



Fondata il 19 Giugno 1990



giugno 2026
Numero 6
Da sempre 477

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)



Sommario

- **Pag. 1** – Copertina
- **Pag. 2** – Quel c'ha fuma - Il Giro d'Italia 2026 a Pasturana
- **Pag. 3** – U ghe a Pastirauna: Artebirra 2026 e “Paesi e Sapori” di Ovada
- **Pag. 4** – Storia della Pro Loco di Pasturana
- **Pag. 5** – Evento “Pastooloud”
- **Pag. 6** – Speciale Artebirra
- **Pag. 7** – Artebirra 2026:
- **Pag. 8** – Rubrica farmacia e concorso fotografico
- **Pag. 9** – “Bottega della Rosy” e a petnera
- **Pag. 10** – A bibiuteca e i stelle
- **Pag. 11 12** – Foto Giro d'Italia

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla Pro Loco)



21 maggio 2026- Il Giro d'Italia edizione 109 a Pasturana!
I ciclisti

Per la prima volta nella sua storia, Pasturana ha accolto il passaggio del Giro d'Italia, vivendo una giornata destinata a rimanere nella memoria del paese. Strade addobbate di rosa, bandiere, biciclette decorate, iniziative per i più piccoli, la mostra in Biblioteca e tanti momenti di condivisione hanno trasformato questo evento in una vera festa per tutte le età.

Un ringraziamento speciale va al sindaco Massimo Subbrero, alla Pro Loco e a tutti i volontari che, con impegno, attenzione e disponibilità, hanno garantito sicurezza e organizzazione lungo il percorso, permettendo a cittadini e visitatori di vivere la giornata in serenità.

Per qualche ora Pasturana si è sentita parte di qualcosa di più grande, senza perdere la propria identità e il proprio calore umano. In un tempo che spesso divide, vedere un intero paese unirsi per applaudire il Giro è stato un momento speciale. Grazie a tutti: viva il Giro d'Italia e viva Pasturana!

Il Presidente Pier Giuseppe Borgarelli



U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



12 - 13 - 14 Giugno PASTURANA ARTEBIRRA



TUTTE LE SERE:

APERITIVO

STAND GASTRONOMICO

MUSICA LIVE

Seguici su  



Birre Artigianali d'Eccellenza

Stampa: G. BIANCHI - New Liquor (AL) - Tel. 0143 680154



Pro Loco di Pasturana a Paesi e saporì a Ovada

Prima partecipazione per la nostra Pro Loco a questa ventennale sagra, che vede riunirsi diverse associazioni con le proprie specialità gastronomiche.

Grazie a tutti coloro che si sono impegnati in questa trasferta piuttosto laboriosa, complicata da condizioni meteo avverse.

I nostri corzetti hanno suscitato interesse e gradimento.

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



14 giugno, buon compleanno Pro Loco

Riviviamo le tappe fondamentali di questa avventura, dalle prime frittelle fino al prestigioso riconoscimento dello chef Cannavacciuolo.

1966: Le memorie storiche del paese ricordano le celebrazioni per la patrona, Sant'Anna. All'epoca, la festa era un momento semplice: qualche frittella e due tiri alle bocce, ma lo spirito di aggregazione era già presente.

Settembre 1974: Nasce la "**Festa dell'Asilo**". Un gruppo di volontari decide di raccogliere fondi per sostenere la scuola materna privata del paese. Il menu prevedeva unicamente frittelle, ma il successo fu tale da spingere il gruppo a trasformare l'appuntamento in un evento annuale.

Maggio 1986: Viene pubblicato il primo numero di "**A Sigèra**" (La cicala). Inizialmente focalizzato sullo sport, il notiziario diventa il notiziario della Pro Loco e del paese. I soci volontari Pino Collucelli, Gabriele Gambarotta e Armando Camera lo realizzavano artigianalmente con una fotocopiatrice.

14 Giugno 1990: Davanti al notaio Borghero, **31 soci fondatori** firmano l'atto di nascita ufficiale della **Pro Loco di Pasturana**. La necessità di gestire normative fiscali e promuovere il territorio in modo professionale porta a questa unione formale.

Dicembre 1990: La Pro Loco trova il suo volto: grazie a un concorso nelle scuole elementari vinto dall'allunno Simone Remotti, viene adottato lo **stemma ufficiale** che raffigura l'Antica Pieve e il Castello dei marchesi Gavotti Besozzi.

1991: L'associazione conta 100 soci su una popolazione totale di appena 882 abitanti.

2001: Il "Settembre Pasturanese" cambia volto e nome, diventando ufficialmente la "**Sagra del Corzetto**". La scelta di puntare su questa pasta tradizionale si rivela la mossa vincente per distinguersi nel panorama delle sagre locali.

2003 – 2005: La crescita dei visitatori e nuove normative richiedono spazi adeguati. Nel 2003 iniziano i lavori per le nuove cucine fisse nell'area sportiva. Il nuovo **Centro Sportivo** viene inaugurato ufficialmente il **12 giugno 2005**, garantendo sicurezza, funzionalità e ampi parcheggi.

Gennaio 2008: Il giornalino "A Sigèra" passa dalla produzione artigianale alla stampa professionale presso la ditta specializzata "Area Stampa".

2011: Il valore gastronomico dell'evento viene sancito ufficialmente: la Sagra del Corzetto ottiene il marchio **De.Co. (Denominazione Comunale)**.

2018: Durante l'evento *Di Gavi in Gavi*, lo chef stellato **Antonino Cannavacciuolo** premia i corzetti al pesto di maggiorana di Pasturana come miglior abbinamento con il vino Cortese. L'eco della stampa attira una folla record alla successiva edizione della sagra.

Oggi, nel 2026, festeggiamo non solo un'associazione, ma l'impegno di generazioni di pasturanesi che hanno saputo trasformare un borgo in una meta d'eccellenza, mantenendo intatto quel sapore di "casa".



A Pasturana torna "Pastooloud"



I soci giovani della Pro Loco ci raccontano come hanno organizzato la seconda edizione di Pastooloud.

Al campo sportivo di Pasturana torna "Pastooloud", una serata dedicata ai giovani in cui musica, divertimento e atmosfera estiva si incontrano per trasformare il paese in un grande punto di ritrovo. Dopo il successo della prima edizione, l'evento torna con ancora più entusiasmo, confermando la voglia di creare qualcosa di vivo e coinvolgente anche nel nostro territorio.

"Pastooloud" nasce dal desiderio di offrire ai ragazzi del territorio un'occasione per stare insieme in modo semplice e spontaneo, vivendo una serata diversa dal solito senza dover andare troppo lontano.

Dietro all'organizzazione ci sono ragazzi che hanno scelto ancora una volta di mettersi in gioco con impegno ed entusiasmo, lavorando insieme per riportare energia e partecipazione a Pasturana. Quello che era nato quasi per gioco sta diventando qualcosa di sempre più importante grazie alla risposta positiva ricevuta e alla voglia di continuare a crescere.

Per una notte il campo sportivo si trasformerà in uno spazio di incontro e condivisione, accompagnato da musica fino a tarda notte e da un'atmosfera pensata per far divertire, stare con gli amici e passare qualche ora in leggerezza. L'idea è quella di creare un ambiente aperto e accogliente, dove tutti possano sentirsi parte della serata.

Accanto alla musica non mancheranno cibo e drink preparati direttamente dall'organizzazione, mantenendo quello spirito genuino e conviviale che aveva caratterizzato anche la prima edizione. Proprio questa semplicità è uno degli elementi che rende "Pastooloud" speciale: una festa giovane, autentica e capace di mettere al centro la voglia di stare insieme.

L'obiettivo è continuare a far crescere l'evento e renderlo un appuntamento fisso dell'estate pasturanese, coinvolgendo sempre più ragazzi e portando nuova vitalità al paese attraverso la partecipazione e la condivisione. "Pastooloud" vuole dimostrare che anche in realtà piccole possono nascere iniziative capaci di unire e creare momenti da ricordare.

L'invito è quindi quello di partecipare, divertirsi e vivere una serata fatta di musica, energia e compagnia. Un'occasione per ritrovarsi, fare festa e lasciarsi coinvolgere da un evento nato dall'entusiasmo dei giovani e dalla voglia di rendere Pasturana ancora più viva.



Dal 2003 a oggi: la storia di Artebirra

Nel 2003 piazza Spinola, nel cuore di Pasturana, ospitò “Motori a tutta birra”, manifestazione destinata a diventare il primo vero festival italiano dedicato alla birra artigianale.

Per l’occasione arrivarono birre provenienti dai birrifici Baladin, Beba, Busalla, Cittavecchia, SorA’laMA’ e Torrechiara: una decina di referenze alla spina, affiancate da alcune bottiglie speciali fuori programma.

L’atmosfera ricordava quella dei tradizionali raduni motociclistici, come suggeriva anche il nome dell’evento ma già si intuiva che avrebbero poi avuto delle successive edizioni. Le birre artigianali, al tempo erano delle vere e proprie “chicche” per soli intenditori.



Grazie all’organizzazione della Pro Loco di Pasturana, la manifestazione richiamò un pubblico numeroso e contribuì a far conoscere questa realtà che, all’epoca, era ancora agli inizi.

Nel 2003 infatti in Italia esistevano appena una sessantina di birrifici artigianali e molti dei nomi che oggi rappresentano punti di riferimento del settore non erano ancora nati.

Il panorama brassicolo nazionale era quindi molto diverso da quello attuale: un movimento giovane, in piena crescita, e una cultura dei festival birrari ancora tutta da costruire.

Da quell’esperienza nacque, nello stesso anno, la prima edizione di Artebirra, organizzata da Unionbirrai presso la Fiera di Milano.

A partire dall’edizione successiva, la manifestazione trovò la sua sede stabile proprio a Pasturana, trasformandosi negli anni in uno degli appuntamenti più importanti per la promozione della birra artigianale italiana. In quest’ottica, per diverse edizioni, Artebirra ha ospitato dei veri e propri laboratori di degustazione, con la collaborazione di Slow Food, tenuti dai birrai stessi e da importanti maestri assaggiatori, un nome su tutti “Kuaska”, vero “guru” del settore, a cui è stata anche affidata la direzione artistica del festival per alcuni anni, delegandogli la scelta dei birrifici e delle birre.

Nel 2005 il festival venne trasferito nel nuovo centro sportivo del paese, una struttura più ampia e adatta ad accogliere il crescente numero di espositori e visitatori.

Dopo le edizioni ridotte imposte dalle restrizioni pandemiche, nel 2022 Artebirra è tornata nella sua forma completa, celebrando il ventesimo anniversario della manifestazione.

Ancora oggi rappresenta un momento di incontro fondamentale per birrifici, appassionati e produttori, confermando il ruolo centrale che Pasturana ha avuto nello sviluppo della cultura brassicola italiana.

Motore della festa è il birrificio Birra Pasturana, nato nel 2009 dall’iniziativa di un gruppo di amici accomunati dalla passione per l’arte brassicola e diventato nel tempo uno dei simboli della manifestazione.



Artebirra 2026 - Birra, amici e memoria

Abbiamo chiesto al mastro birraio Simone Sparaggio di presentarci la selezione di birre presenti ad Artebirra 2026.



Come ormai da tradizione consolidata ci avviciniamo alla annuale edizione di Artebirra che si terrà nel secondo fine settimana di giugno (12-13-14 giugno).

Il tema conduttore che farà da filo conduttore alla manifestazione sarà quello della convivialità e della vicinanza con l'amico, o con gli amici, che tutti abbiamo e con cui amiamo passare momenti di condivisione, spesso culminati in piacevoli e spassose bevute.

In particolare, per molti di noi il pensiero correrà alla recente perdita di un caro amico, Richi Fanin, che è stato, all'inizio, uno dei promotori e propulsori di tutto quello che ha poi portato ad Artebirra e al radicamento della birra artigianale sul nostro territorio.

Per motivi ormai sbiaditi nelle nebbie del tempo e anche un pò nei fumi dell'alcool, Richi

era, tra noi, conosciuto come il "Fauno".

Per ricordarlo in modo che lui avrebbe certamente apprezzato, Artebirra di quest'anno ospiterà i birrifici e le birre a lui più care e che sono anche le prime e più storiche presenti nelle primissime edizioni.

Saranno quindi ospiti: Baladin, con la Super, Beba con la Moto Oil (che Richi adorava) e la Talco, Maltus Faber con la Bianca e l'Ambrata, Busalla con la Castagnasca e per finire, ovviamente Birra Pasturana con una vasta selezione delle sue birre, tutte conosciute e molto apprezzate dal mitico Fauno.

Per l'occasione, alcune delle birre del locale birrificio, verranno denominate con l'alias, che riporta agli albori di tutto il movimento birraio pasturanes...Filo Doppio alias Pasturana, Filo d'Arianna alias Summer Ale. Inoltre, sempre il birrificio di casa, Birra Pasturana, presenterà una nuova nata, una Marzen, dedicata e denominata "all'amico", proprio per celebrare la bevuta conviviale con coloro che ci stanno più a cuore e che spesso costituiscono l'ingrediente più importante per il successo di un bel boccale di birra!

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



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

Proprietà nutrizionali e virtù benefiche della birra



Era il 1876 quando Louis Pasteur pubblicò un trattato dal titolo “Etudes sur la bière”, con il quale lo scienziato francese introdusse il processo di “pastorizzazione” per l’abbattimento dei microrganismi, che da lui prese il nome.

Ma cosa è realmente la birra? Quali sono le sue peculiarità? Quali le sue proprietà nutrizionali e le sue ricadute sulla salute dell’uomo? E quali le sue origini?

La birra non è semplicemente una bevanda alcolica, ma ha proprietà nutritive rilevanti e per tale ragione può essere considerata un vero e proprio alimento.

È importante ricordare di non farne un uso eccessivo, nonostante contenga meno etanolo rispetto a qualsiasi altra bevanda alcolica. La birra contiene ingredienti base rappresentati da acqua, lievito, luppolo e malto.

Notevole è la quantità di fibra contenuta nella birra, soprattutto fornita da inulina e fruttoligosaccaridi che hanno anche un effetto prebiotico. La birra è certamente bevanda rinfrescante

ed energetica ma, consumata in quantità cospicue ed in maniera incontrollata, può compromettere la sintesi proteica muscolare e favorire la disidratazione. Bisogna anche sfatare il mito che la birra favorisce la produzione di latte materno: gli alcolici vanno evitati sia durante la gestazione che durante l’allattamento. D’altro canto, è risaputo che l’etanolo, al pari del suo metabolita acetaldeide, venga facilmente ceduto attraverso il sangue o il latte. La birra, dunque, ha tante virtù benefiche per l’organismo umano ma, in ragione del suo contenuto in alcol, va assunta con dovuta moderazione.

La dose di birra consigliata varia in base al fisico del consumatore, alla sua età e al suo stato di salute. Se assunta in quantità eccessive, a causa dell’alcol in essa contenuto, la birra può avere effetti negativi sull’apparato cardiovascolare, sul pancreas, sul sistema nervoso, sulla prostata e soprattutto sul fegato che svolge un ruolo importante nello smaltimento dell’alcol.



Complimenti a Barbara Forlano, vincitrice del concorso fotografico “In Giro con Pasturana” con il suo splendido scatto del passaggio del Giro visto da casa sua (*foto qui a lato*) tra tutte le foto inviate nel gruppo Whatsapp della Pro Loco.

Barbara si aggiudica un buono per una birra e una crêpe da ritirare presso la cassa di Artebirra 2026.

Grazie a tutti per la partecipazione!

U GHE A PASTIRAUNA (c'è a Pasturana)



La bottega della Rosy

Giugno a Pasturana profuma di birra

Con l'arrivo di giugno a Pasturana torna uno degli appuntamenti più attesi dell'anno, la Festa della Birra artigianale, meglio conosciuta come ArteBirra. Una manifestazione che per il paese rappresenta un momento di incontro, di convivialità e di condivisione, capace ogni anno di riunire famiglie, amici e generazioni diverse attorno alla musica e al piacere di stare insieme.

Pochi sanno che la birra è una delle bevande più antiche della storia e che, secondo alcuni studi archeologici, potrebbe essere nata addirittura prima del pane. Si pensa infatti che i primi cereali coltivati dall'uomo non venissero usati solo per preparare farine, ma anche per creare bevande fermentate molto simili alla birra. Anche nel Medioevo ha avuto un ruolo rilevante. In molte città europee era spesso più sicura dell'acqua da bere, perché il processo di bollitura e fermentazione riduceva il rischio di contaminazioni. Per questo veniva consumata abitualmente anche durante i pasti quotidiani.

Ed è proprio per celebrare una delle bevande più antiche e diffuse della storia che vogliamo proporre una ricetta semplice ma ricca di sapore, perfetta per il periodo di ArteBirra e per le serate estive di giugno.

Pasta alla Birra e salsiccia

Ingredienti per 4 persone: 400 g di pasta corta, 300 g di salsiccia di maiale, 150 ml birra chiara, 150 g di pancetta, 200 ml panna fresca, prezzemolo q.b., sale e pepe q.b.

Tagliate a cubetti la pancetta, quindi mettetela a rosolare in una padella senza aggiungere alcun tipo di grasso. Mentre la pancetta inizia a sfrigolare, rimuovete il budello dalle salsicce e spezzettatele con le mani direttamente sopra la padella, fate rosolare a fuoco vivace per qualche minuto. Appena le salsicce saranno ben rosolate deglassate con la birra, nel mentre cuocere la pasta.

Una volta che la birra sarà quasi completamente evaporata, aggiungete la panna in padella mescolate e impostate il fuoco al minimo.

Scolate la pasta qualche minuto prima del tempo indicato, trasferitela in padella, unite un mestolo di acqua di cottura per amalgamare al meglio gli ingredienti, infine unite del pepe macinato e un po' di prezzemolo tritato.



A petnera (la parrucchiera)



Se pensavate che la birra servisse solo a svoltare le serate tra amici o ad accompagnare una pizza fumante, preparatevi a ricredervi. Secondo alcune tradizioni cosmetiche pare che la birra sia un elisir di bellezza per la chioma. Il segreto sta tutto nei suoi ingredienti naturali. Il malto e il luppolo sono ricchi di proteine di alta qualità che penetrano nel capello, riparando i fusti danneggiati dal calore di piastre e phon e sigillando le cuticole. Ma non finisce qui. La birra è una miniera d'oro di:

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

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

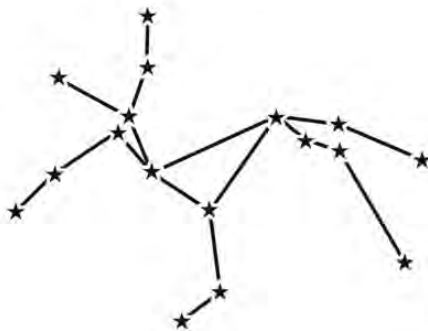


Dalla Biblioteca comunale



La Biblioteca si arricchisce di tanti nuovi libri, pensati per lettori di ogni età e interesse. Vi aspettiamo per sfogliarli e portarli a casa!

Il cielo stellato sopra Pasturana a cura di Giulia Piccinini



Il cielo notturno cambia, seppur molto lentamente. A causa della precessione degli equinozi, cioè la variazione dell'inclinazione dell'asse terrestre nel corso dei millenni, alcune costellazioni un tempo ben visibili dal nostro emisfero boreale sono "scivolote" nell'emisfero australe. È il caso del *Centauro*.

Il mito dedica questa costellazione a Chirone, creatura metà uomo e metà cavallo che, a differenza dei suoi simili selvaggi, spiccava per saggezza. La figura del Centauro si estende tra emisfero boreale e australe e, proprio in questo periodo dell'anno, guardando verso sud e molto vicino all'orizzonte, è possibile intravedere la "testa" del saggio Chirone affacciarsi nel cielo.

Nella "zampa" della costellazione brilla *Alpha Centauri*, il sistema stellare più vicino al nostro Sistema Solare: la sua luce impiega appena 4,4 anni per raggiungere la Terra.

Evento del mese: dal giorno 16 potremo vedere al tramonto, verso ovest, una sottile falce di Luna allineata a Mercurio, Giove e Venere. Il giorno 21 alle ore 10.24 entreremo nella stagione estiva.

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



21 maggio 2026- Il Giro a Pasturana! Le decorazioni



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



21 maggio 2026- Il Giro a Pasturana!
I pasturanesi

