



Fondata il 19 Giugno 1990

# A SIGERA

*la cicala*

Novembre 2022

Numero 11

Da sempre n. 438

## 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)



*"San Martino in gloria sull'Antica Pieve" 1980, opera di Lino Laguzzi, chiesa parrocchiale, olio su tela.*

San Martino, 11 novembre

E' il giorno /di San Martino/  
a Pasturana/  
ma la gente/è al lavoro/  
le strade sono deserte...  
Vibra/il mio cuore/  
nel vedere/il sole/  
della tua piccola estate,  
o Santo martino,  
che accende/di Luce/  
le foglie dorate/ del Ginko Biloba/  
nel mio giardinetto/,  
che, mosse da/una leggera brezza/  
marina/ sembrano bisbigliarti  
una lode d'amore per Me.

*Remo Masino*

Con l'omaggio a San Martino da parte di due pasturanesi, Lino Laguzzi e Remo Masino, auguriamo buona festa a tutti! All'interno trovate tutte le iniziative. At salute!

Il presidente

Pier Giuseppe Borgarelli

## QUEL C'HA FUMA (notizie dalla Pro Loco)



**sabato 12 novembre**

Presso il Salone SOMS ore 20, "Cena contadina" con intrattenimento musicale

polenta e stoccafisso o funghi e salsiccia –vini esclusi - Euro 20,00 - Euro 10,00 (sotto i 14 anni)

Prenotazione obbligatoria entro 10 novembre presso Ufficio Pro Loco—Bottega di Rosy—Angolo di Barby

Oppure via WhatsApp: 349 1593832

**domenica 13 novembre**

27° Ciclocross di San Martino presso Centro Sportivo dalle ore 11

rustighe in t'è freta dopo pranzo

**Pranzo sociale e degli anziani, domenica 20 novembre**

ore 12.30 presso il ristorante "Il carrettino " di Rivalta Scrivia

*Menù:* antipasto, due primi, secondo con contorno, dolce e caffè, vini inclusi

al costo di 30 Euro a persona -15 Euro anziani ( over 80)- previsto menù bambini

Prenotazione obbligatoria entro 16 novembre presso Ufficio Pro Loco—Bottega di Rosy—Angolo di Barby

Oppure via WhatsApp: 349 1593832



**Domenica 4 dicembre  
la SOMS v'invita  
al pranzo sociale che si terrà  
presso il suo salone  
Prenotazioni presso Pro Loco (al sabato),  
Bottega di Rosy e Angolo di Barby**

### **"Inno sociale-Società Mutuo Soccorso"**

*Pasturana bel borgo cortese  
cui natura sorrise e baciò  
noi t'amiamo ospitale paese  
ove sempre "CONCORDIA" regnò.*

Ecco il ritornello de "Inno sociale", scritto da Mario Mari nel 1912, in occasione dell'inaugurazione della casa sociale nel giorno 13 ottobre, data storica in cui arrivò la luce elettrica in paese. La Società di Mutuo Soccorso è stata fondata nel 1875.



### La merceria della Zei

<<Il negozio di mia madre sembrava un emporio, come quelli che si vedono nei film ambientati nel Far West, dove si poteva trovare quasi ogni genere di merce>> ricorda Luciano Demicheli a proposito della merceria della Zei, rimasta nella memoria e nel cuore di tanti pasturanesi.

#### Luciano, che carattere aveva Zei?

Come mamma era severa, dovevo seguire le sue indicazioni altrimenti volava qualche scappellotto, inoltre era abbastanza apprensiva, forse anche a causa di un tragico lutto che aveva colpito la famiglia. In compagnia, amava scherzare e aveva la battuta pronta. Era una negoziante molto capace, consigliava i clienti con sicurezza e sapeva persuadere i clienti incerti. La merceria non era solo un luogo dove comprare quel che serviva, era un punto d'incontro in cui c'erano sempre almeno due o tre persone che chiacchieravano. Lei e mio padre lavoravano molto, ma riuscivano anche a ritagliare del tempo per concedersi delle gite piacevoli e andare all'opera.



Zei con il figlio Luciano Demicheli

#### La merceria come nasce?

Mio padre lavorava come commesso per gli "Eredi Tallone", un grossista di merceria a Novi Ligure, così ebbe l'idea di avviare un negozio in paese coinvolgendo mia madre, che era impegnata come operaia stagionale alla Pernigotti nell'incarto dei cioccolatini Amor. La merceria fu aperta nel 1953 in via Garibaldi, nel locale che ospita attualmente la parucchiera Emmalù. In seguito, quando il negozio di alimentari di Franca Gambarotta e Roberto Milano (*Bertei*) si trasferì, mia madre occupò il loro posto, dall'altra parte della strada. Lì rimase per una trentina d'anni.

#### Cosa vendeva?

Si potevano comprare i classici articoli da merceria come lane, tessuti, fili, aghi ma anche oggetti non prettamente pertinenti, ad esempio gli occhiali da vista. Mia madre li faceva provare ai clienti proponendo loro la lettura di un giornale. Le spose acquistavano da lei il corredo per le nozze. Era poi un punto di riferimento per le sarte in paese, anche perché era esclusivista delle macchine da cucire Necchi. Se non aveva in negozio un certo articolo particolare, nel giro di qualche giorno era in grado di procurarlo. Ricordo poi la brillantina e un profumo molto intenso per signora che si chiamava "Vesuvio". Quando nacquero i miei figli, cominciò a vendere i pannolini per neonati. Mio padre la aiutava nel commercio e ad un certo punto cominciò anche a cucinare nel retrobottega, la sua specialità era la trippa, il suo profumo si spandeva per tutto il negozio.

#### Ci raccontate di Zei e suo padre Emilio.

Una coppia d'altri tempi, forse: si erano fidanzati alle elementari. Si sposarono nel 1935, condividendo la vita e il lavoro.

#### Il nomignolo Zei com'è nato?

Il nome della mamma era Luigia Masino, parenti di origine argentina avevano l'abitudine di chiamarla Luisita che poi diventò Zei.

#### Un aneddoto particolare per concludere?

Negli anni Cinquanta abitava, presso la tenuta Orto, il famoso tenore Tito Schipa. Il figlio, che si chiamava Titino, frequentava la scuola elementare di Pasturana e veniva spesso rincorso dai monelli del paese. Si rifugiava allora presso la merceria di mia madre, che metteva in fuga i discoli e consolava il povero Titino.



# SPECIALE -SETTIMANA DELLA CULTURA-



## XX Settimana della cultura 2022

<<La Settimana della Cultura giunge al suo ventesimo compleanno. Un traguardo che ci riempie di orgoglio, considerate le dimensioni del nostro Comune. Questo piccolo grande traguardo è stato possibile per la determinazione delle Amministrazioni che si sono susseguite nel dedicare ogni anno un appuntamento alla cultura intesa nel suo senso più ampio come occasione di aggregazione, intrattenimento e crescita di tutta la comunità, e sempre in un'ottica multidisciplinare. Si sono avvicendati così, in questi vent'anni: presentazioni di libri, proiezioni, dibattiti, teatro ragazzi, mostre, spettacoli di arti performative, concerti e altro ancora >> introduce così l'Assessore alla Cultura, **Giuseppina Pomero** la ventesima edizione de "la Settimana della Cultura". Quale futuro per questa manifestazione? <<La nostra volontà rimane quella di proporre un'offerta sempre nuova, che possa continuare a legarsi con il territorio, con la storia, con gli artisti e la comunità che lo abitano, e coinvolgere di volta in volta persone con età, gusti e interessi diversi>> ribadisce l'Assessore Pomero, che invita tutti in Sala Europa per gli eventi in programma (senza necessità di prenotazione).

### Programma

#### **Venerdì 18 Novembre - ore 21,00**

Proiezione del documentario-intervista

#### **"Una vita in una riga"**

La Grande Guerra nel ricordo dei pasturanesi (*vedi a lato*)

#### **Mercoledì 23 Novembre - ore 18,00**

Presentazione del libro "L'uomo delle fiere di cambio" di **Oswaldo Semino**

Interverranno Oswaldo Semino e Mauro Ferrari

#### **Venerdì 25 Novembre - ore 21,00**

RETE TEATRI **Parole e musica**

Il grande cinema di Ennio Morricone

#### **Domenica 20 Novembre - ore 17,00**

In collaborazione con l'Associazione Musica e Pentagramma

#### ***La voce del violoncello***

**Paolo Tedesco, violoncello solo**



## Ad inaugurare la “Settimana della cultura” il film-documentario realizzato dai volontari della biblioteca sui caduti e reduci della Prima guerra mondiale

### La Biblioteca comunale presenta “Una vita in una riga”



XX SETTIMANA DELLA CULTURA 2022



Proiezione del film documentario

#### Una vita in una riga

La Grande Guerra nei ricordi dei pasturanesi

Venerdì 18 Novembre ore 21.00  
Sala "Europa" del Municipio



Testimonianze:  
**Lorenzo Compasso**  
**Gian Paolo Forlano**  
**Romana Forlano**  
**Augusto Gualco**  
**Angelo Laguzzi**  
**Camillo Milano**  
**Leda Norando**

Commentano la proiezione

**israt Nicoletta Fasano**

(Ricerca Istitutrice Israt. Autrice del volume "1914-1918. L'inutile massacro")

**israt Mario Renosio**

(Direttore Istituto Storia della Resistenza e Società Contemporanea Asti)

Partecipano gli autori

**Alessia Carrea, Claudia Gambarotta e Maurizio Scordino**

Riprese e montaggio di **Sergio Adreani**

Musiche del M° **Giulio Laguzzi**

Soprano **Manuela Giacomini**

I volontari della Biblioteca comunale “Eugenio Arecco”, **Alessia Carrea, Claudia Gambarotta e Maurizio Scordino** hanno realizzato un documentario intervista sull’attualità del ricordo per i caduti della Prima guerra mondiale, sostenuti dal sindaco **Massimo Subbrero** e dall’assessore alla Cultura **Guseppina Pomero**. Partendo sulla base di una ricerca iniziata da Gambarotta, infatti, sono stati presi in esame cittadini pasturanesi che risultano caduti direttamente o subito dopo la Grande Guerra e i parenti (**in locandina**) di concittadini più fortunati che, pur vivendo gli orrori di quel conflitto sanguinoso come mai prima di allora, sono rientrati alle proprie famiglie all’indomani del 4 novembre 1918. Il film documentario, ripreso dal cameramen **Sergio Adreani**, che ha poi montato il lavoro in collaborazione della stessa Carrea, presenta le interviste dei figli e dei nipoti di quel gruppo di “eroi per caso” accompagnate da immagini davvero mozzafiato dei luoghi più belli della nostra comunità, realizzate attraverso l’utilizzo di un drone. Motivati dalla volontà di produrre anche in questo caso un prodotto originale, gli autori hanno ritenuto di tralasciare gli aspetti già noti della guerra

‘15-’18, evidenziando invece quelle storie per così dire “minori”, ma non per questo meno importanti, che non sono riportate nei libri scolastici. L’intento di “Una vita in una riga”, infatti, è quello di appurare – attraverso, appunto le testimonianze ancora reperibili - le vicende di “ordinaria quotidianità” vissute dai nostri concittadini in quei contesti mortali. Ne sono emerse storie commoventi e appassionanti, avvenute direttamente al fronte, oppure in prigionia. Episodi fatti di grande coraggio e solidarietà, come pure – nella ricostruzione proposta dai volontari di quel periodo storico in generale – aspri quanto può esserlo il mondo del ruvido lavoro contadino. Il docufilm si conclude con un richiamo alla contingente crisi russo-ucraina e al rinnovarsi inesorabile delle guerre, nonostante sia conclamato come queste – ben lontane dal risolvere le controversie internazionali – portino solo lutti e distruzione. Linea guida dal punto di vista scientifico è stato invece il volume: *1914-1918. L'inutile massacro* di **Nicoletta Fasano**, ricercatrice presso l’Istituto per lo studio della Resistenza e della società contemporanea in provincia di Asti (**Israt**). Ulteriore motivo di orgoglio locale, inoltre, la magistrale voce che detti brani li narra, ossia il pasturanesi d’eccellenza M° **Giulio Laguzzi**: direttore musicale e vicedirettore di palcoscenico del Teatro Regio di Torino, oltre che autore – ovviamente - delle musiche originali del documentario e della cristallina voce del soprano **Manuela Giacomini**, nell’organico del Coro del Teatro Regio di Torino, che interpreta alcune arie in voga in quegli anni.

## U GHERA A PASTIRAUNA (c'era a Pasturana)



IV NOVEMBRE  
Anniversario della fine della Grande Guerra  
Festa dell'Unità Nazionale e  
Giornata delle Forze Armate

### L'OMAGGIO AI CADUTI DEGLI SCOLARI DI UNA VOLTA

<< Quand'ero bambina, frequentavo la scuola elementare, che a quell'epoca, parliamo degli anni Trenta del Novecento, era situata al primo piano presso il Palazzo Comunale. Le mie maestre sono state Lina Becchi e Bianca Fazio, quest'ultima m'intimoriva abbastanza e ricordo che, a volte, ero contenta che la mattinata stesse volgendo al termine. Ad ogni modo>> ricorda **Anna Sasso**, conosciuta anche come abile e richiestissima sarta, che ha cucito abiti da sogno per tante signore della zona <<una delle ricorrenze che c'impegnava manualmente era quella del 4 novembre. Nel giorno della commemorazione dei caduti di tutte le guerre, noi scolari raccoglievamo quello che la campagna autunnale offriva: edera, ricci di castagne e crisantemi. Li intrecciavamo e poi uscivamo dalle aule per andare a depositare questa specie di ghirlanda presso ogni albero ne "a sarsera" come chiamavamo in dialetto l'odierna piazza Spinola, davanti appunto alla nostra scuola. Ogni platano era simbolo, infatti, di un caduto pasturanese e noi bambini, con la maestra, ci soffermavamo, attenti e composti, a porgere il nostro tenero e semplice omaggio a quegli uomini che avevano combattuto ed erano morti in guerra, lontani da casa e dai loro affetti. Anche se eravamo bambini capivamo>>.

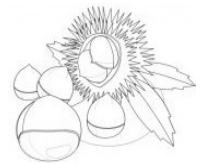


Anna Sasso bambina

### CASTOGNE E FOUNSI IN DIALETU ID PASTIRAUNA

**Castogne**=castagne  
**Marouni**= marroni  
**Rustighe**= caldarroste  
**Baleti**= bollite con la buccia  
**Ploghe**=sbucciate e bollite

**Dismeghe**= innestate  
**Serveghe**=selvatiche  
**Castogne seche**= fatte seccare senza la buccia  
**Vegete**=fatte seccare con la buccia  
**Risa**=riccio



"*I castogne seche*" venivano fatte seccare su stuoie, stese sopra una stufa o un braciere, rigrigate, messe nei sacchi, sbattute perché perdessero le pellicine, pulite e mangiate tutto l'inverno, anche a sant'Antonio. I "*vegete*", invece, venivano fatte seccare con la loro buccia, come faceva mio padre, rimanevano raggrinzite come la faccia di una vecchietta, le sbucciavi col coltello e dentro erano morbide. Naturalmente i "*castogne seche*" venivano, invece, sbucciate, prima di finire sulla stuoia. A Sant'Antonio il 17 gennaio, venivano cotte nell'acqua con un po' di zucchero e un pizzico di sale e poi mangiate così con la loro brodaglia, a "*zuta*", oppure nel latte. Tutt'altra cosa "*i castogne d' eindia*", frutto dell'ippocastano, non commestibile, ma "*se tu teni in ta stoca, un te vena a custipasciou*"(se lo tieni in tasca non ti viene il raffreddore). "*Risa*" è il riccio della castagna, c'è il detto "*bagagio ' cme na risa*" (sbadigliare come un riccio di castagna). Ci sono poi i *serveghe* (selvatiche) e i "*dismesghe*"(innestate, coltivate). I miei le riconoscevano non dalla grandezza, ma dal colore e dalle striature della buccia. Ne "*l'Ariarone*" c'erano castagni selvatici e innestati.

Mariuccia Subbrero



### Founsi

**Rusi**= ovuli  
**Inverioi**= porcini  
**Crumbeine**= colombine  
**Galete**= forse galletti  
**Spungore**= forse da spugne  
**Lofe**= vescia di lupo

**Urgiouni**=orecchioni  
**Pregaroi**=prataioli  
**Trule**= mazze di tamburo  
**Gambe seche**= gambe secche  
**Farlandri**=boletto lurido  
**Piviein**=agarico nebuloso  
**Bugiaroi**= ?



### Alessandro Gong: “cittadino italiano per scelta”

Alessandro Gong è uno dei cassieri più giovani della nostra Pro Loco <<ho cominciato a servire ai tavoli come cameriere, poi mi hanno chiesto di dare una mano alla cassa: mi diverte collaborare alle sagre, c'è tanta gente che partecipa, sono belle feste>> racconta. Nato nel 1999 a Novi Ligure, abita a Pasturana dal 2006: Alessandro ci aiuta a capire come si può vivere l'incontro di due culture, quella cinese e quella italiana.

#### **Alessandro, qual è la tua storia?**

Sono nato in Italia da genitori cinesi, arrivati qui per lavoro. Studio per conseguire la laurea magistrale presso la facoltà d'Informatica all'Università degli Studi di Milano. Lavoro part-time in un'azienda dove avevo fatto un tirocinio.

#### **Sei cittadino italiano dalla nascita?**

No, fino a 18 anni avevo la cittadinanza cinese. Dopo essere diventato maggiorenne ho avuto la facoltà di scegliere, così, dal 2018 sono cittadino italiano. Non avevo nessun dubbio sul fatto di voler rimanere qui in Italia, dove sono nato, ho studiato e vissuto finora.

#### **In casa, che lingua parlate?**

Con i miei genitori parliamo mandarino. Avendo frequentato le scuole qui non ho avuto problemi con la lingua italiana, già da bambino ero bilingue senza neanche accorgermene. Il mandarino però non lo so scrivere perché gli ideogrammi sono molto complicati.

#### **Cosa cucinate in famiglia?**

Se cucino io faccio un misto di piatti sia italiani sia asiatici. Magari i miei genitori preparano ricette più prettamente cinesi. Diciamo che un bel piatto di pasta mette tutti d'accordo.

#### **Come si vive l'incontro di due culture?**

Molto naturalmente, non penso a cosa appartiene ad una cultura piuttosto che all'altra. Personalmente ho potuto notare come i cinesi che abitano in Italia tendono a farsi compagnia con connazionali mentre chi, come me, è nato e ha studiato qui, si trova bene con tutti. È una questione di mentalità.

#### **Parlaci di qualche festa tradizionale cinese.**

In famiglia, quand'ero bambino, festeggiavamo il Natale. La nostra festa forse più tipica è il Capodanno Cinese, che si celebra riunendosi coi parenti. Ai bambini si regala una busta rossa con i soldi, che poi la mamma ritira e mette da parte per quando i bambini sono cresciuti (*come fanno tutte le mamme nel mondo*). Mia mamma cucina dei dolci speciali per l'occasione.

#### **Dell'Italia cosa apprezzi? E di Pasturana?**

L'Italia è un Paese pieno di ricchezze dal punto di vista ambientale, architettonico, climatico. Mi piace lo stile di vita, il carattere delle persone. A Pasturana ci sto bene, è un posto tranquillo... unica pecca, per i miei studi d'informatica ho difficoltà con la connessione lenta che c'è in paese, aspetto la fibra.

#### **Se dovessi indicare due italiani che ti hanno colpito?**

Uno senz'altro è Primo Levi, i suoi libri mi hanno fatto riflettere e poi direi Roberto Benigni, che con il suo talento tratta temi importanti non dimenticando di far sorridere.



### Quantum ca suma ( stato civile e archivio)

Maschi: 609

Femmine: 676

Totale: 1285

Morti: Maschi: 1 Femmine:0

Nati:0

Famiglie: 607

Dati aggiornati al 26 ottobre 2022

## U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



### Elezioni Consiglio Pro Loco



Sabato 17 dicembre alla mattina si terranno le votazioni per il rinnovo del consiglio direttivo. Possono votare i soci in regola con il pagamento della quota associativa annuale.



### I Carabinieri ci insegnano a prevenire le truffe per emergenze chiamare il 112



Interessante e partecipato l'incontro che si è svolto mercoledì 12 ottobre, presso il Palazzo Comunale con i Carabinieri della stazione di Novi Ligure, che hanno illustrato ai cittadini alcune tecniche che i truffatori utilizzano per derubare le persone. I Carabinieri raccomandano di **NON aprire agli sconosciuti e di fare attenzione a queste situazioni, che elenchiamo brevemente.**

**Truffa del finto tecnico:** un presunto tecnico (acqua, luce o gas) chiede di ispezionare la vostra casa per accertamenti e chiede di mettere gli oggetti di valori nel frigorifero per evitare interferenze.

**Truffa del cambio del contatore:** Con la scusa di controllare o cambiare il contatore, mentre un ladro si distrae, il complice vi ruba in casa.

**Truffa dell'e-mail della banca:** se arriva una mail che vi chiede informazioni per sbloccare il conto corrente, contattate la vostra banca e non fornire mai informazioni riservate.

**Truffa dell'intervista:** se vi fanno domande e poi vi fanno firmare dei moduli, attenti a non firmare contratti inerenti a servizi a pagamento.

**Truffa al supermercato:** non lasciate la borsa sul sedile della macchina incustodita, un trucco banale come far cadere delle monete può farvi allontanare, i ladri sottraggono così i vostri beni.

**Truffa dello specchietto:** un complice provoca un forte rumore simulando un urto, il truffatore si avvicina con uno specchietto rotto e chiede un risarcimento immediato. Rappresentate con decisione l'intenzione di chiamare le forze dell'ordine per rilevare il sinistro.

**Truffa del carrello:** appena vi accingete a riporre la spesa nel carrello, uno dei ladri vi distrae e l'altro ruba gli effetti personali.

**Truffa ruota sgonfia:** sempre nel parcheggio, vi accorgete di avere una ruota sgonfia, attenzione ai vostri beni perché il truffatore approfitta della vostra distrazione per rubare.

*Nel prossimo numero de "A sigera", don Giovanni Sangalli ci aggiornerà sulle Unità pastorali e sull'organizzazione delle attività pastorali, in seguito alle nuove disposizioni del Vescovo Guido.*

#### Raccolta fondi "Giro Appennino 2022".

Integrazione. Per puro errore materiale nell'elenco dei sostenitori non era stato inserito il Signor Bruno Claudio. Ci scusiamo con l'interessato.

## U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



### La bottega di Rosy

Mia zia, ieri pomeriggio, si presenta a casa con un vassoio pieno e coperto da un canovaccio. Mi dice “ho fatto i cavatelli e ne ho portati un pò”. Premetto che mia zia, la sorella di mia mamma è napoletana, ma ha imparato a fare i cavatelli grazie agli insegnamenti di mia nonna paterna. Al paese di mio padre, Irsina in provincia di Matera, si fanno i cavatelli e si chiamano “capondi”. Si narra che questo tipo di pasta sia nato intorno al 1200 durante il regno di Federico II. Era un piatto per le grandi occasioni e veniva servito nei banchetti più prestigiosi con un sugo a base di pancetta, piselli e fave. Oggi l'accompagnamento più comune per i cavatelli in Molise è un ricco ragù di maiale (cavatiell e carn e puorc, in dialetto) preparato con salsicce, costolette e ventricina. Non è raro, tuttavia, trovarli conditi anche con una semplice salsa al pomodoro, ricotta salata o con sughi a base di verdure come broccoli o cavolfiori. Preparati con ingredienti semplici (farina di semola, acqua e sale), i cavatelli sono caratterizzati da una forma allungata con un incavo verso l'interno, che viene impresso nell'impasto attraverso la pressione delle dita. Il nome deriva probabilmente da “incavo”, dunque dall'operazione necessaria per realizzarli a mano.



#### Ricetta per preparare i cavatelli

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di farina di semola di grano duro rimacinata, 250 grammi di acqua tiepida, un cucchiaino di olio extra vergine di oliva, mezzo cucchiaino di sale fino

Su un tagliere disponi la farina a fontana, cospargi il sale e versa l'acqua nel centro. Incomincia ad impastare dal centro inglobando la farina man mano che si forma l'impasto. Taglia l'impasto a pezzi, ricava dei grissini di pasta e tagliali a piccoli gnocchetti grossi come un'unghia. Con la punta delle dita fai una leggera pressione su di essi schiacciandoli delicatamente ed allo stesso tempo facendoli roteare sul tagliere, ricavando così un incavo nel centro. Con l'aiuto di una paletta o un tarocco, raccogli i cavatelli e distribuisgili su un vassoio leggermente infarinato e conserva in frigo (o congelatore) fino al momento della cottura. Condisci i cavatelli con il sugo tipico della tradizione molisana o come preferisci.

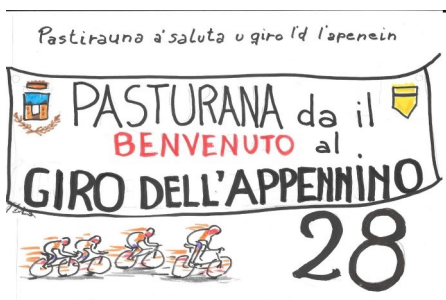


### Letterine a Babbo Natale

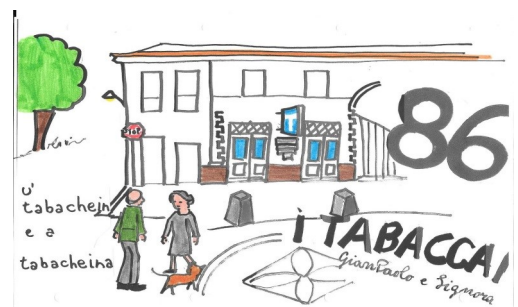
Babbo Natale si mette a disposizione della Pro Loco: basta scrivergli una letterina e lasciarla nei negozi (Bottega di Rosy e Angolo di Barby) o in Pro Loco, compilando una semplice scheda, indicando numero di cellulare di un genitore. Arriverà un video messaggio via WhatsApp super personalizzato per ciascun bimbo.

*Entro e non oltre il 23 dicembre.*

### La toumbula de la gneppa



Sta proseguendo il lavoro per preparare le cartelle de “a toumbula da gneppa”.



## DA' NOSTRA FARMACISTA (*i consigli della nostra farmacista*) Dr. Marcella Bianchi



### Farmaci scaduti: istruzioni per l'uso



La "Farmacia Bianchi" di Pasturana raccomanda a tutti - qualora il raccogli-  
tore dei farmaci scaduti posto all'ingresso sia pieno - di non lasciare i propri  
medicinali al di fuori del contenitore stesso (sopra il coperchio, per ter-  
ra ...), sia per ragioni igieniche, sia soprattutto perché i farmaci abbandonati  
possono costituire un potenziale pericolo. Si raccomanda inoltre di inserire  
nel raccogliatore i soli blister, o boccette, contenenti le medicine. Nel racco-  
gliatore possono essere inseriti soltanto i medicinali - non le loro confezioni - il  
cartoncino e la plastica, infatti, come pure i foglietti illustrativi, devono esse-  
re smaltiti nei normali bidoni della raccolta differenziata

*La Farmacia Bianchi ringrazia per la collaborazione*

## IL CIELO STELLATO SOPRA PASTURANA a cura di Giulia Piccinini

In questa rubrica si parla di oggetti distanti come stelle e pianeti, ma si  
può osservare anche un oggetto vicino: la **Stazione Spaziale Interna-  
zionale (ISS)**. Nasce dalla collaborazione di quindici Paesi come polo  
per la ricerca scientifica. Si trova fra i 300 e i 400 km d'altezza e in  
un'ora e mezza percorre un giro completo attorno alla Terra: in 24 ore  
vede sorgere e tramontare il Sole 16 volte. Recentemente si è parlato  
molto della ISS, grazie all'astronauta italiana **Samantha Cristoforetti**  
che, il 28 settembre, è diventata la prima donna europea ad essere no-  
minata comandante della Stazione ed è rimasta in carica fino a venerdì  
14 ottobre quando è ritornata a Terra, dopo aver passato quasi 6 mesi  
sulla Stazione. Possiamo vedere la Stazione Spaziale ad occhio nudo?



Sì, ma ad alcune condizioni. Il cielo deve essere sereno e dobbiamo trovarci vicini all'ora dell'alba o del  
tramonto. Questo perché, come accade per la Luna e i pianeti, la ISS non emette luce propria, ma riflette  
quella del Sole; non è possibile vederla in piena notte e neanche di giorno perché non è abbastanza brillan-  
te. Infine, bisogna sperare che orbiti ad un'altezza sull'orizzonte sufficientemente alta per poterla vedere:  
se troppo bassa potrebbero esserci degli ostacoli (ad esempio le montagne o un intenso inquinamento lumi-  
noso) che non ne permettono la visione. In generale, nel caso in cui vedeste un oggetto luminoso, con luce  
fissa e non lampeggiante come un aereo, che si muove da destra a sinistra e che segue una lunga traiettoria  
senza sparire in una grande esplosione di luce, come può avvenire con una meteora, state osservando la  
Stazione Spaziale. Purtroppo, non posso dirvi il momento esatto in cui passerà la ISS nel nostro cielo, ma  
vi posso consigliare alcuni strumenti utili. Il sito <https://eol.jsc.nasa.gov/ESRS/HDEV/> per sapere dove si  
trova e vedere su cosa sta volando oppure l'applicazione per telefono "ISS Live Now" che, oltre a darvi le  
stesse informazioni del sito, vi manderà un avviso 5 minuti prima del passaggio della Stazione. Buona os-  
servazione!



## A pètnera (*la parrucchiera*)

Stefania vi aspetta nel suo negozio!

EMMALÚ VIA GARIBALDI 4, PASTURANA TEL 3393449899

## A nostra scòra (la nostra scuola)



### *Viva la libertà*



Che anno scolastico importante quello appena iniziato, per tutti i bimbi e le maestre della Scuola dell'Infanzia di Pasturana! Ci lasciamo alle spalle un biennio fatto di restrizioni, piccoli gruppi, regole rigorose e poca possibilità di incontro tra scuola e famiglia. Proprio così: il Covid ci aveva impedito di accogliere i genitori al mattino, aveva interrotto le nostre feste e le occasioni di ritrovarci insieme. Quest'anno finalmente abbiamo potuto "rifiorire": **PAPAVERI** e **FIORDALISI**, questi sono i nuovi nomi dati alle nostre due sezioni! Fiori allegri e delicati che finalmente si possono incontrare, conoscere ... sbocciare! Evviva la libertà! 48 è il numero totale dei nostri piccoli fiori, 5 le maestre, che colgono l'occasione per salutare tutti i Pasturanesi. In questi giorni, tra i profumi dell'autunno, le foglie secche e le castagne ... qualcosa di magico sta per accadere ... proprio oggi qualcuno si è intrufolato nella nostra scuola ... lasciando strane impronte ...A presto!



**I Bimbi della Scuola dell'Infanzia con  
Sonia Chiara Sandra Serena Alessandra**

# T'LU SAIVI CHE...( lo sapevi che...)



La Pro Loco ha contribuito al restauro della immagine dell'Immacolata presso "a Maduneta", edicola votiva all'ingresso del nostro paese. Nella foto, Valentina Biletta e Simonetta Baldini.



Tutti i sabato mattina, presso la **Biblioteca** comunale, dalle 10 alle 11.30, i bambini possono avvicinarsi alla lettura guidati dalle volontarie. Nella mattinata dedicata al letargo, i bambini hanno messo a dormire l'orso che abita nella biblioteca di Pasturana.



FELICE COMPLEANNO ad Angelo Laguzzi, ragazzo del 1942, da parte degli amici della Pro Loco.

Per auguri e foto, inviare il materiale a: [redazione.sigera@gmail.com](mailto:redazione.sigera@gmail.com)

**Associazione Musica & Cultura PENTAGRAMMA**

in collaborazione con: **OLTREGIOGIO**

con il contributo di: **FONDAZIONE CASA DI RISPARMIO DI ALESSANDRIA** **Fondazione CRT**

con il patrocinio di:

- COMUNE DI ANDREA VERBA
- COMUNE DI GAVI
- COMUNE DI SAN CRISTOFORO
- COMUNE DI PASTURANA
- COMUNE DI FRANCOVILLA BISIO
- COMUNE DI CAPRIATA D'ORBA
- COMUNE DI CASTELLETO D'ORBA
- PASTURANA ASSINISA
- Rotary Club Gavi Libiana
- MINISTERO DELLA CULTURA

**VIII Edizione SETTIMANE MUSICALI INTERNAZIONALI 2022**

direttore artistico: **Cianluca Faragii**

10-10 ARQUATA SCRIVIA  
11-11 TREVISO  
12-12 TREVISO  
13-13 SAN CRISTOFORO  
14-14 SAN CRISTOFORO  
15-15 SAN CRISTOFORO  
16-16 SAN CRISTOFORO  
17-17 SAN CRISTOFORO  
18-18 CARROSO  
19-19 CARROSO  
20-20 PASTURANA  
21-21 PASTURANA  
22-22 PASTURANA  
23-23 GAVI  
24-24 GAVI  
25-25 GAVI  
26-26 PASTURANA  
27-27 PASTURANA  
28-28 PASTURANA  
29-29 PASTURANA  
30-30 PASTURANA

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: TEL. 334.9465142 - 347.1099307 | BIGLIETTO UNICO: 3€

Il concerto del 20 novembre a Pasturana è inserito in un ampio calendario di eventi musicali. Qui gli appuntamenti.



La Pro Loco ha organizzato un gazebo per accogliere i numerosi visitatori che sono arrivati in paese per le **giornate del FAI** (15-16 ottobre) in occasione dell'apertura straordinaria del castello della famiglia Besozzi Gavotti: un segno di presenza sul territorio semplice ma importante. Grazie ai volontari che hanno, a vario titolo, contribuito. Nella foto, da sinistra, Edo Aicardi, Pepi Borgarelli e Simonetta Guido.