salotti. Erano inoltre presenti il Sindaco di Barga, Caterina Campani, il presidente degli Amici del cuore valle del Serchio, Fabrizio Da Prato, il Governatore della Misericordia del Barghigiano Stefano Mondati, il Governatore dell'Arciconfraternita di Misericordia Enrico Cosimini, il vice presidente del GVS Enrico Peccioli. A benedire il DAE è stato il proposto di Barga Don Stefano Serafini.



Le autorità intervenute hanno espresso il loro plauso al GS Barga del presidente Massimiliano Falsini per questo gesto che peraltro prevede anche l'impegno del gruppo a curare a proprie spese la manutenzione dello stesso. Bravi.

## IN AIUTO DELLA MISERICORDIA

**FORNACI** - In un incidente è stata seriamente danneggiata l'ambulanza principalmente impegnata sul servizio delle emergenze del 118 da parte della Misericordia del Barghigiano. Questo ha costretto ad utilizzare per la riparazione parte dei fondi che si stanno accantonando per l'acquisto di una nuova ambulanza per il 118.

È stata così lanciata online una raccolta di fondi alla quale possono aderire tutti. *“A causa dell'incidente - spiega la Misericordia del Barghigiano - abbiamo dovuto impiegare una parte di soldi che erano invece destinati all'acquisto di un nuovo mezzo, da utilizzare sempre sul 118, in modo da avere sempre ambulanze nuove, come imposto anche da una delibera della Regione Toscana che obbliga le associazioni a sostituire i mezzi dopo 250.000 km, per la riparazione.*

*In questi ultimi anni, come tutte le associazioni di volontariato, i problemi economici si fanno sentire, anche a causa dell'aumento dei costi di gestione avuti nel periodo post covid. Per questo motivo abbiamo bisogno di voi, di sentire la vostra vicinanza, come ce l'avete fatta sentire durante la pandemia, per permetterci di continuare a dare il nostro aiuto a chi più*



*ne ha bisogno. I soldi ricavati verranno utilizzati per l'acquisto della nuova ambulanza che andrà poi a sostituire quella danneggiata nell'incidente in modo da avere un mezzo sicuro ed efficiente sull'emergenza territoriale”.*

Per aderire alla campagna: <https://gofund.me/50d2dbc0>

## CINQUE POSTI PER IL SERVIZIO CIVILE ALLA MISERICORDIA DEL BARGHIGIANO

**FORNACI** - Cinque posti per il servizio civile universale alla Misericordia del Barghigiano che offre dunque una nuova possibilità a tanti giovani del territorio di fare una formativa esperienza presso la propria sede. Il bando è rivolto ai giovani dai 18 ai 28 anni.

I giovani che scelgono di partecipare alla realizzazione di progetti di Servizio civile universale hanno diritto ad avere una formazione generale ed una specifica. La formazione generale è basata sulla conoscenza dei principi che sono alla base del servizio civile universale.

La formazione specifica è inerente alla peculiarità del progetto. Tra le attività possibili durante l'anno di servizio civile, presso la Misericordia, i trasporti socio sanitari e di emergenza, i servizi sociali, servizi domiciliari e i trasporti ordinari.

C'è tempo per presentare domanda fino al 15 febbraio 2024

Per avere comunque tutte le informazioni del caso si può contattare la Misericordia del Barghigiano allo 0583.75420 o scrivere a [serviziocivile@miserbarghigiano.it](mailto:serviziocivile@miserbarghigiano.it)

## RENAIO RISCHIA DI PERDERE IL MOSTRICO

**RENAIO** - A Renaio, speciale microcosmo della montagna barghigiana a mille metri di altitudine, si rischia poi di perdere il ristorante della Franca Marchi, Il Mostrico, ma per noi anche la Bottega dell'Eva o del Righetto.

La notizia della possibile chiusura della sua bottega ristorante ha rattristato tutta la comunità e la speranza di tanti è che alla fine, prima del 31 gennaio, data scelta per chiudere i battenti, si trovi una soluzione.

Nei giorni scorsi si è mobilitato in tal senso anche il noto personaggio televisivo, attore e artista, Dario Ballantini che si è recato a Renaio, dalla Franca, insieme alla sindaca di Barga Caterina Campani.

Ballantini a Renaio ha vissuto 13 estati quando era bambino e poi ragazzo ed è molto attaccato a questa bottega ed alla famiglia Marchi; a questa bottega dove si conservano le sue foto, le sue poesie, i quadri realizzati dal padre Sergio; anche da Dario, insignito anni fa del San Cristoforo d'Oro a Barga proprio per il suo legame con questa montagna, è stato lanciato l'appello affinché venga raccolta l'eredità commerciale che lascia la Franca di Renaio.

Ma per il momento non si sono trovate strade concrete. Qualche contatto c'è stato, ma non soluzioni che per la Franca possano salvaguardare l'identità di questo luogo che ha una storia di 100 anni alle spalle, tutta legata alla famiglia Marchi.

Senza andare troppo indietro nel tempo, dopo la morte di Enrico Marchi, nel 2004 il testimone è stato raccolto proprio da Franca con la quale la Bottega ha ripreso slancio e giorno dopo giorno il fuoco è tornato a risplendere fino al luogo amato da tutti e famoso che è oggi.

Giorno dopo giorno, anno dopo anno di intenso lavoro, il tempo è passato, e mentre la Bottega il 24 gennaio prossimo compirà i suoi primi 100 anni, Franca e la nipote Jada, hanno preso la sofferta decisione di chiudere l'attività per far riposare Franca e dare a Jada altre prospettive di vita più consone ai suoi desideri.

Tante, in questi 20 anni sono state le soddisfazioni avute nel lavoro, ma tanti sono stati anche i sacrifici, per questo bisogna sia pure a malincuore accettare la loro decisione.

Ci sono però speranze. Non è detta l'ultima parola: ancora la famiglia sta pensando se possono essere trovate soluzioni diverse per salvare almeno la bottega. Ne riparleremo nel prossimo numero.

Non sarà la stessa cosa di questi anni, ma sarebbe comunque un modo per non far morire questo posto. Non solo la bottega, ma Renaio tutto. Incrociamo le dita...



## CHIUDONO IL BAR DEL PAOLO GAS E IL RIGO

**BARGA** - Non un gennaio esaltante per il commercio barghigiano con la chiusura di due locali importanti anche per la vita ricreativa del paese. Il primo è la Bottega "Dal Rigo" in Largo Roma che aveva ripreso le redini dello storico alimentari Caproni chiuso definitivamente nell'aprile del 2020; una bottega riaperta e rilanciata con una attività che non era solo un negozio di alimentari, ma un punto di ritrovo per merende, aperitivi e serate con musica durante i mesi estivi con insaccati e formaggi di qualità. Era stata aperta dalla famiglia Mannini



Paolo Marchetti con il suo nipotino

- Piacentini di Barga nel

novembre del 2021 e purtroppo si deve registrare con il 31 dicembre 2023 la sua chiusura; con un altro "buco" che si va a creare nell'ormai ridotto all'osso tessuto commerciale del Giardino dove per fortuna ci sono ancora l'agenzia di viaggi Lab Travel Lucchesia Viaggi, la Tabaccheria Santi e il Bar Roma della famiglia Nardini e a tenere in piedi la vita della piazza.

L'altra attività che ha chiuso con il 31 dicembre è il Bar del Paolo Gas sul Fosso, il bar più... Celtic e più scozzese d'Italia, covo del locale club dei support dei Celtic di Glasgow e vero e proprio punto di ritrovo per tanti scozzesi illustri e non: uno su tutti, la pop star Paolo Nutini.

"Per me è arrivato il momento della pensione - ci ha detto il titolare Paolo Marchetti - di dedicarmi a fare il nonno e di continuare a correre in moto".

Il Bar aveva aperto i battenti il 18 maggio del 2009 ed in questi anni è divenuto un punto di ritrovo per i tifosi barghigiani del Celtic, per tanti bargo-scozzesi e per gli appassionati delle due ruote, oltre che punto di approdo per i turisti in arrivo a Barga.

Quel che è certo è che da quando ha aperto questa attività ha fatto indubbiamente parte della storia e del commercio di Barga. Nessuno ha deciso di rilevare l'attività ed i figli hanno scelto altre strade; dunque la chiusura del bar e questa non è davvero una buona notizia. Vederlo chiuso è una perdita anche per la vita del piazzale del Fosso.

A Paolo Marchetti e alla sua famiglia un grazie per l'impegno profuso per il tessuto economico e commerciale barghigiani.

Un grazie che rivolgiamo anche alla famiglia Mannini - Piacentini, veramente dispiaciuti della chiusura di un'altra bottega dove si è fatto negli anni la storia commerciale e non solo di Barga.



Dario Ballantini dalla Franca a Renaio

## PROBLEMI DI UDITO?

vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?

Centri Acustici

**AUDIX**

gli unici sempre aperti  
in Garfagnana e Media Valle

tutte le mattine dalle 9 alle 12

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



**IN RICORDO DI LISETTA CAMPOLI**

Il giorno 1 gennaio è improvvisamente deceduta la cara Lisetta Campoli, vedova del compianto Bruno Capecchi. Era nata a Barga il 30 settembre del 1931.

Una persona conosciuta e ben voluta da tutti soprattutto a Fornaci dove ha trascorso una vita insieme al suo Bruno.

Lascia il figlio Daniele, nostro collaboratore, e la nuora Sonia a cui siamo particolarmente vicini ed inviamo le nostre condoglianze che estendiamo ai parenti tutti.

Daniele e Sonia desiderano ringraziare il personale della Villa di Riposo Pascoli di Barga per come è riuscito a coccolare e curare con tanta premura la cara mamma.



**LA SCOMPARS DI SERGIO ROSSI**

A 76 anni il 22 dicembre scorso ha lasciato, dopo un lungo ricovero all'ospedale di Cagliari, il caro Sergio Rossi, il fratello dell'Erina. Una persona generosa e dal cuore buono che viveva a Muravera, in provincia di Cagliari da circa nove anni con la moglie Franca ma che mai ha dimenticato la sua terra e la sua Barga.

Sergio nella sua Barga lo ricordiamo quando negli anni Settanta con la sua famiglia prese in gestione il Bar Onesti che era a quel tempo il cuore, il centro della vita della cittadina. Lo ricordiamo anche per il suo impegno come dipendente della Misericordia del Barghigiano servizio ambulanza. Ci aveva dedicato tutto se stesso e non c'era festa comandata che lui, di giorno e di notte, non fosse lì, pronto ad aiutare gli altri.

Alla moglie Franca, alla cara sorella Erina, al figlio Riccardo ed ai parenti tutti Il Giornale di Barga è vicino ed esprime le sue commosse condoglianze.



**IN RICORDO DI SIRIETTA PIERONI**

Il giorno 29 novembre ultimo scorso è venuta a mancare a San Pietro in Campo la signora Siretta Pieroni. Era nata a Fosciandora il 5 maggio del 1947. A ricordarla, con immenso affetto, dalle colonne di questo giornale, il figlio Aldo Lenzarini

Si associa la nostra redazione che invia ad Aldo ed ai parenti tutti le sue più sentite condoglianze.

La sua memoria cara rivivrà eternamente nell'animo di quanti la conobbero e le vollero bene



**NEL PRIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARS DI ROSA MORICONI**

Lo scorso 9 dicembre ricorreva il primo anniversario della scomparsa di Rosa Moriconi che ha lasciato questa vita terrena alla bella età di 98 anni.

I nipoti, addolorati per la sua perdita come il primo giorno, la ricordano caramente e le esprimono gratitudine eterna per la sua bontà e per il buon esempio che ha saputo dare a tutti.

Ciao, Rosa

I nipoti



**SORRISI NATALIZI "SUOR MARIANNA MARCUCCI"**

**RESOCONTO 2023**

Totale entrate	€ 521,00
Aiuti alle famiglie bisognose barghigiane	€ 480,00
Totale uscite	€ 480,00
Rimanenza in cassa	€ 41,00

**GENNAIO 2024**

Somma precedente	€ 291,00
Barga. N.N. in memoria dei cari defunti	150,00
Barga. Mirna Magrini in memoria di Alberto Bianchi	80,00
Totale	521,00

**IN RICORDO DI LUCIANA ED ARISTODEMO CASCIANI**

Le figlie, i generi, la nipote Sara, con immutato affetto e rimpianto, insieme ai parenti tutti desiderano ricordare la cara mamma Luciana Agostini, venuta a mancare il 19 gennaio 2013 ed il caro babbo Aristodemo Casciani, scomparso il 4 ottobre del 2010.

Al loro ricordo, come tutti gli anni, si unisce con affetto quello della nostra redazione.



**PISA**

Il primo gennaio scorso è venuta a mancare a Pisa, dove ha vissuto dividendo la sua esistenza tra la città e Barga, la cara Marianna Giannasi vedova del compianto Aldo Baregi. Come Aldo, profondamente legata alla sua terra, alla sua Barga ed alle sue tradizioni. Marianna, da tutti conosciuta come Mani, era nata a Pievepelago il 5 dicembre del 1932.

Alla figlia Francesca, al figlio Alessandro, al genero Oliviero, alla nuora Cristina, ai nipoti Marta e Matteo, e ed ai parenti tutti giungano le nostre sentite condoglianze.



Marianna Giannasi

AGENZIA FUNEBRE

**MAGRINI & PIACENTINI**

Via S. Francesco, 18  
BARGA (LU)

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

## NON TI DIMENTICHEREMO

“...Ma ecco che le campane non suonano più, è finito il doppio, più profondo sembra il silenzio, più scura la notte, come se un grande velo, prima squarciato dal suono, tornasse a coprire tutto ciò che passò, ma che l'animo, fedele custode, racchiude.”



Così termina uno struggente racconto di Graziella Cosimini scritto nel 1992. E il finale di un testo bellissimo, che ti avvolge il cuore di emozione se sei di Barga e se conosci il significato del doppio dell'immacolata per tutti i barghigiani. Di oggi, di ieri e di domani.

Mi piace pensare che proprio il suono delle campane del Duomo, due giorni prima della sua morte avvenuta il 9 dicembre, sia stato udito dalla nostra Graziella; che l'abbia raggiunta nel suo letto d'ospedale e l'abbia rincuorata un po'. Le abbia fatto sentire meno greve e spaventoso quel momento a cui però lei ormai si era preparata da tempo; che sapeva sarebbe arrivato presto. Quel suono di Barga spero l'abbia accompagnata con i suoi dolci rintocchi, con lo scandire delle tre campane suonate a festa dai nostri campanari. L'abbia resa per un'ultima volta felice. Felice di una vita che a volte non è stata dolce con Graziella, ma una vita che Graziella ha vissuto fino all'ultimo con intensità, accompagnata dal grande amore per i suoi cari e per la bellezza della sua Barga.

Graziella non c'è più. Non sarà più in mezzo a noi ed in tanti a Barga si sentono un po' più soli, compreso il sottoscritto. Ci ha lasciati, ma di fatto lei non se ne andrà mai. Rimarrà nel cuore di tutti noi che le abbiamo voluto bene, il che vuol dire che a Barga rimarrà nel cuore di tutti.

Io, personalmente, voglio ricordarmela così: bella ed elegante, come sempre è stata, come pure dotata di una ricchezza e di una sensibilità che l'hanno resa unica anche nel suo amore per Barga, la sua gente, le sue tradizioni, i suoi ricordi, la sua bellezza.

Ognuno ha il suo ricordo di Graziella e questo è il mio. Di certo nel ricordo di tutti noi lei resterà lì ad accompagnarci. A vegliare su questa Barga trasformata nei tempi e nei costumi, ma sempre una bella Barga. Un luogo speciale che lei amava.

Poco tempo fa, durante un viaggio di ritorno a casa, ci incontrammo in ambulanza, io come volontario, lei come paziente. Mi chiese sorridendo e scherzando, ma nemmeno più di tanto, che cosa avrei scritto il giorno del suo addio, ma che ci teneva comunque che la ricordassi.

Non temere, Graziella, non ti scorderò, non ti scorderemo mai.

Che la terra ti sia lieve, Cara Graziella. Di sicuro a noi, hai reso più lieve, più piena e più ricca l'esistenza. Grazie.

Luca

## UN PREMIO INTITOLATO A GRAZIELLA

**BARGA** - Una borsa di studio per tesi di laurea riguardanti il territorio, le tradizioni, la cultura e la storia barghigiana. Sarà questo il Premio intitolato a Graziella Cosimini.

La decisione è stata presa dal Comune di Barga d'intesa con l'Arciconfraternita di Misericordia di Barga ed il Giornale di Barga. La borsa di studio sarà rivolta agli studenti barghigiani che hanno realizzato tesi di studio inerenti la loro terra e che ne contribuiscono alla valorizzazione ed alla promozione, sia in ambito storico che culturale, che di tradizione.

Per partecipare al Premio, entro il mese di aprile 2024 le tesi dovrà essere inviate alla segreteria del Comune di Barga. Sarà poi un'apposita giuria a vagliare il tutto. La proclamazione del vincitore e la consegna del premio avverrà durante un evento legato alla storia di Graziella, la serata della Memoria di Barga, che si tiene ogni anno nel mese di agosto, nella piazzetta San Felice; una serata che quest'anno sarà particolarmente dedicata a Graziella; a cominciare proprio da questo premio intitolato al suo nome.

Prossimamente verrà reso noto tutto il regolamento e le modalità per la partecipazione al Premio.



## IL RICORDO DELL'ARCICONFRATERNITA DI MISERICORDIA

Dalle pagine di questo giornale vorrei ricordare Graziella Cosimini, in quanto iscritta alla nostra Arciconfraternita di Misericordia di Barga, pertanto Consorella.

Persona di cultura, di reciproco rispetto, attaccatissima alla nostra Barga, alle tradizioni, è doveroso ricordare quanto da Lei scritto sulle pagine del “Giornale di Barga” negli anni, a ricordo di personaggi, fatti e costumi della nostra cultura.

Graziella, sempre pronta a rispondere alle esigenze che le venivano chieste per rendersi utile a fare decollare le varie proposte significative di una testimonianza da lasciare a ricordo. Quando nel 2012, anniversario della morte del Confratello Giovanni Pascoli, la nostra Arciconfraternita organizzò un ricordo alla memoria del suo iscritto, le venne chiesta collaborazione; lei si mise immediatamente al lavoro per la riuscita di questa serata che risultò molto apprezzata dal numeroso pubblico presente. Il successo dell'evento ha fatto sì che da allora ogni anno nel mese di agosto è stata organizzata con il suo importante contributo la serata dal titolo “La Memoria di Barga” in Piazza San Felice.

All'interno dell'Arciconfraternita Graziella è stata poi per anni volontaria presso il reparto di Riabilitazione ed è stata per molti anni presidente del Collegio dei Proviviri. Il Magistrato della nostra associazione all'unanimità per i suoi meriti nel settembre del 2017 la ha conferito l'attestato di “Consorella Onoraria”.

Per tutto questo, a nome del Magistrato, sento il dovere di ringraziare Graziella, invitando tutti coloro che l'hanno conosciuta e stimata a fare, come me, tesoro per ciò che ci ha lasciato.

Il Governatore Enrico Cosimini



## RICORDI DELLA MIA VITA

In queste pagine che dedichiamo al ricordo di Graziella, ospitiamo volentieri questo scritto che ci ha fatto pervenire il Gruppo per la tutela di Nebbiana, Nebbianella e Val di Lago; riporta alcune memorie di Graziella. Un lavoro a cui si era dedicata nelle settimane prima della sua morte, grazie al supporto ed alla puntuale scrittura delle sue parole di Maria Lammari. Doveva essere letto il giorno della consegna del premio San Domenico, ma le cose, causa anche le condizioni di salute di Graziella, sono andate per le lunghe.

Non c'era stato il tempo poi per rivedere i suoi ricordi; che di certo sono alcuni momenti per lei importanti della vita. È mancata alla fine una rifinitura generale, è mancata forse una chiusura, ma alla fine Maria Lammari e il Gruppo di Tutela di Nebbiana e Nebbianella hanno voluto che fosse riproposto così. Proprio come se lo ascoltassimo da Graziella, seduta a parlarci di questi momenti dalla sua poltrona.

Causa gli spazi ridotti, i ricordi di Graziella saranno pubblicati in due puntate, nella speranza di fare comunque cosa gradita a tutti coloro che le hanno voluto bene e che in queste righe, ne siamo certi, la ritroveranno.

Secondo voi da dove comincio?

Parlaci di te...

Sento tutto il peso di questo invito a parlare di qualcosa che è il consultivo, il bilancio, un invito ad andare al nocciolo. È finito il tempo di strategie, di mettere in campo le risorse per attenuare o esaltare qualcosa. È il tempo della franchezza e della verità.

Sono pronta anche ora. Tutti i giorni sono sempre in attesa di qualcosa di bello e, sul piano degli affetti, delle sorprese che le persone sono pronte a dare.

Accade sempre qualcosa che la notte, con i ricordi del passato, s'impasta con l'attesa e genera emozioni.

Ho avuto una grande passione nata spontaneamente, senza forzature, da parte della famiglia: l'amore per lo studio.

Io, figlia di un commerciante abile e di una madre che parlava a stento la lingua italiana, ma ricca del suo dialetto che significava condensare tutto in un proverbio di cui ero amante.

Anche le mie amiche non lo conoscevano ed era oggetto di riso, ma non me ne sono mai vergognata e non l'ho mai esclusa nei miei successi e nei miei traguardi.

Sommocolonia era il suo "colletto", come diceva lei, e lassù, d'estate, tornavamo. Ed ogni volta era un'impresa, mia e delle mie sorelle. Facevamo l'erta con i vari riposini al ciglio della strada. Il più lungo e atteso era a San Rocco, la chiesina con il cancello chiuso. Ci sembrava di essere arrivate e a me passava l'ansia per la mamma che soffriva di scompenso di cuore (avevo saputo troppo presto in che cosa consisteva) ed era fonte sempre di paura.

"Una volta o l'altra ci resto": erano parole inaccettabili ed ho sofferto tanto. Questo mi ha responsabilizzata nei confronti della mia sorellina e nei confronti del babbo.

Quando il babbo aveva detto "non vi manca nulla", aveva assolto il suo compito ed io mi sostituivo alla mamma nella cura della casa eliminando tutto ciò che al babbo non era gradito. Sentivo che imparavo tanto in fatto di sensibilità e di diplomazia.

Altro grande canale di maturazione era la scuola privata delle suore e la figura della Direttrice, Suor Leonilde delle Giuseppine. Intanto sentivo che mi voleva bene. Mi affidava piccoli compiti come piegare una volta al mese il giornale "La Vita Nova" e poi ero addetta a consegnarlo agli abbonati. Suonavano i campanelli dei signori di Barga (dott. Luciani,



Una bellissima foto di Graziella scattata da Michele Brogi

gnani, Lemmi, Nardi, Verzani...) e le loro mogli mi dicevano: "Che brava bimba!".

La "mia" suora mi accompagnò all'esame di ammissione in Piazza del Comune ed io ero attenta ai suoi suggerimenti. Praticamente svolse il compito che la famiglia le aveva affidato, ma con un amore e delicatezza importantissime.

Non so per quale ragione mi mandarono alla scuola in Barga vecchia perché io ero del Giardino. Non gliel'ho mai chiesto. Posso dire però che è stato un passo ben scelto perché la suora veniva anche a soddisfare l'esigenza di spiritualità che mi ha sempre accompagnato.

Uno dei momenti ricorrenti della mia adolescenza è stato il ritrovarmi la mattina della domenica alla Messa nella Chiesa del Crocifisso, dopo esser passata a chiamare via, via l'amica di turno. Allora mi vestivo "da domenica", abitudine che ho sempre conservato: scarpine di pelle lucida, calzettoni di filo, gonna a pieghe...

Cominciavano già le prime simpatie, fatte di sguardi e di occhi interrogativi.

Da allora, amore e studio andavano di pari passo. Arrivò l'Università a Firenze, preannunciata da una lettera rossa con l'esito di ammissione e il voto dello scritto. Non me l'aspettavo. Ero contenta anche se c'era stato il dispiacere di lasciare a Barga "qualcuno" che ritrovavo puntualmente il sabato all'autobus delle sei e mezzo. Altre amicizie, in un

pensionato religioso, altri traguardi...

L'Università durò tanti anni anche perché cominciai l'insegnamento, per mancanza di professori, con l'assegnazione di una cattedra di Lettere per tutto l'anno.

Fu l'incontro con i ragazzi e, diciamo, ci siamo innamorati a prima vista ed è stato tutto più facile.

Entrare in classe significava trovarmi davanti gli occhi di tutti gli allievi che si portavano dietro le loro ansie, le loro paure e le speranze.

Io coglievo di ognuno di essi l'esigenza di quel momento.

Ero portata verso chi era più timido, chi non aveva fiducia in se stesso, chi si sentiva inferiore. Sentivo che aveva bisogno di una mano sulla spalla, di un abbraccio, di un incoraggiamento. Ero in grado di fornirlo.

Gli occhi si schiarivano e si allargavano in un sorriso che faceva diverso il rapporto tra insegnante e allievo.

A distanza di anni ho ritrovato questo tipo di allievi diventate donne, o padri e madri che mi sono venuti incontro con commozione. Senza che io me lo ricordassi hanno riportato alla memoria il gesto rimasto impresso e che ha voluto dire tanto in quel momento.

Questo è stato il mio tipo di rapporto con la scuola e che ancora oggi sa darmi emozioni e significati.

(continua nel prossimo numero)

## GIANI: L'OSPEDALE DI BARGA NON SI TOCCA

**BARGA** - L'ospedale di Barga non chiude, le indiscrezioni pubblicate sulla stampa sono una *fake news*. Così il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani in visita dopo Natale all'ospedale di Barga dove ha incontrato dirigenti ed operatori sanitari insieme al consigliere regionale Mario Puppa ed alla sindaca di Barga, Caterina Campani. Questa in sintesi la dichiarazione che ci ha rilasciato, dopo le indiscrezioni che erano uscite sulla stampa provinciale ed anche la presa di posizione del presidente dei Liberal democratici europei Andrea Marcucci, intervenuto proprio per stigmatizzare eventuali ipotesi di taglio all'ospedale di Barga:

*“Una fake news la notizia pubblicata dai giornali. Ho fatto una manovra anche impopolare proprio per tutelare la sanità pubblica toscana e quindi garantendo che vi siano le risorse necessarie per offrire i servizi ed anzi rilanciare sul piano delle liste di attesa e dei pronti soccorsi. Non vedo dunque perché – ha dichiarato il presidente Giani – dovremmo pensare a tagli o riduzioni. Per me poi l'ospedale di Barga così come l'ospedale di Castelnuovo, sono migliorati. Hanno una capacità di resa ai servizi maggiore. Il covid poi ci ha insegnato che i piccoli ospedali sono fondamentali.*

*Per questo confermo quello che ho sempre detto, ovvero che i 45 ospedali della Toscana non si toccano; per quanto riguarda Barga, nello*



*specifico, qui voglio sviluppare anzi un piano di valorizzazione, di incremento della possibilità di offrire i servizi”.*

Anche nell'incontro con operatori sanitari e dirigenti (era presente la responsabile del presidio ospedaliero della Valle Romana Lombardi, il direttore di zona distretto della Valle del Serchio, Fabio Costa e Sparta-

co Mencaroni direttore presidi ospedalieri dell'ASL Toscana Nord Ovest, ha ribadito la sua posizione. L'incontro poi è servito per fare il punto su alcuni aspetti legati all'ospedale, sui numeri e sul funzionamento dei reparti e su alcune problematiche da risolvere. Giani ha preso nota di tutte le istanze presentate.

## OSTETRICIA BARGA: UN REPARTO ATTIVO E CHE FUNZIONA

**BARGA** - Un reparto attivo, che funziona e che guarda al futuro. Così il reparto di Ostetricia e Ginecologia dell'ospedale San Francesco di Barga, che ha chiuso il 2023, grazie alla nascita della piccola Nola, venuta alla luce il 28 dicembre, con un totale di 202 parti. In crescita rispetto al 2022 (erano stati 198).

*“Un reparto indubbiamente attivo – ci conferma il responsabile dottor Vincenzo Viglione – con nascite e attività in aumento. Nel 2024 verrà peraltro sviluppato il sotto progetto legato a Proximity care con un centro simulazione realizzato grazie alla fornitura da parte della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa di una tecnologia robotica avanzatissima, che permetterà addestramento, simulazione, ma anche ricerca*

*scientifica nell'assistenza in sala parto nella gestione delle emergenze. Grazie a questo progetto questo centro potrà diventare un punto di addestramento pilota per tanti operatori sanitari. È un grande investimento che riteniamo sia un progetto importantissimo.*

*Inoltre per quanto riguarda il reparto, è già in funzione dal 2023, sempre nell'ambito di Proximity, il camper che effettua sul territorio tutti gli screening oncologici tra i quali anche quello del pap test per la prevenzione dei tumori all'utero. Dopo i 5 comuni in cui il servizio è iniziato nel 2023, ora l'attività verrà estesa nel 2024 a tutta la Valle del Serchio. Si tratta indubbiamente di un altro progetto importante per quanto riguarda Proximity.*



*Per quanto concerne il reparto continua inoltre l'attività chirurgica ginecologica ed è aumentata ed aumenterà l'attività ambulatoriale di prevenzione tumori anche attraverso gli ambulatori per le colposcopie e le isteroscopie”.*

È ARRIVATO IL NUOVO  
**BONUS TRICOLORE FIAT**

ACQUISTA IL TUO MODELLO PREFERITO A UN PREZZO SPECIALE,  
GRAZIE AGLI INCENTIVI STATALI E AL BONUS TRICOLORE FIAT.



Lunatici

A BARGA IN VIA ROMA 10/A TEL. 0583 723063 - A LUCCA IN VIA DEL BRENNERO 996 TEL. 0583 432511

Scopri Incentivi Statali e il  
**Bonus Tricolore Fiat**

Acquista il tuo modello preferito  
ad un prezzo speciale.

**"Bonus Tricolore Fiat":**  
dal primo giorno del 2024, infatti,  
si unisce agli incentivi  
statali potenziandone il  
contributo  
fino a 9.000 euro.



## NUOVI FURTI NEL COMUNE DI BARGA: INCONTRO TRA CITTADINI E AUTORITÀ

**BARGA** - Ladri di nuovo in azione nel comune di Barga. Dopo la metà di dicembre prima si sono verificati dei tentativi tra Filecchio e Fornaci, poi sono stati messi a segno due colpi: al Bar Saisi al Conad di Fornaci (tabacchi e gratta e vinci rubati) e poi al Bar Cencio di Fornaci (cassinate due slot); infine tra il 23 dicembre ed il 5 gennaio, 6 tra furti e tentativi di furto sono avvenuti nella zona del Piangrande tra via XXV aprile, via del Turello, via Mozza di Barga ed una traversa di via Funai. In alcuni casi in abitazioni già prese di mira durante i raid che hanno esasperato la popolazione di Barga durante l'estate. Raid poi finiti di botto, dopo l'inseguimento concitato dei ladri a settembre e la loro auto fermata da un colpo di pistola dei carabinieri. Da allora i furti si erano interrotti; fino al dicembre scorso quando è ricominciato l'incubo. Nei furti di dicembre e gennaio è stata smurata anche una cassaforte ed in alcuni casi il bottino è stato importante. In tutti i casi invece il danno morale causato agli abitanti è stato pesante.

Così tra le iniziative decise dalle autorità quella di incontrare la popolazione per fare il punto della situazione.

La sala dell'Oratorio del Sacro Cuore era completamente gremita di gente giovedì 11 gennaio, per sapere quello che è stato fatto nelle indagini; quello che si può fare come cittadini per contrastare l'attività criminosa; quello che è stato fatto anche come comune per prevenire i furti sul territorio.

La gente è esasperata e preoccupata e teme una nuova *escalation* di furti. Impossibile garantire che nuovi furti non ci saranno - è stato detto dal Maggiore Biagio Oddo, comandante della Compagnia Carabinieri di Castelnuovo - ma la popolazione deve sapere che le indagini sono in corso e ci sono anche spunti importanti; che i controlli ci sono e sono puntuali; che c'è una fattiva collaborazione con la polizia municipale ed il comune nell'attività di controllo e che importante in questa fase come sempre, è la collaborazione della popolazione che non deve assolutamente sostituirsi alle forze dell'ordine, farsi giustizia da sola o portare avanti pericolosamente in proprio le ricerche dei ladri fuggiaschi, ma segnalare invece prontamente alle forze dell'ordine situazioni e auto sospette, prendendo anche i numeri di targa; avvertire i vicini di casa, se si avvertono movimenti o suoni sospetti provenire dalle abitazioni; non dare mai niente di scontato in propo-



sito; avvertire ugualmente con prontezza le autorità. Collaborare in questo modo con chi è deputato a far rispettare la legge.

Dunque una forma di controllo di vicinato che non deve essere impulsiva; che non deve avere a che fare con ronde o gente in giro a rincorrere con i bastoni ed i forconi, ma che deve essere un preciso e ulteriore occhio e orecchio attento sul territorio. Per quanto riguarda i controlli, come riferito dalla sindaca Caterina Campani e dal comandante della Polizia municipale Nicola Giovannetti, oltre a collaborare ai controlli del territorio dei Carabinieri, da settembre è stato potenziato il sistema di video sorveglianza e si stanno ultimando gli interventi tecnologici per portare a compimento l'accordo con il comando provinciale dei Carabinieri, per permettere l'accesso diretto ai dati delle telecamere del comune da parte dei Carabinieri.

Sono stati peraltro implementati - hanno aggiunto Campani e Giovannetti - anche gli stessi dispositivi informatici che permettono ai Vigili di avere immagini migliori.

Per quanto riguarda le indagini, il Comandante Oddo, intervenuto con il comandante della stazione di Barga, M.llo Marcello De Cosmi, ha sottolineato che: "Non vi si può promettere che da domani non ci saranno più furti, ma si può promettere impegno, presenza, servizi; posti di controllo e attività investigativa costante. Il territorio qui da noi è e sarà presidiato".

## AMEBIASI A FILECCHIO: SCREENING SULLA POPOLAZIONE

**FILECCHIO** - A Filecchio è in corso lo screening sulla cittadinanza per la ricerca del parassita responsabile dei casi di amebiasi, che si sono verificati nei mesi scorsi nella frazione. Lo screening è promosso dall'Azienda Usl Toscana nord-ovest in collaborazione con il Comune di Barga e durerà in tutto 5 settimane. Grazie all'importante lavoro dei volontari di Misericordia e donatori di sangue di Filecchio sono stati consegnati porta a porta la lettera e il kit da utilizzare per la raccolta del materiale organico.

I ritiri delle provette avvengono presso gli impianti sportivi di Filecchio per tre giorni alla settimana fino al 19 gennaio e la risposta della cittadinanza (lo screening è infatti su base volontaria) è stata notevole. Tutto il territorio di Filecchio è stato coinvolto dalla campagna: settimana per settimana, suddivisi località per località, i cittadini che lo vorranno possono portare il campione per le analisi secondo l'orario ed il giorno prestabilito dalla lettera ricevuta dall'ASL. In tutto sono stati consegnati quasi 1000 lettere e kit.

Per avere il quadro completo delle analisi, riguardanti tutti i campioni ricevuti, bisognerà aspettare la seconda metà di gennaio 2024.

Proprio l'indagine sanitaria, visto che le indagini sulle acque sia dell'acquedotto che del canale di irrigazione non hanno fornito dati significativi, potrebbero dunque fornire elementi utili per capire le origini dei casi di amebiasi e magari anche per mappare eventuali zone più a rischio o dove è più probabile la presenza dei parassiti.

dal 1888

# DINI MARMI

LAVORAZIONE MARMI, GRANITI E PIETRE

ARTE FUNERARIA

rivenditore autorizzato  
OKITE-SILESTONE

[www.dinimarmi.it](http://www.dinimarmi.it) - [staff@dinimarmi.it](mailto:staff@dinimarmi.it)

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

DINI MARMI  
DINI MARMI DAL 1888

Noleggio auto e minibus 8 posti  
Bus da 16-19-20-36-56 POSTI

**SERVIZI TURISTICI E DI LINEA**

Biagiotti

**Servizio TAXI** +39 0583 75113  
+39 393 945199

[www.biagiottibus.it](http://www.biagiottibus.it) [info@biagiottibus.it](mailto:info@biagiottibus.it)

mologno zona industriale Il frascone tel. e fax +39 0583 75113

## COMMEMORATO IL 26 DICEMBRE 1944

**SOMMOCOLONIA** – Come tutti gli anni si sono svolte le commemorazioni dell'anniversario del 26 dicembre 1944, giorno della sanguinosa battaglia di Sommocolonia.

In quel giorno la tragica controffensiva tedesca denominata "Temporale d'inverno", che alla fine costò la vita a militari alleati, tedeschi e fascisti, oltre che a diversi partigiani ed anche a tanti civili di Sommocolonia

Le cerimonie del 26 dicembre, tributo a quanti perirono in nome della resistenza e della libertà, alle vittime civili ed in generale a quelle di tutti i militari caduti. Corone di alloro sono state deposte prima al monumento ai caduti partigiani di Monticino, poi alla Rocca alla Pace ed infine al monumento ai caduti di Sommocolonia poi nella chiesa di San Frediano è stata celebrata la Santa Messa. Una corona di alloro è stata deposta anche a Renaio alla lapide che ricorda il sacrificio solitario di Giuseppe Marchi. Fu ucciso in un'azione solitaria in Località Ai Santi il 26 dicembre del 1944, colpito mortalmente alla gola.

A Sommocolonia tra i presenti anche la famiglia di Beniamino Marchi giunta in quei giorni in vacanza nei luoghi delle origini dagli Stati Uniti. Ci tenevano a partecipare alla commemorazione dove hanno portato anche diverse bandiere a stelle e strisce in omaggio ai caduti americani.



## IL GIORNALE DEL MURF



**BARGA** – Domenica 10 dicembre si è tenuta la presentazione ufficiale del numero zero de "Il Giornale del MURF", il progetto che, a partire dall'approfondimento dei contenuti del Museo multimediale Rocche e Fortificazioni Valle del Serchio, ha dato vita ad una redazione di ragazzi capaci di entrare in contatto con il mondo e con il territorio che li circonda.

La redazione dei giovani giornalisti, ragazzi dai 9 ai 15 anni, da giugno ad oggi si è riunita ogni mercoledì ed ha sperimentato scrittura, fotografia, illustrazione, impaginazione, coniugando le tecniche tradizionali alle nuove tecnologie. Sotto la guida dei docenti Clara Curto, Angela Masotti, Lucia Morelli, Francesco Tomei, i ragazzi hanno raccontato eventi, luoghi e atmosfere con interviste, cronache e pezzi di approfondimento. In questo percorso di formazione, all'appuntamento settimanale si sono affiancati gli incontri con i professionisti del settore: Giacomo Bertini giornalista e fotografo di "GiroinFoto", Luca Galeotti giornalista e Direttore de "Il Giornale di Barga", la fotografa Caterina Salvi, il giornalista e grafico Marco Tortelli.

Il progetto, reso possibile, e gratuito per tutte le famiglie, grazie al contributo di BVLG Banca Versilia Lunigiana Garfagnana – Credito Cooperativo, è stato organizzato dall'associazione Venti d'Arte APS in collaborazione con il MURF museo, ha visto il patrocinio del Comune di Barga, assessorato alla cultura e alla scuola e la preziosa collaborazione del Giornale di Barga e dell'Istituto Comprensivo Giovanni Pascoli

## A FORNACI APERTA UNA SEDE DEL CENTRO PROVINCIALE DI ISTRUZIONE PER ADULTI

**FORNACI** – È stata aperta a dicembre la nuova sede del CPIA di Lucca (Centro provinciale per l'istruzione degli adulti). Si trova nei locali al primo piano della stazione ferroviaria di Fornaci.

L'apertura con una cerimonia alla presenza della dirigente del CPIA Mila Berchiolli, della sindaca di Barga Caterina Campani e

dell'assessore all'istruzione del comune di Barga, Lorenzo Tonini.

Nella sede di Fornaci vengono organizzati corsi di italiano per stranieri, nei diversi livelli di certificazione, ed anche corsi di lingua inglese. Una attività scolastica per adulti che quindi si rivolge sia a cittadini di altri paesi che agli abitanti della Vallata e che peraltro

arricchisce l'offerta già presente al CPIA di Castelnuovo dove si possono frequentare oltre ai corsi di certificazione della lingua italiana anche corsi per l'erogazione della licenza media per adulti.

Attualmente nel CPIA di Lucca sono presenti circa 700 alunni per un totale di venti classi.

**L'IDRAULICO**  
dei F.lli Lazzarini  
[www.idraulicofratellilazzarini.it](http://www.idraulicofratellilazzarini.it)

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

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

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

**CHIAMACI PER UNA  
CONSULENZA GRATUITA**

## ITALIAN AWARDS: PREMIO ALLA CARRIERA PER ALDO CECCHINI

**GLASGOW (Scozia)** - *The Italian Awards*, il prestigioso premio alla qualità tutta italiana di bar, ristoranti, pasticcerie e ristoranti della Scozia, è andato in scena domenica 27 novembre a Glasgow e l'emigrazione barghigiana ha ottenuto, tramite un nostro caro concittadino, un importante riconoscimento.

Aldo Cecchini, la cui famiglia è originaria di Sommacolina, il capostipite della famiglia che ha realizzato in Scozia ristoranti di successo nella zona dell'Ayrshire, ha ricevuto il premio speciale alla carriera. Un premio che indubbiamente va a riconoscere l'impegno di Aldo, il lavoro, l'amore per la sua terra e la sua comunità che in questi anni ha visto in Scozia anche l'organizzazione di eventi benefici per iniziative barghigiane, come le cene di gala per raccogliere fondi per la chiesa delle Palmente e per il progetto dell'*Italian Cloister Garden*, in ricordo delle vittime dell'Arandora star.

Un premio insomma meritato per una carriera di quasi quarant'anni; portata avanti con la sua famiglia ed ora proseguita con la stessa passione dal figlio Anthony.

La storia imprenditoriale della famiglia di Aldo Cecchini inizia a prendere forma con un caffè ristorante aperto da Aldo e dalla consorte Morag nel 1985. Da lì in poi un continuo successo e ben cinque ristoranti aperti tutti in puro stile italiano ed anche con un tocco di barghigianità.

A consegnare il riconoscimento a Cecchini è stata la prima cittadina di Barga, Caterina



Aldo Cecchini posa dopo il premio con la sua famiglia e la sindaca di Barga

Campani che ha preso parte con la famiglia Cecchini alla cena di gala.

La sindaca era arrivata in Scozia qualche giorno prima per proseguire l'impegno per rafforzare i legami tra Barga e la Scozia. Proprio nei ristoranti Cecchini, prima ad Ayr e poi ad Ardrossan, aveva partecipato a due "Barga night"; due cene con la partecipazione calorosa di tante famiglie barghigiane.

Durante la serata dell'*Italian Awards* la prima cittadina barghigiana ha avuto modo anche di ricordare e sottolineare i rapporti esistenti tra Barga e la Scozia e di parlare di Barga. La serata è stata una nuova occasione per incontrare altri bargo-scozzesi.

Anche da parte di questo giornale giungano ad Aldo ed alla sua bella famiglia le nostre congratulazioni.

## ECCO LA WEB APP PER CONOSCERE I SERVIZI OFFERTI AI GIOVANI DELLA GARFAGNANA

**BARGA** - Un'applicazione web (*web app*) sviluppata in collaborazione con studentesse e studenti dell'ISI di Barga, per migliorare l'accesso ai servizi di promozione e di prevenzione della salute e del benessere dedicati alle nuove generazioni, utilizzando strumenti e linguaggi a loro familiari: la presentazione si è svolta il 19 dicembre al Teatro dei Differenti, alla presenza della Sindaca Caterina Campani, del vicepresidente dell'ISI Barga Alberto Giovannetti, della Rettrice della Scuola Sant'Anna Sabina Nuti e di Maria Pia Mencacci, membro del CdA della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca.

L'applicazione rientra nella linea di progetto "Proxy Young", nell'ambito di "Proximity Care", il progetto proposto dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, sviluppato dal suo Centro di ricerca interdisciplinare Health Science, con la partecipazione degli Istituti dell'ateneo e con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca. Sostengono il progetto Regione Toscana, Azienda USL Toscana Nord Ovest, Fondazione Monasterio.

La web app è il risultato di un'esperienza di *co-design*, ovvero di "disegno partecipato", che ha coinvolto ricercatrici e ricercatori, tecnici, professionisti sanitari, studentesse e

studenti, docenti, impegnati in un percorso di identificazione dei contenuti e dei linguaggi e di conseguente progettazione grafica. Uno dei punti di forza di questo applicativo è essere stato pensato da chi andrà a utilizzarlo, con un processo di innovazione che lo rende personalizzato e più efficace in termini di linguaggi e strumenti di comunicazione.

All'evento in teatro sono stati annunciati i prossimi passi del "Proxy Young", con il coinvolgimento di due ulteriori gruppi di studentesse e studenti dei due istituti superiori della valle (ISI Barga e ISI Garfagnana) per contribuire alla diffusione della applicazione.

**CHIGGIATO**  
www.chiggiatotrasporti.com

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

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

## A RUDY MICHELINI L'EDIZIONE 2023 DEL CIOCCETTO

**IL CIOCCO** - In due giornate baciata dal sole e con una bella cornice di pubblico il 16 e 17 dicembre l'addio alla stagione 2023 rallistica lo si è dato al Ciocco con le due tappe del 32esimo Ciocchetto Event, una manifestazione alla fine davvero di altissimo profilo tecnico e spettacolare. È stato dominio assoluto quello sulla trentaduesima edizione del rally Ciocchetto Event per il lucchese Rudy Michelini con Luca Spinetti alle note su Skoda Fabia evo rally2. La loro leadership non è mai stata in discussione. Per la lotta al vertice è mancato l'idolo locale e pluricampione italiano Paolo Andreucci. Sporadicamente al volante della Citroen C3 Rally2 Sportec gommata MRF, in versione "celebrativa" dei 14 titoli di "Ucci", e con alle note Maurizio Bimbi, Andreucci

non ha trovato la giusta quadra del "pacchetto" macchina-assetto-gomme, accumulando un ritardo fino a quasi 30 secondi, che gli hanno consegnato una, per lui non abituale, medaglia di legno.

In chiave locale, desta sempre curiosità la sfida in famiglia Marcucci tra papà Andrea e il figlio Luigi. Stavolta è stato quest'ultimo ad avere la meglio: con la Volkswagen Polo GTI Rally2 HK Racing e Simone Vellini alle note sono riusciti ad entrare nella "top ten" al 9° assoluto, mentre Andrea, con Richard Gonnella a fianco e la Skoda Fabia Evo Rally2 MM Motorsport ha chiuso 12° a poco più di dieci secondi da Luigi.

È soddisfatto, alla fine, Valerio Barsella, sul ponte di comando dello staff organizza-



Andreucci e Bimbi sulle strade del Ciocco

tivo di Organization Sport Events: "Un altro evento di gara vera, di sfida e divertimento tra gli equipaggi, con macchine e piloti importanti, in un clima di festa natalizia che, credo, si viva solo qui al Ciocco. Adesso ci mettiamo al lavoro per il 47° Rally Il Ciocco e Valle del Serchio, apertura del Campionato Italiano Assoluto Rally Sparco 2024 a metà marzo, con tante novità di rilievo".

## PRESENTATO A BARGA IL LIBRO DI ENZO BUCCHIONI

**BARGA** - Serata di calcio e non solo al ristorante La Pergola di Barga, sicuramente il covo più napoletano che c'è a Barga con il locale gestito dalla famiglia di Nicola Autiero, dove il 24 novembre si è svolta la presentazione del libro di Enzo Bucchioni "Il Vincente. Luciano Spalletti"

Il libro, edito da Tea, è stato presentato da Bucchioni insieme al giornalista Michele Citarella e al manager sportivo Fabrizio Giovannini che sono stati i principali artefici di questo evento barghigiano insieme a Nicola Autiero.

Enzo Bucchioni, è uno dei giornalisti sportivi più apprezzati e stimati per i suoi giudizi e la sua competenza a livello nazionale, da Ra-

dio Sportiva alle emittenti radiofoniche viola di Firenze, dalle tv nazionali a quelle fiorentine, quando parla lui è sempre interessante ascoltare i suoi giudizi. Ed è stato così anche a Barga.

Con le domande di Citarella, Bucchioni ha presentato il suo libro che parla di un grande allenatore, Luciano Spalletti: un personaggio insieme umano e intrigante, competente, vincente. La sua, ha detto Bucchioni, è la storia di un uomo che va oltre il calcio e per questo meritava di essere raccontata.

Nel finale di presentazione, anche un omaggio dell'AS Barga che con Leonardo Barsotti ha consegnato a Bucchioni la maglia del centenario della "sportiva".



È stata l'occasione anche per ricordare gli anni trascorsi a Barga, proprio alla Pergola e al Ciocco al seguito di quella Fiorentina che negli anni '80, come tutte le formazioni di allora, giocava un calcio molto diverso, e forse anche molto più genuino e coinvolgente, di quello miliardario di adesso.

Tra i presenti all'incontro anche l'assessore barghigiano Lorenzo Tonini.

## GIANFRANCO MONTI ALLA CENA DEL VIOLA CLUB

**BARGA** - Si è svolta il 15 dicembre all'Istituto Alberghiero di Barga, con una cena ed un'accoglienza dei ragazzi della scuola davvero di alto livello, la cena sociale del Viola Club Barga e Alta Garfagnana. Partecipazione numerosa per questo evento che è stato arricchito dalla presenza di un grande tifoso viola e di un grande personaggio del mondo della tv e della radio: Gianfranco Monti.

Con la sua simpatia e spontaneità Monti ha animato la serata parlando con i tifosi di Fiorentina ma anche di questa vallata che tanto ama, dove ha trascorso anni, definiti bellissimi ed indimenticabili, quale conduttore di vari programmi di Videomusic al Ciocco, dove arrivò nel 1988.

Conclusione il bellezza con il brindisi ed il taglio della torta e con tante altre iniziative come la lotteria con in palio una bicicletta (naturalmente tutta viola). Il ricavato, 735 euro, è stato devoluto per sostenere la Fondazione Tommasino Bacciotti.



Il Viola Club all'Istituto Alberghiero

## LA CENA DEL MILAN CLUB AL BUGNO

**FORNACI** - Domenica 10 dicembre, presso il ristorante Il Bugno di Fornaci di Barga, i tifosi e i simpatizzanti milanisti del club Rivera val di Serchio si sono ritrovati per scambiarsi gli auguri di Natale. Alla fine per tutti una piacevole cena rossonera che ha riunito tanti sportivi capitanati dal Presidente Roberta Andreuccetti e dal segretario Leonetto Cheloni.

Attraverso queste righe tutto il team milanista del club Rivera val di Serchio, approfitta dell'occasione per trasmettere, in questo tempo attraversato da difficili momenti, i propri auguri per un migliore anno nuovo.



Il Milan Club al Bugno

## GRANDI RISULTATI AL JUDO CLUB FORNACI

**FORNACI** - La convocazione da parte della Commissione Tecnica Regionale di due atleti del Judo Club Fornaci, Enzo Gigli e Nicole Celli al Trofeo Nagaoka a Lubiana (Slovenia) a fine novembre, ha portato alla nazionale minore importanti risultati.



I due atleti del Judo Club Fornaci hanno combattuto nelle categorie Under 16 Esordienti B M/F. Enzo ha ottenuto il 7° posto e Nicole il 1° posto, portandosi a casa la Medaglia d'Oro.

Risultati importanti, frutto di intensi allenamenti ma anche di un bel percorso: Enzo, figlio d'arte di Marco Gigli e Cristina Marsili e Nicole in questi mesi hanno tenuto alto il nome del Judo Italiano in quest'ultimo semestre, dominando, in campo nazionale, il settore maschile e femminile.

Non è finita qui: Marco Gigli cintura nera 6° Dan cintura bianca e rossa e Cristina Marsili 5° Dan cintura nera, si sono confermati primi assoluti nelle loro categorie vincendo i campionati italiani Judo Master, domenica 26 novembre presso il Palasport di Follonica. Indubbiamente anche loro hanno dominato questo ultimo quadriennio sportivo ormai alla fine, che gli ha visti ai vertici Mondiali del Judo Internazionale.

Inoltre, dopo la vittoria al Trofeo Nagaoka, Nicole Celli domenica 10 dicembre, presso il Palafjilkam di Ostia (Roma) ha vinto invece una la Medaglia di Bronzo ai Campionati Italiani di Judo categoria Esordienti B under.

## LE ULTIME DAI CAMPI DI CALCIO

Il nuovo anno si è aperto assai bene per il Barga ed assai male per il Fornaci. Entrambe le formazioni stazionano ancora nei bassifondi della classifica, ma il 2024 ha almeno regalato al Barga quattro punti importanti nelle prime due partite: quella del 7 e quella del 14 gennaio. Un pareggio casalingo per 1-1 contro il Pontecosì, ma soprattutto un esaltante 3-1 in casa contro la corazzata Montecarlo, una delle pretendenti al titolo di campione del girone. Il Fornaci invece è a secco di punti per quanto riguarda queste due giornate, con due sconfitte (2-0 contro il San Macario e 3-1 contro il Piazza 55). La classifica comunque piange per entrambe le formazioni. Il Fornaci è fanalino di coda con 10 punti e il Barga penultimo con 11 punti.

Da registrare in queste settimane anche il ritorno del derby disputatosi a Barga il 10 dicembre e finito 1-1, ma soprattutto il cambio su entrambe le panchine per dare uno scossone, con l'arrivo a Fornaci di Francesco Passini e di Francesco Nicolato a Barga.

## JUDO E CLUB E GOSHIN-DO: COPPIA D'ASSI

**FORNACI** - C'è un'altra importante notizia che riguarda il nostro sport: riguarda la collaborazione tra il Judo Club Fornaci e Goshin-Do di Barga che ha preso il via con questo mese di gennaio, con l'apertura di un nuovo corso di Karate-do presso la Palestra di Viale Cesare Battisti 36 a Fornaci di Barga, tenuto dall'Insegnante Tecnico Cintura Nera 4° Dan, Sara Bacci figlia dell'indimenticato Maestro Rolando pioniere del Karate-do nel Comune di Barga, recentemente scomparso.

Questa iniziativa in completo accordo dei due Consigli Direttivi del Judo Club Fornaci e del Goshin Do Karate Barga, rappresenta oltre che una importante collaborazione, anche la possibilità di poter meglio fronteggiare le gare nazionali ed internazionali, facendo nascere così una Scuola Unica con potenzialità maggiori.

Quindi Judo Club Fornaci e Goshin Do Karate Barga, insieme, rimanendo con la propria struttura sociale nell'attività sportiva delle Arti Marziali, superando ogni campanilismo.

## KARATE, PER L'ATTIVITÀ LUDICO-MOTORIA



**BARGA** - Al Goshin-Do Karate di Barga come ogni anno, a conclusione della stagione è stata stilata la classifica finale per la premiazione dell'attività ludica motoria 2023 tanto attesa fra i ragazzi, che vedeva le tre categorie in gara. Ecco i risultati;

**BAMBINI (4/7 anni):** 1° Pellegrini Sofia, 2° Guazzelli Michele, 3° Nardini Diego

**FANCIULLI (8/9 anni)** 1° Viglione Lucia, 2° Cuccu Stefano, 3° Bensi Bryan Lidio

**RAGAZZI (10/11 anni):** 1° Scarinci Clara, 2° Gigli Filippo, 3° Dakir Anas.

## CAMPIONE TOSCANO DI CICLOCROSS

**BARGA** - È barghigiano il campione Toscano di ciclocross nella categoria Elite sport della UISP.

È Micheal Nesi che corre con il team Giovannelli Cicli e che domenica 26 novembre, ha indossato la maglia di campione toscano.

Complimenti



**Carrara Shop**

**VENDITA E RIPARAZIONE**  
MACCHINE DA CUCIRE  
ELETTRODOMESTICI  
ARTICOLI CASALINGHI

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

CENTRO ASSISTENZA

**VORWERK**

**folletto**

**bimby**

**CHIUSO**  
**IL SABATO**

# CALENDARIO DI RACCOLTA ASCIT 2024

## BARGA



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
ORGANICO <b>SU RICHIESTA</b> PANNOLINI/ONI <b>SU RICHIESTA</b> VERDE	MULTIMATERIALE VETRO	CARTA	PANNOLINI/ONI NON RICICLABILE <b>SU RICHIESTA</b> VERDE	ORGANICO	MULTIMATERIALE

**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**.



La raccolta si effettua anche nei giorni festivi infrasettimanali, **escluso 25 dicembre 2024 e 1 gennaio 2025**.

- In sostituzione del 25 dicembre 2024, la raccolta della carta viene **posticipata al 27 dicembre**, assieme all'organico.
- In sostituzione dell'1 gennaio 2025, la raccolta della carta viene **posticipata al 3 gennaio 2025**, assieme all'organico.



### RACCOLTA VETRO

MARTEDÌ - a settimane alterne

Gennaio	2 - 16 - 30	Luglio	2 - 16 - 30
Febbraio	13 - 27	Agosto	13 - 27
Marzo	12 - 26	Settembre	10 - 24
Aprile	9 - 23	Ottobre	8 - 22
Maggio	7 - 21	Novembre	5 - 19
Giugno	4 - 18	Dicembre	3 - 17 - 31



### RACCOLTA VERDE, SFALCI E POTATURE

LUNEDÌ E/O GIOVEDÌ - Servizio su richiesta.

Gira la pagina e leggi la sezione "Consegna bidone per raccolta Verde"

Gennaio	8 - 22	Luglio	1 - 15 - 29
Febbraio	5 - 19	Agosto	5 - 19 - 26
Marzo	4 - 18	Settembre	9 - 23 - 30
Aprile	4 - 8 - 11 - 15 - 18 - 22 - 29	Ottobre	3 - 7 - 10 - 14 - 17 - 21 - 24 - 28 - 31
Maggio	2 - 6 - 9 - 13 - 16 - 20 - 23 - 27 - 30	Novembre	4 - 7 - 11 - 14 - 18 - 25
Giugno	3 - 10 - 17 - 24	Dicembre	2 - 16

## Informazioni utili

### CONSEGNA MATERIALI PER RACCOLTA PORTA A PORTA E COMPOSTER



#### CDR CHITARRINO

sacchetti, bidoncini e composter

Loc. Rio del Chitarrino, Zona Industriale  
Via Austin Wiliam Chapman - Fornaci di Barga

**Lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì** 08:00 - 12:30  
**Martedì e sabato** 08:00 - 13:00 / 14:00 - 17:30  
tel. 0583 1900719

- Per sostituire un **contenitore rotto** o ritirare il **composter**, possono presentarsi:
  - l'intestatario con **documento di identità**
  - un delegato con **delega scritta** e copia del documento dell'intestatario.

#### RICHIEDI I SACCHETTI ANCHE ALL'OPERATORE DI ZONA

### CONSEGNA BIDONE PER RACCOLTA VERDE

SU RICHIESTA



- Per attivare il servizio, scarica il **modulo** dal sito [www.ascit.it](http://www.ascit.it), alla pagina **Consegna sacchi e contenitori - Bidone raccolta Verde e Composter**, ed invialo a [urp@ascit.it](mailto:urp@ascit.it). Riceverai un appuntamento per il ritiro del bidone da It. 240.

### PANNOLINI/ONI

SU RICHIESTA



Per usufruire del ritiro aggiuntivo dei Pannolini/oni (LUNEDÌ), scarica il **modulo** dal sito web [www.ascit.it](http://www.ascit.it), alla pagina **Raccolta e calendari, Utenza domestica, Pannolini e pannoloni**.

### Segui le regole per un corretto conferimento:

	SI	NO
MULTIMATERIALE	SOLO <b>imballaggi</b> in plastica, in polistirolo, in latta e tetrapak	Tutti gli oggetti che non sono imballaggi, oggetti in plastica e plastica compostabile
ORGANICO	Avanzi di cucina, shopper in plastica compostabile, fondi di caffè e filtri di tè, posate e stoviglie compostabili	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
NON RICICLABILE	Mascherine, guanti, giocattoli, mozziconi di sigaretta e tutto ciò che non è riciclabile	Tutti i materiali che per volume, peso o qualità non possono essere inseriti nel sacco grigio. Portarli al Centro di raccolta

### CENTRO DI RACCOLTA

chiuso nei giorni festivi (controlla su [www.ascit.it](http://www.ascit.it) quali materiali puoi conferire)

CHITARRINO	Loc. Rio del Chitarrino, Zona Industriale Via Austin Wiliam Chapman - Fornaci di Barga tel. 0583 1900719	Lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì 08:00 - 12:30 Martedì e sabato 08:00 - 13:00 / 14:00 - 17:30
SALANETTI 1	Località Salanetti - Lunata 0583 429320	Dal lunedì al sabato 7:30 - 9:30 / 14:00 - 17:00
SALANETTI 2	Località Salanetti - Lunata 0583 429356	Dal lunedì al sabato 8.00 - 17.00

Puoi portare **Verde, sfalci e potature** ai Centri di Raccolta (tranne Salanetti 2), **gratuitamente fino a 120 kg.**

#### URP

Indicazioni sui servizi di raccolta, informazioni e reclami

[urp@ascit.it](mailto:urp@ascit.it)

800 942951

#### Ritiro ingombranti

Gratuito a filo strada

800 146219

#### Ufficio Tributi

Per rateizzazioni, avvisi di accertamento

Via Giannetti, 9 - Barga  
dal lunedì al venerdì 08:30 - 12:30  
sabato 08:30 - 11:30

0583 724735 - 57 - 85

#### Segnalazione abbandoni

Scrivici un messaggio su Whatsapp, indicando:

- il Comune
- l'oggetto abbandonato
- l'indirizzo completo

348 6001346

#### App Riciclarlo

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