



Fondata il 19 Giugno 1990



ottobre 2025
Numero 10
Da sempre 471

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)



La storia del nostro territorio

A volte, la storia non si fa trovare nei libri, ma spunta fuori da un cassetto, sotto forma di una cartolina in bianco e nero. E questa, datata nientemeno che 1931, ci mostra una cosa che pochi pasturanesi ricordano: il "rivou", quella porzione di pendio che noi tutti conosciamo, era una distesa ordinata di viti. At salutu!

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla Pro Loco)



Album cinquantaduesima edizione della Sagra del corzetto



**Grazie a tutti i
volontari**



***Pro Loco Pasturana ringrazia: ditta Dragonetti, Riola costruzioni edili, Mangini Caramelle,
Farmacia dottoressa Bianchi, La bottega di Rosy,
SMA di Marco Sanni, Patrizia Borromeo, UNICAR***



Teatro contro il bullismo: Davide Fabbrocino porta in scena in Sala Europa "Ho solo fatto uno scherzo"

Venerdì 24 ottobre, alle ore 21, nella Sala Europa del Palazzo Comunale di Pasturana, l'attore Davide Fabbrocino torna a calcare le scene con un nuovo spettacolo. Dopo il successo di "Ecce lupo", l'Amministrazione comunale presenta questa nuova produzione, che promette di divertire e far riflettere.

Come dichiarato dall'assessore alla cultura e al bilancio Giuseppina Pomero l'amministrazione è impegnata, dallo scorso anno, ad organizzare incontri pubblici che affrontino tematiche attuali e di interesse sociale; il punto di riferimento sono i giovani, il rapporto con la società che li circonda, quindi con tutti noi.

Lo spettacolo teatrale "Ho solo fatto uno scherzo" di Giuseppe Della Misericordia offre una preziosa occasione per affrontare il tema del bullismo e cyberbullismo in modo intelligente, diretto e, soprattutto, a misura di ragazzo.

Da quando la vita dei più giovani si svolge sempre più online, bullismo e cyberbullismo sono diventati fenomeni diffusi, spesso nascosti e difficili da individuare. A volte i ragazzi non ne parlano per vergogna o paura, e spesso, purtroppo, gli adulti ne sono totalmente inconsapevoli.

"Ho solo fatto uno scherzo" non si limita a mostrare il bullismo, ma ne esplora le sfumature più complesse attraverso tre personaggi: Alessio, Davide e Giovanni.

Lo spettacolo utilizza un linguaggio che i ragazzi capiscono e in cui si riconoscono. L'idea che un solo attore interpreti i tre personaggi principali, che alla fine si sovrappongono in un'unica voce, trasmette un messaggio profondo: dentro ognuno di noi, infatti, si può trovare una parte di vittima, di bullo e di testimone. Capire questo è il primo passo per sviluppare empatia e consapevolezza.

Portare i bambini e i ragazzi figli a vedere "Ho solo fatto uno scherzo" significa dare loro una prospettiva diversa, aiutarli a riconoscere il bullismo in tutte le sue forme e a capire l'importanza di agire, di chiedere aiuto e di non rimanere in silenzio.

Dialogando con l'assessore scopriamo che dopo la rappresentazione teatrale seguirà un tavolo di confronto guidato da un professionista competente. L'obiettivo di questi incontri è di sensibilizzare famiglie, ragazzi, addetti ai lavori per una riflessione su comportamenti errati che possono creare momenti di forte disagio.

Per l'importante tematica trattata auspichiamo la partecipazione di un'ampia platea di pubblico, probabilmente non ci sono ricette precise per risolvere il problema ma il dialogo può sicuramente aiutare e riattivare il piacere delle relazioni umane e riaccendere la fiducia e soprattutto capire che è importante cercare aiuto e non isolarsi.

L'appuntamento è per venerdì 24 ottobre, alle ore 21, nella Sala Europa del Palazzo Comunale di Pasturana. L'evento è gratuito e non si richiede prenotazione.



All'interno de *A sigera*, locandina a colori con gli eventi:

**-Halloween a Pasturana venerdì
-patronale san Martino**

**31 ottobre
11-12 novembre**



Alessandro Del Dotto, l'arte della vendemmia



Alessandro Del Dotto

Una macchia temporanea, un segno della stagione della vendemmia sono le mani leggermente colorate di viola: sono i pigmenti dell'uva nera, sostanze naturali dal forte potere colorante. Alessandro, con le sue mani che portano i segni di questo contatto, ci racconta come questa fase sia molto più di una semplice raccolta. Toscano di origine, si è laureato presso l'università di Pisa nel corso di Viticoltura ed Enologia, poi il lavoro e le vicissitudini della vita lo hanno portato alla Cascina degli ulivi e a trasferirsi a Pasturana.

Com'è andata la vendemmia e la qualità del vino di quest'annata?

La qualità del vino è ottima, un'annata equilibrata che ha portato tanta frutta. Tuttavia, il lavoro non è stato privo di difficoltà, soprattutto a causa delle piogge di agosto che hanno creato umidità, specialmente nei vitigni con grappoli più serrati. Per quanto riguarda il procedimento, la vendemmia si inizia con il dolce, seguito da cortese e barbera.

Quando avete deciso che era il momento giusto per iniziare la vendemmia quest'anno? Cosa vi ha fatto capire che le uve erano pronte?

La decisione non è stata presa alla leggera, abbiamo fatto tante passeggiate in vigna, controllando l'uva e facendo campionamenti. Un metodo preciso che prevede di ammostare alcuni grappoli, controllando gli zuccheri e le parti aromatiche, dato che la pioggia potrebbe diluire il sapore e il contenuto zuccherino. Questa fase porta anche a una certa frenesia di vendemmiare per non rovinare il raccolto.

Che ruolo ha il tempo atmosferico sulla qualità dell'uva in un anno come questo?

Il ruolo del tempo è fondamentale. Un equilibrio tra sole e pioggia è l'ideale per garantire una maturazione ottimale. Se c'è troppo sole, i grappoli possono scottarsi, compromettendo la qualità del frutto. D'altra parte, un'eccessiva pioggia può portare al marciume dell'uva, rendendola non sana per la vinificazione. Fortunatamente, in un'annata che ha trovato il giusto bilanciamento, la qualità del frutto è stata buona.

Qual è la parte più faticosa del lavoro di raccolta?

La vendemmia è indubbiamente un lavoro che richiede fatica fisica. La stanchezza arriva dal movimento monotono che si ripete per ore, dalle lunghe giornate in piedi e dal dover reggere pesi importanti.

Raccogliete l'uva a mano o usate macchinari? E perché fate questa scelta?

La decisione di raccogliere l'uva a mano, anziché utilizzare macchinari, si basa su due ragioni principali: una pratica e una più legata alla tradizione e ai valori. Innanzitutto, le vigne in cui lavoro non sono adatte all'uso di una vendemmiatrice meccanica. Al di là della necessità logistica, c'è un motivo umano: il lavoro manuale riunisce le persone nel momento cruciale della raccolta. Questo approccio trasforma una semplice attività agricola in un'occasione di condivisione e socialità.

Una volta che le uve sono state raccolte, qual è il loro "viaggio" verso la cantina?

Il procedimento, riassunto molto brevemente, si svolge in diverse fasi: con la diraspatura le uve vengono separate dal raspo (il gambo), viene poi pigiata coi piedi. Il mosto ottenuto viene lasciato a macerare con le bucce, fase che viene controllata con assaggi e analisi. Infine, una volta rimossa la feccia (i residui), il vino viene lasciato riposare fino alla primavera.

Che sensazione si prova quando l'ultima cassetta è stata riempita e la vendemmia è finita?

Personalmente provo un misto di gioia e sollievo, che arriva con la fine di un lungo periodo di preoccupazione e stress, che accompagna ogni vignaiolo per tutta la stagione. Quando l'ultimo grappolo è al sicuro, si può finalmente tirare un respiro di sollievo, sapendo che il frutto di un anno di lavoro è stato messo al riparo. E proprio con questo sollievo, inizia la festa per celebrare non solo la fine della fatica, ma anche il successo di un'annata.



Le vigne nella memoria di Pasturana



1947, Paola Becchi con i filari
nell'orto di casa

Il proverbio "Lòce e vèin u fè sunò i campanèi" (il latte mischiato con il vino fa suonare la campana a morto) è un'antica ammonizione che racchiude il profondo legame tra la gente del posto e il vino. Non si trattava solo di una bevanda, ma del frutto di un duro lavoro nei campi, un simbolo di vita e prosperità. L'idea che un "cattivo uso" potesse portare alla morte dimostra l'importanza che questo prodotto aveva nella vita dei pasturanesi, che spesso coltivavano filari negli orti e nel territorio intorno al paese.

Ancora oggi, il passato vitivinicolo di Pasturana è evidente nella toponomastica. La zona conosciuta come "Vignazza" deve il suo nome proprio alla storica presenza dei vigneti. E l'attuale via Filagnotti prende il nome dai "filari" (in dialetto, "firogni") che un tempo disegnavano il paesaggio, testimoniando una tradizione agricola secolare. Un tempo, l'attuale via Marconi era chiamata in dialetto "a strò dei vigne" (la strada delle vigne).

Il vino ha plasmato non solo il paesaggio, ma anche la storia. Nel 1664, documenti legati al bandito locale Domenico Morando, detto "Gaioffino", testimoniano la presenza delle vigne in paese. Infatti, un

contadino, Carlo Ivono, raccontò di aver visto i soldati che cercavano il bandito mentre lui potava la vigna di proprietà del conte Spinola, in un luogo chiamato "Li Firagnotti", vicino alla cappella di San Martino.

La centralità della vite emerge in modo drammatico anche durante la battaglia di Novi nel 1799. I soldati, assetati dal caldo d'agosto, saccheggiarono le vigne intorno al paese, nutrendosi dell'uva acerba. Questa devastazione incise sull'economia locale, portando a un crollo demografico che si riflette in un censimento del 1823, dove si registrò il numero più basso di abitanti degli ultimi secoli: solo 418.

Nel Novecento, la collina chiamata in dialetto "rivou" è stata la casa di due famiglie legate al commercio del vino: c'era una grande villa, oggi demolita, circondata da vigne, alberi da frutto e un magnifico giardino. All'inizio del secolo, apparteneva a Baretto, che aveva fatto fortuna con il vino. La leggenda narra di statue di suonatori sulle colonne del muro di recinzione e di una battuta di Baretto: "quando questa banda suonerà, Baretto pagherà". Si dice anche che accennasse a un tesoro sepolto nella collina, forse riferendosi alle ingenti somme spese per le gallerie e gli impianti usati per la lavorazione e la conservazione del vino.

Negli anni '20, dopo l'emigrazione di Baretto in America, la villa fu abitata dalla famiglia Genta, anche loro commercianti di vino. Le cantine della villa ospitavano botti trasportate tramite vagoni ferroviari, che portavano la scritta "Carlo Genta, uve pigiate, trasporto vino". Sebbene la villa sia stata demolita dopo la Seconda Guerra Mondiale, i numerosi tunnel sotterranei rimangono a testimoniare questa antica attività.



1967, Maria Milano nella vigna
a Pasturana

Le fotografie sono tratte dal Portale di comunità di Pasturana consultabile on line.



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

Le parole dell'uva

“Pau e uga mangiò da spusa. Uga e pau mangiò da cau” (Pane e uva, cibo da sposa. Uva e pane, cibo per cane): una nostra socia si è ricordata questo proverbio che diceva sua mamma, pasturane DOC, in casa, per insegnare a dare il giusto valore a ogni cosa. Altro proverbio pasturane sull'uva “S-u piova a san Barnabè, l'uga bianca a-s ne vè, s-u piòva tùtu u dì, s n-en vè a naigra asì” (Se piove il giorno di san Barnaba, l'uva bianca se ne va, se piove tutto il giorno, se ne va anche quella nera).

Uva e Pianta

Grappolo: ropu

Uva bianca: uga bianca

Uva nera: uga naigra

Uva rossa: uga rusa

Uva da tavola: uga da tora

Acino: asnela

Buccia: breta

Vite: vighe

Foglia di vite: foia da vighe

Tralci: sgarsoi (in primavera)

pugose (quando si potavano e bruciavano nella stufa)

Innesto: inestu

Barbatella: maio'

Pergolato: topia

Filare: firognu

Raspo torchiato: ropa

Racimolo: scianchei

Processi e Prodotti

Vino: vei

Mosto: mustu

Grappa: gropa

Aceto: asai

Uvetta: zbibu

Moscato: muscatè

Luglienga: ariainga

Cortese: curtaise

Vino torchiato: vei du torciu

Acqua e vino: mesceta

Vino non bollito: verginei

Vendemmia: vendemia

Potare: pugò

Imbottigliare: imbutigiò

Sbottigliare: sbutigio'

Travasare: travaso'

Assaggiare il vino nuovo: tasto' i vei

Brindare: brindò

Ubriacarsi: inciucose



Nella vigna: Liliana Delio, Renato Becchi, Anna Becchi, Maria Bergaglio (Portale di comunità Pasturana)

Attrezzature e Strumenti

Forbici: tzurie

Forbicioni: tzuriouni

Cestone: corba

Torchio: torciu

Mostimetro: gradei

Cavatappi: tirabisou

Imbuto: turtro

Gomma per il travaso: cantabreina

Luoghi e Contenitori

Vigna: vigna

Cantina: canteina

Botte: bute

Tappo della botte: spregia

Damigiana: damisauna

Bottiglia: butigia

Bottiglione: butigiou

Bicchiera: biceru

Bigoncia: navosa

Brenta (contenitore): bari'

Secchio (stretto e alto): sebru

Secchiello (basso e ovale): sebreina



Nonni e nonne vigili cercasi: la scuola vi aspetta!



Avete voglia di rendervi utili e dare una mano alla comunità? L'uscita da scuola dei nostri bambini è sempre un momento un po' caotico, tra macchine, genitori di fretta e i piccoli che corrono. Per renderla più sicura, abbiamo bisogno di voi!

Cercasi nonni e nonne, ma anche zii, zie, cugini e chiunque abbia un po' di tempo, pazienza, senso civico e voglia di aiutare. Cosa farete? Il compito sarà controllare che l'entrata e l'uscita da scuola siano sicure per tutti, darete una mano a evitare che le auto parcheggino male creando confusione e pericoli. Se necessario, aiuterete i bambini ad attraversare la strada in modo sicuro.

L'impegno è davvero breve, non serve esperienza solo tanta voglia di aiutare la comunità. Il gruppo di Pasturana è organizzato in turni mensili in base alla disponibilità dei volontari.

Se vi sentite pronti per quest'attività di volontariato, contattate le impiegate del Comune per saperne di più. Vi aspettiamo per fare squadra e mantenere la nostra scuola un posto sicuro e accogliente per tutti!

Pasturana riconosciuta come Comune Turistico

Un Comune può ottenere il titolo di "Comune Turistico" se dimostra di possedere una vocazione, un'attrattiva e un potenziale turistico significativi. Questo riconoscimento viene assegnato dalla Regione Piemonte, che valuta i vari territori in base a parametri e procedure specifiche. Nel 2025, la Regione Piemonte ha riconosciuto 515 Comuni Turistici su tutto il territorio regionale, e Pasturana è uno di questi.

Pasturana premiata da Legambiente come "Comune riciclone"

Pasturana si conferma nuovamente tra i comuni della provincia con il livello più alto di raccolta differenziata. Il comune rientra infatti, come altri della zona, tra quelli premiati da Legambiente come ricicloni, con una percentuale dell'86,1% di raccolta rifiuti differenziata nell'anno 2024.

«Si tratta di un valore consistente e per noi di un trend consolidato da tanti anni – dichiara il sindaco Massimo Subbrero – Nella nostra comunità da molto tempo puntiamo sull'informazione al cittadino per una corretta gestione dei rifiuti, inoltre cerchiamo di mantenere il paese in ordine e questo può dissuadere le persone a lasciare i sacchetti per strada».

A breve prenderà il via una campagna di sensibilizzazione contro l'abbandono dei mozziconi di sigarette, con appositi cartelli e bidoni posizionati in zone molto frequentate del paese: la zona dove sono presenti la Posta e il bar della Soms, quella del Comune e ambulatorio medico e quella della farmacia.

Notizie dalla SOMS

Domenica 19 ottobre alle ore 11 nella Sede di via Roma 9 verranno consegnate le tradizionali targhe ai concittadini che compiono 80 anni nel corso dell'anno. Invitiamo la popolazione pasturanese a festeggiare i nostri ottantenni, seguirà rinfresco.

Nella stessa data del 19 ottobre ma alle ore 16.30, sempre nel salone della Soms, il dr. Massimo Ginestri biologo nutrizionista ci parlerà del tema: L'ALIMENTAZIONE NELLE PERSONE ANZIANE. Vista l'importanza degli eventi siete tutti invitati a partecipare.



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

L'uva, un elisir di giovinezza dalla vigna alla pelle

Tutto iniziò quando la famiglia di Mathilde sposata con Bertrand Thomas acquista lo Chateau Smith Hault Lafitte, un bellissimo castello immerso nei vigneti di Bordeaux, la celebre "città del vino" nella Francia sudoccidentale. Nel 1993 il professor Joseph Vercauteran, direttore del laboratorio della Facoltà di Farmacia di Bordeaux decise di condurre una ricerca "anti-invecchiamento" nei vigneti dello Chateau.

Si meravigliò di come la giovane coppia "buttasse via dei tesori". Questo perché il ricercatore aveva scoperto che i vinaccioli d'uva (i semi dell'acino d'uva) contengono gli antiossidanti più potenti tra i vegetali: i POLIFENOLI. Due anni dopo, il seme piantato dal professore diede i primi frutti e a quel punto la coppia lanciò i primi 3 prodotti che esistono ancora oggi conquistando la fiducia delle farmacie.

Il nome Caudalie non è stato scelto a caso e senza un perché, anzi è stato frutto di una scelta pensata, ispirandosi proprio al nome caudalia che è l'unità che misura in secondi, la persistenza aromatica del vino in bocca dopo la degustazione. Più a lungo dura, migliore è il vino. Così siccome volevano un nome francese e femminile legato alle loro radici vinicole, nasce Caudalie. Mathilde e Bertrand scoprono una sorgente di acqua calda a 500 m di profondità: da qui nasce la prima Spa Vinotherapie dove è chiaro il risultato di luminosità, ansietà, tonicità, detox e snellente.

La vite è uno dei vegetali più antichi al mondo e resiste in qualsiasi condizione atmosferica e sopravvive anche per 120 anni producendo il resveratrolo presente soprattutto nei tralci. Mathilde e Bertrand con l'aiuto di un professore di genetica depositano due brevetti la prima sulla stabilizzazione del resveratrolo e poi sull'associazione del resveratrolo e acido ialuronico e danno vita alla linea Resveratol-lift. Successivamente si accorsero che per puro caso, le donne che lavoravano nei vigneti si applicavano la linfa che raccoglievano in primavera dai tralci recisi. La linfa conosciuta come "lacrime della vite" attenuava le macchie sulla pelle schiarendo l'incarnato. così isolarono il principio attivo naturale, la Viniferina che risulta 62 volte più efficace della vitamina C nel correggere le macchie di varie origini, dall'acne, sole, squilibri ormonali.

Da qui nasce il Siero Antimacchie Vinoperfect. Dall'unione di questi brevetti nasce Premier-Cru, un trattamento completo anti-età. l'impegno di Caudalie è diffondere la "Cosmetica", formule efficaci e sensoriali il più naturale possibile, credendo in una bellezza impegnata e rispettosa del pianeta e dell'uomo. Concludendo questo articolo è rivolto soprattutto alle nostre clienti donne che magari incuriosite possono venire in farmacia a provare qualche campioncino e immergersi per un giorno nella spa di Caudalie e per quanto riguarda gli uomini...beh, dall'uva non si producono solo creme ma anche il vino, per cui cari uomini, quando accompagnerete le vostre mogli, compagne in farmacia a comprare una crema vi concediamo un bicchiere in più, non vi farà male.



*Dottoressa Carolina Bagnasco
Tecnico veterinario laureato
Master in nutrizione e Alimentazione del Cane e del Gatto
347-2551247*

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



La bottega della Rosy



La fine dell'estate e l'autunno rappresentano il periodo d'elezione per gustare l'uva, un frutto che incarna perfettamente il passaggio da una stagione all'altra. A disposizione ci sono diverse varietà da tavola ideali da mangiare acino dopo acino, fresche e dissetanti o da usare come ingrediente in tantissime ricette, dolci e salate: tra uve bianche, rosse e nere, fino all'uva fragola, apprezzata per il suo gusto unico e aromatico, c'è solo l'imbarazzo della scelta. In cucina infatti questo alimento dalle molteplici proprietà benefiche, si rivela estremamente versatile in un ampio ventaglio di preparazioni tradizionali e creative. L'uva si presta anche a essere scelta per sfiziosi piatti salati, da accostare sia con la carne bianca, per esempio il pollo, sia alla carne di maiale, filetto o salsiccia, a seconda se si ha in mente un piatto più rustico o

più elegante, ma sempre ricco di contrasti, grazie alle piacevoli note agrodolci. Impossibile non approfittare del vastissimo universo delle conserve e dei liquori home made, che permettono di preservare a lungo tutto il buono dell'uva.

RICETTA: PALLINE ALL'UVA

Ingredienti: Uva bianca 200 gr, formaggio cremoso spalmabile 200 gr, Parmigiano grattugiato 4 cucchiaini, Sale q.b., per la finitura Granella di mandorle q.b., Granella di pistacchi q.b.

Le palline di uva al formaggio sono un antipasto originale e raffinato, ideale da portare in tavola in apertura di un pranzo o una cena con ospiti. Ottime da proporre anche come aperitivo sfizioso insieme a un calice di prosecco, si preparano in una manciata di minuti con pochi e semplici ingredienti.

Procedimento: Per prima cosa lava l'uva, quindi stacca delicatamente gli acini e lasciali asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina. Raccogli in una ciotola il formaggio cremoso spalmabile. Aggiungi il parmigiano grattugiato e aggiusta di sale, quindi amalgama per bene il tutto con i rebbi di una forchetta. Inserisci al centro di ciascuna pallina un acino di uva. Man mano che sono pronte, sistema le palline di uva su un piatto da portata. Passale in parte nella granella di pistacchi e in parte in quella di mandorle. Porta in tavola le palline di uva al formaggio e servi.

A petnera (la parrucchiera)

L'uva è ottima per la bellezza di capelli e cuoio capelluto. L'olio estratto dai semi super nutrienti di questo frutto aiuta, infatti, a stimolare la crescita dei capelli in modo che questi ricrescano più lucenti, sani e robusti.

Si tratta di un olio benefico per tutti i tipi di capelli: lisci, ricci o anche crespi. Questo speciale frutto possiede importanti nutrienti, come vitamina C, vitamina A, ferro e acidi grassi essenziali, che aiutano a rafforzare i capelli e a renderli più sani e lucenti.

Puoi applicare l'olio sulle punte dei capelli per prevenire le doppie punte e migliorare la loro lucentezza ma è ottimo anche unito alle maschere casalinghe perché aggiunge un elemento rinforzante del fusto.

Ma non è finita qui: i potenti polifenoli presenti nell'uva possono aiutare a proteggere la pelle dai danni causati dai raggi UV del sole.

Anche se non sostituiscono l'uso di una protezione solare adeguata, possono fornire un livello aggiuntivo di protezione.



Emmalu, via Garibaldi 4, chiama per info Stefania 339 344 9899



Un libro per ogni lettore



La collana di Blackwater: un mistero di storia e leggenda

La serie letteraria horror-gotica **Blackwater** è una delle opere più affascinanti e intense del genere gotico contemporaneo. Pubblicata tra il 1983 e il 1984, la saga si sviluppa attraverso sei volumi (*La Piena, La casa, La guerra, La fortuna e Pioggia*) che mescolano elementi horror, mistero e dramma familiare, creando un'atmosfera di tensione e oscurità. L'autore di questa collana è **Michael McDowell**, scrittore e sceneggiatore che, dopo essersi laureato ad Harvard e aver conseguito un dottorato di ricerca a Brandies, ha lavorato come insegnante, critico teatrale e segretario. La trama ruota attorno alla ricchissima famiglia Caskey (proprietaria di segherie e boschi), stabilita nella cittadina di Perdido, si ritrova a dover fronteggiare il disastro provocato da una terribile alluvione. Lo scenario peggiora quando il clan, capeggiato dalla potente matriarca Mary-Love e dal figlio Oscar, viene in contatto con sinistre presenze, come Elinor Dammer. Ogni libro riesce a creare un'atmosfera di suspense e terrore psicologico, la serie è famosa per la capacità di intrecciare elementi horror sovrannaturali con il dramma umano, esplorando temi come il peccato, la vendetta e la redenzione. I volumi sono caratterizzati, inoltre, da tematiche come il conflitto razziale nell'America di quegli anni, affrontando la netta divisione tra bianchi e neri, padroni e servi, donne e uomini, adulti e bambini.

Da sabato 4 ottobre riprendono i laboratori per i bambini dalle ore 10 alle 11.30

Il cielo stellato sopra Pasturana a cura di Giulia Piccinini

Molti degli oggetti che possiamo osservare nel cielo notturno sono stati scoperti solo di recente. Le stelle e i pianeti più vicini al nostro Sistema Solare, visibili ad occhio nudo, erano già conosciuti sin dall'antichità. Tuttavia, oggetti più piccoli, come ad esempio Plutone, sono stati molto più difficili da individuare, basti pensare che la sua scoperta risale al 1930. Da quel momento, la tecnologia ha fatto enormi progressi, portandoci, esattamente trent'anni fa, il **12 ottobre 1995**, alla conferma della scoperta del primo esopianeta, **51 Pegasi b**. Ora sappiamo che attorno a ognuna di quelle stelle che vediamo nella volta celeste orbita almeno un pianeta. Sono stati confermati più di **6000 pianeti** e con le missioni spaziali che partiranno nei prossimi anni chissà quanti ne scopriremo.



Evento del mese: Il picco massimo dello sciame meteorico delle *Orionidi* si verificherà tra il 20 e il 21 di questo mese, e grazie alla coincidenza con la Luna Nuova, sarà il momento ideale per osservare il fenomeno. Questo è l'ultimo mese in cui potremo ammirare il *pianeta Marte*, che sarà visibile vicino alla brillante stella *Spica*, nella costellazione della *Vergine*, bassa sull'orizzonte a Ovest, prima di scomparire fino ad agosto 2026.

T'LU SAIVI CHE...(*lo sapevate che...*)



La tradizione continua: anche quest'estate, la Pro Loco in vacanza con voi!



Francesco Riola al Giubileo dei giovani



La famiglia Negrini con il Cervino alle spalle



Franco Pagano in Trentino



Domenico Repetto (con Giannina fotografa) in Val d'Aosta

T'LU SAIVI CHE...(*lo sapevate che...*)

Album PasTooLoud



I bravi giovani della Pro Loco hanno organizzato e gestito in autonomia la serata PasTooLoud. Ottimo lavoro!



Congratulazioni ad Elisa Massacane per il conseguimento della laurea in Economia e Gestione delle imprese presso l'università di Pavia

