



Fondata il 19 Giugno 1990



OTTOBRE 2024
Numero 10
Da sempre 460

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 suma quosi a San Martei, u taimpu l'è gnu brutu, u piòva e u fè fregiu ma i amighi da' Pro Loco is dan da fò per u nostru paisè id Pastirauna: ndài a lese tute i nuvità. Guaciai a cuperteina da Sigera, ig sou i curui d'l autunu da nostra campogna: a suma furtunoi id vive in mesu a natura ch'lè bela in tute i stagiou. At salutu!

In copertina, "Autunno in vigna", olio su tela di Patrizia Borromeo



**Pranzo Sociale
della Pro Loco**

DOMENICA 20 OTTOBRE 2024

L'EVENTO INIZIERA' VERSO LE 13.00

Agriturismo Cascina degli Ulivi
Strada della Mazzola 13 Novi ligure

Per prenotazioni, entro il 15 ottobre: Angolo di Barby, Bottega di Rosy, uffici Pro Loco dalle ore 10 del sabato oppure chiamando il numero 329 3889657
Per gli over 80 costo 15 euro, soci 35 euro, bambini 15 euro

Menù

ANTIPASTI

- PANISSA DELLA CASA CON SALUMI E FORMAGGI
- VITELLO TONNATO ALL'ANTICA
- TORTE SALATE CON VERDURE DI STAGIONE

PRIMI

- LASAGNA AL FORNO AL RAGÙ

SECONDI

- BRASATO AL VINO CON VERDURE AL FORNO

DOLCE

IL MENÙ
COMPRESO IL COPERTO, AMARO, CAFFÈ E UNA BOTTIGLIA DELLA NOSTRA LINEA "SEMPLICEMENTE" BIANCO, ROSSO O ROSA (OGNI 4 PERSONE)

Agriturismo Cascina degli Ulivi
Strada della Mazzola 13 Novi ligure

DOMENICA 20 OTTOBRE 2024

*San Martei
castogne e vein
Rustighe in t'a freta,
saisi, vein brulè*

Sabato 9 novembre

**Presso il salone SOMS
"cena contadina"**

**Intrattenimento musicale
a cura del duo I Demuelin**

**Prenotazione obbligatoria
entro il 6 novembre
Al sabato presso ufficio
Pro Loco**

**Costo 20 euro
(vino escluso)
Bambini 10 euro**

Domenica 10 novembre

Presso il Centro Sportivo

Ciclocross di San Martino

**Dalle 14.30
castagnata di san Martino**

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla Pro Loco)



Facciamo il punto con il presidente Borgarelli

Chi meglio del nostro presidente per commentare la passata stagione di manifestazioni?

Presidente, raccontaci delle due sagre classiche, Artebirra e sagra del corzetto.

Con il passare degli anni mi rendo conto che il senso di condivisione che creano le sagre è la loro forza. Quando vedo le persone in coda mi chiedo cosa spinge a cercare parcheggio, a fare la fila, aspettare che arrivi il piatto prescelto? Penso che il partecipare ci renda parte di qualcosa, ed è questa la caratteristica delle sagre, nonostante magari faccia troppo caldo o piova o l'attesa del cibo si prolunghi: la voglia di stare insieme supera il disagio. Una famiglia che cenava alla sagra mi ha raccontato che quel momento era per loro lo spartiacque tra l'estate e la ripresa delle attività autunnali, consuetudine diventata tradizione: il successo si vede proprio da questo, quando si fa parte della vita delle persone. Entrambe le sagre hanno ampiamente raggiunto la maggior età e sanno farsi strada anche nelle situazioni a volte complicate.



Arriva la terza edizione di Pasturana Blues? Ci dai qualche anticipazione?

Con gli altri organizzatori siamo orgogliosi dell'aver portato musica di qualità in un piccolo paese con una serie di eventi con ingresso ad offerta. La collaborazione con Gavazzana Blues è fondamentale e al gruppo si è aggiunto Carezzano, quindi c'è una "coccinella" in più, fortunato simbolo della manifestazione. Devo anche dire che è una soddisfazione vedere che gli artisti apprezzano la bellezza della Sala Europa, che grazie all'Amministrazione comunale utilizziamo per i concerti.

Negli ultimi tempi la televisione si è accorta di Pasturana!

Ai quotidiani siamo ormai abituati (scherzo), avete letto su La stampa il pezzo sui quindici anni dei Nonni Vigili? Invece, negli ultimi mesi la televisione si è interessata a noi, prima con Tele Nord nella trasmissione -Benvenuti in Liguria- dove si è parlato di gnocchetti e corzetti, poi al Tg Piemonte con un servizio sul caffè offerto dall'Amministrazione comunale nel periodo estivo. Le persone intervenute hanno restituito un'identità autentica del paese, non artefatta e non creata per le telecamere.

Cosa si può fare ancora per Pasturana?

Anche se non possiamo considerarci immuni dalle vicende che preoccupano il resto del mondo, ci sentiamo più protetti dal fatto di vivere in un paesino. Perché, in fondo, il fatto di vivere un po' sperduti ci rassicura e ci fa vivere più sereni: valorizziamo quindi questo desiderio di essere unici sottolineando ancora di più la nostra "pasturanità" e la voglia di creare un rapporto individuale con le persone.

Tutto gira sul lavoro dei volontari. Cosa vuoi dire loro?

Può bastare un grazie a tutti? Riconosco loro tutto il merito nell'organizzare una forma di presenza attiva nei diversi ambiti del vivere sociale: il volontariato tiene in piedi la nostra associazione condividendo un obiettivo comune.

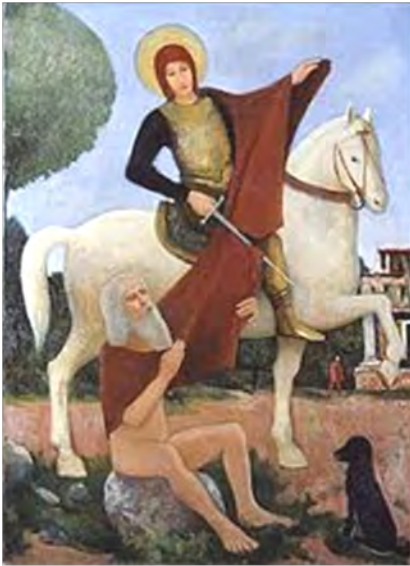
La soddisfazione più grande come presidente?

Forse quello più bello deve ancora venire... Sono contento quando si crea un'atmosfera positiva nell'organizzazione di un evento, lavorando insieme con spirito di collaborazione. Per concludere, al sabato mattina sono nella sede Pro Loco presso il Palazzo comunale, vi aspetto!

A NOSTRA GESA (la nostra chiesa)



Pasturana, imita San Martino!



Che bello che ancora una volta la cara redazione di “A Sigerà” mi dà l’opportunità di entrare nelle case dei miei parrocchiani e anche di chi non lo è, per offrire alcuni pensieri sulla figura del nostro Patrono San Martino.

Ho voluto dare di proposito questo titolo perché non è sufficiente che noi, ogni anno lo festeggiamo in modo solenne (**quest’anno Domenica 10 Novembre alle ore 10.00**) e poi lo dimentichiamo per tutto il resto dell’anno.

Ecco, allora, alcune caratteristiche del Vescovo di Tours che servono alla nostra Comunità perché viva “la gioia di essere Chiesa”, come dal titolo dato alla Lettera pastorale, dal nostro Vescovo Guido.

La vita di san Martino è un vero modello di virtù, carità e perfezione cristiana. “*Martino era di un’indole buona, e fin da quella età sapeva già affezionarsi i fanciulli ben educati, e schivar destramente coloro che nelle loro azioni, o discorsi si danno a conoscere scostumati.*

Egli provava un gran piacere quando poteva trattenersi con qualche fervoroso cristiano, e sebbene fosse ancora privo di battesimo, nulladimeno interveniva molto volentieri agli esercizi di pietà. Si recava sovente alla Chiesa dei cristiani, e in età di dieci anni, contro il volere de’ suoi genitori, domandò con istanza di essere iscritto tra quelli che desiderano di farsi istruire nelle verità della fede per ricevere il battesimo.

Fu esaudito il suo desiderio, e si mostrò ben degno del favore coll’assiduità alle istruzioni che si facevano ai catecumeni.

Sobrietà nel mangiare, riservatezza nel discorrere, puntualità nel servizio, erano le virtù che faceva risplendere nella sua condotta, che perciò merita di essere proposta a modello a chiunque professa il mestiere delle armi. Egli reputava di servire a Dio adempiendo i suoi doveri; era umile cogli’inferiori, affabile coi poveri, compassionevole e misericordioso con tutti.

Seppa egli guardarsi da quei vizi in cui pur troppo è solita a cadere la gente di guerra; si studiava di acquistarsi l’affetto e la stima di tutti quelli che vivevano con lui; era così sobrio e moderato nel vitto che pareva un monaco, non un soldato. Mentre poi si mostrava sofferente dei difetti altrui, soccorreva alle necessità di ognuno con straordinaria carità, consolando gli afflitti, assistendo gl’infermi, pascendo gli affamati.

Il maggior suo piacere era di poter coprire i nudi, nella qual opera di pietà è molto memorabile il fatto che tutti ben conoscano del mantello”. (Dagli scritti di San Giovanni Bosco)

Riassumiamo quanto detto per dare indicazioni alla nostra Parrocchia di Pasturana, ma può essere di aiuto a tutta l’Unità Pastorale “Orba”, così da essere d’esempio a chi vive qui o verrà ad abitare, a chi viene per trascorrere e le vacanze estive, e qualche festività (natalizia, pasquale, compleanni, battesimi, matrimoni), qualche situazione un po’ più dolorosa.

1) Indole buona: che gioia incontrare in paese gente che trasmette questa bontà, che fa stare bene chi incontra, che sa parlare bene e sorridere, che non cade in discorsi sciocchi o volgari, ma apre bocca per dire cose belle e che fanno bene.

2) Trattenersi con qualche fervoroso cristiano: non solo quando si è in Chiesa o in momenti di preghiera comunitaria, ma parlare di Dio anche in altri luoghi senza vergogna. Mostriamo la nostra dignità di cristiani, non solo di nome, ma coi fatti.

3) Umile cogli’inferiori, affabile coi poveri, compassionevole e misericordioso con tutti: una Comunità nella quale si sta bene perché si è tutti allo stesso livello, dove il più povero si sente ricco perché sa donare quanto il Signore gli ha dato di carismi, dove si sa scusare e mostrare un cuore grande. Insomma un paese in cui si respira aria di pace e l’altro è “fratello”, non compaesano e basta. Difficile, ma con la buona volontà si può riuscire.

4) Sobrio e moderato: ricerchiamo ciò che è essenziale e ciò che veramente vale per far bella, accogliente e piacevole una Comunità.

5) Soccorreva alle necessità di ognuno con straordinaria carità, consolando gli afflitti, assistendo gl’infermi, pascendo gli affamati: nulla da aggiungere! Cerchiamo di far così verso i fratelli che si trovano in situazione di difficoltà di ogni tipo.

→ Ci sono le indicazioni per far sì che il nuovo Anno sia vissuto nel migliore dei modi.

Questo Santo glorioso, che tanto faticò per la predicazione del Vangelo, che operò tanti prodigi per diffondere la fede di Cristo si degni volgere uno sguardo sopra la nostra Comunità di Pasturana.

Un grazie come sempre a chi ha il compito di governare il Paese, alle varie associazioni, a chi aiuta all’interno della Parrocchia, a chi ha cuore il bene del Paese.

La benedizione del Signore scenda su tutti per un cammino di serenità.

Vi aspetto **Domenica 10 Novembre alle ore 10.00** in Chiesa Parrocchiale.

Don Giovanni Sangalli

I PERSUNOGIU (il personaggio)



Mattia e Pietro al Cammino di Santiago di Compostela: “quello che conta veramente non è la destinazione, ma vivere appieno il presente lungo il Cammino stesso”

Due giovani pasturanesi, Mattia Macciò e Pietro Papini, a piedi sulla via verso Santiago, hanno scritto per noi le loro impressioni.

Avevamo sentito molte storie riguardo il Cammino, quindi siamo partiti con grandi aspettative.

Abbiamo scelto di fare il Cammino francese, che è quello più famoso e tradizionale, oltre che il più lungo.

Fin da subito abbiamo capito che era tutto vero, che non era solamente un viaggio tra le più belle regioni del nord della Spagna, ma anche un viaggio interiore.

A 12 giorni dalla partenza abbiamo percorso già più di 200 km e nonostante i dolori a piedi e gambe, continuiamo ad andare avanti.

Ci si dà la forza l'un l'altro e così fanno tutte le persone qui, anche se proveniamo tutti da paesi diversi. Non siamo partiti per motivi religiosi, ma abbiamo comunque scelto di dormire solamente negli ostelli parrocchiali, perché è lì che si vive il vero spirito del cammino.

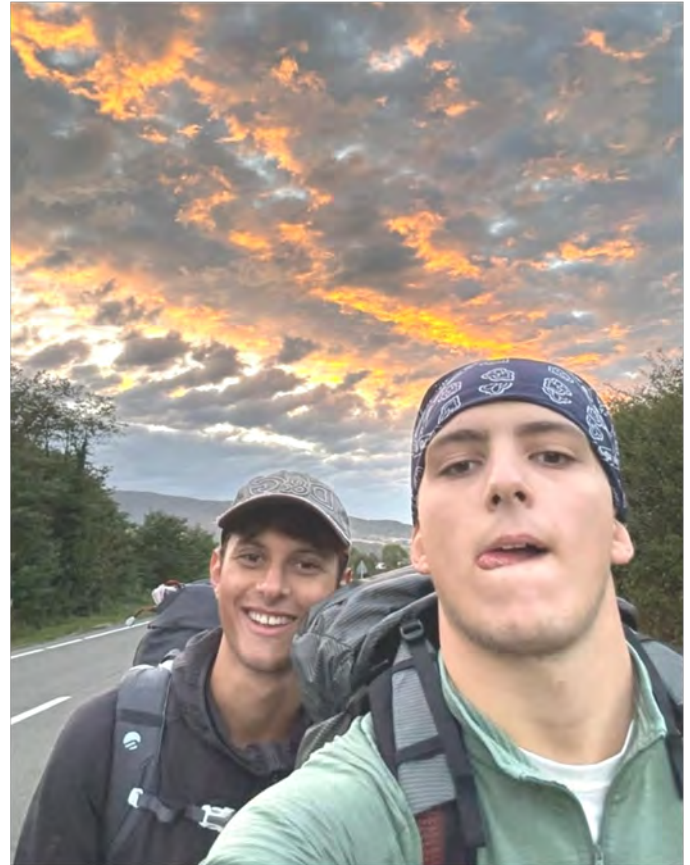
Si mantengono in piedi con le donazioni dei pellegrini, che non sono obbligatorie, e offrono attività da svolgere in gruppo come visite ai monumenti del paese, cene comunitarie e momenti di riflessione sulla giornata.

Ognuno è qua per un motivo diverso, ma ora abbiamo tutti qualcosa in comune: l'obiettivo di raggiungere Santiago e, per alcuni come noi, Finisterre.

Anche se, a questo punto, sembra chiaro a tutti che quello che conta veramente non è la destinazione, ma vivere appieno il presente lungo il cammino stesso.

Camminare 25 km al giorno per più di un mese è qualcosa di straordinario, che ti porta a apprezzare nuovamente i piccoli piaceri della vita come mangiare, dormire e stare a contatto con la natura.

È una fuga dalla realtà quotidiana, che ti fa sentire vivo e come se il mondo al di fuori fosse fermo; un modo per conoscersi e prendersi cura di se stessi, che è la cosa migliore che si possa fare.



Da sinistra Mattia Macciò e Pietro Papini

Mattia e Pietro



Il **Cammino di Santiago** è un antico percorso di pellegrinaggio che ha come meta la cattedrale di Santiago de Compostela, in Galizia (Spagna), dove secondo la tradizione cristiana sono custodite le spoglie dell'apostolo San Giacomo il Maggiore. Il Cammino è considerato uno dei più importanti itinerari di pellegrinaggio in Europa e nel mondo e ogni anno viene percorso da oltre 400 mila pellegrini. Ci sono diversi cammini che si uniscono lungo i percorsi principali che attraversano la Spagna. Compiere il Cammino di Santiago ha ancora oggi una forte valenza spirituale e culturale. La conchiglia della capasanta è il simbolo del Cammino, segno di rinascita.



Nonni Vigili: quindici anni di servizio alla comunità

Quest'anno il Servizio Nonno Vigile compie 15 anni.

Era il settembre 2009 quando la Regione ha autorizzato il nostro comune a formare il gruppo di volontari. Non mi ricordo da chi era presieduta la Giunta in quel periodo ma una sera, durante i preparativi per la sagra, la Giusy (*Giuseppina Pomero, sindaco all'epoca*) propone questo servizio da Nonno Vigile a me ed ad altri.

Ricordo che la mia risposta fu: <<ho sessant'anni sarò ancora giovane per questo servizio>>, la risposta fu: <<abile e arruolato>>.

Inizia così la nostra attività in particolare dedicata al presidio davanti alle scuole, ma poi, quando il Comune chiama pronti a rispondere SI.

Non vorrei dimenticarmi qualche nome ma inizialmente eravamo in sette/otto: Armando, Giugi (*Gianluigi*), Dante, Gianni, Roberto, io e le due donne, Carla e la "Toni".

Questo gruppo ha già visto Nonni Vigili andare in "pensione" come Dante, per altri purtroppo la vita ci ha tolto il piacere della loro compagnia come Armando, Giugi, Roberto e Giorgio.

Ma d'altro conto abbiamo avuto nuovi ingressi, in particolare alcune Nonne Vigilesse.

Adesso il gruppo è composto da dieci elementi di cui:

quattro donne - Laura, che gestisce le turnazioni e risolve le problematiche, Claudia, Eluisa, Patrizia

sei uomini - Demetrio, Franco, Gianni, Massimo, Nino, ed io.

Come non ricordare qualche bel momento vissuto con i bimbi.

Armando che con sua moglie offrivano il gelato a giugno a fine scuola.

La gita in pullman con i bimbi dell'asilo, destinazione il bosco dove ci attendeva il folletto.

Il Babbo Natale che da sempre porta i regalini: questa tradizione iniziata da Armando e proseguita dal Giugi, continua sempre.

Le gite con destinazione la biblioteca di Novi o la cascina di Agostino per prendere contatto con gli animali da cortile.

Sinceramente è molto bello quello che facciamo...ma soprattutto per noi.

Non tutti si possono permettere il lusso di ricevere il buongiorno ed un sorriso alle 8 del mattino da 30/40 bambini...

Lello



Una rappresentanza dei Nonni e nonne vigili con le maestre e le classi prima e seconda



I volontari con Laura

Il commento dell'assessore Giuseppina Pomero

L'idea dell'amministrazione di coinvolgere in attività di carattere sociale i concittadini della terza età è stata propiziata da un contributo ricevuto dalla Regione Piemonte a seguito dell'idoneità ad un bando pubblico con il quale sono state acquistate le divise tutto il resto è solo *disponibilità dei nostri nonni*.

Tenevo molto all'iniziativa ma spiegando lo scopo è stato semplice costituire il primo gruppo operativo, un modo per aumentare la sicurezza dei bambini avvicinandoli agli adulti. La presenza dei *nonni* è stata subito apprezzata dai genitori, dal mondo della scuola ma soprattutto dai piccoli che sono stati aiutati non solo per la sicurezza stradale ma, soprattutto per i più piccoli, a vincere la difficoltà nel varcare il cancello delle scuole.

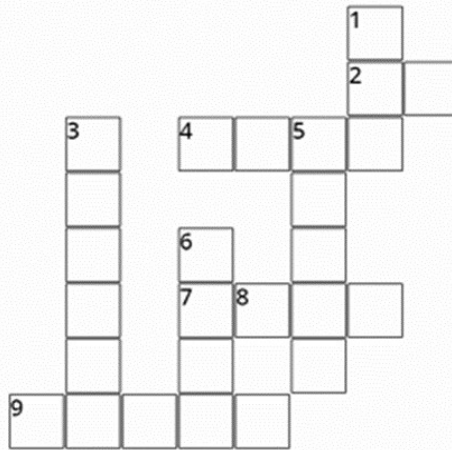
Mercoledì 26 settembre su La stampa nelle pagine di Alessandria è stato pubblicato un articolo sui Nonni vigili

DIALETU ID PASTIRAUNA (*dialetto di Pasturana*)



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

PAROLE INCRUSOGHE

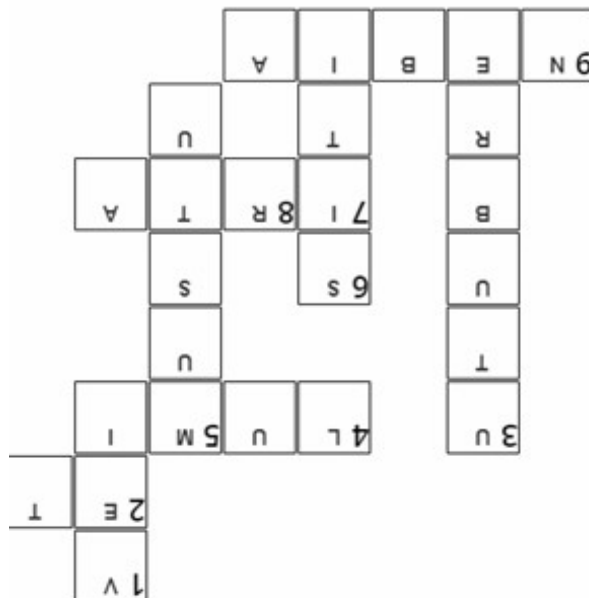


Orizzontali

- 2. UG PIOUSA TELEFUNO'
- 4. I GHERA A PETROLIU
- 7. TANTU SPESA
- 8. I CUNSUNANTI INT L'ORTU
- 9. LE' MISTERIUSA

Verticali

- 1. U VENA DOPU U 3
- 3. AG SUMA
- 5. LE' DUSU E TACHIGNU
- 6. TI VISITI SE ARCHEOLOGICI



SOLUZIONE

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



DA' NOSTRA FARMACISTA (i consigli della nostra farmacista)

Esporsi al sole stimola la produzione di **vitamina D** ma sapete come avviene la sintesi di questa molecola nel corpo umano!? Tutto parte dal **colesterolo!**

Il colesterolo presente all'interno dell'organismo viene ossidato e diventa 7-deidrocolesterolo

Il 7-deidrocolesterolo presente nel sebo viene espulso dai pori della pelle per idratarla.

Il 7-deidrocolesterolo presente sulla cute viene riassorbito e arriva agli strati cutanei più profondi (derma).



L'irraggiamento solare provoca una reazione di fotolisi e dà vita alla **pre-vitamina D3**

Avviene poi una isomerizzazione che dà vita alla **vitamina D3** (#coleciferolo) che però è ancora inattiva.

La vitamina D3 (coleciferolo) attraverso il sangue arriva al **fegato** dove subisce la prima reazione di idrossilazione.

Si ottiene il **Calcidiolo** o 25-OHD, che solitamente viene utilizzato nelle analisi per stimare la quantità di vitamina D nell'organismo.

Per finire, il **calcidiolo** arriva a livello renale, dove subisce la seconda reazione di idrossilazione. Si ottiene così il **calcitriolo** o 1,25-OHD, che è la vera e propria molecola con attività biologica tipiche della vitamina D.

Se t'interessa sapere il tuo valore nel sangue MERCOLEDI' 30 ottobre (al pomeriggio e su appuntamento) effettueremo su prelievo capillare l'analisi della vitamina D.
(Fonte: @farmabook)

Fai controllare i funghi che hai raccolto!



Hai già raccolto funghi quest'anno? Non rischiare, controllali sempre! L'Asl ti offre un servizio gratuito e ad accesso diretto per il controllo dei funghi tramite il SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione). Anche i più esperti possono confondersi e, con l'arrivo dell'autunno, i rischi di intossicazione aumentano. Controlla i funghi e previeni rischi inutili. Al Centro Micologico si verifica la commestibilità di funghi freschi di raccoglitori privati, il controllo ufficiale dei funghi in commercio, l'idoneità dei venditori alla commercializzazione delle specie fungine, consulenza ai raccoglitori, consulenza micologica agli ospedali.

Sede di Novi Ligure-telefono: 0143 332639
www.asl.al.it/controlli-funghi-servizio-micologico-2024

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



La bottega della Rosy

Per far piacere ai bambini questa verdura si faceva riferimento a Braccio di ferro, il marinaio che mangiando una scatola di questo ortaggio, diventava muscoloso e forte, tanto da riuscire a stendere con un forte pugno il suo avversario Bruto. Oggi parliamo dello spinacio, un ortaggio ricco di verdura e di sali minerali e dal gradevole sapore. Lo spinacio viene coltivato come una **erbacea annuale**. La parte commestibile sono le foglie. Lo spinacio presenta **numerose qualità**, è infatti ricco di **ferro**, **vitamine** e molti **microelementi**, quali **fosforo**, **magnesio** e molti altri. Esistono diversi tipi di spinacio: America, Matador selezione d'estate, Gigante d'inverno, Merlo nero.



RICETTA: POLPETTONE DI SPINACI E UOVA

Ingredienti: Per il polpettone: 500 g di macinato di bovino, 500 g di macinato di suino, 2 uova, 100 g di parmigiano grattugiato, 10 g di prezzemolo tritato, 10 g di basilico tritato, sale, pepe. Per il ripieno e la copertura: 250 g di spinaci, 50 g di parmigiano grattugiato, 16 fette di speck, 3 uova sode, sale, pepe

Per preparare il polpettone con uova riunite in una ciotola capiente i due macinati di carne, le uova, il parmigiano, il basilico e il prezzemolo tritati, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Con le mani lavorate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Tenete da parte. Mondate gli spinaci e cuoceteli in tegame con un giro d'olio per qualche minuto, fino a farli appassire. Una volta ammorbiditi, strizzateli leggermente e frullateli con un pizzico di sale, una macinata di pepe e il formaggio grattugiato. Stendete un foglio di carta da forno sul piano di lavoro. Disponetevi sopra le fette di speck leggermente sovrapposte. Distribuite quindi l'impasto del polpettone sopra le fette di speck stendendolo in uno strato uniforme e lasciando un bordo di circa 1 cm su tutti i lati. Disponete a cucchiaiate la purea di spinaci e quindi posizionate le uova sode sbucciate. Aiutandovi con la carta forno arrotolate il polpettone su se stesso, avendo cura di stringere e sigillare bene tutti i lati. Avvolgete quindi il polpettone con la carta e chiudetelo "a caramella". Disponetelo su una teglia e passate in forno già caldo, in modalità statica, a 200 °C per 40 minuti. Trascorso questo tempo, sfornate, togliete la carta forno e fate cuocere per altri 10 minuti a 200 °C, a forno ventilato, per dare croccantezza allo strato di speck. Sfornate il polpettone con le uova e lasciatelo intiepidire prima di tagliarlo a fette.

Camminata e Retrorunning: chi ha vinto

La Pro Loco ringrazia la ditta **Dragonetti ferro per l'edilizia**, sponsor per la Camminata e Retrorunning alla cinquantunesima edizione della Sagra del corsetto. Ecco i primi classificati della **Camminata e Ranapastu**:

1	Dhimi Hicham	1982
2	Frattini Antonio	1986
3	Daponte Renato	1980
4	Bulich Davide	1990
5	Martinotti Marco	1984

Ranapastu:

Assoluti 2006-1975	1° classificato Dhimi Hicham
Master 1974-1975	1° classificato Cesare Viola
Argento 1964 e precedenti	1° classificato Giovanni Manca

DRAGONETTI
FERRO PER EDILIZIA

A petnera (la parrucchiera) Stefania vi aspetta in via Garibaldi cellulare 339 344 9899

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



Daniele Nicastro “Cinque giorni per dirti addio”

I figli **Ilia** e **Simone** con i famigliari e gli amici hanno ricordato **Fabrizio Solazzo** ad un anno dalla scomparsa, avvenuta in seguito ad un tragico incidente in montagna. Presso il Centro sportivo di Pasturana è stato presentato il libro dell'autore **Daniele Nicastro** “Cinque giorni per non dirti addio” martedì 10 settembre. Nicastro ha tratteggiato la figura di Anis, protagonista del libro, la cui storia ricorda la scomparsa di Fabrizio. Anis continua a scrivere messaggi al padre morto in un tragico incidente in montagna: lo aggiorna sui cambiamenti della propria vita, gli racconta successi, battaglie, amori. Poi un giorno, all'improvviso, riceve una risposta. Con il cuore in tumulto decide di partire alla ricerca di un uomo che crede vivo. Un viaggio verso le montagne, attraverso incontri straordinari e sfide da affrontare, che permetterà ad Anis di crescere, rischiare e ritrovarsi. È un libro di narrativa per ragazzi e ragazze dai 13 anni. Un viaggio straordinario tutto in salita, fra le montagne del Piemonte, pieno di personaggi memorabili: bracconieri, pastori indiani, autostop-pisti. Un viaggio ricco di scoperte, incontri e avventura alla ricerca di sé stessi e delle proprie potenzialità che i famigliari di Fabrizio Solazzo hanno trovato di sostegno nella loro triste vicenda personale. Lo trovate in biblioteca.



A sinistra Simone e (ultima a destra) Ilia Solazzo con la mamma Maura e Daniele Nicastro

Ogni sabato mattina dalle 10 alle 11.30 letture e laboratorio per bambini

(programma in ultima pagina)



Sabato 26 ottobre a tema Halloween

Il cielo stellato sopra Pasturana a cura di Giulia Piccinini



Tutti con il naso all'insù per uno degli eventi astronomici più attesi e spettacolari dell'anno: arriva la **cometa C/2023 A3**, conosciuta anche come **Tsuchinshan-ATLAS**, che illuminerà i cieli di tutto il mondo. Sarà visibile ad occhio nudo e si è già guadagnata il nome di '**cometa del secolo**'.

Non tutte le comete sopravvivono al calore estremo del Sole, se la cometa supererà questo ostacolo, sarà visibile ad occhio nudo nell'emisfero settentrionale a partire da inizio ottobre.

Scoperta a febbraio 2023, il giorno migliore per l'osservazione sarà il tra il 10 e il 15 ottobre, quando raggiungerà il suo perigeo, ovvero il punto più vicino alla Terra, precisamente a circa 70 milioni di chilometri. Durante questo periodo sarà visibile per un paio d'ore dopo il tramonto. Secondo gli esperti, potrebbe raggiungere una luminosità paragonabile a quella di Venere, che quindi, la renderebbe visibile come uno degli oggetti più brillanti nel cielo notturno, soprattutto se ci si allontana dalle luci della città.

Sul sito del Virtual Telescope Project sarà possibile vedere in diretta e in più occasioni il passaggio della cometa: il primo appuntamento è fissato al 9 ottobre, alle ore 18,45. Come si spiega la luminosità della cometa? Sono le polveri presenti che riflettono la luce solare in avanti, pertanto se una cometa transita tra noi e il Sole la sua luminosità ne può risultare aumentata di decine, centinaia o migliaia di volte.



PASTURANA

la notte di **HALLOWEEN**
il **31 OTTOBRE**

DRACULA vi aspetta per ...
dalle 16,30 in via vecchia di Pozzolo 7
IL MISTERO DELLA CASA DI DRACULA CON GIOCHI SPAVENTOSI
a cura dei Nani di Tassarolo 

TRUCCA BIMBI E PALLONCINI
Per informazioni e prenotazioni
3488748599 / 3483456836

MERENDA MOSTRUOSA
cioccolata calda, torte, patatine fritte
dalle ore 17.00 alle 21.00
PERCORSO SPAVENTOSO
aperto a tutti

Ingresso libero a offerta

premi per le maschere più originali

Sarà presente uno **STAND** con **PIATTI TIPICI BIRRE e VINBRULÈ**.
Tutto il ricavato della serata sarà devoluto per finanziare progetti dell'Associazione Animal's Angels Novi
info: 3391385286 (Walter) 3336030007 (Animal's Angels)



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



**Auguri nonne e nonni
dalla Pro Loco!
I nonni sono radici,
saggezza e amore.**



**Giornate FAI d'autunno
12-13 ottobre
Visite guidate
al castello di Pasturana**

In biblioteca per i bambini

**LETTURE DEL SABATO
Ottobre**

5 / 10
LE PAURE PAUROSE
PT. I
- con Radio/Arte APS*

12 / 10
GLI ESPLORATORI:
CONTRO LA PAURA
DELL'IGNOTO

19 / 10
LE PAURE PAUROSE
PT. II
- con Radio/Arte APS*

26 / 10
DOLCETTO O
SCHERZETTO?

*I genitori e/o i familiari sono
benvenuti a partecipare!



**Appuntamento con la
Settimana della cultura
15 novembre-22 novembre**

I SOCIAL NELLE RETI SCOLASTICHE E FAMILIARI



VENERDÌ 25 OTTOBRE 2025 | ORE 21.00

TAVOLO DI RIFLESSIONE INFORMALE APERTO

Incontro per insegnanti, alunni, genitori, cittadine/i

Interrranno: il Sindaco di PASTURANA, Margherita Carosio Insegnante e Vicepresidente Scuola Primaria L. Cavriani Tassarolo, IC Gavi Alice Colombo Coordinatrice Asilo Spinola curatrice dell'idea. Contributi del personale scolastico del territorio

Sala EUROPA COMUNE DI PASTURANA- PASTURANA (AI)

Per adesioni TEL ...3383842579..... MAIL... biblioteca@comune.pasturana.ai.it..... **INGRESSO LIBERO**

