



Fondata il 19 Giugno 1990



NOVEMBRE 2024  
Numero 11  
Da sempre 461

## 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)



A novembre la nostra comunità ha diverse occasioni per incontrarsi: la patronale di san Martino, la nostra ultima manifestazione all'aperto dell'anno e la ventiduesima edizione de La Settimana della Cultura, organizzata dall'Amministrazione comunale, a cui la Pro Loco collabora, proponendo prodotti locali per il rinfresco del dopo-spettacolo, rendendo ancor più festoso il clima.

Questi eventi, in grado di animare anche realtà piccole come la nostra, costituiscono un punto di confronto ed elaborazione intellettuale. Partecipate!

All'interno de A sigera trovate tutte le informazioni.

At salute!



Comune di  
Pasturana

15-22 NOVEMBRE 2024

## È tutta questione di punti di vista



22esima edizione!

**VENERDÌ 15 NOVEMBRE**  
**ORE 21.00**

di Sara Gaboardi e Francesca Pagnini  
nell'ambito di Rassegna DIFFUSA di Radic'Arte

Spettacolo di danza

### Can you hear me?

a seguire *Voli pindarici e salti nel vuoto: quattro  
chiacchiere sull'arte contemporanea*

**MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE**  
**ORE 18.00**

a cura di Roberto Ponzano

Progetto Gutenberg oggi

### L'invenzione che cambiò il mondo

Progetto dedicato alle origini della stampa e  
*prova pratica*

**VENERDÌ 22 NOVEMBRE**  
**ORE 21.00**

di Giuseppe Della Misericordia,  
Con Davide Fabbrocino, regia di Andrea Robbiano

Spettacolo teatrale

### Ecce lupo

**15 - 22 NOVEMBRE**

di Chiara Melone  
La mostra è visitabile gratuitamente durante gli  
eventi in programma e nell'orario di apertura degli  
uffici comunali

Mostra fotografica

### Sguardi nella natura

Ingresso libero. Al termine di ciascun evento, buffet offerto da Pro Loco Pasturana



Info: [pasturana@comune.pasturana.al.it](mailto:pasturana@comune.pasturana.al.it) - 0143 58171

Concerto

## Dodici corde

*Duo Striago*

**DOMENICA 17 NOVEMBRE**  
**ORE 17.30**

*in collaborazione con l'Associazione Musica e  
Pentagramma. Biglietto unico 3€.  
I proventi saranno devoluti a LILT.*



A. BOLLINI

**PASTURANA**



**CASTAGNATA  
E CICLOCROSS DI S.MARTINO**

**FESTA PATRONALE**

<p><b>Sabato 9 Novembre</b> <i>ore 20.00 - Salone SOMS</i> Cena di San Martino: Polenta e Stoccafisso <b>INTRATTENIMENTO MUSICALE</b> <b>I DEMUELUIN</b></p> <p><b>PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA</b> info PROLOCO: <b>329 3889657</b> negozi: <b>ROSY e BARBY</b> <i>posti limitati</i></p>	<p><b>Domenica 10 Novembre</b> <i>ore 11.00 - Centro Sportivo</i> Caldarroste, Ceci e Vin brulè <b>Ciclocross di San Martino</b> <i>Memorial "Gino Bruno"</i> <i>Memorial "Evis"</i></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Venerdì 29 novembre ore 21  
in Sala Europa  
Presentazione del libro  
*"Il buio di una mezza"*  
di Maurizio Traverso  
Interverranno alla serata  
Società sportiva Atletica Novese  
con gli atleti  
Ilaria Bergaglio e Simone Berrino



## I PERSUNOGIU (*il personaggio*)



**Dottor Simone Nicolò: <<La collaborazione tra le persone, la condivisione e la partecipazione sono parte integrante della cura! >>**

<<Ciao, come stai?>> è il saluto che il dottor Nicolò rivolge spesso ai suoi pazienti pasturanesi: in tanti lo conoscono da sempre e lo ricordano, da ragazzino, dare una mano alla sagra, servendo a tavola con gli amici.

Ora, svolgendo la professione di medico di base in paese e a Novi Ligure: tra il tempo dedicato alla moglie Marianna, a Federico, il loro bambino e alla cagnolina Daisy, ci siamo inseriti anche noi, per conoscere meglio qualche aspetto del suo lavoro.

*Simone, da bambino che mestiere volevi fare?*

Da bimbo non ho mai pensato di fare il medico, prima volevo fare l'insegnante di lingue e poi ho avuto la fase in cui sognavo di essere una guida turistica...la passione per la medicina è nata dopo, probabilmente anche respirando in casa i racconti di mia zia, il medico Daniela Fasciolo (che in realtà è mia cugina, ma per noi è come una zia). Adesso però amo il lavoro che svolgo, penso che sia il lavoro più bello che esista e sarei felicissimo che mio figlio Federico seguisse le mie orme.

*Come vivi umanamente il carico dei pazienti?*

Amo creare un rapporto personale con i miei pazienti, mi ritengo una persona sensibile ed empatica; quindi, spesso capita di gioire insieme a loro per le belle notizie così come si partecipa alle loro sofferenze quando le cose non vanno bene. È un vero privilegio del nostro lavoro, quello di poter entrare così intimamente nella vita delle persone che si affidano a me. A volte però è necessario fare un passo indietro per lavorare in maniera più obiettiva e razionale.

*La via informatica alleggerisce il lavoro dei medici?*

La via informatica...gioie e dolori! Sicuramente è un mezzo indispensabile facendone il giusto utilizzo... ha azzerato le distanze in tempo di Covid, ma al contempo ha creato una burocratizzazione eccessiva del lavoro che spesso lede al rapporto medico-paziente.

*Oltre all'attività di medico di base sei specializzato in tricologia. Raccontaci qualche aspetto di questa attività professionale.*



*In alto, Simone, cameriere alla sagra (secondo da sinistra) e sotto, stessa posa, 21 anni dopo.*



*Simone Nicolò*

La passione per la tricologia è nata ai tempi dell'università quando frequentavo il reparto di Dermatologia. I capelli hanno sempre avuto un'importanza fondamentale come simbolo di forza, potere e bellezza. Troppo spesso si sottovaluta il disagio psicofisico che si cela dietro una perdita di capelli, determinando depressioni e stati ansiosi soprattutto nei più giovani. Ho sempre più pazienti che si rivolgono a me in veste di tricologo e sono felice di essere un punto di riferimento per loro.

*Per concludere, cosa consigli ai nostri soci per aiutarli a conservare la salute?*

Sarebbe troppo scontato che parlassi di prevenzione e stile di vita; quindi, il consiglio che mi sento di dare ai nostri soci oggi è NON ISOLATEVI! E in questo, un paese unito come il nostro può sicuramente fare la differenza. La collaborazione tra le persone, la condivisione e la partecipazione sono parte integrante delle cure! Viva Pasturana!

## L'AGIAINDA (La rubrica)



### La magia della stampa in Sala Europa

*L'invenzione della stampa coi caratteri mobili ha cambiato il mondo: nel corso di uno degli appuntamenti de "La settimana della cultura", Roberto Ponzano ci porterà nella bottega di un tipografo e stamperà come allora, utilizzando una macchina originale inglese a caratteri mobili.*

Ragazzi, sto rientrando da Magonza, sono a Basilea e tra quattro cinque giorni, dovrei essere di nuovo tra voi a Pasturana.

Devo assolutamente raccontarvi la mia esperienza!

Qualche giorno fa, mi sembra il 20 ottobre, siamo in età rinascimentale e tutto sembra davvero lontano dai tempi bui del medioevo, ho salutato con vero affetto un caro amico che mi farebbe piacere conoscerste, almeno virtualmente; si tratta di Johann Gensfleisch zur Laden, un personaggio d'altri tempi, molto colto ma soprattutto estremamente pratico nelle attività manuali, lui sa trasformare qualsiasi macchinario e utilizzarlo per altri scopi scoprendo risvolti interessanti e inediti.

Con lui ho visitato una fantastica oreficeria a Strasburgo, lì ho scoperto la punzonatura di cesello. Una pratica che abbraccia sia l'arte sia la meccanica di precisione fondendo il sapere tecnico alla fantasia per creare stampi in metallo adatti a coniare monete o, come ha scoperto Johann, per creare caratteri da stampa.

Sto preparando tutto il materiale necessario per proporvi una grande idea, la stessa che, secondo me, cambierà la storia! Ci vediamo mercoledì **20 novembre alle 18**, in sala Europa, porterò la mia invenzione, una vera macchina da stampa inglese che potrete usare personalmente, con la mia assistenza tecnica, dopo aver preparato nel telaio la forma con caratteri mobili in metallo. Con tutto questo marchingegno, potrete stampare una meravigliosa cartolina e conservarla come ricordo!

Sono convinto che Johann abbia davvero inventato una cosa fantastica, pensate che sino ad oggi per diffondere un'idea, un pensiero, insomma una paginetta che raccontate, ad esempio, la storia del nostro bel paese e annunci le attività del Pasturana Blues, dobbiamo incaricare un amanuense che, dopo circa un mese, avrà prodotto una cinquantina di foglietti che raccontano le attività musicali che inizieranno a gennaio.

Con l'invenzione che vi farò scoprire a novembre potremo stampare (si dice così) le stesse cinquanta pagine in pochi giorni, componendo con i caratteri mobili il telaio e stampando grazie al torchio, sì proprio quello, lo stesso che usiamo per fare "il Gavi", la carta fatta a mano in cartiera a Melle. Useremo l'inchiostro ferro-gallico che si ricava dalle galle delle querce ma... ma insomma, non voglio svelarvi questa grande sorpresa.

Vi aspetto davvero numerosi e mi raccomando portate i più piccoli perché saranno loro a entusiasmarsi ancora di più per questa vera magia che cambierà la storia!

Roberto Ponzano - Basilea, 24/ottobre/1524

*Tipografo per un giorno*

**mercoledì 20 novembre ore 18 in Sala Europa**



*Roberto Ponzano con la macchina a caratteri mobili*

**Pasturana**  
Sala Europa Palazzo comunale Via Roma 1

IGRESSO LIBERO

Incontro nella bottega di un tipografo in compagnia di Johannes Gutenberg per riscoprire l'arte tipografica e stampare personalmente, grazie a una macchina originale inglese e ai caratteri mobili in lega, una cartolina da conservare come prezioso ricordo.

Il futuro nelle nostre radici: memoria storica della stampa con caratteri mobili. L'invenzione che cambierà il mondo!

Logo of the organizing institution.

## A' pueseia (La poesia)



<b>U gùrnu di Mòrti di Remo Masino</b>	<b>Il giorno dei Morti di Remo Masino</b>
Kampàn-ne	Campane
ki lurna lùntan:	che piagnucolano lontano:
inkoi, dui miliordi	oggi, due miliardi
id vivàinti pustisiu,	di viventi provvisori,
i vàn lèsti a-i kampusàntu	vanno lesti al cimitero
a sogragò i mòrti:	a suffragare i morti:
a pùrtoghe	a portar loro
fiù e kumpagneia,	fiori e compagnia
A pràndigè n cèru,	ad accendere un lume,
A risentine a vuse,	a risentirne le voce,
saimpre a stèsa,	sempre la stessa,
restoga li	rimasta li
tokoga su 'nt-l'oroa.	appesa nell'aria.
Lù, i mòrti,	Loro, i morti,
stanoce i guaceran	questa notte li guarderanno
in-ku i ogi	con gli occhi
di stele...	delle stelle...

### San Martino, 11 novembre di Remo Masino

E' il giorno  
di San Martino  
A Pasturana, ma la gente  
È al lavoro:  
Le strade son  
Deserte...  
Vibra  
Il mio cuore  
nel vedere il sole  
Della tua piccola  
Estate,  
O Santo martini,  
Che accende  
Di luce  
Le foglie dorate  
Del Ginkgo Biloba,  
Nel mio giardinetto,  
Che mosse da  
Una leggera brezza  
Marina,  
Sembrano bisbigliarti  
Una lode d'amore  
Per me.  
Già è spuntato  
Timido  
Il grano  
e la Natura  
Tutta  
Si è vestita  
Dei caldi colori  
D'autunno.  
Domenica mattina  
Ci sarà una bella funzione  
In tuo onore, o Santo Patrono,

E i devoti  
Ti porgeranno  
Canti e preghiere,  
ma io...  
Li in piazza  
Sarò triste  
Sopraffatto  
Dal peso  
Del ricordo  
Di com'era  
La tua festa  
Al tempo  
Della mia  
Fanciullezza...  
Perché:  
Non udrò più  
Il festoso  
Battagliare  
A mano  
Delle campane  
Antiche;  
Che inteneriva  
Il cuore,  
Non ci saranno  
Più  
I vecchietti  
Col vestito scuro  
Ed il cappello  
Nuovo  
Seduti  
Sul parapetto,  
Intenti  
A raccontare in dialetto  
facezie

E storie vere paesane,  
Contenti  
Che i lavori  
Nei campi  
Eran finiti  
Mentre  
In cantina,  
Le botti  
Stracolme di mosto  
Gorgogliavano  
Sottovoce;  
Non ci saranno  
I miei compagni  
Di scuola  
Con cui scherzare  
Né le bancarelle  
Con i giocattoli  
E le girandole colorate  
In movimento...  
Né i piccoli impilaggi  
Delle stecche di torrone...  
E le strisce nere  
Di tira-molla  
Che ciondolavano  
Né i dolci...  
Né le caramelle  
Negli albarelli...

# DIALETU ID PASTIRAUNA (*dialetto di Pasturana*)



Na racolta id deti, ceti, parole che i vena a gola in ta memoria dei pastiranaisi.

## Il verbo essere

Ti-èri, ti t-èi e ti-t sarò (*tu eri, sei e sarai*)

### Presente indicativo

Mi a sòu  
Tì t-èi  
Lè l'è

Nujòtri a suma  
Vujòtri i sài  
Luòtri i sòu

### Presente indicativo interrogativo

*Indòunde* k-a sòu?  
*Indòunde* ke t-èi?  
*Indòunde* k-l'è?

*Indòunde* k-a sùma?  
*Indòunde* k-i sài?  
*Indòunde* k-ì sòu?

### Imperfetto

Mi a èra  
Tì- t-èri  
Lè l'èra

Nujòtri a èrmu  
Vujòtri i èri  
Luòtri i èrnu

### Condizionale

Se mi a saràisa o fùsa  
Se ti-t saràisi o fùsi  
Se lè u saràisa o fùsa

Se a saràismu o fùsmu  
Se i saràisi o fùsi  
Se i saràisa o fùsa

### Futuro

Mi a sarò  
Tì-t sarò  
Lè u sarè

Nujòtri a sarùma  
Vujòtri i sarài  
Luòtri i saràn

### Presente condizionale

Ke mi a sèja  
Ke t'it sèi  
Ke le u sèja

Ke nujòtri a sèimu  
Ke vujòtri i sèi  
Ke luòtri i sèja

### Adesso parliamo in dialetto

Io **sono** di Pasturana.  
I miei nonni **erano** contadini.  
Domani **sarò** a cena alla SOMS.  
Pasturana è un bel paese.  
Ieri **eravamo** tutti a lavorare in Pro Loco.  
Nel 2033 ci sarà la sessantesima sagra.  
La scuola **era** in via Roma.  
Noi **saremo** sempre amici di Pasturana.  
Ieri **eri** ai giardinetti con tua figlia.  
**Siamo** nati a Pasturana.  
La Pro Loco **sarebbe** inutile senza i volontari.  
Sant'Anna e San Martino **sono** i patroni del paese.  
**Sarei** contento di vivere a Pasturana.  
Dove **sarebbe** Villa Genta?  
Le donne **erano** a lavorare nella filanda.  
Domenica **sarei** andato dalla Malia.  
Gli uomini **erano** seduti dall'oratorio.  
Che io sia di Pasturana non c'è dubbio!

### Aura a parluma in dialetu

Mi a **sòu** id Pastirauna.  
I me noni **èrnu** di cuntadeini.  
Idmau a **sarò** a snò in tà sucietè.  
Pastirauna l'è in bel paese.  
Sàira **èrmu** tuti a lavurò in Pro Locu.  
In tei 2033 u **sarè** a sesantesima sogra.  
A scòra l'**èra** in via Ruma.  
A **sarùma** saimpre amighi id Pastirauna.  
Ieri ti t'**eri** ai giardineti in cu a tò fèia.  
A **sùma** nasui a Pastirauna.  
A Pro Loco a **saràisa** inutile sainsa vuluntori.  
Sant'Ona e San Martei i **sòu** i patroni dei paise.  
A **saràisa** cuntaintu id vive a Pastirauna.  
Do'n che a **saràisa** Villa Genta?  
I done i'**èrnu** a lavurò in t'à firadùra.  
Dmeiga a **saraisa** n'dociu da a Malia.  
I omi l'**èrnu** stoi da l'uratoriu.  
**Ke mi a sèja** id Pastirauna un gh'è dubiu!

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



### DA' NOSTRA FARMACISTA (i consigli della nostra farmacista)

**Cos'è esattamente il colesterolo e come viene gestito nell'organismo?**

Spezziamo subito una lancia a favore del colesterolo, il cui nome è sempre associato a qualcosa di negativo: in realtà, è pericoloso solo quando è alto perché è anche una sostanza necessaria al corretto funzionamento di processi che avvengono all'interno del nostro corpo.

1. Partecipa alla sintesi di diversi ormoni
2. È essenziale per la sintesi della vitamina D
3. È uno dei costituenti della membrana esterna delle cellule.

Dal punto di vista chimico, il colesterolo è un grasso: quindi nel sangue, che è un fluido prevalentemente acquoso, non si scioglie.



Dal momento che le due sostanze non sono “miscibili” per poter circolare e raggiungere i vari organi e tessuti, il colesterolo ha bisogno di particolari trasportatori: le LIPOPROTEINE, HDL e LDL.

Le HDL identificate come “colesterolo buono” rimuovono dalla circolazione il colesterolo in eccesso e lo riportano al fegato.

Le LDL, invece, identificate come “colesterolo cattivo” trasportano il colesterolo dal fegato ai vari organi e tessuti.

Quando le LDL sono presenti in grande quantità possono depositarsi sulle pareti delle arterie, provocando ispessimenti (le cosiddette placche) che ostacolano la circolazione del sangue.

Questo fenomeno viene definito aterosclerosi e può essere molto pericoloso per la salute cardiovascolare.

Immaginate un'ostruzione a livello delle coronarie, per esempio, che sono i vasi sanguigni che portano nutrimento al cuore: questo significa privare uno dei nostri muscoli più importanti, di ossigeno e nutrienti.

Non solo: dalle placche possono staccarsi dei frammenti, che viaggiando attraverso vasi sanguigni sempre più piccoli possono addirittura chiuderli, provocando un blocco del flusso sanguigno ed eventi potenzialmente infausti come l'infarto – se il blocco è a livello cardiaco – o l'ictus – se il blocco è a livello cerebrale.

Tuttavia questo non significa che avere il colesterolo alto comporti **NECESSARIAMENTE** andare incontro a eventi cardiovascolari: il colesterolo alto è invece responsabile di un aumento del **RISCHIO**. Si tratta cioè di un *fattore di rischio indipendente che, soprattutto in associazione ad altri fattori predisponenti – come una familiarità per eventi cardiovascolari, abitudine al fumo, sovrappeso, una storia clinica caratterizzata da pregressi ictus e/o infarto o diabete – può aumentare la probabilità di infarti e ictus.*

Purtroppo l'ipercolesterolemia, soprattutto nelle fasi iniziali, è una patologia insidiosa, poiché non provoca sintomi, per cui spesso le persone che hanno il colesterolo alto non se ne accorgono finché non lo misurano attraverso un esame del sangue.

**VENERDI' 15 NOVEMBRE sarà possibile effettuare GRATUITAMENTE  
la misurazione del colesterolo totale, la mattina su appuntamento.**

**Farmacia Bianchi-via Agorà 5 a Pasturana-telefono 0143 58407**

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



### La bottega della Rosy

Tra celebrazioni cristiane e culti pagani, la festa di Ognissanti e il Giorno dei Morti, che cadono rispettivamente il 1° e il 2 novembre, hanno radici antichissime, che spesso uniscono la loro origine religiosa con quella popolare. Come in ogni ricorrenza il cibo in questi giorni diventa protagonista, e in base alle tradizioni regionali troviamo piatti e ingredienti diversi. Nelle ricette da Nord a Sud troviamo legumi come i ceci e le fave secche, le castagne e le verze, dolci con melagrana e a forma di bara.



#### IL GRANO DEI MORTI

**Ingredienti:** Grano precotto 500 gr, Melagrana 1, gherigli di noce 150 gr, Cioccolato fondente 100 gr, Zucchero di canna 1 cucchiaino, Cannella in polvere 1 cucchiaino, Vincotto di fichi o uva q.b.

Il grano dei morti (o colva) è un dolce antico di origini pugliesi che viene preparato in occasione della commemorazione dei defunti, con il grano benedetto durante la funzione religiosa del 2 novembre e la melagrana, simbolo di abbondanza. La ricetta è semplicissima e si realizza in pochi minuti. Per preparare il grano dei morti, inizia versando all'interno di una terrina il grano precotto, dopo averlo sciacquato sotto un getto d'acqua fredda. Se hai a disposizione del grano in chicchi, lascialo in ammollo per tutta la notte. Al mattino seguente, lessalo in abbondante acqua leggermente salata fino a quando sarà cotto: saranno necessari 50-60 minuti circa. Scolalo molto bene e fallo raffreddare completamente. Dedicati ora alla preparazione del condimento: apri innanzitutto la melagrana. Sgranane i chicchi e tienili da parte. Trita al coltello il cioccolato fondente e le noci. Aggiungi il cioccolato tritato al grano. Unisci anche le noci alla terrina con grano e cioccolato. Completa con i chicchi di melagrana. Mescola per bene. Profuma e condisci il grano con la cannella. Aggiungi lo zucchero. Unisci un goccio di vincotto. Non esagerare con le dosi di vincotto, altrimenti il composto rischia di compattarsi eccessivamente. Se preferisci, puoi aggiungere quest'ingrediente anche poco prima di servire il grano dei morti. Mescola nuovamente per amalgamare tutti gli ingredienti. Lascia riposare in frigorifero il grano dei morti, coperto con un foglio di pellicola trasparente, per circa un'ora. Distribuisci il grano dei morti nelle ciotoline e servilo.

---

### A petnera (la parrucchiera)



*Santa Lucia con la palma e gli occhi in mano*

Sapete che i capelli sono tra gli “attributi iconografici”, cioè gli elementi identificativi delle varie figure sacre? Sapete riconoscere i santi nei dipinti? Proviamo insieme. **San Giovanni Battista** ha in mano un lungo **bastone** ed è vestito di **pelli**. **San Francesco** è vestito con il saio marrone, ha un cordone alla vita e i capelli con la tonsura. **San Sebastiano** ha il corpo trafitto da **frece**. **San Pietro** è generalmente **anziano**, con barba e capelli bianchi e un abbigliamento sontuoso. **Santa Lucia** è raffigurata con due **occhi su un piattino**, oltre alla foglia di palma (simbolo del martirio). Per **San Lorenzo** c'è un oggetto particolare: una **graticola**. **San Paolo** con capelli radi e un libro in mano.

Vi aspetto! Emmalù in via Garibaldi cellulare 339 344 9899

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



### Un libro che racconta la nostra sagra: “I corzetti” di Chiara Parente

Fresco di stampa, è arrivato in biblioteca un libro donato dalla Pro Loco, il cui titolo evoca la tradizionale sagra del nostro paese. L'autrice, Chiara Parente, si è rivolta ad alcuni soci pasturanesi per approfondire l'origine della nostra manifestazione, riuscendo anche a carpire al cuoco, Carlo Ardiri, due ricette di sughi. Ma com'è iniziata questa ricerca? Chiara Parente racconta: <<Alla fine di una relazione sui corzetti, che ho ascoltato ad Imperia, mi è passata di mente questa idea. In Italia ci sono varietà di pasta che hanno superato indenni secoli di contaminazioni gastronomiche dovute a grandi scoperte, accordi mercantili, avvenimenti politici, varcando con nonchalance i confini della regione d'origine. Il destino non è stato altrettanto magnanimo coi corzetti. Ho pensato che i corzetti meritavano qualche attenzione in più: un piatto che cela storie infinite, racconti legati al passato, al presente e al futuro. Rintracciarne le vicende storico culturali, strettamente connesse alla diffusione della pasta>> sottolinea l'autrice Chiara Parente <<e all'uso della forchetta, e collegarle tra loro, è come compiere un avvincente, straordinario viaggio nel tempo da un capo all'altro della penisola italiana, penetrando all'interno di una società alimentare che cambia, evolvendosi nelle preferenze, negli utensili e nei modi di stare a tavola>>. Dal Medioevo fino ai giorni nostri, leggendo questo libro si fa scoprire quanto ogni aspetto della nostra vita derivi da una storia lunga e affascinante.

L'autrice, Chiara Parente, vive a Castelnuovo Scivvia. Collabora come giornalista freelance in diverse riviste di viaggi e turismo e ha pubblicato alcuni volumi sui temi che la appassionano maggiormente, cibo e viaggi.



*Il presidente Borgarelli con l'autrice*

### Il cielo stellato sopra Pasturana a cura di Giulia Piccinini



Questo mese i pianeti del nostro Sistema Solare saranno grandi protagonisti del cielo notturno. Inoltre, la Luna si troverà spesso nelle loro vicinanze rendendo unica questa occasione. Partendo dal pianeta più vicino al Sole, il momento migliore per vedere **Mercurio** è il giorno 16 alle ore 8 del mattino guardando verso est. Il giorno 5 potremo guardare il tramonto e trovare **Venere** vicina ad una Luna appena crescente. **Marte** si troverà vicino al nostro satellite nella serata del 20. Lasciando i pianeti rocciosi e passando ai gassosi, potremo osservare **Giove** per tutto novembre nella costellazione del *Toro*, tra *Orione* e le *Pleiadi*. Per tutto il mese, nella prima parte della serata potremo apprezzare **Saturno** in direzione sud/sud-ovest nella parte bassa del cielo all'interno della costellazione dell'*Acquario*. Anche

**Urano** si potrà osservare e si troverà anch'esso nella costellazione dell'*Acquario*: è molto debole, al limite della visibilità, quindi è meglio usare un binocolo.

**Evento del mese:** il giorno 15 si verificherà la “Superluna”, il nostro satellite si troverà al *perigeo*, cioè nel punto della sua orbita più vicino alla Terra, e in fase di luna piena. Ciò che ne consegue sarà una Luna che apparirà più luminosa e più grande.

## T'lu saivi che...(lo sapevate che...)



### NON UNA DI MENO



Il 25 Novembre ricorre la **Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne**. Una ricorrenza istituita dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite con la finalità di organizzare attività volte a sensibilizzare l'opinione pubblica su una delle più devastanti violazioni dei diritti umani. **La Pro Loco invita a appendere un fiocco rosso all'esterno delle proprie abitazioni per manifestare il proprio -no- ad ogni forma di violenza.**

*Nella foto, la panchina allestita nel 2023 dall'amministrazione comunale.*

### Piccoli elettrodomestici: dove li butto?

Sono stati installati in tre punti del paese (Strada Bellaria, Piazza Spinola, Piazza Vasca Acquedotto) contenitori per lo **smaltimento di rifiuti Raee**, ovvero piccoli elettrodomestici e apparecchiature tecnico informatiche. Tutte le informazioni su:

[www.gestioneambiente.net](http://www.gestioneambiente.net).

Numero verde 800 085 312



Palloncini rosa in via Roma per la **Giornata Internazionale della prevenzione del tumore al seno**, istituita dall'OMS e celebrata il **19 ottobre** di ogni anno

**PREVENZIONE**



20 ottobre  
Foto di gruppo per il pranzo dei soci Pro Loco alla Cascina degli ulivi

Nella nostra parrocchia domenica 20 ottobre Messa per l'inizio dell'anno catechistico celebrata da don Giovanni Sangalli



## T'lu saivi che...(lo sapevate che...)

### Buon compleanno, sindaco!

Auguri al sindaco, Massimo Subbrero, che ha festeggiato uno di quei compleanni speciali con lo zero, iniziando un nuovo decennio. Massimo è stato presidente della nostra Pro Loco per molti anni e prosegue, nonostante gli impegni, a seguire le nostre attività, con il titolo di Presidente Onorario.



### Giornate d'autunno FAI



La Pro Loco ha organizzato un gazebo informativo per accogliere i turisti, in occasione delle Giornate d'autunno FAI <<Chi viene a Pasturana deve essere messo nelle condizioni di partecipare attivamente, almeno per il periodo della sua visita, alla vita della comunità>> ha commentato il presidente Borgarelli. Presso il gazebo, infatti sono state fornite quelle indicazioni che ogni visitatore deve ricevere e gli ospiti hanno potuto godere di una piacevole sosta con caffè e dolci, bevande o un bicchiere di vino. La Pro Loco ringrazia don Sangalli, l'Amministrazione comunale, gli amici della SOMS e tutti coloro che, a vario titolo, hanno contribuito all'organizzazione dell'evento. Menzione speciale per tutti i dolci.

### Raviolata con delitto alla SOMS

*Dai soci SOMS riceviamo e pubblichiamo*

Giovedì 26 settembre nel salone della SOMS di Pasturana si è tenuta la prima edizione della cena con delitto con esibizione del gruppo di Artisti "I Mancini del Quarto". A consuntivo mettiamo una bella serata che ci auguriamo si possa in futuro ripetere, per chi questa volta non ha potuto partecipare così come per chi volesse cimentarsi nella soluzione di un nuovo giallo. Un particolare ringraziamento al sig. Sindaco Massimo Subbrero, all'Assessore alla Cultura del Comune di Pasturana sig.ra Giusi Pomero ed al Presidente della nostra Pro Loco sig. Pepi Borgarelli che hanno partecipato alla cena, ai generosi volontari che hanno permesso lo svolgimento di questo evento, al cuoco Maurizio ed al caloroso pubblico tutto.



### Massimo Querin nel Team Italia 2024

Tutti a tifare per Massimo Querin nel Team Italia per il disc golf. Il disc golf (detto anche frisbee golf) è una disciplina del frisbee in cui i giocatori lanciano un disco in un bersaglio, che solitamente è un cesto.