

NUOVI LOCULI E OSSARI

Entro l'anno nel cimitero di Sorgnano saranno realizzati nuovi loculi e ossari così come nuovi ossari saranno realizzati nel cimitero di Castelpoggio.

La notizia è stata comunicata giovedì 11 Febbraio dalla Circoscrizione N° 1 Paesi a Monte nel corso di un incontro con la cittadinanza che si è tenuto alla Casa del Popolo di Sorgnano.

L'incontro è stato aperto dal presidente della Circoscrizione N° 1 Davide Diamanti che ha ringraziato Apuafarma, società pubblica che ha in gestione anche i servizi cimiteriali, per l'impegno che ha saputo mantenere.

Giuseppe Brizzi, responsabile dei servizi alla persona di Apuafarma, ha illustrato il progetto spiegando che per realizzarlo verrà sfruttata l'area pavimentale di fronte ai loculi già presenti nel cimitero di Sorgnano realizzando così un edificio identico a quello presente con sopra gli ossari.

Emanuele Giovanelli, tecnico di Amia che insieme all'ingegnere La Rosa ha seguito il progetto, ha precisato che i lavori inizieranno appena sarà completato l'iter burocratico che prevede l'autorizzazione della soprintendenza di Lucca e successivamente dell'ASL e del Comune di Carrara.

Luigi Danesi, presidente di Apuafarma (rappresentata anche dal consigliere Gatti) ha spiegato alla numerosa platea che loculi e ossari saranno realizzati anche e soprattutto per le sollecitazioni presentate all'azienda dai consiglieri della Circoscrizione Simonetta Corsi e Mario Musetti.

Danesi ha evidenziato come l'azienda ha accolto ben volentieri tali richieste anche perché nei cimiteri dei paesi a monte c'è un culto dei defunti come forse non c'è negli altri cimiteri; le famiglie tengono con molta cura i loro cari e per questo Apuafarma è impegnata a fare il possibile per rendere migliore la condizione dei cimiteri. Simonetta Corsi ha concluso l'incontro dichiarandosi fiduciosa e soddisfatta per le risposte avute da Apuafarma in un momento di crisi economica come quella attuale.

CIRCOSCRIZIONE PAESI A MONTE E APUAFARMA



UN BEL CIOC PER MARZO

*Chi a un bel cioch
Chi s'l lasch da Marz*

*Chi ha un bel tronco
Che se lo lasci per Marzo*

Saggio proverbio che invita a non consumare tutta la legna in febbraio perché il freddo a marzo potrebbe non essere ancora finito.

NUOVO COMANDANTE DEI VIGILI



Da pochi giorni si è insediato, Giuseppe Caputo, il nuovo comandante dei vigili urbani. Dopo aver visitato molte frazioni montane tra cui Castelpoggio, mercoledì scorso, evidenziamo con piacere la volontà, espressa alla stampa, di intervenire per riqualificare i paesi a monte.

«In queste prime settimane — ha spiegato il comandante — ho fatto diversi sopralluoghi nelle frazioni comunali, effettuando un monitoraggio per capire quali sono i problemi da risolvere. Chiedo, perciò, un appoggio attivo alla circoscrizione competente per intervenire al più presto in sinergia: c'è bisogno di nuovi attraversamenti pedonali, d'impianti d'illuminazione e di interventi contro il fenomeno diffuso del randagismo e dell'abusivismo edilizio».

11 FEBBRAIO 2010 - NEVE



LA FORMICA SU FACEBOOK

L'associazione socio culturale La Formica di Castelpoggio approda su facebook. La potete trovare a questo indirizzo: <http://www.facebook.com/profile.php?id=100000751928761>

FARE IMPRESA A CASTELPOGGIO

Il vino dove osano le aquile

Debutta domani, in prima nazionale, il vino rosso “Gracchio 2008” dell’azienda carrarese “Vertici e Orizzonti” di Carlo Piccini: da vitigni autoctoni, il vino è invecchiato 12 mesi in barriques, dopo essere stato affinato nelle vasche di cemento di un’antica cantina ristrutturata a Castelpoggio: «La più alta di tutta la provincia, a 800 metri sul livello del mare», dice l’enologo e agronomo.

Una srl: Piccini, 42 anni, amministratore, due dipendenti «giovani e carraresi». E alcuni stagionali per le varie fasi dell’attività dell’azienda nel cuore delle Apuane. «Dall’uccello simbolo di queste montagne, - dice - il gracchio corallino, ha preso il nome il mio vino, rosso come il suo becco. Un’etichetta tutta carrarina. Qua siamo partiti sfidando la crisi economica, e dal 2007 la cantina è operativa. Nata negli anni Cinquanta, era diventata un magazzino: quando l’ho vista ho capito subito le sue potenzialità e deciso di scommettere su quei 250 metri quadri».

E su quattro ettari e mezzo di uve dell’area del Candia, ma principalmente di Bonascola. Il rosso Gracchio, mille bottiglie numerate, nasce da tre vitigni autoctoni: la Bracciola tipica di Bonascola, e la Massareta, e il Vermentino. Imbottigliato a dicembre, il rosso Gracchio ha fatto il suo ciclo a Castelpoggio, «in botti di cemento (nelle cantine moderne sono di acciaio ma secondo me il cemento dà una particolarità in più al vino) che abbiamo restaurato, e con il vantaggio che il locale è interrato su tre lati, per cui ha una temperatura quasi costante per tutto l’anno. Ottimale per l’affinamento dei vini». L’azienda di Piccini produce, fra l’altro, anche il bianco Alte Forme: l’annata successiva al vino Duemilasette, che è stato selezionato dall’Enoteca Italiana per partecipare ad una degustazione a Shanghai, in Cina. «In via Forma Alta a Bonascola c’è un vigneto di 70 anni, dei conti Tenderini, ma pare che esista dal tempo dei romani: da quelle uve nasce un Candia particolare. Un fiore all’occhiello della nostra produzione dei bianchi».

Insomma, fra classico, vermentino e rosso, una piccola azienda che guarda oltre i mercati italiani, del bacino regionale fra Toscana, Liguria ed Emilia, per sfidare quelli esteri, come Inghilterra e Cina. Con una produzione 2010 prevista di 30.000 bottiglie. «Da quest’anno c’è una collaborazione con un importatore tedesco che dovrebbe farci approdare in Germania, Austria e Svizzera». Carlo Piccini di vino si occupa da sempre: il liceo classico, una laurea in scienze agrarie, e un’altra in gestione del verde urbano e del paesaggio. La consulenza in alcune aziende vinicole e poi l’impresa. Che potrebbe diventare una dynasty, associando le tecnologie d’avanguardia alla tradizione antica del fare il vino: «Mio figlio Edoardo ha solo 10 anni e non beve i vini, ma li sa già distinguere a naso».

Il Gracchio 2008 verrà presentato domani alle 21 al ristorante Zenzero di viale Colombo a Marina: Piccini introdurrà la degustazione di rossi della nostra zona, (“Vermentino rosè 2008”, “Perla Nera 2008”, “Il Gracchio 2008”, “Cinqueterre Sciacchetrà 2007”) abbinati ai piatti preparati dai due fratelli Davide e Matteo Cargioli.

di Cinzia Carpita

Il Tirreno, cronaca di Carrara 01 febbraio 2010

CARNEVALE DELLA SCUOLA



NUOVO PROGRAMMA RITIRO INGOMBRANTI

Nel quadro della stretta collaborazione tra la circoscrizione dei monti e AMIA SpA realizzata in questi anni e su richiesta dei consiglieri Simonetta Corsi e Mario Musetti che hanno sentito la popolazione di Castelpoggio, l’azienda ha modificato il servizio di ritiro ingombranti con scarrabile del giovedì mattina, andandolo calibrare in maniera ancor più puntuale sulle esigenze del paese.

Rispetto al passato, dunque, i residenti di Castelpoggio che intendano avvalersi del servizio di ritiro ingombranti mediante scarrabile potranno conferire i materiali al parcheggio grande sopra il paese nel pomeriggio di mercoledì; il mezzo AMIA provvederà al ritiro la mattina seguente.

Con questa innovazione si potrà consentire ai cittadini di preparare gli ingombranti in orari più favorevoli e si andrà anche a rendere più semplice ed efficace il lavoro di ritiro da parte degli addetti di AMIA che, comunque, sosterranno nel parcheggio a disposizione della cittadinanza per circa una trentina di minuti.

I consiglieri, Mario Musetti e Simonetta Corsi, ringraziano l’azienda AMIA per la consueta e fattiva disponibilità.

Carrara, 22 febbraio 2010