



Fondata il 19 Giugno 1990

A SIGERA

la cicala



settembre 2026
Numero 9
Da sempre 480

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

QUEL C'HA FUMA (notizie dalla Pro Loco):
Programma della 53^a Edizione del Settembre Pasturanese / Sagra del Corzetto e rassegna *Diffusa 2026 (SONICHOPS)*.

Pagina 3 Marika Dragonetti (*"Sotto al cappannone"*).

Pagina 4: Velise, Barbara e Serena (*"Una lotteria di paese"*).

Pagina 5: Serena Motta (*"I miei ricordi della sagra"*).

Pagina 6: Lello Tiseo (*"La Tombola che racconta Pasturana"*).

Pagina 7 *"A toumbula da gnepa"* nelle immagini e programma della Tombola

Pagina 8 Rubrica Farmacia: Consigli della dottoressa Marcella Bianchi

Pagina 9 Rubrica Bottega e Rubrica Parrucchiera

Pagina 10 : Iniziative della Biblioteca Comunale per la Sagra.

Ringraziamenti agli sponsor della Pro Loco.
Pagina 11 T'LU SAIVI CHE...: 3^a edizione della *"Cena sotto i tigli"*.

Pagina 12 T'LU SAIVI CHE...: Album Sant'Anna 2026

In copertina è riprodotto un quadro di Patrizia Borromeo, visibile presso il Palazzo Comunale. In primo piano, la barchetta di carta riporta la frase di Cesare Pavese che accompagna da sempre la nostra copertina, rendendoci ancora più legati a quest'opera. In questo numero del notiziario, alcuni volontari condividono ricordi e riflessioni maturati nel corso degli anni, raccontando il cuore autentico della nostra Sagra.

Il Presidente della Pro Loco
Pier Giuseppe Borgarelli



PASTURANA

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO
53ª Edizione del Settembre Pasturanese

SAGRA DEL CORZETTO
LA PIU' ANTICA DEL TERRITORIO

SETTEMBRE

4 Venerdì
Ore 19,00: STAND GASTRONOMICO
Corzetti, specialità e musica delle nostre tradizioni
Serata in compagnia di:
MASTROMARINO & PARODJ

5 Sabato
Ore 17,00 21° Trofeo Ranapastu. Gara di Retrorunning (corsa all'indietro)
Ore 19,00 STAND GASTRONOMICO
BALLO LISCIO CON ORCHESTRA SPETTACOLO
PAOLO BAGNASCO

6 Domenica
Ore 12,00 STAND GASTRONOMICO
Ore 16,00 A TOUMBULA DA GNEPA
Ore 19,00 STAND GASTRONOMICO
SERATA FINALE **EMOZIONI BAND**
ESIBIZIONE SCUOLA DI BALLO **DESIRE' Adda Pasturana**

PER TUTTI I GIORNI: SERVIZIO BAR
PESCA DI BENEFICENZA

 **RIOLA s.r.l.**
COSTRUZIONI EDILI
Via Trattato di Roma, 10
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143.323563 - Fax 0143.32211
e-mail: riola@fratelliriola.191.it

Stampa: ARREDA - Novi Ligure (AL) - Tel. 0143/321514



Radic'Arte

AZIONI DANZATE PER LA COMUNITÀ

Per la rassegna "Diffusa 2026"
27 settembre ore 17.30 nei giardini
di piazza Spinola

SONICHOPS l'innovazione della danza
al ritmo della birra
Compagnia Egri Bianco Danza



Marika Dragonetti: sotto al capannone

Abbiamo chiesto a Marika Dragonetti di raccontarci cosa significa coordinare il capannone e accompagnare, anno dopo anno, la crescita dei giovani camerieri.



Mi sono trovata catapultata tra i ragazzi camerieri senza nemmeno accorgermene. Non ricordo quale sia stato il momento, dato che io quando sono entrata a far parte della meravigliosa famiglia Pro Loco sono saltata da una postazione all'altra, lotteria, cassa e mai avrei pensato di ritrovarmi sotto il tendone.

Il nostro Amedeo Bennati un giorno mi chiama e mi insegna tutto quello che aveva organizzato: tavoli, fogli delle presenze, nomi dei ragazzi, dicendomi “mi affiancherai in questa organizzazione” e la mia nuova avventura comincia. Amedeo era una persona gentile ma molto autoritaria, e ricordo che all'epoca, parliamo di circa 30 anni fa, i camerieri erano intimoriti dalla sua persona, e me li trovavo spesso e volentieri nascosti dietro di me “Mari aiuto”.

Ma questo non perché fossero trattati male, anzi, ma perché abbiamo sempre voluto il meglio per loro e tutto il paese. La Luigina apparecchiava ogni tavolo con vasetti di fiori di campo e accompagnava i commensali al loro posto, selezionandolo in base al numero di persone che dovevano cenare. Poi piano piano le redini del processo sono state affidate a me, custodisco con orgoglio e con un pizzico di gelosia tutto ciò che Amedeo ha costruito in quegli anni, ho ancora dei fogli scritti a mano da lui che mi stringono il cuore quando mi capitano tra le mani. Ogni anno passano le generazioni e io quei bambini che me li trovavo abbracciati in cerca di una parola e di una patatina, ora li ritrovo grandi, e sono io che “rubo le patatine” e cerco appoggio e idee da loro. Quei ragazzi che sono diventati grandi e che ora sanno organizzare feste e sanno portare avanti le tradizioni.

E poi arrivano i piccolini “*i rumentini*” e vedi questi piccoli così esili ma con una forza tale nel portare ceste con piatti sporchi, bambini che indossano guanti in lattice più grandi di loro, due mani stanno nello stesso guanto, eppure presenti all'appello per aiutare il paese, per sentirsi parte integrante della comunità, orgogliosi di correre da me per raccontarmi che gli hanno dato la mancia oppure con il visino implorante “possiamo mangiare?”.

I giovani, i nostri ragazzi, i nostri camerieri, coloro che sono il nostro futuro, coloro che portano nuove idee, coloro ai quali passerò il testimone che ho ricevuto io, coloro tra i quali qualcuno ti racconterà quanto sia orgoglioso di aver vissuto questa esperienza che aiuta a crescere, a conoscere a capire che è importante collaborare, una esperienza che per molti di loro diventa nuove amicizie, diventa l'imparare a rapportarsi con gli adulti e con i coetanei, a rispettare alcune regole che spesso si danno per scontate.

E io mi sento piena di emozioni, piena di orgoglio per essere stata e per essere ancora un punto di riferimento. Alcuni di loro mi chiamano direttamente mesi prima della sagra dando la loro disponibilità e poi qualcuno invece arriva direttamente al campo per aiutare a più non posso, occupando tutti i ruoli che gli sono permessi occupare.

Ho fotografato nel cuore i loro sguardi, i loro nomi, la loro felicità...Ecco i giovani sono loro ai quali mi sento di dire un “Grande Grazie” perché come sempre dico, loro imparano da noi ma noi impariamo tanto da loro. A tutti i ragazzi che mi hanno aiutato a crescere, che mi hanno aiutato a capire.

A tutti i ragazzi che hanno fatto parte della mia vita e a tutti quelli che arriveranno

GRAZIE IMMENSAMENTE GRAZIE

Marika



Velise, Barbara e Serena: una lotteria di paese

La lotteria è da sempre uno degli appuntamenti più amati della Sagra del corzetto. È uno di quei giochi che, anno dopo anno, riesce a coinvolgere tutti: i bambini, che sognano di vincere il premio più bello, e gli adulti, che si lasciano trascinare dall'entusiasmo e, con un pizzico di ironia, finiscono persino per indossare gli improbabili premi conquistati.

Nel corso degli anni la lotteria ha cambiato più volte casa, seguendo l'evoluzione della sagra stessa. Agli inizi, quando la festa si svolgeva in Piazza Spinola, trovava posto nel locale accanto all'Oratorio della Trinità. Successivamente si è trasferita in uno stand allestito nella piazza e, infine, ha trovato la sua collocazione sotto le tribune del Centro sportivo, quando la sagra si è spostata nella sede attuale.

Ogni edizione conserva le sue immancabili tradizioni: la curiosa sezione natalizia, i premi che ritornano puntualmente ogni anno e quell'atmosfera di allegria che rende la lotteria molto più di un semplice gioco. Dietro ogni biglietto venduto c'è il lavoro e l'entusiasmo di un gruppo di volontarie che, con passione e tanto divertimento, prepara tutto nei minimi dettagli. Sono proprio loro a raccontarci cosa significa organizzare una delle attrazioni più amate della sagra.

Velise, Barbara e Serena, eccoci! Siamo noi i volti più recenti della mitica pesca di beneficenza della Sagra del Corzetto, a cui ogni anno si aggiungono volenterose aiutanti grandi e piccine!!!

Il divertimento inizia ben prima dei tre giorni di sagra: nelle calde sere d'estate in compagnia di Dante, Gianna, Domenico e tutti gli altri giovanotti dell'Unpli, ci ritroviamo al campo sportivo per stilare un rigoroso piano di lavoro.

Ecco i punti salienti:

- Stressare Pierluigi per la sistemazione della location
- Preparare 2000 biglietti assicurandosi di averli piegati perfettamente (altrimenti la Veli si arrabbia)
- Selezionare accuratamente gli oggetti gentilmente donati da tutto il paese
(scusandoci anticipatamente se per "errore" qualcosa dovesse finire nella spazzatura)
- Dedicare tempo ad uno sfrenato shopping per rendere il bottino ricco e vario per grandi e bambini
- Disporre accuratamente i premi assegnando ad ognuno un numero scritto nel prezioso quadernetto



E poi e poi ...arrivano finalmente i tre giorni dove il divertimento si "fa duro": nuovi e affezionati clienti animano le nostre serate fatte di ... "Quanti biglietti vuole?" "Premio adulti o bambini?" "Mi dia qualcosa di bello" "Questo non mi piace posso cambiarlo?" e ancora... "Ma questo assomiglia a quello che ho a casa!!"

E tra una chiacchiera, una risata, un ballo e una montagna di biglietti da raccogliere passiamo TRE BELLISSE SERATE, ricordando a tutti, di tanto in tanto che "è pur sempre una lotteria di paese".

Velise Barbara Serena



Serena Motta: “ I miei ricordi della sagra”

Crescere nella Pro Loco significa vedere una semplice festa trasformarsi in un pezzo della propria storia, imparare il valore del volontariato osservando gli adulti e, un giorno, ritrovarsi al loro fianco a portare avanti la stessa tradizione. Per molti dei nostri soci è stato così: Serena ci racconta la sua esperienza.



Ricordo ancora il profumo della fine dell'estate e l'emozione di tutto ciò che stava per cominciare. Ero una bambina, biondissima, e quei vassoi mi sembravano pesare quanto un macigno.

Ricordo la corsa per accaparrarsi quelli più leggeri, perché allora – e fa quasi impressione pensare che siano passati quasi trent'anni – i piatti erano ancora di ceramica.

Ricordo quella piazza concava, così viva e piena di persone. Per arrivare a prendere i primi bisognava essere alti almeno un metro e quaranta, e io guardavo tutto con gli occhi pieni di meraviglia.

C'erano la lotteria, le frittelle, le mance custodite come piccoli tesori, l'orchestra che suonava davanti al Comune e quell'atmosfera che sapeva di casa, di comunità, di tradizione. Erano giorni intensi, fatti di fatica, sorrisi e mani che lavoravano insieme con un unico obiettivo.

Oggi quella magia è cambiata, ma non è svanita. Anzi, si è trasformata. Abbiamo una cucina che farebbe invidia a tante realtà professionali, una qualità altissima, tanta voglia di fare e, soprattutto, di stare insieme e divertirci.

Lo spirito, però, è rimasto lo stesso: quello di chi dedica tempo ed energie per qualcosa che sente profondamente suo.

Ora ho 34 anni e ripenso spesso a quella bambina bionda che ha iniziato servendo ai tavoli.

Fa sorridere pensare che

quelli che allora erano i miei mentori, le persone che osservavo con ammirazione e da cui cercavo di imparare, oggi siano diventati i miei compagni di avventura.

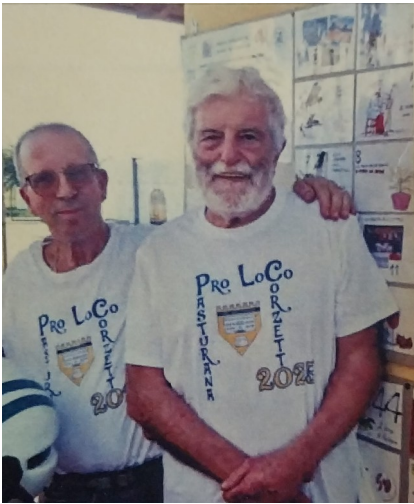
È il segno più bello del tempo che passa: le tradizioni cambiano volto, ma continuano a vivere attraverso le persone che le amano e che, anno dopo anno, scelgono di esserci ancora, con lo stesso entusiasmo di sempre.



Serena Motta



Lello Tiseo: “La Tombola che racconta Pasturana”



Tra gli appuntamenti più attesi del Settembre Pasturanese c'è senza dubbio la tradizionale Tombola della Sagra del Corzetto. Da oltre trent'anni a coordinarla è Lello Tiseo, che con passione e impegno contribuisce a mantenere viva una delle manifestazioni più amate del paese.

Da quanti anni organizzzi la tombola della Sagra del Corzetto e com'è nata questa tradizione?

«Io organizzo la tombola dall'inizio degli anni '90, anni in cui ero fresco cittadino pasturanese immigrato da Novi. Il tutto è nato per caso quando, in occasione della festa di chiusura di una baraonda a bocce organizzata dalla Pro Loco, mi sono presentato alla bocciofila con un tavolino, premi e biglietti per una lotteria improvvisata. Il successo di questa iniziativa mi ha fatto guadagnare l'opportunità di organizzare la tombolata di settembre, che già esisteva, ma in forma ridotta, come pas-satempo prima dell'apertura dello stand gastronomico in piazza alle ore 19.»

Ogni anno partecipano tante persone: qual è il momento della tombola che aspetti con più entusiasmo?

«Mentre prima la tombola era giocata solo dai ragazzi e dagli adulti, ora c'è anche la tombola in miniatura creata per i bambini piccoli, con schede piccole, pochi numeri e premi per tutti. Questo è uno dei momenti che aspetto con più entusiasmo: vedere l'allegria dei bimbi dove anche una piccola macchinina o una bambolina vinta sembra un premio gigantesco. Il momento che aspetto con entusiasmo inizia però due o tre mesi prima, quando comincio a raccogliere i premi, girando e mettendoci la faccia negozio per negozio per avere premi gratis senza far spendere soldi alla Pro Loco.»

Ci sono stati episodi divertenti o curiosi che ricordi con particolare affetto durante le edizioni passate?

«L'episodio più curioso capita in tutte le edizioni. Sembra strano, ma ci sono ancora ragazzi e adulti che giocano a tombola per la prima volta. Pensano che per fare terno, quaterna o cinquina bastino tre, quattro o cinque numeri sulla cartella e non sulla stessa riga... il che porta sempre a una risata collettiva. Oppure quando il primo giocatore che fa tombola e vince il televisore, con conseguente delusione degli altri giocatori ai quali mancava solo un numero, risulta poi, in fase di verifica della scheda, che un numero segnato come estratto non sia ancora uscito; e qui, viceversa, la delusione di prima diventa entusiasmo.»

Che invito vuoi rivolgere a chi non ha mai partecipato alla tombola della domenica pomeriggio e sta pensando di venire quest'anno?

«L'invito che faccio a chi finora ha perso l'occasione di divertirsi con noi è di venire con i figli o con i nipotini. Sarà un bel pomeriggio di giochi, divertimento e condivisione ed anche se ci sarà la delusione di non aver vinto nessun premio, ci sarà la consolazione di aver passato un bel pomeriggio all'aria aperta e di fermarsi a cena a gustare i Corzetti, non prima però di aver visto tutti i 90 disegni esposti in mostra nei quali potrete rivedere un po' di vita del paese.»

A margine dell'intervista, Lello ci racconta anche come è nata la celebre Toumbula da Gnepa.

«L'idea della Toumbula da Gnepa è venuta quando in Pro Loco si parlava di rifare il tabellone, perché era tutto in ferro e pesante da trasportare, però era bello colorato e allegro. Allora proposi a Simonetta Guido, disegnatrice d'eccellenza, di disegnare personaggi o avvenimenti della vita del paese e dare vita a una smorfia non napoletana ma pasturanese, cioè abbinare a uno dei 90 numeri un disegno. Ogni anno che passava aumentavano i disegni fatti, ma non bastavano perché dovevamo arrivare al cinquantesimo Settembre Pasturanese con il tabellone completo. Con l'aiuto della tecnologia, di Carlo e di chi è brava a disegnare siamo riusciti a completarlo. Il bello del nostro tabellone è che racconta la vita del paese e quello che di bello succede oggi diventerà un numero della Toumbula da Gnepa domani.»



“A toumbula da gnepa” nelle immagini



A' TOUMBULA da GNEPA Immagini relative a personaggi, fatti, avvenimenti di vita del paese

Domenica 6 Settembre PROGRAMMA

Ore 15,00: anteprima e giochi vari

Ore 16,00: TOMBOLATA Cartelle gratuite per tutti

Ore 16,30: TOMBOLA BABY La Pro Loco in miniatura gioca a tombola con i bambini

Ore 17,15: A' TOUMBULA Ricco montepremi – cartella 5 euro



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

Perché le zanzare pungono proprio me?!



“Condividono” ormai con noi l'estate e sono diventate il nemico indiscusso di questa bellissima stagione! Non tutti siamo però vittime allo stesso modo delle loro punture: come mai?

Numerosi sono i fattori che direzionano le zanzare verso una persona piuttosto che un'altra, scopriamo quali sono i principali:

Il calore.

Non è un caso che le zanzare compaiano proprio d'estate, sono infatti insetti molto freddolosi, alla costante ricerca di fonti di calore. Proprio per questo motivo, quando devono scegliere chi colpire, il loro istinto le guida verso persone che hanno una temperatura del corpo più alta, prediligendo oltretutto anche le zone del corpo più calde al momento della puntura. L'assunzione di bevande alcoliche, per esempio, favorisce l'avvicinamento delle zanzare, proprio

perché l'alcool porta ad un aumento della temperatura corporea.

L'anidride carbonica.

Le zanzare sono in grado di fiutare l'anidride carbonica del nostro respiro fino a 164 metri di distanza. Per questa ragione le persone in sovrappeso o incinte che respirano in modo frequente e affannato sarebbero tra le vittime principali delle zanzare, in quanto hanno uno scambio di O₂/CO₂ di gran lunga maggiore.

L'odore della pelle.

Anche se non ce ne rendiamo conto, la nostra pelle rilascia moltissime sostanze, alcune delle quali sono in grado di attirare le zanzare. In particolare, le zanzare riescono a percepire l'acido urico, l'ammoniaca e l'acido lattico emessi dal nostro derma. Per questa ragione, tra i soggetti più colpiti dalle zanzare, ci sono sicuramente gli sportivi, sia perché durante l'attività fisica c'è un rialzo della temperatura corporea e un aumento della sudorazione, che per il fatto che dopo l'allenamento nei muscoli si forma proprio l'acido lattico.

Batteri

Anche i microrganismi batterici che si trovano sulla nostra cute giocano un ruolo fondamentale per le zanzare, infatti i soggetti che hanno una pelle più popolata dai batteri vengono punti di più. Inoltre, zone come i piedi e le caviglie sono quelle in cui è presente una maggior concentrazione di colonie batteriche, ecco perché sono tra i punti più bersagliati.

Curiosità: Il profumo della citronella non infastidisce le zanzare ma è più forte rispetto a quello emesso dall'uomo, che quindi viene coperto dall'odore della candela, rendendoci olfattivamente invisibili per questi insetti. Inoltre, il calore della fiamma disorienta la ricerca del bersaglio.



La bottega della Rosy

Il corzetto come non l'avete mai assaggiato

Settembre, a Pasturana, ha un sapore inconfondibile. Con la fine dell'estate il paese si prepara per uno degli eventi che per più di mezzo secolo ha caratterizzato il settembre pasturanesco, la Sagra del Corzetto. Per il nostro paese non è soltanto una festa gastronomica, ma un evento che in sole tre giornate racchiude eventi sportivi, ballo liscio, DJ set e giochi che da sempre contraddistinguono inconfondibilmente la sagra, come "A Toumbola da Gnepa".

Da sempre i corzetti vengono accompagnati dai grandi classici della cucina locale, come il pesto di maggiorana, il ragù o il sugo ai funghi. Sono abbinamenti che hanno fatto la storia di questo piatto e che continuano a essere apprezzati da tutti.

Alla Bottega di Rosy, però, ci piace anche riscoprire nuove combinazioni, senza perdere il legame con i sapori del territorio. Per questo proponiamo un condimento diverso dal solito, delicato ma ricco di gusto. Si tratta della salsa di pinoli, una ricetta semplice, tipica della tradizione ligure, che esalta il sapore della pasta tipica delle nostre zone.

Corzetti in salsa di pinoli

Ingredienti per 4 persone: Corzetti gr 400 Pinoli gr 200 Aglio 1 spicchio Maggiorana (o altre erbe a vostro piacimento) 10 rametti Prescinseua (o ricotta) gr 150 Parmigiano Reggiano gr 80 Sale q.b. Olio extravergine di oliva q.b.

Metti dentro al frullatore tutti i pinoli con le foglie di maggiorana fresca, l'aglio privato dell'anima, un pizzico di sale e due cucchiaini d'olio extravergine di oliva, frullate aggiungendo olio a filo fino a quando non si ottiene una consistenza liscia e cremosa. Nel frattempo, metti su l'acqua per far cuocere la pasta.

Ottenuta questa base cremosa di pinoli, aggiungi la prescinseua (o la ricotta) e mescola con un cucchiaino. Quindi aggiungi 50 grammi di parmigiano reggiano grattugiato e dell'acqua di cottura della pasta. Manteca fino a ottenere una consistenza cremosa ma non liquida. La salsa di pinoli è pronta. Quando i corzetti sono cotti, scola e condisci. Aggiungi dell'altro formaggio grattugiato e guarnisci a piacere con pinoli e maggiorana.

A petnera (la parrucchiera)

Un nuovo taglio per un nuovo inizio: come preparare i bambini al rientro a scuola



Il ritorno sui banchi di scuola porta con sé una carica di emozioni: l'emozione di ritrovare i compagni, la curiosità per le nuove materie e un pizzico di agitazione per la solita routine che ricomincia. C'è un rituale semplice ma importante per segnare questo passaggio: il taglio di capelli prima dell'inizio delle lezioni.

Consigli per un'esperienza positiva dal parrucchiere:

- Coinvolgili nella scelta: sfogliate insieme qualche foto o chiedete loro come vorrebbero i capelli. Lasciare ai bambini un margine di decisione li farà sentire grandi e responsabili del proprio stile.

- Scegliete la praticità: la scuola richiede movimento, gioco e concentra-

zione, meglio avere un taglio pratico e gestibile.

- Puntate sull'entusiasmo: trasformate l'appuntamento dal parrucchiere in un evento speciale, magari abbinandolo a una merenda insieme o alla scelta del diario. Parlatene come del "taglio dei grandi per il nuovo anno".

Un piccolo gesto come una sforbiciata al momento giusto può fare miracoli: regala ai bambini quella sferzata di energia e quell'ordine mentale necessari per varcare il portone della scuola a testa alta, pronti a imparare e a sorridere.

Stefania vi aspetta da Emmalù a Pasturana in via Garibaldi 4 (339 344 9899)

A BIBIUTECA (*la biblioteca*)



Dalla Biblioteca comunale

La Biblioteca in festa alla Sagra del Corzetto!

La Biblioteca Comunale vi aspetta con il suo speciale gazebo per una giornata all'insegna della lettura e della dolcezza! Cosa troverete al nostro gazebo?

Libri per tutti i gusti pronti a trovare una nuova casa. Ottime torte artigianali a offerta libera.

UN PICCOLO GESTO, UN GRANDE SOSTEGNO

Tutto il ricavato della giornata sarà interamente destinato a finanziare le attività e i laboratori per i piccoli pasturanesi!

Vuoi dare una mano? Porta un dolce!

Vuoi sostenerci? Passa a trovarci, assaggia i dolci e porta a casa un bel libro!

Che tu venga per donare o per acquistare, il tuo aiuto fa la differenza per i nostri bambini!

Dove: Gazebo della Biblioteca – Sagra del Corzetto

Vi aspettiamo numerosi e... golosi!

La Pro Loco di Pasturana ringrazia gli sponsor per la Sagra del corzetto

**Ditta Dragonetti
Riola costruzioni edili
Mangini Caramelle
Farmacia dottoressa Bianchi
SMA di Marco Sanni
La bottega di Rosy
Emmalù
Grandiauto
Patrizia Borromeo**

**e tutti coloro che a vario titolo hanno contribuito alla
manifestazione**

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



Lunedì 27 luglio 2026
Terza edizione della cena sotto i tigli: i gruppi



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

Album Sant'Anna 2026



I festeggiamenti si sono aperti sabato 25 luglio con la trentottesima edizione del concerto presso il castello della famiglia Gavotti.

Una serata favolosa grazie al talento degli artisti che si sono esibiti e alla cura degli organizzatori, Lino e Giulio Laguzzi.

Nella foto da sinistra Giulio Laguzzi, Virginia Fracassi con i soprani Manuela Giacomini, Christel Marcoz, Xingyao Chen.

Domenica 26 luglio, messa celebrata da don Giovanni Sangalli e processione per le vie del paese, coi bravi portatori che hanno accompagnato il simulacro della santa. Al termine, aperitivo offerto dalla SOMS.



Domenica
26 luglio
partita
“zuni
countra
vegi”
1-2