



Fondata il 19 Giugno 1990

A SIGERA

la cicala



Agosto 2021

Numero 8
Da sempre n. 424

Notiziario della Pro Loco di Pasturana Stampato ad esclusivo uso dei soci

Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra, c'è qualcosa di tuo e che anche quando non ci sei resta ad aspettarti. (Cesare Pavese)

Io dico fango al fango e le civili maschere aborro ed il galateo dei vili. (Rapisardi)

Pasturana è un nido accogliente sul solido ramo di una quercia antica. (Sabina Minetti)

48° Settembre pasturanese

Sabato 4 settembre, dalle ore 19.30, 12° edizione "Artebirra" con serata a self service, su prenotazione.

Domenica 5 settembre, dalle ore 12.00 solo a pranzo, su prenotazione.

Carissime socie e soci, torna il "settembre pasturanese"! Stiamo organizzando al meglio le attività in modo da rispettare ogni regola per il contenimento del Covid ma, allo stesso tempo, per permettere ai nostri amici e sostenitori di godere qualche momento di piacevole condivisione. All'interno del giornalino troverete tutti gli appuntamenti cui, spero, non vorrete mancare di certo per supportare la nostra Pro Loco, sia come fruitori degli eventi in calendario, sia come volontari al lavoro in cucina e nei vari servizi che occorrono. A questo proposito voglio rivolgere un invito particolare ai nostri giovani, perché è davvero importante il loro coinvolgimento; quindi chiedo a tutti voi di venire in Pro Loco: vivete il vostro paese attivamente, perché insieme è più bello. L'abbiamo sperimentato proprio in questi mesi, nei quali il confinamento ci ha allontanato. La sospensione delle sagre ha causato non poche difficoltà, ma vogliamo continuare proprio per una scelta in cui crediamo, che è quella dell'Associazione Pro Loco. Vi aspetto tutti! At salute!

Il Presidente

ATTIVITA' DELLA PRO LOCO (quel c'a' fuma)



Sant'Anna 2021



Ottimo successo per la XXXIII edizione del concerto presso il cortile del castello della famiglia Gavotti, intitolato "Bellissime", la figura femminile attraverso musica e parole del Novecento. La Pro Loco ringrazia Lino Laguzzi con Giulio e Virginia per la ormai tradizionale ed impeccabile organizzazione e la famiglia Gavotti per la cortese ospitalità.

Domenica 25 luglio, processione per le vie del paese. Quest'anno, a causa delle prescrizioni Covid, i "portatori" non hanno potuto accompagnare il simulacro a spalla e si è ricorsi al trattore del signor Claudio Bianchi. I "portatori" hanno accolto tra loro, come mascotte, il piccolo Luca. Al seguito della processione si è esibita la "Banda Romualdo Marengo di Pozzolo Formigaro", nella loro prima esibizione dopo due anni di stop causa Covid. Al termine della funzione religiosa, la SOMS ha offerto un piacevole aperitivo al fresco, nei "giardinetti".



Rinnovata anche quest'anno la storica sfida "giovani contro vecchi". I "vecchi" ("meno giovani") hanno vinto la partita con un sonoro 3-1. All'anno prossimo l'appuntamento per la rivincita. I "calcianti" hanno potuto sfoggiare delle nuove magliette. L'arbitro Marco Sanni ha saputo gestire le situazioni più controverse, anche se qualcuno ha, più di una volta, richiesto l'introduzione del VAR. Numeroso il pubblico in tribuna. La partita è stata preceduta da un'ottima cena preparata dai nostri volontari. Un ringraziamento allo staff della cucina, a chi ha collaborato per il concerto, SOMS, Protezione Civile, Amministrazione Comunale, don Giovanni Sangalli e a tutti i volontari che nelle manifestazioni danno sempre un fondamentale contributo.



48^a edizione del Settembre pasturanesse

La manifestazione avrà luogo presso il Centro Sportivo di Pasturana, nel rispetto delle regole per il contenimento del Corona virus. E' possibile prenotare per la cena di sabato oppure per il pranzo di domenica al numero: **371 4726901** (dalle 10.00 alle 12.00) o scrivendo a proloco@comune.pasturana.al.it o presso l'ufficio della Pro Loco, nelle mattine del martedì e del sabato (10.30 - 12.30) entro il 1° settembre .



Luca Carlevaro: dal grano alla farina



L'applicazione delle proprie conoscenze tecniche acquisite durante un percorso formativo permette di mettersi alla prova, per questo ho pensato di effettuare un'esperienza di *coltivazione del grano tenero*. Questa idea nasce dalla mia passione per le grandi colture erbacee che soddisfano gran parte al fabbisogno alimentare umano e zootecnico. Gli scopi dell'esperienza sono rivolti alla stima delle potenzialità produttive del nostro areale ed alla modulazione ottimale della fertilizzazione. Trovata la disponibilità del terreno nella proprietà della *famiglia Masino*, che ringrazio, ho iniziato a lavorare il suolo prima con una *vangatura a circa 25cm di profondità* per poi procedere con un affinamento più superficiale. Durante questa fase ho provveduto alla correzione del pH applicando una sufficiente dose di *calce* ed alla concimazione di fondo. La scelta della semente è ricaduta sulla varietà "*Altamira*" che combina una buona qualità della granella ad una produttività elevata che ben si adatta alle variazioni climatiche. Ho ripartito in *nove parcelle* differenti di circa 8 mq l'una il terreno a disposizione e ho svolto tre prove differenti di fertilizzazione ripetute tre volte onde evitare le variabili non controllabili. La semina l'ho effettuata alla fine della prima decade di *novembre* con una dose pari a 210 kg/ha. Le prime fasi di sviluppo sono state influenzate dalle *abbondanti precipitazioni nevose* che hanno portato ad una leggera riduzione della densità, anche il mese di marzo ha avuto un andamento sfavorevole in quanto non si sono verificate precipitazioni,

questa congiuntura ho dovuto superarla adattando la strategia di concimazione. Ho aumentato la prima dose di fertilizzante e cambiato la tipologia in modo da favorirne il rapido assorbimento ed impedirne la volatilizzazione. Ho in questo modo si è raggiunto l'obiettivo di 700 piante/mq con un buon accostamento. Dopo la seconda dose di fertilizzante somministrata a metà aprile ho difeso la coltura con due trattamenti fungicidi ed uno insetticida. Al contrario di quanto comunemente si pensa questi trattamenti migliorano la qualità e la salubrità delle farine perché impediscono alle muffe ed alle cimici di attaccare la granella. L'eventuale presenza di tossine prodotte dalle muffe causa un abbassamento delle difese immunitarie ed importanti sintomi gastrointestinali mentre dal grano attaccato dalla cimice derivano farine che non possono lievitare. La mietitrebbiatura vista la piccola superficie l'ho eseguita *manualmente* come un tempo ormai trascorso, con non poca fatica, aiutato dagli affetti più cari. Il raccolto è stato molto soddisfacente e variabile nelle diverse parcelle dovuta alla diversa fertilizzazione applicata compresa fra 6 e 8 kg riconducibile a 7,5-9,5 t/ha, che visti i terreni della bassa provincia di Alessandria e pasturanesi non è sicuramente poco. L'esperienza ha dato certamente consapevolezza e buone indicazioni in merito al comportamento più consono da portare a guadagno di chi della coltura ne fa un lavoro e un sostentamento, per se e per la società.



Notizie dal Comune

Proviamo a far ripartire il forno di panificazione. E' stato pubblicato all'Albo Pretorio del Comune il bando di manifestazione d'interesse del locale forno sito in via Garibaldi. Per informazioni, rivolgersi presso gli Uffici Comunali (telefono 0143-58171). Scadenza 23/08/2021.

ATTIVITA' DELLA PRO LOCO (quel c'a' fuma)



Cena “Estate...al mare” sabato 14 agosto



La Pro Loco organizza **una cena sociale “E...state al mare”, sabato 14 agosto**, presso il Centro Sportivo, con menù a *base di pesce e accompagnamento musicale*. Prenotazioni entro il giorno 12 agosto, telefonando al numero 371 4726901 (dalle 10 alle 12) oppure presso l'ufficio della Pro Loco ogni martedì e sabato mattina o scrivendo a: proloco@comune.pasturana.al.it. Ecco il menù che vi verrà servito (prezzo fisso 30 euro), vino incluso: *polpo con patate e olive taggiasche, gamberi con ceci e cipolla di Tropea, cozze e vongole alla marinara, stoccafisso in umido, risotto alla pescatora, sorbetto, tentacoli di polpo con purè di patate, dolce*. Tradizionalmente Ferragosto è una giornata dedicata al divertimento, ai pranzi all'aperto con parenti e amici, alle gite fuori porta. Come quasi tutte le nostre ricorrenze, è una ricorrenza che ha origini legate alle *tradizioni contadine*. Il suo nome deriva dalla locuzione latina *feriae Augusti* (riposo di Augusto): nel 18 a.C. il primo imperatore romano Ottaviano Augusto istituì un periodo di riposo, seguito da festeggiamenti per celebrare la fine dei lavori agricoli e l'abbondanza dei raccolti. L'antico

Ferragosto cadeva il 1° agosto ma, intorno al VII secolo, la *Chiesa Cattolica* assimilò la festa pagana al giorno liturgico dell'Assunzione in cielo della Vergine Maria, spostando la festività al *15 agosto*. Proprio in prossimità del Ferragosto, si verifica un fenomeno astronomico che per gli antichi egizi era strettamente collegato alla fertilità della terra: si tratta della *“levata eliaca di Sirio”*, un momento unico nel corso dell'anno quando *Sirio*, la “stella del mattino” diventa visibile all'alba in tutto il suo splendore. Questo fenomeno segnava l'inizio della stagione delle piogge, quando il Nilo avrebbe reso fertili le terre coltivate. La stella del mattino veniva onorata il giorno di Ferragosto, per garantirsi prosperità e ottimi raccolti. Non è un caso che il fuoco sia presente nei vari festeggiamenti del Ferragosto, dai *falò* sulle spiagge, agli *spettacoli pirotecnici* e alle *candele* accese durante le *processioni mariane*. Il fuoco simboleggia la purificazione e la rigenerazione, un rito beneaugurante per una nuova stagione prospera e ricca. Buon ferragosto ai nostri soci!



Giro dell'Appennino 2021- Raccolta fondi

Ulteriore elenco di chi ha contribuito, tramite il *punto bar Bros*:

Riki “fauno”, Carlo, Zunino F., Mastella P., Bruno C., Paola ed Antonietta Milano, Nino B., BROS. Il totale complessivo della raccolta ha prodotto *450,00 euro*. Un sentito grazie per la fattiva collaborazione.



In vacanza con la maglietta della Pro Loco!



Cari soci, inviateci una fotografia dai luoghi di vacanza o, se non partite, anche da casa vostra, indossando la maglietta della vostra sagra preferita, le pubblicheremo a settembre. Inoltrate i vostri scatti all'indirizzo e-mail:

redazione.sigera@gmail.com

IL PERSONAGGIO (I persunogiu)



Martina Dalmasso: *”sui social funziona sempre essere sé stessi”*



Martina Dalmasso
16.600 iscritti

MODIFICA CANALE

GESTISCI VIDEO

Video caricati



SUPER SPOILER DEL
BATTESIMO
6231 visualizzazioni · 2 giorni fa



LE MILLE EMOZIONI DI
MIO MARITO
5698 visualizzazioni · 4 giorni fa



IL MIO SECONDO
BAMBINO
9863 visualizzazioni · 1 settim...

C'è chi è “social” (vedi definizione a fondo pagina) e chi no: per quelli che non sono soliti frequentare “Facebook”, “Instagram” o “YouTube” questi canali rappresentano un mondo misterioso di cui magari diffidare. Dato che questi strumenti sono ormai diventati parte integrante della quotidianità, meglio farsi aggiornare da chi i “social” li pratica con successo, ci siamo quindi rivolti alla pasturanese *Martina Dalmasso*, che può vantare 16.600 iscritti al suo canale *YouTube*. Giovane donna, da pochi mesi è mamma della adorabile *Adele*, ha anche svolto un periodo di “Servizio Civile” presso la locale *Biblioteca Comunale*.

Martina, che tipo di contenuti proponi sui tuoi social? Cosa funziona? Cosa piace di più a chi ti segue?

Sui miei social mostro semplicemente la mia vita così com'è!! So che sembra strano ma amo pulire casa, mantenerla organizzata, in ordine e profumata, così con i miei video “invoglio” le persone a fare lo stesso. Consiglio loro metodi, prodotti e attrezzature per facilitare il tutto! Secondo la mia esperienza funziona sempre essere sé stessi e mostrarsi per ciò che si è, sarà una risposta scontata ma le persone che mi seguono lo fanno proprio perché dico ciò che penso sempre a costo di andare controcorrente!

Per i video e le fotografie, fai tutto da sola?

Generalmente sì... ma non nego che a volte ci sia mio marito dietro alla fotocamera! =)

Nella foto, la schermata del canale *YouTube* di *Martina*

Hai molti “followers” che ti seguono, che rapporto hai con loro?

È vero!! Per me sono tantissimi e non me lo sarei mai immaginata! Sono tutti super attivi nei commenti e io cerco di rispondere il più possibile!! Sono davvero dolcissimi, mi danno un sacco di carica e anche un sacco di consigli e pareri. Quindi direi che con loro c'è sempre uno scambio di idee. Sono molto preziosi per me! Mi è capitato di incontrare alcune *followers* di persona e giuro che è stato molto emozionante.

Raccontando ad estranei anche della tua vita privata, c'è un pericolo di “sconfinamento”?

Assolutamente sì! Mi mostro quasi al 100% come potete vedere, ma cerco sempre di mantenere una parte della mia vita privata. È giusto così nel rispetto della mia famiglia.

Secondo te, come mai questi mezzi sono così popolari?

Con un *click* hai tutto alla portata di mano. Idee, consigli, esperienze, recensioni di prodotti ecc. Quindi, in questo modo, tutti hanno una maggiore chiarezza per fare determinate scelte, poi tutti noi abbiamo una vita piena di impegni e a volte anche difficile, con i social si stacca un po' la spina e si possono avere alcuni minuti di spensieratezza. Saluto e ringrazio gli amici della Pro Loco, sono emozionata e onorata per questo articolo, anche perché sono nata e cresciuta a Pasturana.



Martina con la figlia Adele e il marito Marco, spesso protagonisti dei post.

Se vuoi seguire *Martina*, ecco gli indirizzi dei suoi social:

INSTAGRAM: <https://www.instagram.com/martinadalmasso/>

YOUTUBE: <https://www.youtube.com/channel/UCzPJwHNI7facBJdoe6B52gw>

SOCIAL: sito internet tramite il quale un gruppo di utenti, anche detti “followers”, può scambiare messaggi o condividere testi, fotografie, immagini, video.



Le strade del mio paese parlano in dialetto: “u sé”, “i munt rusu” e dintorni



“U sé” ritratto da Lino Laguzzi

Uno dei più suggestivi scorci del paese lo si può ammirare proprio da qui, dall'alto di questa *scalinata* che un tempo era l'unica via da percorrere per scendere verso *Basaluzzo* e *Francavilla Bisio*, una strada che certamente declinava molto più dolcemente rispetto a com'è ora, per far transitare carri, bestiame e merci. “*U sé*”, nome che forse è l'abbreviazione della parola “*sentrè*” (*sentiero*), è stato teatro di un durissimo scontro nella “*battaglia di Novi*” del 15 agosto 1799. I libri di storia ci raccontano che una delle *ultime fasi* di questi scontri avvenne proprio qui: le *truppe francesi* erano in ritirata in direzione del *forte di Gavi*, ma ignoravano che la *via di fuga* era esposta al tiro di fuoco dei *tiratori austro-russi* che erano appostati sulle mura del *castello di Pasturana*, in attesa. Appena i francesi cominciarono a percorrere “*u sé*” furono in balia del fuoco dei nemici: immaginiamo la confusione tra gli spari, i cannoni che rotolavano giù, i soldati e i cavalli colpiti a terra. Tanti furono i feriti e molti persero la vita in quell'agguato: ancora oggi il *rio Riasco*, che scorre ai piedi della discesa, in paese è ancora chiamato “*rio dei morti*” e la zona della battaglia “*munt rusu*” (*collina rossa*) forse a causa di questi sanguinosi scontri. Pasturana era un piccolo paese raggruppato attorno alla chiesa ed al castello, possiamo solo immaginare la

paura dei nostri antenati al passaggio di questi soldati stranieri, probabilmente stanchi dalle lunghe marce, dai combattimenti, mal equipaggiati, affamati e assetati. Pare che si siano mangiati tutta l'uva, ancora acerba, per dissetarsi nella calura di agosto. È interessante leggere un documento privato, scritto sette anni dopo la battaglia da un pasturane. Riporta infatti *padre Nando Sacchi* (*nei suoi appunti “Storia di Pasturana”*) di aver avuto accesso ad un documento datato 1806 ritrovato nell'*archivio di famiglia* del defunto signor Luigi Becchi, scritto da un suo omonimo antenato. <<Libro di memorie scritto da me Luigi Becchi ad istruzione e cognizione dei suoi successori, 1806. Nelle passate vicende di guerra e del terribile saccheggio di questo territorio di Pasturana li 15 agosto 1799, dalle truppe Austro Russe contro l'armata Francese trincerata sulle colline della Monticella di Basaluzzo fino a metà strada tendente a Serravalle quella battaglia finì sul cadere del giorno entro il nostro paese colla perdita di tutto, persino di aver dovuto fuggire famiglie intere, la più parte quindi in altri paesi per essere alimentati e vestiti, si è perduto le poche forniture di casa.>> Si comprende da questa poche righe la drammaticità degli eventi, ribadita da un riscontro dell'*Archivio Parrocchiale*, come risulta dal registro degli *Atti di Battesimo*, dove *don Ercole Bianchi* ha scritto “*Li libri antichi sono stati distrutti da un ingiustissimo saccheggio degli Russi e successivamente dalli Francesi nel 1799, li 15 agosto*”. Nel 1823, la popolazione era ridotta a 418 persone, la più bassa rilevata negli ultimi secoli, forse proprio perché in seguito delle devastazioni molti si spostarono altrove. La zona intorno a “*u sé*” è la parte più antica del paese e conserva diversi nomi dialettali ancor in uso: “*rivou*” (*la parte di collina che si affaccia sulla strada verso Francavilla*), “*a casosa*” (*l'isolato attorno alla Canonica in via Mazzini, si faceva “u giru da casosa”*), “*pre grande*” con “*l'usteria*” (*il prato che si estende verso Basaluzzo e l'antica cascina detta Osteria che ospitava anche il mulino, protagonista del proverbio “i murèi d-Pastiràuna quánd c-u piöva u-g mánca a gráuna, quan cu-ghe a gráuna ug manca l'egua*).



Rievocazione in occasione del bicentenario della battaglia di Novi, nel 1999, sul territorio pasturane.

C'È A PASTURANA (u ghe' a Pastirauna)



Dalla Bottega di Rosy



“Mi chiamavano la signora della *farinata*, avevo il negozio in *Via Roma* a *Novi Ligure*, poi con l'arrivo dei bambini, ho chiuso per dedicarmi interamente alla famiglia”. Esordisce così *Laura* durante la nostra chiacchierata. *Laura* è una donna solare, madre di 4 figli, ragazzi fantastici aggiunto, dato che ho il piacere di conoscerli. E' parte attiva di “*le Sognatrici*” gruppo teatrale (passatemi il termine), composto da mamme di Pasturana. Partecipa attivamente alla vita della nostra *Pro Loco* e anche della *Pro Loco in miniatura*. “*Ho perso la mia mamma quando avevo 8 anni e per riuscire a superare questo momento drammatico, ho trovato la mia aspirazione in cucina. Mio papà è piemontese la mia mamma è napoletana, una nonna quindi che cucinava piemontese Doc e una nonna che cucinava mediterraneo Doc, sono cresciuta tra queste due culture. In casa si cucinava sempre salsa fatta in casa piuttosto che conserve e altri*

manicaretti. Io partecipavo con interesse fino a quando è nata la mia passione. Mancando poi la mia mamma, abbiamo dovuto in famiglia rimboccarci le maniche e provvedere a tutto. Mio papà si è poi risposato con una donna americana e quindi è subentrata la cucina americana, messicana, texana. Da qui è nata tutta questo mio voler scoprire questo mondo fantastico che è la cucina: sperimentare piatti diversi, tradizioni diverse. Ho voluto intraprendere studi specifici per quanto riguarda le farine, ho seguito corsi su corsi per scoprire come utilizzare al meglio ogni tipo di farina. Usare farine facilmente digeribili a lunga lievitazione, mi permettono di preparare pizze e focacce soffici e gustose”. Laura io la tua cucina ho avuto l'onore di assaporarla, e mi piacerebbe chiamarti Chef, 5 stelle Pasturana.

RICETTA: TORTA COOKIE

Ingredienti: 230 gr di farina 00, 140 gr zucchero di canna, 1 uovo, 130 gr di burro, 2 cucchiaini rasi lievito per dolci, 1 busta vanillina, 150/180 gr gocce di cioccolato fondente, 80 gr nocciole tritate

Procedimento: tritate le nocciole, metterle in un recipiente insieme a tutti i restanti ingredienti, a parte le gocce di cioccolato. Sbattere con una forchetta fino ad ottenere un impasto granuloso e aggiungere le gocce di cioccolato fondente. Prendere metà composto e distribuirlo sul fondo di una tortiera di circa 24 cm di diametro, imburrata (altrimenti usare la carta forno come base). Premere con un cucchiaio o con le mani per rendere omogeneo il tutto. Aggiungere a cucchiaiate crema Novi su tutta la superficie, e ricoprire il tutto con il composto sbriciolato rimanente. Cuocere in forno statico a 180° (se ventilato 160°) per 25/30 minuti fino a doratura. Sfnare a servire....ma attenzione crea dipendenza.

LA PARRUCCHIERA (a petnera)

Ciao a tutte! Siamo ufficialmente nel pieno dell'estate! Volevo parlarvi della permanente, sapete di cosa si tratta? La permanente può creare un volume ondulato perfetto per sottolineare le diverse sfumature dei capelli regalando un effetto di naturale vitalità. La permanente può essere utilizzata per creare stili diversi, dai ricci afro alle onde fluenti. Inoltre, può servire per tenere in ordine una chioma naturalmente riccia o domare i ciuffi ribelli più ostinati. In fatto di lunghezze, però, ci sono dei limiti da rispettare. È difficile riuscire a modificare la forma di capelli che superano i 30 cm perché il peso della chioma diventa eccessivo e i ricci finirebbero per tornare a distendersi. In base alla dimensione dei bigodini da permanente e alla tecnica utilizzata, il trattamento può generare maggiore volume alle radici, oppure un movimento ondulato per tutta la lunghezza dei capelli. Come regola generale, più è grande il bigodino più risulterà ampia l'onda che si viene a creare. I capelli permanentati a onde ampie tendono a perdere forma più in fretta rispetto ai ricci piccoli. I capelli permanentati devono essere avvolti nei bigodini mantenendo una certa tensione affinché la piega riesca a rimodellarne la fisionomia. Per questo un bigodino da permanente efficace non può superare determinate dimensioni. I classici bigodini tondi hanno un diametro che varia da 0,3 a 2 cm. In alternativa, si possono usare i bigodini a spirale per ottenere ricci a forma di boccoli e i bigodini conici per creare onde dall'aspetto molto naturale. Nonostante le permanenti odierne siano molto più delicate che in passato, i capelli appena sottoposti a questo trattamento hanno comunque bisogno di cure speciali. Shampoo e lozioni appositamente studiati per i capelli permanentati donano ai capelli stressati o ricci nuova vitalità e lucentezza. Questi infatti contengono preziosi oli vegetali e le componenti fondamentali del capello in forma liquida, che facilitano il completo recupero strutturale del capello a seguito di una permanente. Se volete provare questo trattamento vi aspetto da Emmalù a Pasturana (AL)! Tel. 339 3449899
Per il mese di Agosto per tutti i tesserati della proloco ci sarà lo sconto del 10%!! Vi aspetto!!





Agosto 1945, pasturanesi in pellegrinaggio a piedi alla Guardia di Genova

Riviviamo le emozioni di un pellegrinaggio a piedi intrapreso nell'agosto di 76 anni fa da alcuni pasturanesi riproponendo integralmente un articolo del nostro socio Lorenzo Campasso, pubblicato nel giugno del 1987 ne il "Giornale Parrocchiale della Comunità di Pasturana" anno I n.3.



Domenica 10 maggio molti pasturanesi di tutte le età si sono recati in pellegrinaggio al Santuario della Madonna di Gavi. Per i più giovani è stata forse la prima esperienza di questo tipo, per altri questa è solo una relativa novità. Infatti, negli anni passati molte comitive di pellegrini si sono recate, naturalmente a

Andrea Milano

non soltanto a Gavi ma addirittura al Santuario della Madonna a Genova. Noi del *Giornale parrocchiale* vorremmo riproporre attraverso la testimonianza di uno di questi pellegrini un'esperienza vissuta più di quarant'anni fa, inaugurando così la rubrica "Come eravamo". Ci siamo così recati dal signor Milano Andrea, che la fotografia di repertorio ritrae all'epoca dei fatti, che oggi vive con la famiglia alla Cascina Arcipretura. Il signor Milano è stato ben lieto di collaborare con noi e di fare un tuffo negli anni della sua giovinezza rievocando il pellegrinaggio alla Madonna della Guardia di Genova dell'agosto del 1945. Erano quelli gli anni bui del primo dopoguerra con tanta gioia di vivere per lo scampato pericolo ma tante ferite della guerra civile ancora sanguinanti. L'incertezza per il futuro stemperava così la gioia per il ritorno dalla prigionia o dai vari fronti. Ma la vita riprendeva lentamente il suo corso; i campi ritornati fecondi di messi ricordavano all'uomo che il momento del ringraziamento era venuto. Nei momenti più duri della lotta, nello sconforto della resa, nell'angoscia della cattura anche chi mai aveva cercato Dio alzava gli occhi al cielo per chiedere alla madre di Gesù ciò che in quei frangenti pareva impossibile. Nei giorni crudi della guerra rivedere la propria casa e riabbracciare la famiglia era stata per molto la sola ragione di vita. Fu così per il nostro Andrea che, prigioniero in Germania, si rivolse alla Madonna chiedendo di poter tornare sano e salvo fra i suoi cari. Infatti, tornò ed una volta a casa volle ringraziare Iddio con un pellegrinaggio. In questa impresa non fu solo: lo accompagnarono la madre, la signorina Giulia Campi e l'amico Antonio Soro di Tassarolo. Gettate a questo punto un'occhiata ad una carta geografica dei luoghi e vi renderete conto

della distanza fra Pasturana ed il monte del Santuario. Acquista così ancor più valore e significato lo sforzo dei pellegrini, soprattutto quello delle due donne. Ricordando quei momenti il signor Milano ci parla di qualcosa che è ben fermo nella sua mente come fosse accaduti ieri. Le date, i tempi e i luoghi hanno per lui un che di familiare, segno che spesso ritorna con la memoria a quei giorni, a quella notte indimenticabile. Partenza ore 18, passaggio da Tassarolo dove aspetta l'amico Soro. Tre ore circa per raggiungere Carrosio, altre tre per Voltaggio, ancora tre per la mitica Bocchetta. Il rumore del lemme sempre più giovane come unica compagnia nella notte. Ai mulini di Voltaggio un sinistro incontro con un contrabbandiere con del bestiame rubato destinato alla "borsa nera" di Genova. Tanti vividi ricordi ma anche la certezza che in nessun momento ai quattro venne meno la convinzione di poter arrivare in cima, qualche breve sosta ad attingere acqua dal Lemme per dissetarsi e poi via al chiaro della luna. Ai piedi del monte, in località Isoverde, i nostri pasturanesi, ormai non più soli per la presenza di molti genovesi, lasciano la strada maestra per inerpicarsi attraverso sentieri e mulattiere verso il santuario. Poi finalmente la vetta, raggiunta nella tarda mattinata, la Santa Messa e la soddisfazione di aver mantenuto una promessa. Questa è una delle tante storie di vita pasturane, infatti molti altri nostri compaesani andarono in pellegrinaggio al Santuario della Guardia di Genova. Giovani e meno giovani si sono cimentati nel raggiungimento di una meta che è insieme luogo di Fede ed una sfida alle proprie capacità. A noi piace interpretarla come un segno di Fede autentica e genuina, dove gente semplice, ma non superstiziosa, si rivolge a Dio nel bisogno ma sa anche ringraziare quando tutto è risolto. Ne possiamo trarre anche un segno dei tempi in cui questi fatti sono maturati. Quanti giovani oggi praticano l'atletica e gareggiano nel fondo? Moltissimi, tutti superequipaggiati e ben allenati. Proviamo ora ad immaginare l'equipaggiamento dei pellegrini di trenta o quaranta anni fa. Spesso, anche a chi scrive, è venuta l'idea di ripetere questo pellegrinaggio, ma quanti problemi! Le calzature, il traffico, il troppo asfalto delle strade, e chi più ne ha più ne metta. Ma il problema in realtà è uno solo: manca lo spirito, sia esso di sacrificio di avventura. Rivolgiamo allora un invito ai lettori. Provate a chiedere ai vostri Parenti che hanno vissuto un'esperienza del tipo di quella raccontata. Vedrete con che gioia ricorderanno quei momenti. Chissà che questa gioia non ci contagi tutti, tanto da organizzare una nuova edizione di qualche mitico pellegrinaggio, naturalmente a piedi.

LA PRO LOCO IN MINIATURA (i nostri fioi)

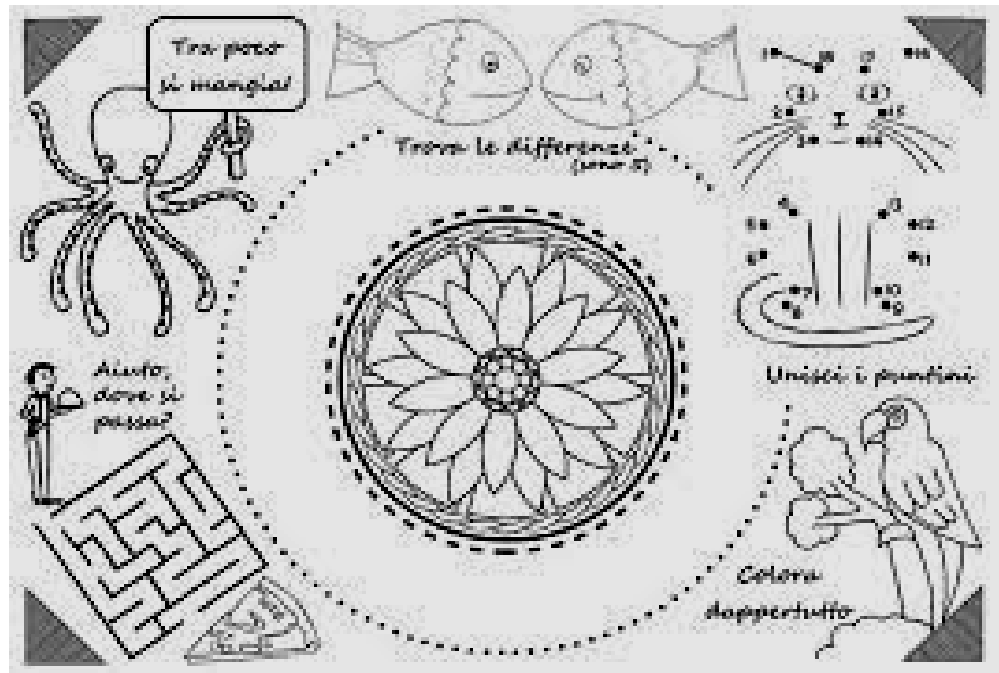


La biblioteca consiglia un libro per bambini: **“Solo un puntino”** di Silvia Borando



In **Solo un puntino** è la forma di un tondo rosso a cambiare significato pagina dopo pagina per comporre un racconto spassoso che non rinuncia ad una deliziosa vena cattivella e che si poggia su una costruzione animata, ritmica e dotata della giusta dose di suspense. Come personaggio principale, troviamo uno dei più amati e temuti della letteratura per l'infanzia: il lupo. Declinato in tutte le vesti, da crudele a buono, da sciocco e vanesio a redento, da impavido a pauroso, l'autrice ci presenta una belva affamata in perfetto stile classico: un lupo che non ha altra intenzione se non quella di riempirsi la pancia. Il libro si apre con un puntino rosso che, pagina dopo pagina, assume forme sempre più complesse, diventando un frutto, un ortaggio, un animale e, di volta in volta, la belva affamata non fa sconti, mangiando tutto quello che trova lungo il “cammino”. Ad un tratto, il puntino rosso prende la forma di una bambina. **Il lupo sarà davvero così affamato da mangiare anche lei?** Pur trattandosi di un libro semplice e lineare per la prima infanzia, il testo non è mai banale, le parole sono precise, l'aggettivazione è ricca e varia.

Ciao bimbi,
giochiamo
insieme?



STATO CIVILE E ANAGRAFE (quanti c'a' suma)

← DATI AGGIORNATI AL 31 Luglio 2021 →

Residenti FEMMINE: 671 Residenti MASCHI: 614 Totale: 1285

Stranieri residenti: 18 maschi - 17 femmine
Totale FAMIGLIE 603

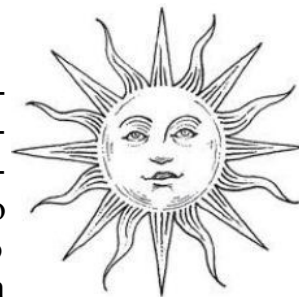
Nati: 1 Femmine 1 Maschi 0
Morti: 0 Femmine 0 Maschi 0

I CONSIGLI DEL FARMACISTA (dà nostra farmacista) Dr. Marcella



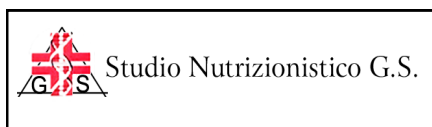
Sole e antibiotici

Ricordiamo per prima cosa che gli antibiotici sono farmaci utilizzati per contrastare le infezioni batteriche, non virali quindi, e che devono essere prescritti dal medico solo se necessari. Per non incorrere in spiacevoli inconvenienti possiamo chiedere al nostro medico o al farmacista come comportarci nell'assunzione di uno specifico antibiotico; il bugiardino del medicinale è essenziale e va letto con grande attenzione. La prima e più immediata reazione al sole durante l'assunzione degli antibiotici è la fotosensibilizzazione. I raggi ultravioletti potrebbero provocare una reazione dermica, con la comparsa di macchie rosse o di piccole bolle sulla pelle, anche in zone non direttamente esposte al sole. Questo succede perché l'antibiotico altera il normale funzionamento del sistema immunitario e quindi il sole viene percepito come una minaccia. Inoltre, antibiotici come le tetracicline possono provocare danni seri alle unghie; l'incidenza non è però tale da creare una vera e propria casistica come per la fotosensibilizzazione. Tali farmaci possono provocare quadri di disbiosi intestinale caratterizzati da fenomeni diarroici che contribuiscono alla perdita di vitamine e sali minerali, già carenti durante l'estate a causa dell'eccessiva sudorazione. Ricordiamo sempre l'uso di un fermento lattico in associazione! Ovviamente da questo elenco di reazioni avverse non sono esclusi gli antibiotici applicati sulla cute, come creme o gel. Le associazioni di antibiotico e cortisone utilizzate per le comuni punture di zanzare possono provocare alterazione cutanea se l'esposizione diretta al sole è troppo ravvicinata all'applicazione. Perciò vi raccomandiamo di:



- NON ASSUMERE ANTIBIOTICI QUANDO NON SERVE
- NON INTERROMPE IMPROVVISAMENTE LA SOMMINISTRAZIONE, MA TERMINARE LA TERAPIA
- NON ESPORSI AL SOLE
- CONSULTARE SEMPRE IL FOGLIETTO ILLUSTRATIVO PER VERIFICARE EVENTUALI INTERA

LE CONVENZIONI (*i cunvensciou*)



Biologi Nutrizionisti

C.so Marengo 49 –Novi Ligure (AL)
Dr. Ginestri Massimo - Dr. Semino Matteo
Cel. 3383621530 - Cel. 3477915007

A tutti i Soci della Proloco Pasturana presentando la tessera o ricevuta di iscrizione verrà applicato uno sconto del 10% sulle prestazioni erogate



www.GAGLIANO.it
Vendita Auto Nuove e Usate
e Assistenza Multimarche



BASALUZZO (AL) - Via Novi, 97
Tel 0143.489411
E-mail: amg@gagliano.it
PRESENTI NEI LOCALI EX GIADA MOTOR - SENAULT



CONVENZIONE FISIOTERAPICA

Convenzione per gli iscritti alla Pro Loco. Presentando la tessera associativa al Centro Fisioterapico, Paola applicherà uno sconto del 10% sul listino di tutte le prestazioni sanitarie.



Un libro per ogni lettore

Narrativa straniera



L'analfabeta che sapeva contare di Jonas Jonasson

Il 14 giugno 2007, il re e il primo ministro della Svezia scompaiono durante un ricevimento ufficiale al Castello Reale. Si diffonde la voce che entrambi non si sentissero bene, ma la verità è diversa. Tutto è iniziato un giorno con la nascita di una ragazza di nome Nombeko in una baracca a Soweto. Tutto lasciava immaginare che avrebbe vissuto nel ghetto per un po' e poi sarebbe morta di droga, alcool o semplicemente disperazione. Se non fosse stata la persona che era, capace di lasciare il ghetto, lavorare come donna delle pulizie e, imprevedibilmente, diventare il consigliere del capo di uno dei progetti più segreti del mondo, legato agli armamenti nucleari.

Thriller



La ricetta dell'assassino di Anne Holt

Quando Brede Ziegler, cuoco celeberrimo, viene assassinato, l'ispettore Billy T. e la Squadra Omicidi si trovano a svolgere un'indagine che si rivela ogni giorno più complessa. Ricco, ambizioso e spietato, Ziegler aveva troppi nemici per individuare con sicurezza un sospetto. Anzi, due sospetti, visto che l'uomo è stato ucciso due volte: con un pregiato coltello da cucina prima, con un farmaco in dose letale poi. Così fra interrogatori, perquisizioni e colpi di scena, prende corpo l'indagine più difficile: quella per distinguere la realtà dall'apparenza. E per comprendere chi siamo dietro la facciata che offriamo al mondo.

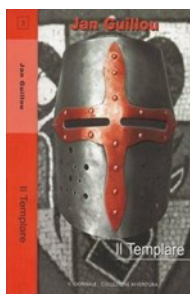
Romantico



Il posto che cercavo di Nicholas Sparks

Jeremy è il newyorkese modello: bello, vive a Manhattan, fa il redattore in una nota rivista, ha una potenziale carriera televisiva all'orizzonte. Ma come la maggior parte degli uomini quasi perfetti, è disilluso sull'amore, preferisce dedicarsi anima e corpo al lavoro. Finché un viaggio nel North Carolina, alla ricerca delle inspiegabili luci che baluginano nei pressi di un cimitero e che una lettera giunta in redazione descrive, gli fa incontrare lo spirito stesso dell'amore.

Storico



Il templare di Jan Guillou

Nell'anno 1150 Sigrid, moglie del nobile Magnus Folkesson, ha una visione: vede un giovane cavaliere con le insegne da crociato mentre la voce dello Spirito Santo le consiglia di donare ai monaci cistercensi la sua tenuta di Varnhem. La donna è in attesa del secondo figlio che nasce forte e bello e si chiamerà Arn. Ed è proprio lui, cadendo da una torre del castello mentre gioca, a cambiare il corso della vita della sua famiglia. I genitori decidono di prometterlo al Signore se questi ne salverà la vita. Il bambino si riprende e i genitori sembrano dimenticarsi della promessa fino a quando Sigrid viene colpita da una misteriosa malattia che lei interpreta come un segno del Cielo.

LO SAPEVATE CHE...(t'lu saivi che...)



Viva gli sposi!



*Nella foto, le impiegate comunali (da sinistra: **Sara Merlo**, **Laura Rosselli** con la ragioniera del Comune, **Laura Dalla Betta**). Laura Rosselli indossa la fascia tricolore in qualità di ufficiale di stato civile, in occasione di un matrimonio in sala Europa. Auguri agli sposi!*



*Il nostro socio e medico **Simone Nicolò** si è sposato con **Marianna**, sabato 17 luglio. Congratulazioni e auguri di ogni bene a questa coppia di sposi, giovani, belli e innamorati!*



Il suggestivo cortile del castello, in occasione del concerto di sant'Anna, in uno scatto del Presidente Borgarelli



*Il gatto **Gigi** si gode il fresco sotto le ortensie*



*Il socio **Giovanni Locatelli** ha catturato questo magnifico arcobaleno sopra l'Antica Pieve*