



Fondata il 19 Giugno 1990

A SIGERA

la cicala

gennaio 2026
Numero 1
Da sempre 472

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)



Quando si sciava alla Vignazza, gennaio 1943

SOMMARIO

- QUEL C'HA FUMA (calendario attività) - Pagina 2-3
I PERSUNOGIU (Elena Sparaggio, volontaria in Croce Rossa) - Pagina 4
PASTIRAUNA, A NOSTRA STORIA (Jean Leggero: il maestro ligure che ha affrescato la parrocchiale) - Pagina 5
DIALETU ID PASTIRAUNA (Buon anno nuovo / Bou onu novu) - Pagina 6
L'AGIAINDA (21 maggio 2026: il Giro d'Italia transita da Pasturana) - Pagina 7
U GHE A PASTIRAUNA (Rubriche varie) - Pagina 8-9
A BIBIUTECA E I STELE (la biblioteca e le stelle) - Pagina 10
T'LU SAIVI CHE... (lo sapevate che...) - Pagina 11-12

Questa immagine, datata 14 gennaio 1943, ci riporta indietro in un momento difficile della storia mondiale, mostrandoci però il lato più genuino e resiliente della comunità di Pasturana.

Mentre il mondo era stravolto dal conflitto, in località Vignazza, un gruppo di pasturanesi trovava nella neve e nel dislivello dei nostri prati un'occasione di svago e di unione. Non c'erano impianti di risalita né attrezzature tecnologiche: solo la passione, un paio di sci di legno e la voglia di stare insieme.

Questa foto è speciale per l'identità locale: il pendio della Vignazza è protagonista, ricordandoci come ogni angolo del nostro paese custodisca ricordi di generazioni passate, che sapevano valorizzare le cose semplici, trasformando un pomeriggio invernale in un momento di gioia condivisa.

Queste memorie sono custodite e a disposizione di tutti nel Portale di Comunità (online accessibile con smartphone o computer) permettendo a noi di non dimenticare le nostre radici.

QUEL C'HA FUMA (*notizie dalla Pro Loco*)



Pasturana Blues
sabato
17 gennaio
ore 21:00
Palazzo comunale
Sala Europa
Carlo Stocchi Trio
Bass: Leonardo Negrello
Drums: Luca Roveran
Guitar/voice: Carlo Stocchi
ingresso libero fino a esaurimento posti
prenotazione obbligatoria telefonicamente, anche WhatsApp al num.
329 388 9657
www.gavazzanablues.org 2026

Ingresso libero fino a esaurimento posti.
Prenotazione obbligatoria telefonicamente
anche via WhatsApp al
numero **329 388 9657**

Gennaio 2026: Pasturana Blues e prima cena in cucina

24 Gennaio 2026
BAGNACAUDA
e non solo...
Centro sportivo di Pasturana
Sabato ore 20.00

Menù:
Salamini mignon,
Bagna Cauda con verdure cotte e crude
vellutata di Cardi e Topinambur
Dolce.... e spaghettata finale
25 euro esclusi vini

Prenotazione obbligatoria entro il 20 gennaio
Per info e prenotazioni: 335 127 8179 Carlo e WhatsApp
329 3889657

Pasturana Blues-prossima data
14 febbraio 2026
TetraKorda (violino e violoncello)

30 gennaio 2026-Avviso di Convocazione Assemblea Ordinaria dei Soci

Si rende noto che a norma dell'articolo 8 dello Statuto ed in esecuzione della delibera n. 7 adottata nella seduta del 19/12/2025 dal Consiglio Direttivo, è stata convocata per il giorno 29 gennaio 2026 ore 21,30 (prima convocazione) e **30 Gennaio 2026 ore 21.30 (seconda convocazione)** presso gli uffici comunali in Via Roma 1, l'**Assemblea Ordinaria dei Soci** dell'Associazione turistica Pro Loco di Pasturana per la trattazione del seguente:

Ordine del Giorno

Approvazione conto consuntivo esercizio 2025; Approvazione bilancio preventivo esercizio 2026;
Approvazione Calendario Manifestazioni 2026.

All'Assemblea prendono parte i Soci in regola con la quota Sociale annua risultante al 31-12-2025, sono consentite fino a due deleghe. A norma della deliberazione n°11 adottata dal Consiglio di amministrazione nella seduta del 11-12-90 mediante la pubblicazione del presente avviso sul notiziario *A Sigera* del mese gennaio 2026, la data di convocazione dell'Assemblea si intende notificata ai Sig. SOCI. Considerata l'importanza degli argomenti posti all'ordine del giorno si invitano i Soci ad intervenire. L'evento sarà preceduto, in entrambe le giornate, dal Consiglio Direttivo alle ore 21.00.

Pasturana 29-12-2025 Il Presidente Pier Giuseppe Borgarelli

QUEL C'HA FUMA (*notizie dalla Pro Loco*)



Elezioni in Pro Loco 13 dicembre 2025



Le volontarie impegnate al seggio: Caterina, Carola, Maddalena, Simona.

menti più istituzionali».

Oltre a presidente, due vicepresidenti, tesoriere e segretario, il consiglio si comporrà di 16 persone, a cui si aggiungono un rappresentante del Comune e uno della Soms e i provvisti «Figure importanti per la loro funzione di controllo. Per quanto mi riguarda, la loro presenza garantisce la trasparenza in ogni attività dell'associazione». Il Consiglio direttivo del 19 dicembre ha eletto il Presidente Borgarelli, vicepresidente Laguzzi e Ardiri, il tesoriere Traverso e la segretaria Simona Robotti.

Per i prossimi anni l'obiettivo del direttivo sarà principalmente quello di portare avanti le numerose attività in essere.

«Abbiamo un passato da tenere vivo. Tutte le manifestazioni storiche saranno riconfermate, come Pasturana Blues, carnevale, Arte e Birra, Sant'Anna e il Settembre Pasturanese. Quest'anno si aggiungerà un coinvolgimento importante nell'accoglienza del passaggio del giro d'Italia, il 21 maggio.

Da anni, insieme al Comune, invitiamo personaggi di rilievo del mondo del ciclismo a portare la loro testimonianza in un paese, il nostro, in cui questo sport è molto sentito».

Sul lungo termine, il direttivo punta a migliorare le strutture del centro sportivo e, soprattutto, a promuovere lo sviluppo del sociale, dai bambini ai ragazzi, fino alle persone più anziane

«Con la sinergia che da sempre ci lega alle altre realtà sul territorio, per rinsaldare il tessuto sociale del paese».

Già dallo scorso mandato si è creato un gruppo giovani «Ragazzi tra i 25 e i 35 anni che stanno incentrando la creazione di eventi per i coetanei, come la festa del luglio scorso, la caccia al tesoro e Pastooloud. Molti di loro hanno iniziato a collaborare attivamente nelle cucine durante le feste, affiancati dalle vecchie generazioni». Spazio anche alla Pro Loco in miniatura, che dal 2017 si dedica ai più piccoli con attività come la caccia alle uova, le miniolimpiadi, la tombola in occasione dell'Epifania.

Campagna tesseramento Pro Loco 2026

**Rinnova la tua tessera o iscriviti alla Pro Loco di Pasturana
ti aspettiamo in sede presso il Palazzo Comunale
al sabato dalle ore 10**

I PERSUNOGIU (il personaggio)



Elena Sparaggio, volontaria in Croce Rossa

Abbiamo incontrato Elena, una giovane risorsa della nostra Pro Loco, per farci raccontare cosa significhi oggi scegliere il volontariato in Croce Rossa.

Elena, cosa ti ha spinto, come giovane, a dedicare il tuo tempo alla Croce Rossa, e qual è stato il momento o l'esperienza che ti ha fatto capire che il volontariato era la strada giusta per te?

Credo che, per me, la spinta più forte verso il volontariato, oltre alla consapevolezza di stare portando un aiuto alla mia comunità, sia la possibilità di lavorare insieme ad altre persone verso un obiettivo comune senza cercare un tornaconto economico.

Passiamo la maggior parte del nostro tempo in un contesto lavorativo in cui le relazioni con gli altri sono regolate da gerarchie professionali e logiche di profitto.

In generale, si sa, lavoriamo perché dobbiamo, non perché vogliamo. In questo senso, la scelta di donare il mio tempo, le mie competenze e la mia manodopera come atto volontario e consapevole è per me anzitutto una scelta di libertà, che restituisce al mio "lavoro" un significato umano e relazionale profondo, lo stesso che purtroppo quasi sempre viene a mancare in un'attività stipendiata e obbligata.

Relativamente a questo, non c'è stato un vero e proprio momento di realizzazione, è una consapevolezza che ho maturato nel tempo e tramite precedenti esperienze di volontariato.

Come riesci a conciliare l'impegno con la Croce Rossa con la tua vita personale? C'è un'abilità che hai imparato grazie al volontariato che pensi ti sarà utile per tutta la vita?

Il servizio in Croce Rossa è estremamente flessibile e adatto alle possibilità di chiunque. I turni variano nella durata e i servizi coprono praticamente tutti i giorni e tutte le ore.

Al volontario è richiesto un impegno minimo, ma generalmente uno/due servizi la settimana, anche da un paio di ore, sono più che sufficienti e quindi facilmente conciliabili con la mia vita lavorativa e personale. Rispetto alle competenze che ho appreso è fondamentale la manovra di rianimazione cardio-polmonare (tanto che credo chiunque dovrebbe conoscerla).

Oltre alla competenza pratica, l'esperienza mi ha dimostrato quanto sia fondamentale e quanto diamo per scontato il nostro Sistema Sanitario Nazionale.

Qual è stata l'esperienza più toccante o stimolante che hai vissuto finora, e come fai a 'staccare' emotivamente al termine di un servizio particolarmente pesante?

Fortunatamente nel mio anno di servizio non ho vissuto situazioni critiche. Diciamo che è l'insieme delle esperienze a segnare, da un punto di vista sia umano sia emotivo.

Comunque, l'atmosfera nel Comitato è generalmente serena, quasi goliardica, e i colleghi sono affabili e alla mano. Direi piuttosto che è il servizio che mi fa staccare dal resto della settimana!

Qual è l'incoraggiamento che vorresti dare ai tuoi coetanei che stanno pensando di fare volontariato?

Se avete delle competenze, di qualsiasi genere, esiste almeno un'associazione che ne ha bisogno. Se pensate di non averne, il volontariato è un'ottima opportunità per poterle acquisire. In entrambi i casi, non esitate e fatevi avanti!

Quando sei in ambulanza per un trasporto o un servizio di emergenza, qual è la cosa più importante che devi ricordare di fare o la prima cosa a cui pensi appena arrivi sulla scena?

La regola fondamentale è che, quando siamo di fronte a un contesto di intervento, prima di agire, dobbiamo anzitutto valutare la sicurezza della scena e tutelarci in ogni modo possibile di fronte a uno scenario di rischio. Non ha senso cercare di salvare la vita di qualcuno che dipende da noi mettendo contemporaneamente a rischio la nostra.



PASTIRAUNA, A NOSTRA STORIA (*Pasturana, la nostra storia*)



Jean Leggero: il maestro ligure che ha affrescato la parrocchiale



L'arte è un ponte che unisce epoche e comunità: le opere del pittore Leggero senza dubbio hanno lasciato un segno nella nostra parrocchiale e sono state osservate dai parrocchiani nel corso degli anni.

Ammirando le sue opere sulla volta della chiesa, tra cui la solenne Adorazione del Santissimo Sacramento, affiancata dalle figure di San Pietro e San Martino, ci si trova di fronte ad un'abile tecnica pittorica ed espressione di fede.

Nato a Novi Ligure nel 1892 e scomparso a Genova nel 1978, Jean Leggero (nome d'arte con cui firmava, abbreviazione di Luigi Gerolamo)

è una figura importante nel panorama artistico ligure del Novecento, un vero e proprio "maestro di razza" specializzato nell'affresco.

La sua formazione avvenne nella prestigiosa Accademia Ligustica di Genova. L'Accademia non fu solo un luogo di studio, ma il trampolino di lancio per una brillante carriera accademica: Leggero vi tornò come insegnante di composizione, decorazione e, ovviamente, affresco.

Le sue competenze erano così riconosciute da fargli guadagnare il titolo di Accademico di Merito in diverse classi (Pittura, Ornato e Affresco) tra il 1927 e il 1939.

Leggero era essenzialmente un affreschista, un artista con una profonda conoscenza delle tecniche murarie classiche. Le sue doti non si limitavano alla creazione di nuove opere; fu spesso chiamato per lavori conservativi e di ripristino, come testimoniato dagli interventi nella Chiesa di San Rocco a Camogli, a Palazzo Cambiaso e nella Chiesa di San Luca a Genova.

Tuttavia, il suo pennello non conosceva solo i muri intonacati. L'artista si dedicò anche alla pittura a olio, dove esprimeva una predilezione per i paesaggi e le vedute, dimostrando una versatilità che andava oltre la grande decorazione.

Le sue opere sono disseminate in luoghi simbolo della Liguria e del Piemonte. A Genova, i suoi affreschi adornano il Santuario Madonna del Monte e i dipinti si trovano nella Chiesa di San Salvatore e alla Galleria d'Arte Moderna di Nervi. Al di fuori del capoluogo, si incontrano a Camogli (Oratorio di San Prospero), Pasturana, Sori e Spinetta Marengo, spesso nelle rispettive Chiese Parrocchiali.

Un testo del 1938 di Ugo Nebbia sul restauro della facciata del Palazzo del Governo a Genova rende forse il miglior omaggio alla sua maestria, definendolo un pittore con una "consumata esperienza di frescante di buona razza". Nebbia sottolinea come Leggero fosse non solo un compositore e stilista sicuro, ma anche un esperto nel mestiere, capace di realizzare sia le complesse decorazioni monocrome classiche (con aquile, festoni e motivi marziali) che le figure decorative.

DIALETU ID PASTIRAUNA (*dialetto di Pasturana*)



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

Buon anno nuovo

L'anno vecchio è passato, con tutti i suoi pesi e tutte le sue speranze.
Ci sono stati momenti belli e momenti difficili, ma da tutti dobbiamo imparare qualcosa.
Ora però guardiamo avanti, con la speranza nel cuore e la voglia di fare meglio.

Che l'anno nuovo ci porti salute, pace e serenità, che nelle case ci sia sempre il calore della famiglia e che tra di noi non manchino mai il rispetto e una mano buona.

Con passi piccoli ma sicuri, insieme,
possiamo fare un anno migliore,
senza dimenticare chi siamo stati e con un pensiero per chi non c'è più.

Che ogni mese dell'anno porti con sé un valore:
gennaio la speranza, febbraio l'affetto, marzo la rinascita, aprile la fiducia,
maggio la gioia, giugno l'energia, luglio la libertà, agosto la luce,
settembre l'impegno, ottobre la gratitudine, novembre la memoria
e dicembre la pace.

Buon anno nuovo,
che sia un anno di bene e di pace.

Bou onu novu

L'onu vegiu l'è pasè, in cu i so paisi e tute i so speranze.
Igsoun stoci mumainti bèli e mumainti dificili, ma da tuti a duvuma imparò carcosa.
Aura a dovuma guaciò avanti, in cu a speransa in tei cò e a quaiga id fò meiu.

Che l'onu novu porti salute, pose e serenità, che in tei chè ug seia sainpre i calù da fameia e che tra nui un manchi moi rispetu e n'a bouna man.

In cu dei posì pciti ma sicuri, insieme, a puduma fò in onu meiu, sainsa scurdò che ca suma stoci e in cu in pensieru per chi un ghè pù.

Che ogni maise id l'onu u porti in cu lè in valù: snoiu a speransa, fervò l'afetu, morsu a rinoscita, avrì a fiducia, mosu l'amiciscia, sugnu l'energeia, luju a libertè, setaimbre impegnu, utubre a gratitudine, nuvaimbre a memoria e diciambre a pose.

Buon onu nuovu,
cu seia in onu id bain e id pose.

L'AGIAINDA (*l'agenda*)



21 maggio 2026: il Giro d'Italia 2026 transita da Pasturana

Il 21 maggio 2026 sarà una data importante per la memoria di Pasturana.

Durante il prestigioso vernissage all'Auditorium Parco della Musica di Roma, presentato da Pierluigi Pardo e Barbara Pedrotti, è stato svelato il percorso del 109° Giro d'Italia.

Tra le grandi metropoli e le vette leggendarie, ecco la sorpresa: la carovana rosa attraverserà le strade del nostro piccolo comune.

<<Soddisfazione ed emozione, questi i due sentimenti che mi pervadono>> commenta il Sindaco, Massimo Subbrero

<< Soddisfazione, nella mia figura di Sindaco che è riuscito a condurre a Pasturana e ai suoi cittadini un evento di valenza internazionale. Emozione, nell'uomo appassionato della disciplina sportiva Ciclistica che questa volta toccherà le strade di casa>>.

È un evento mai accaduto prima per un borgo di così modeste dimensioni, un tributo alla passione di un territorio che ama il ciclismo.

Se la 12ª tappa si concluderà a Novi Ligure il 21 maggio, transitando proprio per le vie di Pasturana, il giorno successivo la corsa ripartirà da Alessandria in direzione Verbania.

Vedere i campioni internazionali sfrecciare tra le case del paese rappresenta un riconoscimento unico per una comunità che ha sempre onorato le radici della "terra dei campionissimi".

Il Giro partirà per la sedicesima volta dall'estero, quest'anno sarà la volta della Bulgaria, dove si svolgeranno le prime tre tappe e terminerà a Roma.

La 109^ edizione prevede una cronometro individuale di 40.2 km, otto tappe di pianura, sette di media montagna, cinque di alta montagna con sette arrivi in salita.

La Cima Coppi del Giro sarà il Passo Giau con i suoi 2.233 metri. Milano ospiterà per la 90^ volta l'arrivo di una tappa. Con la partenza da Gemona del Friuli (1976-2026) il Giro ricorderà il disastroso terremoto di 50 anni fa.

La Montagna Pantani sarà Piani di Pezzè mentre la Tappa Bartali, interamente toscana, sarà la cronometro da Viareggio a Massa.

Così, dopo vent'anni, il Giro ha confermato il suo ritorno nel capoluogo Alessandrino e per Pasturana non sarà solo una giornata di sport, ma un momento di visibilità mondiale e di festa collettiva.

Il passaggio della corsa rosa trasformerà il nostro piccolo centro in un palcoscenico a cielo aperto, celebrando una tradizione ciclistica che, dalle strade di Girardengo e Coppi, continua a rinnovarsi.

Pasturana sarà anche l'ultimo dislivello, a meno 5 km dall'arrivo, che la tappa dovrà superare. Sarà puro spettacolo!



U GHE A PASTIRAUÑA (*c'è a Pasturana*)



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

Effetti collaterali del cortisone nei bambini

Alcuni genitori, di fronte a una febbre, un mal di gola o una semplice tosse, ricorrono a farmaci cortisonici (come il Bentelan).

Questi farmaci sono preziosi alleati contro infiammazioni e allergie. Agiscono spegnendo il processo infiammatorio alla sua origine, ma vanno utilizzati SOLO sotto controllo medico.

L'uso scorretto o prolungato può infatti provocare diversi effetti collaterali nei bambini:

* Soppressione del sistema immunitario – Il cortisone può indebolire temporaneamente le difese, rendendo i più piccoli più esposti alle infezioni.

* Crescita rallentata – Un uso prolungato può interferire con la crescita e la mineralizzazione delle ossa.

* Aumento di peso – Alcuni bambini tendono ad accumulare liquidi o grasso a causa dell'azione mineralcorticoide del cortisone.

* Problemi cutanei – Acne, arrossamenti, pelle sottile e fragile sono possibili effetti collaterali.

* Sbalzi d'umore e nervosismo – Il cortisone può influire anche sul comportamento e sull'equilibrio emotivo.

* Disturbi digestivi – Possono comparire nausea o problemi gastrici.

Ricordate: i cortisonici sono farmaci preziosi solo se usati in modo consapevole, seguendo dosaggi e tempi prescritti dal pediatra.

"Usare il cortisone per una tosse da raffreddore è come sganciare una bomba per uccidere un topolino."



Farmacia Bianchi via Agorà 5 Pasturana telefono 0143-58407

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



La bottega della Rosy

Gennaio, il tempo delle cose semplici

Gennaio è il mese in cui, lasciate alle spalle le feste, si torna a una cucina più essenziale. Le tavole si fanno meno ricche, ma più attente, e si riscopre il valore dei prodotti di stagione, quelli che l'inverno offre naturalmente. È il periodo ideale per piatti caldi, semplici e legati alla tradizione.

Tra le verdure invernali, il carciofo occupa un posto speciale. In particolare, il carciofo di Albenga, coltivato nella piana ligure fin dall'Ottocento, è apprezzato per le sue foglie tenere e il sapore delicato. Il clima mite e i terreni sabbiosi della zona permettono una coltivazione che mantiene il carciofo morbido e profumato, rendendolo adatto a molte preparazioni della cucina ligure. In passato era un ingrediente fondamentale dell'alimentazione contadina, oggi vi proponiamo ricetta tradizionale che lo valorizza al meglio.

I carciofi alla ligure

Ingredienti (per 4 persone): 4 carciofi di Albenga, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo fresco, olive taggiasche denocciolate, pinoli, pangrattato, olio extravergine d'oliva, sale, un po' d'acqua o brodo vegetale. Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e scavando leggermente il cuore. Preparare un ripieno con pangrattato, prezzemolo tritato, aglio, olive taggiasche e pinoli, condendo il tutto con olio e sale. Farcire i carciofi con il composto e disporli in una casseruola, uno accanto all'altro. Aggiungere un filo d'olio e un po' d'acqua o brodo, coprire e cuocere a fuoco lento per circa 35-40 minuti, fino a quando i carciofi saranno teneri e ben insaporiti.



Veterinaria in pillole a cura di Margherita Aicardi

Veterinario, ma quanto costi?

Ciao amici proprietari, iniziamo questo nuovo anno parlando di un argomento spinoso: il costo delle cure veterinarie. I veterinari offrono un servizio che può essere offerto in modi diversi. Infatti, esistono quei veterinari cosiddetti volgarmente "tuttologi", ecco questi sono quelli che lavorano al risparmio, magari non si aggiornano molto, non investono in attrezzature e formazione, non stanno "al passo con i tempi", cercano di occuparsi di tutte le problematiche che il proprietario presenta durante la visita clinica, tengono i prezzi molto bassi (si spera) e se qualcosa è più complicato dovrebbero (anche questo si spera) riferire il caso clinico ad una struttura più grande.

Poi ci sono quelli che fanno poco ma bene: parliamo dei medici che lavorano in strutture anche molto piccole, tipo ambulatori, ma che lavorano in scienza e coscienza. Infine ci sono quelli che lavorano nelle grosse strutture, spesso sono specialisti, che hanno investito molto nella loro formazione e che collaborano a catena di montaggio come succede in un ospedale umano, motivo per il quale, magari, non si riesce ad avere con questi lo stesso contatto e intimità che si ha con il veterinario ambulatoriale e ovviamente il servizio rapido e mirato si paga molto di più, considerando che in queste strutture ci sono spesso anche macchinari molto costosi, sono attrezzati per le situazioni di urgenza e il personale è altrettanto molto numeroso per coprire la mole di lavoro.

Quindi, ricapitolando, scegliete bene il vostro veterinario di riferimento ma non esitate a riferirvi ad uno specialista nel caso in cui la situazione del vostro animale sia più complessa e, soprattutto, al giorno d'oggi in generale le cure sono costose per cui pensateci molto bene prima di prendere cani e gatti, se volete assicurare loro la vita migliore!

Ciao proprietari, vi mando un saluto e vi auguro un buon anno!

A petnera (la parrucchiera)
Emmalu, via Garibaldi 4, chiama per info Stefania 339 344 9899

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



Nuovi arrivi in biblioteca

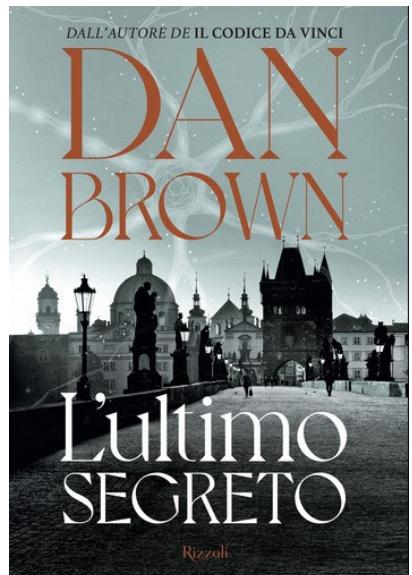
Il catalogo della Biblioteca si amplia con nuovi titoli, per soddisfare gusti e interessi diversi.

Tra le novità vengono presentati tre scritti di generi diversi: Nella categoria saggistica si può apprezzare il nuovo titolo di **Paolo Crepet**, “**Il reato di Pensare**”.

L'autore riflette sulla libertà di pensiero e sul conformismo, che rischia di limitare silenziosamente la creatività e il pensiero critico; si tratta di quel conformismo “gentile” che ci invita a rimanere nella nostra comfort zone. La scrittura è brillante e provocatoria, accompagna il lettore in un viaggio alla riscoperta di ciò che rende davvero libera l'esistenza.

“**Di madre in figlia**”, nuovo romanzo di **Concita De Gregorio**, racconta una storia di legami familiari che si intrecciano tra passato e presente. Il libro narra l'incontro tra tre generazioni di donne: Marilù, la nonna che ha vissuto gli anni più liberi del secolo scorso, la figlia Angela e la nipote adolescente Adelaide. La storia esplora i rapporti familiari con delicatezza e introspezione, come attraverso l'ascolto e la condivisione si possa trovare un punto d'incontro.

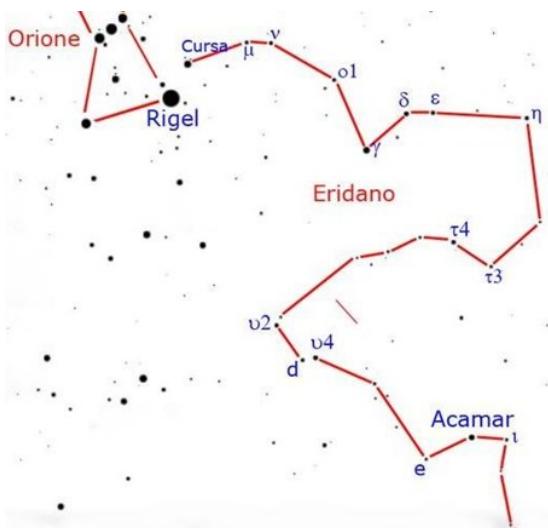
Il celebre docente di simbologia di Harvard, Robert Langdon, torna con una nuova avventura nel libro “**L'ultimo segreto**”. Lo scrittore **Dan Brown** ci racconta una storia ricca di misteri, in cui il protagonista si trova a seguire indizi per ritrovare l'esperta di noetica Katherine Solomon. Come nei precedenti romanzi della saga, la narrazione intreccia suspense, arte, storia e scienza, offrendo al lettore un testo avvincente. Ogni libro dà la possibilità di scoprire nuove storie, vi aspettiamo in biblioteca per esplorare i nuovi titoli e trovare la vostra prossima lettura.



Il cielo stellato sopra Pasturana a cura di Giulia Piccinini

Tra le tante figure e storie che vengono raccontate dalle costellazioni, troviamo un piccolo riferimento anche a qualcosa a noi conosciuto nella realtà. La costellazione di *Orione* è la più riconoscibile costellazione del cielo invernale e, alla sua destra, troviamo un'estesa costellazione, chiamata *Eridano*. Questa è priva di stelle particolarmente brillanti e si sviluppa da nord a sud, fin sotto l'orizzonte.

Data la sua elongazione, i miti la descrivono come la rappresentazione di un fiume. Eratostene la identificò con il Nilo, ma altri scrittori greci la identificarono con il fiume Po. All'interno della costellazione si trova la terza stella più vicina visibile ad occhio nudo e, inoltre, ospita un pianeta con una massa oltre tre volte quella di Giove. La zona di cielo che occupa ha la particolarità di essere la più grande regione di vuoto conosciuto dell'Universo.



Evento del mese: nella notte del 10 gennaio, il pianeta *Giove* raggiungerà la sua massima luminosità, dal momento che, visto dalla Terra, risulterà essere in posizione opposta al Sole. Sarà visibile per tutta la notte e lo potremo trovare nella costellazione dei *Gemelli*, all'interno dell'*Esagono Invernale*, di cui abbiamo parlato lo scorso mese.

T'LÜ SAVI CHE... (lo sapevate che...)



Momenti del Natale 2025



Viva
Pasturana



Le Sognatrici, Babbo Natale
e il Presepe diffuso:
gli ingredienti per il Natale pasturanese



T'LU SAVI CHE... (lo sapevate che...)



A dicembre, due momenti musicali organizzati dalla Pro Loco, ospitati nella chiesa parrocchiale, hanno accompagnato la comunità nel periodo di Avvento.

La Pro Loco ringrazia don Giovanni Sangalli per l'ospitalità.

← Coro Cantica Nova diretto dal monsignor Pietracatella

↓ A.s.a.m. Chorus di Stazzano diretto da Franco Carrega con Virginia Fracassi

Avvento in musica



Congratulazioni a
Matteo Borra
per la laurea in
Scienze e tecnologia agraria