



Fondata il 19 Giugno 1990

A SIGERA

la cicala

Gennaio 2023

Numero 1
Da sempre n. 440

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)



Carissime socie e soci,
osservando il nuovo dipinto sul muro di recinzione del Municipio, al culmine della salitella che in dialetto si chiama “u risò”, pensavo che questa riproduzione di una fotografia scattata ne “a sarsera” cioè in piazza, riassume il senso della nostra Pro Loco: un gruppo di persone che, condividendo insieme un percorso, valorizzano Pasturana. Auguriamoci, allora, di continuare questo cammino nel 2023, insieme per il nostro amato paesello.

In copertina: Biletta e Rambaldi, “a sarsera”

At salutu
Pier Giuseppe Borgarelli -Presidente

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla pro Loco)



Una mattinata da scrutatrici al seggio Pro Loco



Da sinistra: Carola Nicola, Caterina Campasso, Giulia Piccinini e Silvia Berni

Ore 9:00 di sabato **17 dicembre**, ci prepariamo per la prova generale dei nostri futuri nuovi abiti: Caterina come Consigliera, Carola e Giulia come membri del Collegio dei Probiviri. Quindi, eccoci qui, pronte con l'elenco dei votanti, con le **schede** e l'immancabile scatola che avrà il compito di conservare per l'intera mattina questi voti. L'ormai ex segretaria **Silvia Berni**, per l'ultima volta, ci aiuta con il rinnovo delle **tessere**, spiegandoci come svolgere al meglio questi compiti. È tutto pronto: il **seggio**, le **penne** e l'**elenco dei candidati**. Ecco, lentamente e poi con maggior frequenza arrivano i **soci**: chi con le idee già chiare, chi non conosce molto bene i nomi sulla lista e ne chiede le **generalità** (cioè di chi è figlio e in che parte di Pasturana abita) e chi ha avuto la fiducia di alcuni

concittadini da ricevere delle **deleghe**. Una mattinata passata in fretta tra focaccia, cani che ci tengono compagnia mentre i padroni votano e soci che si fermano per chiacchierare un po': un bel momento di **convivialità**. Ore 12:00, seggi chiusi. I tanti **amici** che si sono fermati vengono fatti uscire: è ora di conoscere le preferenze dei soci. Una alla volta vengono aperte le schede e segnati i voti. I numeri salgono e le schede diminuiscono... Ma avremo fatto giusto? Contiamo le schede, contiamo le deleghe, contiamo i voti, ricontiamo le schede, ricontiamo i **voti**: la **prudenza** non è mai troppa. Abbiamo i **risultati**! Siamo pronte per intraprendere questa avventura nel nuovo Consiglio, a portare il **punto di vista dei giovani** e a invogliare la **partecipazione attiva delle nuove generazioni**.

Buon lavoro e buon anno!

Caterina Campasso, Carola Nicola, Giulia Piccinini



AVVISO DI CONVOCAZIONE ASSEMBLEA SOCI

Il **Consiglio Direttivo della Pro Loco** ha deliberato la convocazione dell'**Assemblea Ordinaria dei Soci** alle ore 21,30 del giorno 30 Gennaio 2023 (prima convocazione) e del giorno **31 Gennaio ore 21,30 (seconda convocazione)** presso gli uffici comunali in via Roma 1. L'evento sarà preceduto, in entrambe le giornate, dal Consiglio Direttivo alle ore 21,00, con il seguente:

ordine del giorno

- 1) approvazione bilancio consuntivo esercizio 2022
- 2) approvazione bilancio preventivo 2023
- 3) approvazione calendario manifestazioni 2023

Il presente avviso costituisce formale convocazione ai sensi dello Statuto vigente.

TESSERE PRO LOCO Pasturana 2023

Per **sostenere** la nostra Associazione e ricevere il notiziario mensile "A sigera" vieni in sede, presso il Palazzo Comunale:

LUNEDI'-MERCOLEDI'-SABATO dalle ore 10.30 alle 12

Con la tessera annuale (quindici euro-importo mantenuto come gli anni scorsi) riceverai il calendario dell'Associazione Turistica Pro Loco Pasturana e, ogni mese, a casa tua o via mail, questo notiziario.



Borgarelli rieletto Presidente, rinnovato il Consiglio Pro Loco

<< Le Pro Loco hanno non solo un impegno nell'organizzazione di eventi ma anche un **ruolo sociale**: sono ormai una realtà d'eccellenza, in grado, da un lato, di organizzare manifestazioni ed iniziative sempre di maggiore successo, dall'altro, di rappresentare, con le molteplici attività avviate, un insostituibile **punto di riferimento** per le comunità>> commenta il nostro Presidente appena rieletto << ed è per me un piacere e un grande onore far parte di questa associazione>>. Un primo pensiero è rivolto ai **Consiglieri**: <<Innanzitutto **ringrazio** tutti i componenti del consiglio per il rinnovo della carica e prometto che farò tutto il possibile per garantire la crescita dell'associazione>>.

Presentaci il nuovo consiglio.

<<E' stato rinnovato, **saluto e ringrazio** coloro che hanno fatto un passo indietro non presentandosi a questa tornata, ma che mi hanno assicurato il loro supporto all'Associazione. Voglio dare il benvenuto ai **nuovi elementi** che hanno accettato questa **sfida**. Sono infatti entrati nel gruppo alcuni **giovani pasturanesi**, con orgoglio posso affermare che hanno aderito con entusiasmo a questa nuova avventura. Posso da subito confermare che come Consiglio saremo molto attenti alle loro **proposte** e non abbiamo dubbi che loro stessi aderiranno attivamente a tutte le nostre manifestazioni. Tra l'altro sono **ragazzi e ragazze** che hanno da sempre partecipato e contribuito alle nostre attività e che quindi conosciamo molto bene>>.

Per concludere, com'è la salute finanziaria della Pro Loco?

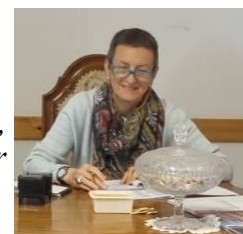
<<Il quadro finanziario della Pro Loco è **assolutamente rassicurante**, siamo allineati ai dati previsionali e ci assicurano di mantenere per il prossimo anno tutte le nostre attività>>.



Pier Giuseppe Borgarelli

Il saluto di Silvia Berni, segretario uscente

Silvia Berni, che per tre anni ha ricoperto l'incarico di segretario della Pro Loco, ha scritto queste righe per salutare i soci. A lei il ringraziamento e la gratitudine per questi anni di dedizione da parte del Presidente e di tutto il Consiglio.



Care Socie e Soci,

il mio incarico di segretario della Pro Loco, finisce qui per sopravvenute esigenze personali. Sono stati anni difficili, quelli appena trascorsi, ma anche ricchi di belle esperienze per tutta la nostra comunità. Nel formulare, i migliori auguri di buon lavoro al nuovo Consiglio Direttivo e, in particolare a Virna Bonardo che mi sostituirà nell'incarico, mi piace salutarvi alla maniera del Presidente.

at salutu!

Il nuovo Consiglio della Pro Loco: com'è composto dopo le elezioni del 17/12

Consiglieri: AICARDI Edoardo, ARDIRI Carlo, BECCHI Stefano, BONARDO Virna, BORGARELLI Pier Giuseppe, CAMPASSO Caterina, DEMICHELI Riccardo, GASTALDI Maddalena, GUIDO Simona, LAGUZZI Cristiano, MAZZARELLO Marco, TRAVERSO Lorenzo, TRAVERSO Serena, TRAVERSO Tommaso, VIGNOLA Simone

SUBBRERO MASSIMO presidente onorario

Collegio dei Proviviri: ARDIRI Simona, FORLANO Laura, NICOLA Carola, PICCININI Giulia, PAGANO Franco, DE PAOLIS Benedetta

Cariche sociali: Presidente Pier Giuseppe Borgarelli, Vice-presidenti Carlo Ardiri e Cristiano Laguzzi. Tesoriere Lorenzo Traverso, Segretario Virna Bonardo

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla pro Loco)



Eventi in programma per Gennaio

Il **17 gennaio** ricorre la "**Giornata nazionale del dialetto e delle lingue locali**", istituita nel 2013 dall'Unione Nazionale delle Pro Loco con il fine di salvaguardare e valorizzare queste espressioni appartenenti al nostro **patrimonio** immateriale. All'iniziativa dell'UNPLI la nostra **Pro Loco** partecipa con il progetto della **cartina di Pasturana** con le vie e i luoghi in **dialetto pasturanese**. Ricordiamo che proprio nella data del 17 Gennaio ricorre la festa di **Sant'Antonio**, in pasturanese si dice: "**Sant'Antognu vestì de vlù, faime trovò quel che ho perdù**" e tradizionalmente si mangiano le **castagne secche**.



Da un incontro informale è stata abbracciata, con grande entusiasmo, l'idea di diffondere il format del **Gavazzana Blues** in ambienti altrettanto originali e preziosi come le splendide cantine di **Sala Europa** presso il Comune di Pasturana. Sia l'**Amministrazione comunale**, sia la **Pro Loco** e la **SOMS** hanno condiviso con entusiasmo idee collaborative con il **nostro Club** per diffondere cultura e convivialità essenza fondamentale dei nostri sodalizi. Con grande soddisfazione e altrettanta emozione sono davvero orgoglioso, anche a nome dell'**Associazione di Gavazzana**, di dare il benvenuto a questa importante iniziativa che sono sicuro avrà un grande seguito.

Roberto Ponzano -*Presidente Gavazzana Blues*



venerdì
20 gennaio ore 21:00

Pasturana
Palazzo comunale - Sala Europa



Attilio Malambri Pianoforte e Voce
Ludovico Cicchitelli Sax

INGRESSO LIBERO - Prenotazione su pasturana-blues2.reservio.com

Little Til, al secolo Attilio Malambri, giovanissimo pianista virtuoso, incontra il Sax di Ludovico Cicchitelli in una miscela esplosiva di Rhythm'n'Blues, Boogie Woogie, Swing e Rock'n'Roll.

Durante la serata sarà possibile visitare la mostra "1914-1918: l'inutile massacro"



www.gavazzanablues.it



2023



Bagna cauda day
Sabato 28 Gennaio ore 20
presso **UNPLI-centro sportivo di Pasturana**
prenotazioni da comunicare a Carlo Ardiri
o Pier Giuseppe Borgarelli entro giovedì 26 Gennaio
Mentine per tutti a fine cena

In surdotu id Pastirauna (*un soldato di Pasturana*)



*Liberamente ispirata dalla puntuale testimonianza di **Lorenzo Campasso**, vi proponiamo una riduzione (1) romanzata dell'episodio in cui suo nonno, **Pasquale Milano** (1891-1973), durante la Grande Guerra, riuscì addirittura a beffare...la morte.*

La beffa

Allora, Cazzaniga: dopo tutto questo tempo ancora non riesci a liberarti di quei ricordi?

No dottore, è impossibile liberarsi di quelle mani sporche di sangue ...

Ma ... Cazzaniga: sono passati più di trent'anni ... ed è una storia che, pur nella sua tragicità, ha avuto un lieto fine.

Lieta fine un cavolo – sia detto con tutto il rispetto per Lei, dottore - su quel tavolo di marmo, quella notte del 13 dicembre 1917 – perché quel giorno io non me lo posso più scordare.

Dunque, era il 10 dicembre e - vedette in avanscoperta - io e il mio migliore amico, un commilitone che si chiamava Milano Pasquale, un piemontese ... id Pastirauna mi diceva nel suo dialetto, eravamo a Puos dell'Alpago, nel bellunese. Raggiunti dal resto della truppa, il grosso dei soldati si nascose nel bosco circostante, mentre noi due con altri cinque commilitoni, rimanemmo di guardia alloggiando...

Addirittura un “alloggio”: una villetta?

Mi sfotta pure dottore, tanto ci sono abituato. Lo sa benissimo che era il cimitero. I cinque pivelli – tutti ragazzi del '99: totalmente impreparati e sicuramente finiti per sbaglio in quell'inferno – dormivano per terra all'aperto. Io e Milano, invece, essendo due veterani, ci eravamo sistemati sul tavolo mortuario: un lastrone di marmo largo abbastanza per poterci stendere fianco a fianco, sopra un materasso improvvisato, fatto con le nostre mantelle militari. Quella sera arrivai tardi dalla missione e talmente stanco da voler andare subito a dormire. A quell'ora, inoltre, già a letto – si fa per dire - avrei trovato anche il mio amico Pasquale, tornato dalla sua ispezione almeno due ore prima. Avremmo fumato una sigaretta e fatto due chiacchiere, come sempre prima del sonno. Non sapevo che invece, anche lui, quella sera aveva tardato e che in quel momento, stava ancora mangiando. Entrai e lo trovai che dormiva già, ma non mi diedi per vinto. Mi coricai al suo fianco come sempre e, fingendo che non ci fosse abbastanza spazio, a voce sempre più alta, iniziai: Spostati Milan, spostati che non ci entro, dai Pasquale: spostati.

Bravo Rolando, continua così...

Allora l'ho toccato sul fianco... ho sentito il bagnato... ho tirato su il braccio e, nella penombra, mi sono accorto che era fradicio di sangue... Mi sono girato e ... ho visto quel che restava di Pasquale.

Bene Cazzaniga, adesso però arriva la parte buona del racconto.

Sono uscito gridando come impazzito che Milano – il mio migliore amico, Pasquale Milano – era morto. Invece – per fortuna di Pasquale – il morto non era lui, ma una di quelle povere reclute: spaccato in due da un maledetto shrapnel (2) e sistemato sul tavolaccio in attesa di sepoltura.

Milano è morto gridavo, Milano è morto ... fino a che ...proprio Pasquale ha rotto il trambusto. Ma cosa dici? – mi ha incalzato ridendo - Non lo vedi che sono qui che mangio il mio rancio? Sei proprio un pirla Cazzaniga ... E allora tutti giù a ridere e io che non capisco e non ricordo più nulla ... solo Milano che si alza, mi viene incontro e ... mi abbraccia. Son qui che mangio - mi dice ancora - pirla. La sola parola in lombardo che sono riuscito a insegnargli.

Bravo Rolando, per oggi basta così. Torna pure in reparto, ne riparlamo la prossima volta.

(1)Tutti i personaggi (**eccettuato Pasquale Milano**) sono di fantasia, come pure i luoghi, i personaggi e i fatti così come sono stati raccontati.

(2)Lo “shrapnel”, già in uso a inizio '800 e tristemente noto per i massacri compiuti durante la “Grande Guerra” era un proiettile micidiale, ancora utilizzato in Vietnam. Riempito di sfere di piombo (o di acciaio, in economia di guerra), lo shrapnel era munito di una carica di scoppio collegata a una spoletta a tempo, regolata per esplodere prima dell'impatto col suolo, o col bersaglio, aumentando così a dismisura il suo effetto distruttivo. (Consulenza di **Lorenzo Campasso**, che ringraziamo).



Pasquale Milano



Elisa e Raimondo Mulas: dolce e salato



Dopo un periodo di chiusura, il 19 settembre 2022 ha riaperto il forno comunale. Questo luogo ha avuto una lunga storia, infatti, ai primi del Novecento, ha ospitato sia gli **uffici comunali** che le **scuole** del paese. Nel passato, molte donne sono andate al forno a cuocere, al sabato pomeriggio, i dolci, scambiandosi ricette, assaggiando e condividendo gesti sapienti. A Natale, per anni, il fornaio Alvaro Conte con la moglie Anna, hanno messo a disposizione il forno per cuocere il tacchino, riempiendo il piccolo locale di pesanti **“bibinère”** fumanti. Oggi ci sono Raimondo ed Elisa Mulas, insieme nella vita come nel lavoro: lei si occupa del dolce, lui del salato e si alternano alla rivendita, lavorando sempre insieme.

Raimondo ed Elisa con il figlio Thomas nel forno “la spiga”.

La vostra è un’attività che comporta sacrifici.

La giornata del fornaio è lunga, a volte dieci o dodici ore al giorno, la sveglia suona presto la mattina... poi un buon caffè e si inizia ad impastare e sfornare... Il lavoro artigianale è fatto di tanta pazienza e lunghi tempi di lavorazione. Fare un prodotto artigianale di qualità vuol dire rispettare i segreti dell'arte fornaia, mi riferisco alla lievitazione, che garantisce una maggiore digeribilità del prodotto e alla scelta delle materie prime. Al giorno d'oggi, purtroppo, si tende a produrre cercando di tenere basso il prezzo di vendita per attrarre il cliente, il risultato magari delude il consumatore, ad esempio il pane della grande distribuzione non conserva la freschezza nemmeno nel corso della giornata.

Raccontateci una vostra giornata.

Raimondo: Comincio a lavorare alle 2:45 circa, impasto come prima cosa la focaccia, che ha tre lievitazioni ed è anche l’ultimo prodotto che viene infornato. Dopo aver impastato la focaccia comincio a preparare il pane, faccio cinque o sei impasti. Dopo circa un’ora e trenta, inforno il pane per circa 25 minuti, a seconda del tipo.

Elisa: Alle 7:30 il pane è pronto, arrivo al forno e comincio a preparare i dolci che mancano nel bancone: le crostate, i baci di dama, i canestrelli al vino bianco. Con Raimondo proseguiamo nel lavoro, tra i clienti e i dolci da preparare.

Quindi un fornaio quando dorme?

Dormo dopo cena e a volte dopo pranzo. Sono abituato a questi orari. Mi piace il mio lavoro, lo faccio da trent’anni. Ultimamente preoccupano i costi dell’energia elettrica, che sono elevati. Il nostro forno è elettrico quindi lascio immaginare a voi che bollette arrivano.

E tu, Thomas, vorresti seguire le orme di tuo padre?

Certo, mi piacerebbe molto. Per ora devo completare gli studi e poi si vedrà.

***Forno “La spiga” in via Garibaldi , aperto la domenica mattina. Chiuso il lunedì
Telefono: 347 607 5713***





Tour 2024, Grand Départ in Italia / Terza tappa, Piacenza-Torino



Dopo 120 anni, il Tour de France, nel **2024** partirà dall'Italia e attraverserà le nostre zone. Presentata infatti, a Torino, la tappa **Piacenza-Torino** che si correrà il **1° luglio 2024**: i corridori affronteranno 225 chilometri pedalando su alcune strade della **Milano-Sanremo** e **del tortonese**, questo per rendere omaggio ai luoghi di **Fausto Coppi**, il "Campionissimo", dopo le prime due tappe dedicate a **Gino Bartali** e **Marco Pantani** (Firenze-Rimini, poi Cesenatico-Bologna).

Nella foto da sinistra: avvocato Massimo Rosso Presidente Federazione Ciclistica Regionale, al centro il patron del Tour de France Christian Prudhomme e Massimo Subbrero coordinatore Team Overall.

Davide Rebellin, per sempre un grande

Commozione tra gli sportivi pasturanesi alla notizia della scomparsa del campione **Davide Rebellin**, che in molti avevano avuto la gioia d'incontrare di persona in occasione del **Giro dell'Appennino**, partito appunto da Pasturana: non erano mancate battute e foto di gruppo, come si può vedere qui a lato. I tifosi ricordano Rebellin come un ciclista generoso e disponibile, innamorato del ciclismo. Purtroppo, il 30 novembre 2022, il campione è stato investito da un camion mentre stava pedalando lungo una strada regionale, vicino a Vicenza ed è morto all'età di 51 anni. Professionista dal **1992 al 2022**, è stato uno specialista delle **classiche**: in carriera ha vinto un'edizione dell'Amstel Gold Race, tre della Freccia Vallo-

ne e una della Liegi-Bastogne-Liegi, oltre a una tappa al Giro d'Italia.



Nonni vigili al servizio della sicurezza dei bambini

Mettere a disposizione il proprio tempo libero per offrire alla comunità un servizio fondamentale. La figura del nonno vigile a Pasturana nasce 12 anni fa con due scopi, come spiega il **sindaco Massimo Subbrero** «Aumentare la sicurezza degli alunni all'entrata e all'uscita da scuola e avvicinare i nonni ai bambini, così facendo i piccoli si sentono più protetti e gli adulti continuano a dare uno sguardo al futuro». Dopo una campagna di sensibilizzazione per nuovi volontari, quest'anno i nonni vigile sono 8, 2 dei quali da Novi. Gestiti e assicurati dal Comune, turnano nelle settimane e negli orari. **Raffaele "Lello" Tiseo** racconta «Sono stato tra i primi, quando mi sono proposto avevo 60 anni, pensavo di essere troppo giovane invece mi hanno "arruolato". I primi anni sono stati i più belli, si sentiva il bisogno del nostro aiuto. Bambini, genitori e insegnanti ci hanno accolto in modo meraviglioso». Lello confessa che ancora oggi preferisce fermarsi davanti all'ingresso di prima e seconda «I piccoli sono più affettuosi ed entusiasti, per me è una grande soddisfazione. Credo sia una bella iniziativa e l'impegno non è troppo gravoso». Grazie alla loro presenza sono emerse criticità migliorate nel tempo, come l'istituzione del **senso unico** negli orari di entrata e uscita. Prima del Covid i nonni vigile partecipavano anche ad alcune attività: all'inizio dell'anno venivano presentati nelle classi, accompagnavano i bambini nelle uscite in paese: «Una volta in una gita nel bosco con i piccoli della scuola dell'infanzia, un'esperienza bellissima».



U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



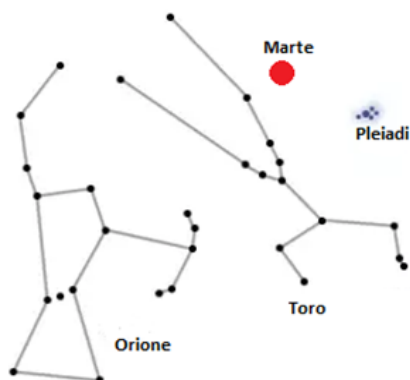
DA' NOSTRA FARMACISTA (i consigli della nostra farmacista)
Dr. Marcella Bianchi

TACHIPIRINA 1000 o 500?

In farmacia è abitudine ormai quasi normale che i pazienti chiedano la *Tachipirina 1000*, cioè 1 g di paracetamolo, come fosse il vero dosaggio per adulti. Non è sempre così, anche se il suo uso è spesso giustificato. La *Tachipirina 1000* è entrata nell'uso per la sua efficacia come **antidolorifico nei dolori importanti**. È infatti utile per dolori acuti e/o cronici come artrosi e cefalea, andando a sostituire nella maggior parte dei casi i farmaci antiinfiammatori, con il vantaggio di non dare problemi allo stomaco e di essere compatibile con chi ha problemi cardiovascolari ed assume *Cardioaspirina* o *Coumadin*. Nel dolore è importante una somministrazione costante, non saltuaria, fino al completo controllo dei sintomi o alla risoluzione delle cause. Dosaggi inferiori sono spesso inefficaci nel controllo del dolore. **REGOLA FONDAMENTALE:** mai superare i 3 grammi di paracetamolo al giorno in un adulto (vale a dire MAX 3 pastiglie da 1 grammo o MAX 6 compresse da 500mg). Il dosaggio da **500 mg** è invece quello normalmente utile **nei dolori di lieve entità e nel controllo della febbre**. In questo caso si può usare anche 4 – 6 volte al giorno, per cui il dosaggio finale massimo è sempre di 3 grammi al giorno di paracetamolo, ma questa somministrazione di minore quantità ed eventualmente ripetuta permette un migliore controllo della temperatura che ha sbalzi più moderati. Gli sbalzi notevoli sono sgradevoli e diminuiscono l'efficacia della febbre nel controllo delle infezioni virali. Con il dosaggio da 500 mg sono naturalmente minori i **rischi di sovradosaggio e quindi di tossicità epatica**, cosa più frequente di quanto si creda, soprattutto in presenza di patologie epatiche: il numero di avvelenamenti da paracetamolo è in continua ascesa forse proprio a causa dell'idea che è un farmaco che non fa male. Solitamente i sintomi dell'intossicazione sono nausea, inappetenza e dolori addominali, con aumento delle transaminasi nel sangue, ed il rischio è aggravato dal digiuno, situazione frequente durante le malattie come l'influenza che sono la situazione di uso più tipica della tachipirina. Se la febbre o il dolore non sono controllati bene con 3 g al giorno non è quindi il caso di aumentare il dosaggio, ma di sentire il medico.



Il cielo stellato sopra Pasturana a cura di Giulia Piccinini



Il cielo di gennaio è ricco di **costellazioni famose** e facili da individuare. Aiutandoci con queste potremo osservare un pianeta di cui non abbiamo mai parlato: **Marte**. Negli ultimi mesi, il “Pianeta Rosso” si era per così dire reso invisibile. Come la Terra, tutti i pianeti del Sistema Solare ruotano attorno al Sole e per quasi tutto l'anno 2021 e buona parte del 2022 **Marte** si è trovato a muoversi vicino al Sole, dalla parte opposta rispetto alla Terra; dunque era presente nel cielo quando vi era anche il Sole e la luce intensa della nostra stella non ha permesso di vedere il pianeta. Da qualche mese a questa parte, però, **Marte** ha iniziato ad allontanarsi cominciando ad essere visibile all'alba e ora lo possiamo trovare già nelle prime ore di buio. Per farlo ci aiutiamo con la **costellazione di Orione**, facile da individuare grazie alla sua famosa cintura; dopo di che

ci spostiamo verso destra a ricercare la costellazione del **Toro**, caratterizzata da un gruppetto di stelle chiamato **Pleiadi**. Proprio fra le corna del **Toro** e le **Pleiadi** troviamo un punto rosso brillante: **Marte**.

Evento del mese: la cometa C/2022 E3 (ZTF), di cui abbiamo parlato lo scorso mese, **inizierà ad entrare nella fase di visibilità** verso la fine di **Gennaio**; armandovi di un binocolo potrete cercarla in direzione nord.

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



La bottega della Rosy

Se si vuole pensare ad un dolcetto fatto in casa e senza troppi ingredienti complicati e magari non troppo salutari, possiamo cimentarci nella preparazione casalinga delle caramelle gommose alla frutta. Per la preparazione si può usare frutta fresca di stagione o succhi di frutta. Quando si usa la frutta di stagione questa viene frullata e poi filtrata se ha i semi, oppure se si usano gli agrumi, spremiamo e se troppo densa filtriamo con un passino. Il succo di frutta preparato ha già una base di zucchero quindi meglio sempre usare frutta fresca.



Caramelle gommose all'arancia rossa

Ingredienti: 100 ml spremuta di arance (meglio se biologiche), 1000 g zucchero, 12 g colla di pesce (in fogli), 1 cucchiaino succo di limone, q.b. zucchero (per la decorazione)

Iniziate la preparazione delle caramelle spremendo le arance rosse. Inserite il succo di arancia dentro un pentolino con lo zucchero ed il succo di limone e portate a bollore. Nel frattempo, mettete in ammollo la gelatina in fogli per circa 10 – 15 minuti in acqua calda. Quando lo zucchero sarà sciolto nel succo di arancia, spegnete e lasciate intiepidire. Quando avrà raggiunto una temperatura accettabile unite la gelatina ben strizzata e amalgamate il tutto. Deve sciogliersi completamente dentro il succo. A questo punto potete riversare il liquido dentro a degli stampini di silicone, oppure versare il tutto dentro un contenitore rettangolare dal fondo piatto e senza rialzi, rivestito di un foglio di carta forno ben appiattito ad esso. Lasciate raffreddare per almeno due ore in frigorifero, quindi sformatele e tagliatele a rettangolini. Passate le caramelle nello zucchero semolato in modo da essere più golose. Dentro un sacchettino di plastica per alimenti si conservano per 3 – 5 giorni massimo.



A pètnera (la parrucchiera)



Qualche **curiosità sui capelli** per iniziare insieme un nuovo anno. Non tutti sanno che una ciocca di capelli è più forte di un **filo di rame** dello stesso diametro. E addirittura la resistenza alla trazione si avvicina a quella dell'acciaio, perché un capello sano e robusto si rompe solo dopo essere stato allungato una volta e mezza la sua lunghezza. Lo strato più interno del fusto dei capelli si chiama midollo e non c'è nei capelli fini e biondi naturali. È costituito da un nucleo sottile di cellule rotonde ed è presente solo nei capelli spessi. La parola **shampoo** è di origine indiana e significa massaggiare. Sciampo in italiano (ma non lo scriviamo mai così), shampoo in inglese (già dal 1762) ma l'origine dalla parola la si deve alla lingua hindi dove **champo** è l'imperativo di **champna** che vuol dire "fare pressione, massaggiare i muscoli, massaggio". In questo preciso istante il 90% dei tuoi capelli sta crescendo e solo il 10% è a riposo. I **capelli bianchi** sono irreversibili e laddove crescono non cresceranno più del loro colore originario. Il tempo medio di una donna per la **cura dei capelli** è di 1 ora e 53 minuti a settimana. Tutto compreso: lavare, asciugare e pettinare. C'è chi ci impiegherà 5 minuti e chi 5 ore. Tu da che parte sei? Posso aiutarvi! Nel mio negozio puoi trovare un **consiglio professionale** per una chioma lucente e sana, ti aspetto!

Emmalù, in via Garibaldi 4- cellulare 3393449899

A BIBIUTECA (la biblioteca)



Anno nuovo libri nuovi!!!

La biblioteca si è arricchita di novità!! Sono disponibili al prestito recenti novità di narrativa e saggistica per tutte le età. Eccovi un piccolo assaggio:



Per i nuovi arrivi, abbiamo cercato di pensare a tutti voi, acquistando una serie di libri per bambini, ragazzi ed adulti. Tutti i *generi* sono stati arricchiti: Romanzo rosa, giallo, saggistica, horror, saga familiare, sport. Quindi in questo numero del notiziario non vi proponiamo recensioni di libri, perché... Vi aspettiamo!!! *E vi auguriamo Buon Anno Nuovo!!!*

Quanti c'a' suma (stato civile e anagrafe)

Dati aggiornati al 30 Gennaio 2022

Residenti totale: 1288

Maschi: 614

Femmine: 674

Nati: 0

Morti:0



Maresciallo Nadia Brero: l'albero della legalità nella scuola di Pasturana



Come si può proporre ai piccoli il tema tanto vasto e complicato della **legalità**? << Essendo i bambini più spontanei, capiscono subito la similitudine con la natura. Personalmente, li faccio entrare nell'ipotesi di essere loro stessi un albero, per gli scolari è facile immedesimarsi: parlando di processi appunto naturali, quali la fotosintesi, si arriva far comprendere loro, ad esempio, il rispetto dell'ambiente>> così spiega il suo importante compito il **maresciallo ordinario Nadia Brero, Comandante della Stazione CC Forestale di Stazzano**, che ha presenziato alla piantumazione di cinque alberelli con gli scolari della **Scuola dell'Infanzia**, della **Scuola Primaria "Leonardo da Vinci"**, il **Comune di Pasturana** e il **Comando della Stazione CC Forestale di Stazzano**. I piccoli alberi sono devoluti dalla **Fondazione Falcone** per contribuire alla creazione di un **bosco diffuso** in tutta Italia. Il maresciallo Brero racconta l'origine dell'iniziativa: <<Dopo la **strage**

di Capaci, il 23 maggio del 1992, sull'albero davanti alla casa del giudice Giovanni Falcone cominciarono ad essere affissi spontaneamente dei foglietti con messaggi, lettere, disegni, segno di tutto quello che i cittadini di Palermo provavano all'indomani della strage: in un primo momento esprimevano dolore, rabbia e disperazione, poco per volta però hanno cominciato ad aggiungersi anche messaggi di speranza e di manifestazione a voler continuare la lotta e i sogni di Giovanni. L'albero, un **figus magnolia** dalle foglie sempreverdi, è diventato un simbolo per tutti coloro che, in Italia e nel mondo, lottano per la legalità.>> Prendendo spunto da questo movimento spontaneo, il raggruppamento **Carabinieri Biodiversità** ha avviato le procedure per la duplicazione e distribuzione dell'**Albero di Falcone**, il Progetto Nazionale "*Un albero per il futuro*", promosso dal Ministero della Transizione Ecologica. "*Un albero per il futuro*" prevede la donazione e messa a dimora nelle scuole italiane di circa 500.000 piantine nel triennio 2020-2022. Questi alberi contribuiranno a dar vita al "*Grande bosco diffuso*", formato dalle giovani piante messe a dimora da tutti gli studenti e che sarà visibile su un'apposita piattaforma web che ne monitorerà la **crescita** e lo **stoccaggio di CO₂**. <<Per le zone climatiche adeguate, si è proceduto con la piantumazione dei ficus; in zone più fredde, come la nostra, si è preferito piantare alberi adatti al clima>> commenta il maresciallo. La presenza dell'Albero di Falcone concorrerà a sensibilizzare i ragazzi al tema **dell'impegno sociale** ma anche all'importanza della **salvaguardia ambientale**. Il maresciallo Nadia Brero ha invitato i giovani studenti ad un gesto di riconciliazione speciale: <<ho chiesto ai bambini, in caso di piccoli screzi e bisticci, di andare poi a **fare la pace davanti all'albero di Falcone**>>. Nella mattinata a scuola c'è stata una piacevole interazione tra gli esponenti delle Forze dell'Ordine e i bambini: << mentre compilavamo gli attestati, abbiamo chiesto ai piccoli cosa avrebbero voluto fare da grandi. Si è ricreata così una specie di società in miniatura, con molti mestieri diversi, proprio come in natura c'è una diversità che bisogna rispettare. Arriviamo così al discorso sul bullismo. È importante, per noi che portiamo una divisa, trascorrere del tempo coi giovani, com'è successo a Pasturana>> sottolinea il maresciallo Brero <<cerchiamo di far capire loro che devono **aver fiducia** e si possono rivolgere in caso di necessità agli esponenti delle Forze dell'Ordine>>. Cosa l'ha colpita dei nostri bambini? << Sono stati molto attenti nel corso della mattinata e ci sono stati momenti particolarmente **toccanti**. Ricordo, in particolare, il momento in cui hanno cantato una **canzoncina** composta per l'occasione>>.

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



I soci SOMS hanno organizzato un ottimo pranzo coi piatti della tradizione per ricordare l'inaugurazione della sede "La Concordia" nel 1912.



In Sala Europa, Marco Carlevaro ha illustrato gli aspetti principali della Prima Guerra Mondiale, di cui è grande appassionato.

INVERNO 2022-2023

GITE DOMENICALI
NOLEGGIO ATTREZZATURA
SCUOLA SCI
CENA IN BAITA
WEEKEND BIANCO
SCIARE SENZA BARRIERE

PASSA A TROVARCI,
CHIAMACI O MANDACI
UNA MAIL
PER MAGGIORI INFO

via fabio filzi 30 - Alessandria
info@skiclubfrecebianche.com
+39 335 7079274 - 335 8459725
www.skiclubfrecebianche.com



Dopo la Santa Messa nella notte di Natale e la gradita distribuzione di panettone e bevande calde, un gruppo di soci ha trascorso qualche ora in compagnia giocando insieme nel salone della canonica. Grazie a don Giovanni per l'ospitalità.

Per le vostre gite sulla neve rivolgetevi a "Sci Club Frece Bianche"



Bentornato a casa Semola



Giulia e Semola

"Tutto è bene quel che finisce bene" scriveva il poeta...lo spunto per una storia di Natale a lieto fine ce l'ha offerta il **gatto Semola**, beniamino della famiglia **Sparaggio**. Per la seconda volta nel giro di qualche settimana, Semola ha messo in apprensione la sua famiglia e tutto il gruppo WhatsApp della Pro Loco, sparendo da casa. Dopo cinque giorni, però, **Giulia Meloncelli** lo ha casualmente ritrovato davanti alla sua abitazione, in ottima forma. Prontamente informata la famiglia Sparaggio, Semola è tornato a casa, festeggiato da tutti i soci.



Per auguri e foto, inviare il materiale a: redazione.sigera@gmail.com