



Fondata il 19 Giugno 1990



maggio2024
Numero 5
Da sempre 456

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)



In copertina: nella foto, tratta dal Portale di Comunità, Angela Becchi in braccio alla zia Paola sul muretto nella "sarsera" (odierna piazza Spinola)

Auguri a tutte le mamme!
Quest'anno la loro festa si celebra il
12 maggio, in coincidenza con la
ricorrenza religiosa dell'Ascensione.

In pasturane se recita:
"s-u piöva u dí dl-Ascensión,
róba a barón"
(se piove nel giorno dell'Ascensione
ci sarà un abbondante raccolto)
At salutu!

A' Mòre

*A' Mòre
l'è n'valù
talmainte
gràndu
k'ù l'è vursuga
anke ù Nostru
Sinù!*

Remo Masino

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla Pro Loco)



Programma degli eventi maggio-giugno

venerdì 3 maggio concerto

Pasturana Blues Pasturana
Palazzo comunale - Sala Europa

3 maggio ore 21:00



At di qua e al di là della Musica

Laura Tartufieri voce
Alessandro Balladore chitarra
Andrea Negruzzo pianoforte
Andrea Imello basso elettrico
Stefano Resca batteria

Verranno eseguiti brani italiani e internazionali che hanno fatto la storia della musica, rivisitati in chiave personale.

Ingresso libero fino a esaurimento posti
prenotazione obbligatoria. WhatsApp al num. 329 388 9657

Pasturana Blues **Gavazzana Blues**

2024

sabato 4 maggio-raviolata in cucina

 **RAVIOLATA**
MENU 20€

ravioli fritti
Ravioli patate e fagiolini al pesto
Ravioli ortica e tomino con fonduta di parmigiano e speak
Ravioli culo nudo
Ravioli burro e salvia
Ravioli vino
Ravioli ragù
Dolce, acqua e caffè

Vino e altro
Vino Cinzia Bergaglio 5 €
Rosso e bianco
Bibite 2 €

Pasturana 4 maggio 2024



Venerdì 31 maggio ore 21
in occasione della
Festa della Repubblica
la cittadinanza è invitata al
Concerto con l'orchestra
Note di Classe
nella piazza davanti al Comune
Evento gratuito-senza prenotazione



MINIPROLOCO
Organizza
Miniolimpiadi
domenica 9 giugno
dalle ore 15
presso il Centro
Sportivo

A GIUGNO
La Pro Loco organizza
la II Caccia al Tesoro
data in definizione

Artebirra ventiduesima edizione 14/15/16 giugno

I PERSUNOGIU (*il personaggio*)



La mamma di Sophia

Sabrina Fertonani condivide con noi la sua personale esperienza della maternità.

Come forse abbiamo fatto tutte, o quasi, prima di diventare mamme, tante volte mi sono chiesta che tipo di mamma sarei stata. E almeno altrettante volte, o forse anche di più, ho cercato di ricreare nella mia mente l'immagine del futuro che mi aspettava.

Beh, sapete cosa vi dico, non ci sono mai riuscita. Ma proprio per nulla. Almeno non in una veste che si avvicinasse, anche solo lontanamente, alla realtà. E sapete perché? Perché essere mamma non è qualcosa di definibile, di riproducibile, di imbrigliabile in etichette, caratteristiche, norme, categorie. Essere mamma è un'esperienza. Un'esperienza che corre, che scorre, che si evolve, che muta. A seconda del momento, dell'umore, del contesto... del figlio. Ecco, sì, del figlio. Ed è per quello che, gira che ti rigira, alla fine c'è sempre stato un solo tipo di mamma che io sarei potuta essere.

La mamma di Sophia.

Tutto cominciò il 13 settembre 2006, Sophia aveva tre mesi e il medico di fronte a me mi porgeva un rotolo intero di scotex, guardandomi con impietosa tenerezza. Fu l'ultima volta che piansi ascoltando le parole che tentano, incapaci, di dirmi chi è Sophia, l'unica volta che mi svegliai sperando che fosse stato solo un brutto sogno. Fu allora che capii con irragionevole certezza che non potevo e non volevo essere altro che la mamma di quel frugoletto triste che non aveva mai alzato da sola la testa e non mi aveva mai guardato una volta negli occhi. Non senza quel velo almeno. Quel velo che da quel momento in poi, giorno dopo giorno, filo dopo filo, avrei disfatto io, da sola, con quella forza che solo un tipo di mamma al mondo sarebbe stata capace di trovare.

La mamma di Sophia.



Non mi sono mai chiesta perché a lei, perché a noi. Non c'è mai stato il bisogno di chiedermelo a dire il vero. Semplicemente, perché non avrebbe avuto nessun senso. La vita si era già fatta strada metri alla volta dentro di noi, aprendo vie dove altri vedevano muri, luminose possibilità dove altri vedevano buio, normalità dove altri vedevano diversità. Il sole splendeva, la neve cadeva, l'acqua sgorgava, la pioggia batteva, e il cuore, sempre, sapeva. Del resto ormai era chiaro, a me, a Sophia, a tutti, che tipo di mamma ero diventata io.

La mamma di Sophia.

E poi, dopo un attimo, tutto iniziò. I viaggi, le estati, i banchi e le pene, i sogni, i rumori, le luci e i sapori, i mari, gli abbracci, i sorrisi e i dolori, le certezze, le cadute, le parole e gli amori. E in un attimo tutto rotolò, biglia liscia, biglia impazzita, biglia colorata, biglia che corre sorpresa, intimidita, impavida e stupita.

Un pensiero mi sfiora, mi fermo, la guardo, la raccolgo, la passo da una mano all'altra, la accarezzo, la lucido fino a farla brillare, la ributto nella mischia. E sono felice, immensamente felice. Perché so esattamente che tipo di mamma sono.

La mamma di Sophia.

Sabrina Fertonani



Sabrina con la figlia Sophia



L'orologio del campanile

Storicamente è attorno al campanile che la comunità si raccoglie, punto di riferimento per la vista e per l'udito: nel Medioevo furono le campane e i campanili delle chiese ad indicare il tempo. Con la comparsa degli orologi da torre, il pubblico poté finalmente conoscere l'ora, mentre solamente pochi monarchi e cittadini benestanti potevano possedere un orologio domestico.

Il campanile della parrocchiale di Pasturana ospita un orologio della ditta dei **Fratelli Terrile**, un grande marchio che ha fatto la storia dell'orologeria italiana, casa fondata nel 1824 dall'omonima famiglia a Recco, che ora non esiste più. Questa celebre ditta realizzò il primo orologio nel 1826, installato nella chiesa san Siro di Struppa in Genova.

A Pasturana l'orologio costruito dei Terrile venne successivamente restaurato nel 1977, il meccanismo fu sostituito ed è conservato in Comune, un vero pezzo di maestra meccanica ed artistica.

Qualche ulteriore notizia la ricaviamo da alcuni scritti presenti nell'Archivio parrocchiale, redatti da **don Angelo Baldi** (1876-1945), che fu parroco del paese dal 1908 fino a quando morì. Questi documenti, datati 1920, riportano una precisa descrizione del campanile << Due, dunque, sono gli ingressi al campanile ed ambedue nella sacrestia; uno immediato, diretto per cui si entra a pian terreno dal campanile e questo rimane abitualmente aperto; l'altro mediato, cioè per la scala sopradescritta e questo rimane abitualmente chiuso. Vi sono due chiavi: una la tiene il parroco e il sacrestano l'altra la tiene l'incaricato del Comune per regolare l'orologio>> quindi già dal **1920 l'orologio del campanile era di proprietà municipale**, particolare soluzione che prosegue ancora oggi, fatto rimarcato dal parroco, don Balbi, che prosegue:

<< Vi sono tre campane abbastanza ben collocate: la tradizione dice che sono state benedette circa un secolo fa, probabilmente dal parroco di allora. Vi è l'**orologio pubblico** che appartiene al Municipio ed è regolato da un suo incaricato>>.

Una simpatica annotazione ci racconta che le campane principale annunciava agli scolaretti che era tempo di andare a scuola: << Il Comune ha diritto di usare la campana maggiore per dare il **segno della scuola**: da questo uso fin ora non sono nati ne contrasti ne attriti. Le tre campane hanno questa iscrizione: "Fecerunt fratres Bozzoli Genuenses 1811">>.

Nell'orologio sul campanile le cifre sono scritte in numeri romani, forse sarà un particolare sfuggito a molti, ma la cifra che indica il quattro non è indicata con il simbolo **IV** ma con il **IIII**. Questa è una curiosità che riguarda i produttori di orologi: esistono numerose, fantasiose e improbabili spiegazioni. Una

di queste racconta del Re di Francia, Carlo V: quando vide il numero IV sull'orologio della torre del suo palazzo, non gli piacque il modo di esprimere il 4 con il numero romano IV, **perché gli sembrava V meno I** (5 meno 1). Ordinò subito di cambiare IV in IIII.

Secondo altra tesi, questa soluzione grafica viene preferita per motivi di simmetria all'interno del quadrante dell'orologio o per motivi di economicità nell'uso dei materiali (soprattutto il bronzo dei quadranti più vecchi) per la compilazione del numero stesso.

Infatti, scrivendo "IIII", si avevano in totale 28 caratteri. Con quattro colate in uno stampo con una "X", una "V" e cinque "I" si ottenevano tutte le cifre necessarie senza sprechi.



Il pendolo del meccanismo custodito in Comune

U GHERA A PASTIRAUNA (c'era a Pasturana)



Tradizioni di una volta: viva gli sposi!



Il saluto ai novelli sposi veniva dato dai cacciatori che li aspettavano all'uscita dalla chiesa e li festeggiavano con una serie di colpi di fucile. Nella foto, datata 1958 circa, da sinistra: Roberto Milano, Luigi Carlevaro, Romolo Demicheli, Giampaolo Tealdo, Luigi Tealdo, Lino Laguzzi, Egidio Norese, Bruno Arbocco, Aldo Ghiara, Franco Demicheli, davanti in ginocchio Franco Zunino, Giuseppe Repetto.

Potete trovare un ricco archivio fotografico e storico nel **Portale di comunità** in rete, basta digitare sul motore di ricerca e accedere al sito.



La lapide in via Mazzini datata 1644



Esistono due targhe in pietra che testimoniano la donazione, da parte dei coniugi De Martinis, della canonica: una è posta sul muro di cinta della casa, in via Mazzini, l'altra è nel cortile. Abbiamo chiesto al socio Paolo Paoletti di tradurre l'iscrizione di quest'ultima per la Sigera.

Antonio De Martinis e sua moglie Giorgetta donarono a questa chiesa parrocchiale di San Martino di Pasturana una casa con l'onere di due messe alla settimana e una cantata ogni anno, come nell'atto di d. Filippo Tornelli notaio. Basaluzzo, 25 giugno 1644.



Il patrimonio avifaunistico del nostro territorio

Antonio Scatassi Cipolletti, autore di questo articolo scritto per la Sigera, è una guida naturalistica dell'Ente Aree Protette Appennino Piemontese, per cui svolge attività di Educazione Ambientale con le scuole, divulgatore ambientale e collaboratore della società di ricerche e studi naturalistici "Il piviere", si occupa inoltre di monitoraggi sull'avifauna.

Venerdì scorso 5 aprile, nella bellissima sala Europa a Pasturana, abbiamo provato a fare opera di divulgazione e sensibilizzazione sulla drammatica situazione della biodiversità in generale e del patrimonio avifaunistico del nostro territorio, illustrando contestualmente il nostro progetto “**Campagne Turchesi**”, che si è posto l'obiettivo di tutelare e valorizzare il bellissimo altopiano scelto dalla **Ghiandaia marina**, specie rara nel nord Italia e di notevole valenza ecologica, per nidificare con densità sconosciute altrove in Piemonte. Non sono temi secondari, per due motivi fondamentali. Perché la **Biodiversità**, occorre sempre ricordarlo, non costituisce solo un imprescindibile valore scientifico, culturale ed estetico, ma è anche l'unica garanzia della corretta funzionalità ecosistemica, che è alla base della nostra salute, prosperità e qualità della vita. E perché di bellezza viviamo, o dovremmo vivere, e continuando ad essere così distanti e “scollegati” dal nostro territorio, andrà inevitabilmente a finire che quel patrimonio di bellezza animale e vegetale pezzetto per pezzetto ce lo porteranno via completamente. Siamo purtroppo sulla buona strada. A partire dagli anni 60 del secolo scorso, fino ad arrivare ai dati spaventosi dell'ultimo ventennio, si è registrato un calo incredibilmente ingente degli uccelli di ambiente agreste in tutta Italia. **(con diminuzioni delle popolazioni di alcune specie un tempo comunissime che vanno dal 30 al 78 % !!) Dove sono finiti l'averla piccola, il saltimpalo, il torcicollo, e tutte quelle rondini, quaglie, allodole, upupe, usignoli, che riempivano i giorni e le notti dei loro canti onnipresenti?** Le motivazioni del declino delle popolazioni sono facilmente comprensibili a chi voglia riconoscere obiettivamente la realtà: principalmente l'abbandono dell'agricoltura estensiva tradizionale e la contestuale diffusione dell'agricoltura intensiva, chimica o industriale che dir si voglia, con il suo portato di veleni e distruzione sistematica di tutti quegli elementi di naturalità che caratterizzavano l'ambiente agricolo di un tempo. Secondariamente la selvaggia antropizzazione e cementificazione del territorio. E oggi, paradossalmente, si aggiunge a questa drammatica situazione la minaccia della cosiddetta **Green Economy**, che nei nostri territori si sta traducendo con paurosa rapidità e determinazione speculativa in folli progetti di fotovoltaico a terra e cosiddetto “agrivoltaico”, **che incuranti di ogni aspetto paesaggistico ed ecologico vengono calati sul territorio da avulse multinazionali senza alcuna forma di pianificazione e coinvolgimento responsabile dei cittadini.** In questo senso clamoroso è il caso, in fieri, dell'incongruo e mostruoso progetto di 10 ettari di pannellizzazione di agrivoltaico, più altri 23 ettari di cantiere che la ditta Ski 26 (per un totale di 33 ettari di devastazione) intende installare nel bellissimo altopiano di cui sopra, e proprio nel cuore della colonia di Ghiandaia marina la cui popolazione verrebbe in gran parte immediatamente cancellata. Viviamo tempi difficili, gli ambienti e la fauna si trovano sottoposti a una “tempesta perfetta”, con minacce che gravano da ogni direzione. Dal cambiamento climatico alla caccia alle devastanti infrastrutture più o meno “Green”. Ed è davvero paradossale che gli impianti di energia rinnovabile vengano realizzati stravolgendo ciò che resta del paesaggio agreste italiano e dei suoi ultimi scampoli di naturalità, come nel caso del nostro “altopiano turchese” dove (ancora per poco... ?) volano numerose le rondini, cantano le quaglie e le allodole, le upupe, gli strillozzi....Rivolgiamo dunque un appello alle amministrazioni comunali e istituzioni locali affinché svolgano appieno, con il coinvolgimento attivo dei cittadini, **quella fondamentale opera di conservazione della biodiversità e del paesaggio che è unica garanzia di un futuro umano per le generazioni a venire.**



Antonio Scatassi Cipolletti

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



ERBE E GUSTI ID CAMPOGNA : NA VOTA PER A STOCA INCOI PER IN PRANSU GOURMET

Us po' mangiò quel cu cresa in ta nostra campogna, se us fe atansciou a piò i erbe luntan d'a stro e us lova bai tutu. Aura i son afori chi van id moda, ma i nostri noni i gaiva pocu e i erbe ernu carcosa in pù da mangiò.

Si può mangiare quello che cresce nella nostra campagna, se si fa attenzione a raccogliere le erbe lontano dalla strada e si lava bene tutto. Al giorno d'oggi sono cose che vanno di moda, ma i nostri nonni avevano poco e le erbe erano qualcosa in più da mangiare.

In dialetto pasturanese CASTAGNETTE (Bulbi dei crochi)

Un tempo, le rive sui tornanti sotto il castello, erano ricche di crochi, che fiorivano all'inizio della primavera. Si raccoglievano e, una volta puliti con un coltellino, si mangiavano. Erano dolciastri.

In dialetto pasturanese ERBA AMORA (Erba di san Pietro)

L'Erba di san Pietro è un'erba commestibile dal profumo molto intenso, con note di menta e retrogusti amari. Si utilizza per preparare frittate, insaporire ripieni, salse e selvaggina.

In dialetto pasturanese ERBA BRUSCA (Erba brusca o acetosella)

Usi: classico componente delle insalate miste primaverili, apprezzato per il sapore acidulo. Si può vantaggiosamente aggiungere anche a minestre e composti da "padella" o da ripieno. Curiosità: Manzoni ricorda l'acetosella come una delle specie che infestavano la famosa vigna di Renzo Tramaglino nel capitolo 33 de "I promessi sposi".

In dialetto pasturanese CICORIA (Cicoria selvatica o Radicchio)

Usi: le foglie più tenere possono essere consumate in insalata. Quelle più mature -previa lessatura- possono essere consumate all'agro, con olio e limone, saltate in padella con olio, aglio. La cicoria selvatica è la diretta progenitrice di tutte le cicorie coltivate ed ha dato origine a forme tra loro molto diverse, ad esempio le cicorie a grosse radici da consumare previa tostatura, come succedaneo del caffè.

In dialetto pasturanese POLURE (le piantine del papavero, PAPOVERU il fiore)

Usi: le prime foglie di papavero, raccolte ben giovani, possono essere consumate in insalata con del buon aceto.

In dialetto pasturanese URTIGA (Ortica)

Usi: le foglie ed i giovani getti, sbollentati per eliminare l'azione dei peli urticanti, sono ottimi sia all'agro, con olio e limone, sia saltati in padella o aggiunti a minestre primaverili e per preparare saporiti risotti. L'ortica costituisce poi uno dei classici coloranti per la sfoglia verde.

In dialetto pasturanese MORVA (Malva)

Usi: si usano le giovani foglie ed i ributti come ingrediente di composte da padella o da ripieno e per minestre. Proprietà curative e benefici: i fiori e le foglie sono ricche di mucillagini, che conferiscono alla pianta proprietà emollienti e antinfiammatorie per tutti i tessuti molli del corpo.

In dialetto pasturanese GINGIUNI (Lassana)

Usi: si usano le giovani rosette fogliari, previa lessatura, nelle composte da padella o come ripieno per piadine. Viene anche usata in frittata.

In dialetto pasturanese SARSETI (Valerianella o Songino)

Usi: è la "regina" delle insalate. Di sapore delicatissimo e di consistenza gradevolmente carnosa, non conosce rivali. Per questi motivi è diventata pianta orticola.

In dialetto pasturanese DAINTI ID CAU (Dente di leone o Soffione o Tarassaco)

Usi: le foglie più interne giovani e tenere possono essere consumate in insalata. Sono di sapore amaro-gnolo ma piacevoloe. Le altre foglie possono essere consumate, dopo lessatura, o all'agro (olio e limone) o passati in padella o nei ripieni di piadine e torte rustiche. Si possono utilizzare anche nelle minestre.

In dialetto pasturanese BUROSI (Borragine)

Usi: nella medicina popolare ed in erboristeria viene utilizzata come diuretico; le giovani foglie si possono consumare in insalata e, soprattutto, per minestre in brodo, deliziosi risotti o come verdure cotte. Per la preparazione si mettono o direttamente in padella o in pentola con una breve ebollizione. Adatta anche, dopo lessatura o breve frittura nel condimento, per frittate.

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



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



Lunedì (Pomeriggio)
6 Maggio

PREVENZIONE GLAUCOMA

Proteggi i TUOI OCCHI

Effettua la Misurazione della
PRESSIONE OCULARE

PRENOTA IL TUO APPUNTAMENTO



PRESSIONE OCULARE

Cos'è l'occhio? È l'organo di senso esterno dell'apparato visivo, che ha il compito di ricavare informazioni sull'ambiente circostante attraverso la luce che gli proviene dall'ambiente, ne regola l'intensità attraverso un diaframma (l'iride), la focalizza attraverso un sistema regolabile di lenti per formarne un'immagine sulla retina e trasforma questa immagine in una serie di segnali elettrici che attraverso il nervo ottico vengono inviati al cervello per l'elaborazione e l'interpretazione. L'occhio per mantenersi tonico e sano, attiva al suo interno un ciclo costante di produzione e riassorbimento di acqua (umore acqueo). Questo processo avviene a livello di una porzione dell'occhio deputata appunto al deflusso dell'umore acqueo dall'interno dell'occhio verso l'esterno dell'occhio. Se rallenta il riassorbimento dell'acqua, si verifica un aumento della pressione all'interno dell'occhio. Questa è la pressione intraoculare definita anche pressione endoculare, risultante dall'equilibrio tra la secrezione e il suo deflusso dall'occhio dell'umore acqueo. Quando la pressione intraoculare supera i 20 millimetri di mercurio si parla di pressione intraoculare elevata e di per se non è una malattia ma se la condizione non è trattata può portare a una grave affezione dell'occhio che si chiama glaucoma e che se non curata comporta una progressiva compromissione del campo visivo, fino ad arrivare a compromettere il nervo ottico in maniera irreversibile iniziando nelle porzioni più periferiche coinvolgendo progressivamente le porzioni centrale del campo visivo, compromettendo notevolmente la vista. Fortunatamente non tutti i casi di pressione intraoculare elevata comportano gravi problemi; infatti, non è possibile stabilire con certezza in chi l'aumento della pressione endoculare si trasformerà in glaucoma. La frequenza dell'ipertensione intraoculare non si può quantificare con precisione e molte delle persone colpite non se ne accorgono, non hanno sintomi e non si recano dall'oculista per cui resta inosservata anche per molto tempo. Visto che l'aumento di pressione oculare può causare una grave malattia come il glaucoma che può portare anche alla perdita della vista, è consigliabile sottoporsi a controlli periodici e monitorarla con visite specialistiche regolari e programmate. **A tale proposito, lunedì 6 maggio effettueremo il controllo della pressione oculare (pomeriggio e su appuntamento).**

Veterinaria in pillole a cura di Margherita Aicardi

La vaccinazione nel gatto

Eccoci di nuovo qui, cari amici degli animali, a parlare di un altro importante argomento: la vaccinazione nel gatto. Oggi parlo a voi, amanti dei gatti, perché anche il nostro micio ha bisogno di essere coperto da svariate malattie. In particolare, parliamo della panleucopenia, trasmessa da un Parvovirus, la rinotracheite trasmessa da un Herpesvirus e la calicivirosi, data appunto da un Calicivirus, quest'ultima causa di affezioni soprattutto respiratorie nei cuccioli. Esiste quindi un vaccino trivalente, abbreviato nella sigla RCP. È un'unica iniezione che, secondo le nuove linee guida WSAVA, quelle di cui parlavo anche per il cane, si può eseguire ogni tre anni per i gatti casalinghi, classificati a basso rischio di contagio e trasmissione. Invece, per i gatti che escono, e quindi ad alto rischio, è consigliato il vaccino trivalente ogni anno associato al vaccino per la FeLV ovvero la leucemia felina, patologia molto grave se contratta. Parlando del cucciolo, la prima vaccinazione si può fare a 8 settimane e poi ripeterla a 12 e a 20 per ottenere un'ottima copertura. La titolazione anticorpale, invece, utile ad evitare l'ipervaccinazione, nel gatto non è ancora così diffusa come nel cane, un po' per il costo e un po' per la difficoltà di prelievo del sangue. È utile anche ricordare che i gatti sono soggetti allo sviluppo di tumori (sarcomi) nel sito di inoculo, ulteriore motivazione che spinge noi veterinari a limitare le iniezioni e ogni atto medico che non sia strettamente necessario.

Vi mando un saluto e ci rivediamo alla prossima pillola!



U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



La bottega della Rosy



Uno dei primi prodotti che la primavera ci dona sono le nespole. Il periodo migliore per gustarle è tra maggio e giugno, ma la maturazione di questi frutti inizia già a marzo. Simili alle albicocche per il loro colore giallo o arancione, questi frutti si sono diffusi in Europa verso la fine del Settecento dall'Oriente, dove erano utilizzate nell'alimentazione quotidiana.

Cheesecake alle nespole e amaretti

Ingredienti per 6-8 persone: 400 g di nespole, 350 g di formaggio spalmabile, 300 g di amaretti secchi, 300 g di zucchero, 120 g di burro, 95 g di panna, 15 g di miele, 2 uova, 1 limone, q.b. di cannella

Procedimento Frullate gli amaretti con il mixer e unite il burro fuso, il miele e un pizzico di cannella. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un composto sabbioso. Imburrate uno stampo a cerniera (diametro 18 cm), foderatelo con la carta forno e versate il composto di amaretti, pressandolo per renderlo uniforme, quindi riponetelo in frigo per almeno 15 minuti. Versate in una ciotola il formaggio fresco, la farina, le uova, la panna (non montata), la scorza grattugiata del limone e 100 grammi di zucchero e amalgamate con la frusta a mano. Versate il composto sulla base di amaretti e cuocete in forno a 170 °C per 35 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare la cheesecake per 3 ore. Pelate le nespole, privatele del nocciolo, dividetele a metà e spadellatele con 200 grammi di zucchero a fiamma media per 5-6 minuti. Versate le nespole sulla cheesecake e, dopo un riposo di almeno trenta minuti, servite.

Domenica 12 e 19 maggio L'angolo di Barby sarà aperto (la domenica mattina) con una novità...

in più APERIPRANZO...vi aspetto... Per tutti un omaggio artigianale di CriLabBoutique

A petnera (la parrucchiera)

Speciale:
Scuola
dell'infanzia e
parrucchiera

Alla scoperta dei mestieri...
di oggi e di ieri !

I bimbi della **Scuola dell'Infanzia** hanno vissuto un'esperienza nuova e formativa grazie alla grande disponibilità di **Stefania Di Martino**, titolare del salone "Emmalù". Mercoledì 17 ci siamo infatti incamminati verso il negozio e abbiamo fatto tappa al parco giochi del Comune. Poi, a piccoli gruppi, siamo andati alla scoperta di un nuovo mestiere: quello della **PARRUCCHIERA**. I bimbi, con ordine e tanta curiosità, hanno esplorato il negozio e osservato gli strumenti del mestiere. Stefania ha spiegato loro quello che fa abitualmente e ha risposto a tutte le loro simpatiche domande. Così anche i bambini più piccoli hanno imparato cos'è uno "**sterilizzatore a raggi ultravioletti**" e a cosa serve un "**casco**". L'attività è proseguita a scuola, con un ritorno grafico dell'esperienza vissuta. Abbiamo poi acquistato delle "teste per acconciature" con spazzole, pettini e bigodini e creato, in entrambe le sezioni, un **angolo-gioco** dedicato a questo mestiere ... e tra i nostri piccoli c'è già chi dice: "Da grande farò il parrucchiere"! Grazie Stefania!



Emmalù in via Garibaldi 4 telefono 339 344 9899

A BIBLIOTECA E I STELE (*la biblioteca e le stelle*)



3 maggio - Giornata internazionale per la libertà di stampa

Spesso la diamo per scontata, ma ricordare la libertà (in ogni sua forma) è sempre un atto mai vano. Proprio la nostra Costituzione nell'Articolo 11 - Libertà di espressione e d'informazione riporta:

1. *Ogni persona ha diritto alla libertà di espressione. Tale diritto include la libertà di opinione e la libertà di ricevere o di comunicare informazioni o idee senza che vi possa essere ingerenza da parte delle autorità pubbliche e senza limiti di frontiera.*

2. *La libertà dei media e il loro pluralismo sono rispettati.*

Gli esempi dei danni arrecati dalla censura letteraria sono molteplici nel corso della storia umana, e sono giunti a noi anche grazie a scrittori e poeti che hanno messo a rischio la loro vita per denunciare l'oppressione. Condividiamo con voi tre letture rivoluzionarie che difendono i valori della libertà.



1984 – Orwell George

Un mondo distopico controllato da un governo fortemente oppressivo che tutto vede. Il celebre romanzo affronta i temi del totalitarismo, della propaganda politica e della censura di pensiero.

Io dico no! - Aristarco Daniele

Storie di eroica disobbedienza: un libro sulla libertà per introdurre ai nostri giovani lettori 35 “eroi” della storia che hanno cambiato il nostro modo di pensare, accomunati dall'essersi opposti alle ingiustizie. L'atto di dire “no” e vivere di - conseguenza comporta grandi responsabilità, ma insegna anche che ognuno nel suo piccolo può compiere delle scelte e modificare la propria vita.



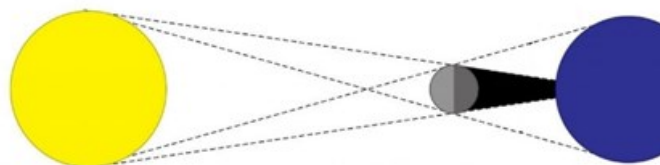
L'origine delle specie - Darwin Charles



Proporre la teoria dell'evoluzione in un'epoca in cui il controllo della stampa era totalmente nelle mani della Chiesa costò la censura a Darwin. Per fortuna il frutto delle sue ricerche è giunto fino a noi ed è tutt'ora parte della nostra istruzione.

Il cielo stellato sopra Pasturana a cura di Giulia Piccinini

Lo scorso 8 aprile si è verificata un'eclissi solare totale che purtroppo è stata visibile solo negli Stati Uniti, quando da noi il Sole era già tramontato. Possiamo però imparare a capire come accade. Avviene grazie alla posizione intermedia della Luna fra la Terra e il Sole: dal momento che il Sole si trova alle spalle della Luna, questa sarà al novilunio, cioè quando si fa Luna Nuova. Un'eclissi solare totale si ha quando il disco lunare copre completamente il Sole; invece, quando solo una parte viene coperta si verifica un'eclissi parziale. Sappiamo però che la Luna è molto più piccola della nostra stella; infatti, il Sole ha un diametro 400 volte superiore a quello della Luna, ma “fortunatamente” è anche 400 volte più distante e questo permette alla Luna di coprire completamente il disco solare. La prossima eclissi solare totale che si verificherà e che potrà essere ben visibile accadrà il 2 agosto 2027: la totalità ci sarà in Spagna, ma dalle nostre parti si potrà comunque apprezzare un'eclissi parziale. Evento del mese: il giorno 5 si avrà il picco della pioggia di meteoriti delle Eta Aquaridi, e fortunatamente quest'anno coinciderà con i giorni intorno alla Luna Nuova, consentendoci di apprezzarlo appieno.





Massimo Subbrero, da Presidente Pro Loco a Sindaco

Sabato 08 e domenica 09 giugno 2024 gli elettori saranno chiamati alle urne per l'elezione dei membri del **Parlamento europeo** spettanti all'Italia e per le **Amministrative Comunali**. **Si vota:**

dalle 15.00 alle 23.00 di sabato 08 giugno
dalle 07.00 alle 23.00 di domenica 09 giugno.



Il sindaco Massimo Subbrero si ricandida, per la Sigera ci racconta il mandato appena terminato e i progetti in campo.

Massimo, nuova lista e nuovi obiettivi.

È una **lista civica** di persone che vivono il paese e ne conoscono la realtà e le necessità. L'obiettivo è dare ai cittadini servizi che possano rendergli la **vita più gradevole** nell'ambiente in cui vivono: parchi, punti di incontro, accoglienza negli uffici, servizi scolastici.

Un breve bilancio del tuo mandato.

Tenendo conto che nel periodo **Covid** tanti programmi si sono rallentati, di progetti ce ne sono stati tanti. In primo luogo, l'accrescimento del **valore turistico** di Pasturana, con un abbellimento del paese che credo che sia sotto gli occhi di tutti. Un altro aspetto di valore è l'inserimento nel piano dei comuni bianchi, con l'installazione della **fibra ottica**, un grosso lavoro ancora in corso che significa uno sguardo sempre più al digitale. Un esempio di attenzione alle necessità dei cittadini è la **piastrellatura dell'area cimiteriale** a favore dei disabili. A questo aggiungo i buoni rapporti con provincia e regione per migliorare l'**assetto idrogeologico**, lavoro poco visibile ai cittadini, ma fondamentale.

Sindaco, parli sempre al plurale, quanto conta il gruppo?

Ritengo che quando lavori, specialmente nell'amministrazione pubblica, non va bene essere un uomo al comando da solo. Lavorare in gruppo è condividere necessità e competenze, questo continuerà nei prossimi anni in caso di rielezione.

Quali motivazioni ti hanno portato a ricandidarti?

A gennaio mi sono preso un mese sabbatico per decidere. Fare il sindaco è un grande impegno e significa essere presente, inoltre avevo dubbi legati all'età, con la possibilità di un cambio generazionale. Dopo un confronto con i miei consiglieri ho deciso di continuare, anche in funzione di alcuni progetti che sto seguendo, specialmente uno molto importante. Nel frattempo, lavoreremo ancora di più sulle nuove leve.

Possiamo spiegare qualcosa in più circa questo nuovo progetto?

Si tratta di una **iniziativa europea** in cui siamo presenti con Novi, Tortona, Serravalle e Pozzolo. L'Europa intravede qui un'area vasta, una grande "città" in cui ogni comune ha una sua peculiarità. Pasturana sarà la **piazza del sapere**, con una serie di rimodulazioni del paese e di eventi che coinvolgeranno tutte le associazioni.

Altri progetti in programma?

In questi anni ho raggiunto quasi tutto quanto mi ero prefissato, mi manca un tassello, uno dei primi progetti avviati, non andato a buon fine per mancati finanziamenti: la costruzione della **palestra** adiacente la scuola. Non è solo un discorso di mobilità sportiva, vediamo la palestra come un centro di aggregazione che unisca i ragazzi e gli anziani, coniugando l'esperienza degli ultimi con la dinamicità dei primi. Ci lavoreremo nei prossimi anni.

Segui personalmente la pagina su Facebook "Paise Id Pastirauna"?

Sì, i social oggi sono un grande mezzo di comunicazione, noi abbiamo inteso questa pagina proprio con il termine di **comunicazione e informazione** al cittadino, sempre aggiornata. Non avvalliamo mai al suo interno le eventuali discussioni che a volte si creano. Questo perché tutti i consiglieri, ma in particolare il sottoscritto, la vita in Comune la vivono giornalmente. Quindi chiunque abbia richieste di approfondimenti, ma anche lamentele, non avrà mai risposta sulla pagina, ma invito sempre a venire in Comune di persona e sarà ben accolto per un confronto.

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla Pro Loco)



25 aprile 2024 Festa della Liberazione



Don Marco Visconti, stimato e benvoluto parroco di Pasturana dal 2014 al 2019, si è ritirato a Cantù, sua città d'origine. A salutarlo, in occasione della sua ultima Messa in Diocesi, numerosi parrocchiani provenienti dai paesi in cui don Marco è stato parroco, tra cui un gruppo di pasturanesi. A don Marco un sentito ringraziamento per quello che ha fatto per la nostra comunità e gli auguri di ogni bene.



***Congratulazioni a
Claudia Fanin
per il conseguimento della
Laurea in Servizi Sociali
presso Università di Torino***

***Congratulazioni a Ricky Traverso
per il conseguimento della
Laurea Magistrale in
Ingegneria Aerospaziale***