

BAGNI DI LUCCA

Emergenza acqua in Controneria per i consumi delle piscine

I cittadini rimangono all'asciutto per giornate intere. Chieste anche più manutenzioni alle tubature

BAGNI DI LUCCA. Scatta l'emergenza acqua in Controneria. All'origine del problema ci sono anche le tante piscine costruite negli ultimi anni nel territorio delle ville ristrutturate dagli stranieri.

gestore Gaia.

Fra i molti problemi sul tavolo c'è senz'altro quello delle tubature vecchie e della mancanza di manutenzione all'impianto idrico. Altro problema emerso, quello dell'aumento del consumo durante l'estate.

In questa zona, soprattutto gli inglesi, hanno recuperato e restaurato circa duecento case, che si popolano nei mesi estivi, case che nella maggior parte sono dotate di piscine (circa una trentina) che hanno bisogno di acqua e per le quali il più delle volte il rifornimento avviene direttamente all'acquedotto perché i costi dell'acqua fornita dall'autobotte sono troppo alti.

I cittadini, pur riconoscendo che gli stranieri hanno ripopolato le loro zone e hanno portato lavoro, allo stesso tempo sono consapevoli che l'acquedotto può sopportare solo una certa portata. Per questo suggeriscono al sindaco che va bene dare permessi per costruire le piscine, ma è altrettanto vero che poi questi nuovi impianti vanno governati, perché da dieci anni a questa parte le condizioni del territorio sono cambiate.

Al termine della discussione i rappresentanti comunali Gemignani e Arrighi si sono impegnati a risolvere, insieme a Gaia, questi problemi nel minor tempo possibile, per dare risposte concrete a tutta la popolazione della Controneria esasperata da questa situazione.

Rossana Federighi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'emergenza acqua è un problema con cui molti cittadini d'estate si trovano a fare i conti, in prevalenza nei piccoli borghi

VILLA FIORI

Fissata la seconda convocazione per l'asta pubblica

BAGNI DI LUCCA. Secondo avviso di asta pubblica per il complesso immobiliare, di proprietà comunale, di Villa Fiori a Ponte a Serraglio. La nuova data è quella del 19 settembre 2011, dopo che la prima convocazione per l'asta, fissata in 12 agosto, è andata deserta.

Il prezzo base d'asta, in inizio fissato in 2milioni 250mila euro, è stato decurtato (per legge) alla seconda convocazione, del 10% (è sceso a 2milioni 250mila euro). Le offerte dovranno pervenire all'ufficio protocollo entro le ore 12 del 17 settembre.

ta.

Molti gli interrogativi scaturiti nell'incontro, ai quali i rappresentanti del Comune, i consiglieri comunali Claudio Gemignani e Riccardo Arrighi hanno cercato di dare risposte, dopo aver avuto, la mattina precedente un incontro con il

IN BREVE

■ **LUCART.** Lucart Group sottolinea che entro tre anni sarà realizzata nell'impianto Diecimo una sottostazione da 130mila chilowatt per ottimizzare la rete elettrica dell'intero stabilimento.

■ **MUSICAL A CAMPORGIANO.** Il laboratorio teatrale "I Contafole" propone domani alle 21 in piazza della Fontana a Camporgiano un mix tratto dagli spettacoli musicali più famosi. Si intitola "Musical forever"; l'ingresso è gratuito.

■ **L'ADMO CERCA DONATORI.** L'Admo di Castelnuovo cerca nuovi donatori e sostenitori. Questa estate la sede locale dell'associazione ha avuto un'ottima eco, grazie all'associazione Compriamo a Castelnuovo. Sono stati organizzati due appuntamenti: a fine luglio un percorso degustativo nel centro storico, voluto dal vicepresidente Giulio Turiani, con prodotti e pietanze offerti dai commercianti stessi, il cui ricavato (oltre 1.200 euro), è stato devoluto all'Admo; nella Settimana del Commercio, lo stand dell'Admo è stato attivo nella giornata dello sport in piazza Umberto. L'associazione divulga i problemi circa la donazione di midollo osseo e di cellule staminali ed il loro trapianto necessario per combattere malattie come leucemie, linfomi, mieloma. Per diventare donatore o sostenitore, contattare Patrizia Delosso al 329 6516280 e all'indirizzo mail patriziadelloso@hotmail.it.

■ **CONVEGNO.** Si intitola "La Garfagnana dal Risorgimento ai primi anni del Novecento" il convegno in programma il 10 e 11 settembre alla Rocca Ariostesca.

Arriva la sagra di polenta e uccelli

Gran festa a Filecchio, previsti anche spettacoli per bimbi

BARGA. Torna a Filecchio, dal domani all'11 settembre, la sagra della "Polenta e uccelli", giunta alla 43ª edizione. Con una novità: la sagra si appresta a salire a livello nazionale, dato che sarà affiliata alla associazione culturale Polentari d'Italia.



La sagra di Filecchio

Si comincia domani con la serata "Voglia di dance all night", offerta dal gruppo dei Ragazzi del Cuore (sono allo studio per la serata particolare mangerecce e l'apprezzatissima spaghettonata di mezzanotte); a seguire, in ognuno dei due week end si esibiranno sul palco di Filecchio orchestre di liscio della zona. Il primo weekend sarà dedicato allo sport: dopodomani alle 17,

campionato mini Mtb aperto a bimbi da 2 a 13 anni (iscrizione gratuita), mentre domenica mattina avrà luogo la 18ª edizione del trofeo Mtb Filecchio che porterà i migliori bikers della zona a confrontarsi sul circuito locale. Mercoledì 7, serata gastronomica a tema (menu tradizionale più stinco di maiale al forno; occorre la prenotazione per la cena). La sera di venerdì 9 sarà dedicata ai bambini: i ragazzi degli Smskerando si esibiranno con il mini musical Supercalifragilistichepicalidoso, poi si scateranno in animazione e baby dance. Domenica 11, terza edizione del raduno di moto

ed auto d'epoca "memorial Adolfo Notini". Nel pomeriggio dalle 16 alle 18 l'Asd gruppo sportivo Lancio del formaggio Luca Garfagnana darà vita ad una gara di tiro della forma di parmigiano da 25 chili. Per tutto il periodo della festa i più piccoli potranno divertirsi con la pesca di beneficenza nei locali parrocchiali, o giocare nel parco divertimenti. Ogni sera gli stand gastronomici aprono alle 19,30; le due domeniche della manifestazione si può pranzare dalle 12,30. L'evento è organizzato dall'unità pastorale di Fornaci, Leppia e Ponte all'Ania.

Luca Meconi

LA MANIFESTAZIONE

Formaggio, mostra mercato a Castelnuovo

In vendita tanti prodotti tipici. Si assegna il premio Pedreschi

CASTELNUOVO. Grande inizio di settembre a Castelnuovo. Oggi prende il via la mostra mercato del formaggio organizzata dal Comune con la consegna del premio Enzo Pedreschi; dopodomani arriva la mostra degli arieti di razza garfagnina bianca e domenica la fiera di settembre e la tombolata in piazza Umberto, promossa dalla Pro Loco, con le attività del Centro Commerciale Naturale aperte come ogni prima domenica del mese.

Insomma, una chiusura d'estate in grande stile per il capoluogo garfagnino senza dimenticare l'importante mostra risorgimentale, inaugurata sabato scorso, che sta richiamando visitatori da tutta la regione.

Sono Pier Giorgio Bonini, del ristorante Bonini di Monterepoli, e Massimiliano Adorni Pallini, della pasticceria Fronte la Rocca, entrambi soci di Concommercio Lucca, i vincitori dell'edizione 2011 del premio Enzo Pedreschi, al centro della "mostra mercato del formag-



gio garfagnino" insieme al concorso dei formaggi tra i produttori.

L'allestimento dei banchi avverrà da stamattina, in piazzetta Ariosto vista la concomitanza del mercato cittadino, con la registra-

zione delle forme e la premiazione delle stesse alle 13. Nel pomeriggio, degustazione di formaggi abbinati a confetture e vini e alle 18, in sala Suffredini, la consegna del premio Pedreschi 2011. Quest'anno, il sindaco Gad-

In piazza delle Erbe

Esposizione della Garfagnina bianca

CASTELNUOVO. Un angolo di piazza dell'Erbe, oggi fino alle 14, è riservato alla "2ª mostra mercato degli arieti di razza garfagnina bianca": esposizione zootecnica che prova l'interesse degli allevatori per questa pregiata razza ovina autoctona. La "Garfagnina Bianca", che ha rischiato di estinguersi, si avvicina ora al traguardo dei mille capi allevati in Garfagnana e zone limitrofe. La mostra sarà una vetrina di razza e un punto d'incontro per pastori e allevatori di Emilia e Toscana per la compravendita di montoni. La "Garfagnina Bianca" è il prototipo della razza di pecore appenniniche da latte, carne e lana, a vello bianco con corna chiare e ricurve, presente in due regioni (Emilia e Toscana) dove veniva chiamata con nomi diversi pur presentando origini e caratteristiche comuni.

do Gaddi e la famiglia Pedreschi consegneranno il premio, "per l'impegno nella valorizzazione della cultura rurale e della tradizione gastronomica", al ristorante Bonini e alla pasticceria Fronte la Rocca, due attività

che si distinguono per l'uso di castagne dop, farro igp e funghi della zona nella preparazione dei loro prodotti. La fiera del formaggio avrà un seguito sabato con il "mercato contadino di Castelnuovo", la rassegna di

produttori "Formaggi d'Appennino" e la mostra degli arieti (le ultime due manifestazioni si svolgeranno in piazza delle Erbe e saranno presenti anche produttori artigianali e piccoli caseifici della Garfagnana e di tutto il crinale appenninico toscano-emiliano, ci saranno quindi anche formaggi di Lunigiana, Garfagnana, Apuana, Frignano e Appennino reggiano).

Il centro storico sarà animato in contemporanea dal "mercato contadino", sotto il loggiato Porta, che presenterà come ogni primo weekend del mese tutti i prodotti locali con i formaggi al posto d'onore.

Gran finale con la domenica della fiera: gran mercato in tutta Castelnuovo, luna park attivo anche il pomeriggio nella zona degli impianti sportivi, e verso le 18 l'immancabile tombola in piazza a cura della Pro Loco. Le attività commerciali di Castelnuovo saranno aperte per l'intera giornata.

Luca Dini

© RIPRODUZIONE RISERVATA