

LA FAMIJA 'N TOA CA

ASOCIACIÓN CIVIL FAMILIA PIEMONTESE DE SAN FRANCISCO



Estimados socios:

Les comunicamos que estamos trabajando en la refacción y pintura de la Casa del Piemonte y en las instalaciones sanitarias de nuestro Salón Social de Avenida Cervantes, junto al Monumento al Inmigrante Piemontés. Importantes obras que necesitábamos y que finalmente podemos concretar.

Por otra parte, tenemos que comunicar la suspensión de nuestro Congreso Nacional de Asociaciones Piemontesas, por motivos de fuerza mayor. La pandemia que llegó a tantos lugares del planeta nos obliga a suspender el Congreso hasta nueva fecha. También se posterga la fecha de inicio de nuestros Talleres de Piemontés, Narración Oral, los ensayos de la Cantata Piemontesa y nuestras actividades sociales y reuniones culturales.

Deseamos que puedan transcurrir este período con tranquilidad, siguiendo las medidas de seguridad aconsejadas. Que disfruten del descanso, buenas películas, escuchar música, cantar, escribir, hacer jardinería, labores manuales y tantas otras cosas. Y que tengan unas Felices Pascuas.

La Comisión Directiva



FamiliaPiemontesa



sanfrancisco@familiapiemontesa.com.ar



03564 20-4204

FOTO DE PORTADA

Vista aérea de la ciudad de Turín, en la región del Piemonte, Italia. De fondo, se ve el cordón montañoso de Los Alpes, cubierto de nieve y brillante por el sol.

Foto: Alejandro - Flickr.com

CANTON PIEMONTÈIS

REFRÁN PIAMONTÉS

“Esse tranquil parèj ëd na Pasqua”. (Estar tranquilo como en Pascua).

Estamos en Pascua y los cristianos nos felicitamos: ¡Felices Pascuas! ¿Pero entendemos realmente qué es la Pascua? Aquí el proverbio piamontés nos habla de la tranquilidad, de la serenidad, de la alegría de la Pascua. Y en la zona de Saluzzo también se dice: “content come na Pasqua”. Alegría porque es Cristo que nuevamente resucita para redimir nuestras miserias humanas. No es simplemente una fiesta entre otras: es la “Fiesta de las fiestas”, es el “gran Domingo”.

Un interesante refrán piamontés que nos puede ayudar a reflexionar en este día de gloria para intentar mejorar cada uno de nosotros, y así mejorar este mundo donde se habla tanto y muchas veces mal:

*“Dios nos hizo dos ojos,
dos orejas y una sola boca...
para decirnos que tenemos que mirar
y escuchar el doble de lo que
tenemos que hablar”.*

*“Nosgnor a l’ha fane doi euj,
doe orije e na boca sola...
per dine ch’a venta vardé
a esté a sente ‘l dobe
‘d lón ch’i dovomo parlé”.*

Y para terminar, recuerdo que en algún lugar del Piemonte, para Pascua, se cantan estas expresivas estrofas:

*“Gesú l’e arsussità:
j’è na neuva stra
ch’a uniss la tèra al cel”*

*“Jesús ha resucitado:
hay un nuevo camino
que une la tierra al cielo”*

Dr. Francisco Giletta

INICIO DE ACTIVIDADES, CURSOS Y TALLERES

Se suspenden hasta nuevo aviso.

- TALLER DE PIAMONTÉS
- CANTATA PIEMONTESE
- ESCUELA DE ARQUERÍA
- TALLER DE NARRACIÓN ORAL

CUSIN-A PIEMONTÈISA

ANTRÉ (ENTRADA)

Es un plato frío (piat frèid), que se sirve como prim piat. "La tàula d' antré" lleva jamón, salame, quesos, aceitunas, anchoas, verduras en escabeche, huevos rellenos, atún, vitel tonné, todos alimentos fríos que dan colorido a la preparación. Se acompañan con pan tostado, bruschettas y por qué no, soma d' aj.

Antes se acostumbraba preparar en ocasiones especiales la clásica mayonesa que se servía como primer plato.

Llevaba papas, zanahorias pollo frío desmenuzado o atún con huevos rellenos, fiambres caseros, adornada con aceitunas, morrones, tomates, lechuga, anchoas y la clásica mayonesa casera que daba el nombre a la preparación.

Era "propí'n piat bon".

Lic. Norma Lucia Borello



LA BAGNA CÀUDA DEL VIERNES SANTO

Para muchas de las familias de San Francisco y zona, Viernes Santo y bagna càuda son sinónimos. Y no estoy diciendo que lo sea para todas, porque sin duda hay algunas familias piamontesas que en ese día tan significativo para la cristiandad hacen verdaderamente ayuno y abstinencia. Y que comen la bagna càuda en otra fecha. Pero ese no es nuestro caso.

Desde que yo recuerdo, el Viernes Santo mi mamá la hacía para toda la familia. Cuando mis hermanos y yo nos casamos, nuevos comensales entusiastas se agregaron a nuestra mesa para cumplir con el sagrado ritual de empezar a mojar verduras en esa salsa caliente, que es sublime para el paladar.

Pero la bagna no es solo un manjar, es mucho más: es reunión familiar, es mantener viva la tradición de los nonos, es transmitir un sentimiento de pertenencia que se conserva a pesar del paso del tiempo.

Dos años antes de que mi mamá falleciera, yo le pedí la receta. Hasta ese momento siempre la había hecho ella. Desde esa Semana Santa empecé a prepararla yo. Su receta (que tengo guardada en un archivo de la computadora) es para 20 comensales. Si somos más o menos de 20 hay que adaptar las cantidades. En realidad siempre somos más de 20: mi marido y yo, mis hijos, nueras, yernos y

nietos, mis hermanos con sus hijos y nietos y alguno de mis consuegros. Todos reunidos en torno a tres o cuatro ollitas que a su vez están sobre sus respectivos calentadores, cada comensal eligiendo un trozo de verdura para mojar en la salsa caliente, o sirviéndose unos raviolos de ricota a los que riegan con abundante bagna.

Para mi papá el cardo era un elemento imprescindible. Él lo encargaba en la verdulería de la esquina de su casa con mucha anticipación, quería asegurarse de tenerlo en su mesa. Desde que él no está ya no ponemos cardo, ninguno lo come. Pero sí hay abundantes verduras crudas y cocidas; yo las acomodo formando un ramillete bien colorido: pimientos y zanahorias, papas y batatas, hojas de lechuga, repollo blanco y morado, el infaltable coliflor (mi preferido), tallos de apio, brócolis, zapallitos de Bruselas. Cada familia tiene su propia receta: algunos le ponen nueces, otros no; algunos pican las anchoas bien finitas, otros no; algunos usan una cabeza de ajo por persona, otros solamente media cabeza. Yo le pasé la receta a mis hijas hace ya unos años, ellas también la preparan.

La reunión del año pasado fue numerosa y emotiva, se dijeron algunas palabras en piamontés y mis hermanos contaron acerca de las tradiciones familiares, cosas de los nonos, de la vida en el campo, cosas desconocidas para los más jóvenes.

Los que vienen de otras ciudades dicen que caminar por San Francisco un Viernes Santo es una experiencia peculiar. Que de todas las casas sale un tremendo aroma a bagna càuda, o que el olor a ajo se percibe en el aire. Como sea, casi todos ellos, cuando la probaron, la amaron. No sé qué nos deparará este Viernes Santo 2020. No sé si el coronavirus nos permitirá reunirnos. Quizás este año tengamos que dejarla para más adelante. Pero será una excepción. Ojalá todo esté normalizado y podamos cumplir con el ritual de siempre.

Estela Griffa

TALLER DE PIAMONTÉS

Este Taller de Lengua Piamontesa lleva seis años completos de actividad y está a cargo de la Prof. Ana María Filippa y del Sr. Norberto Alisio. Se enseña lengua escrita y oral, los asistentes tienen diferentes niveles de conocimiento de la lengua, y todos participan con anécdotas familiares, recuerdos, recetas, canciones, etc. Además, se realizan otras actividades como recorrido por las capillas rurales, visita del Archivo Gráfico y Museo Histórico, degustación de comidas típicamente piamontesas y caseras.

Coordinadores y alumnos organizan Presentaciones de libros, Conferencias, Muestras de Pintura, Miniconciertos, Muestras de Fotografía y otras actividades relacionadas con la cultura de nuestra ciudad y región.

En la página 6 de este boletín, encontrará la letra de una canción, a modo de práctica, en piamontés y español.

SACROS MONTES PIAMONTESES

SANTUARIO DE OROPA



El Santuario de Oropa o Sacro Monte della Beata Vergine es considerado uno de los más destacados de Europa. Se trata de un peculiar lugar de culto con gran valor religioso. Declarado en el año 2003 como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, este espacio está dedicado plenamente al culto mariano representado en la imagen de la Virgen Negra.

El importante santuario de Oropa se encuentra en un escenario natural imponente, a 1.159 metros de altura, entre las montañas que rodean la ciudad de Biella, las cuales forman parte de los Alpes. Arquitectónicamente hablando, el santuario presenta 19 capillas, de las cuales 12 de las más imponentes hacen alusión a la Virgen María mediante frescos y estatuas que se encuentran allí. Todas las capillas poseen techo realizado con material de laja de piedra, tradicional en la construcción alpina.

El desarrollo del Santuario de Oropa sufrió varias transformaciones en el tiempo, hasta que alcanzó las monumentales dimensiones modernas, convirtiéndose de un lugar de paso a un destino de peregrinos animados por un fuerte espíritu de devoción. El avance arquitectónico y de construcción del Santuario de Oropa fue grandioso. Hoy, se articula a través de tres patios. Los lugares de culto son la Basílica Antigua en la cual se venera la Virgen Negra y la Basílica Nueva. Completando la estructura monumental del Santuario, edificios laterales, amplios y simétricos, forman con otras estructuras una verdadera ciudad mariana. El frente principal del Santuario de Oropa es imponente con la gran escalera que conduce a la Puerta Regia esculpida completamente en piedra, construida por la generosidad del Cardenal Príncipe Mauricio de Savoia.

La solemne coronación de la estatua de la Virgen María Reina de Monte Oropa se realizó en el año 1620. Se trata de una talla de madera que la leyenda señala como esculpida por el propio San Lucas y llevada a Oropa por San Eusebio. Actualmente se sabe que fue tallada a finales del siglo XIII, encontrando su colocación en la

primera iglesia, apenas construida junto al viejo sacelo eusebiano. La imagen sagrada fue, con el tiempo, objeto de creciente devoción popular.

Según la tradición, el santuario fue fundado por San Eusebio, obispo de Vercelli en el siglo IV. San Eusebio fue quien difundió el cristianismo y la devoción mariana en los valles de Biella, en una zona que por aquel entonces era casi completamente pagana. Eusebio reemplazó el culto de las deidades femeninas celtas con el culto de la Madre de Dios, María.

Los primeros documentos escritos que hablan de Oropa, que se remontan a principios del siglo XIII, informan la existencia de las iglesias primitivas de Santa María y San Bartolomé, de carácter ermitaño, que constituyeron un punto de referencia fundamental para los peregrinos que viajaban desde el este hasta el Valle de Aosta. La basílica antigua surgió de la antigua iglesia de Santa María, y en ella se conserva el precioso sacelo eusebiano, en cuyo interior está la Virgen Negra.



En la época del barroco, el santuario experimentó una enorme expansión arquitectónica gracias a la protección de la Casa de Saboya. Participaron activamente en Oropa arquitectos ilustres, como Felipe Juarra (a quien se debe entre otros la monumental Porta Regia del Santuario) y Guarino Guarini. La imagen de la Virgen Negra del Santuario de Oropa es considerada muy milagrosa por parte de los lugareños, que siempre fueron a rogarle a través de los años de salvarlos de la peste y otras calamidades .

El santuario se encuentra a solo 10km. de la ciudad de Biella, y se puede llegar a él por carretera en auto o en autobús. Algunos fieles lo hacen peregrinando. La majestuosidad del paisaje y la imponente presencia del Santuario envuelven al peregrino en un clima de gran misticismo. Muchas cosas se dicen acerca de la imagen de la Virgen Negra, entre ellas que el rostro jamás se empolva.

Considerado un fenómeno sorprendente, cada año, a mediados de noviembre, se realiza en este lugar el rito de la limpieza de la Madona de Oropa. Esta imagen tiene los cabellos dorados y lleva un manto azul. Durante la ceremonia de limpieza, realizada desde hace siglos, el rector del Santuario abre la urna del altar y limpia con un pañuelo de lino blanco el rostro de la Virgen Negra con el Niño Jesús en sus brazos. Luego del acto, el sacerdote muestra a los fieles la Virgen y el pedazo de tela que no se ha ensuciado. Después, también las monjas del santuario frotan con un paño la estatua, seguidas por todos los fieles que participan en el homenaje mariano. También se dice los pies de la estatua están intactos a pesar de haber sido utilizados para curar a los enfermos y cicatrizar heridas, durante varios años y que son tocados por los fieles devotos. La festividad de la Virgen Negra de Oropa es el 29 de octubre.

En esta edición de nuestro Boletín, les dejamos una bella canción en piamontés, para que lean y canten: el Himno de los Piamonteses en el Mundo. (Pueden encontrarlo en youtube).

Noi soma Piemontèis

Letra de DomenicoTorta - Música de G. Vallero y C. Chiara

*Quaidun ëd noi a parla
fransèis o american,
e pòchi a conòsso
paròle an italian*

*Algunos de nosotros
habla francés o americano
y pocos conocen
palabras en italiano*

*ma gnun ëd noi
për boneur l'ha dësmentià
paròle bele e care
sentìe da masnà.*

*pero nadie de nosotros
por suerte no ha olvidado
Hermosas y queridas palabras
Escuchadas cuando éramos chicos*

*Noi soma ëd Piemontèis
ën gir për tut ël mond
e an drinta al cheur portoma
‘n tòch dël nòstr Piemont
S’a j’é da fé ‘d ribòte
‘s tiroma pa andaré,
ma dur l’é stene a bòta
sa j’é da travajé.
Ën gir as dis*

*Nosotros somos piemonteses
dando vuelta por todo el mundo
Y dentro del corazón llevamos
un pedazo de nuestro Piemonte
Si tenemos que salir de juerga
no nos echamos atrás
pero siempre estamos listos
si tenemos que trabajar
por ahí dicen*

*che noi soma ëd bogianen,
ma ciuto noi rivoma
‘n doa j’aitr a fan ciadel.*

*que nosotros somos sosegados
pero en silencio llegamos
donde los demás hacen ruido.*

*Noi soma ëd Piemontèis
ën gir për tut ël mond,
e an drinta al cheur portoma
‘n tòch dël nòstr Piemont*

*Nosotros somos piemonteses
dando vuelta por todo el mundo
Y dentro del corazón llevamos
un pedazo de nuestro Piemonte*

*An tut ël mond trovoma
‘d pais fondà da noi,
le vigne a profumo
dël vin dël nostr Piemont,*

*En todo el mundo encontramos
pueblos fundados por nosotros
las viñas perfuman
el vino de nuestro Piemonte*

*ma an drinta al cheur
noi portoma ‘l ver Piemont
la tèra dij nòstr pare
con tuti ij seugn pì bej.*

*Y dentro de corazón
llevamos el Piemonte verdadero
la tierra de nuestros padres
con todos los sueños más hermosos*

*Noi soma ëd Piemontèis
ën gir për tut ël mond,
e an drinta al cheur portoma
‘n tòch dël nòstr Piemont*

*Nosotros somos piemonteses
dando vuelta por todo el mundo
Y dentro del corazón llevamos
un pedazo de nuestro Piemonte*

CANTATA PIEMONTESE

La Cantata Piemontesa ha estado presente desde el año 1976 en nuestra ciudad con el objetivo de mantener vivo el recuerdo de la odisea de la inmigración para las nuevas generaciones.

El Coro debutó públicamente en el Teatro Mayo en el año 1977; en el año 1997 sintió la necesidad de renovarse: ya no bastaban los cantos, era necesario revivir los sentimientos, las alegrías, los dolores, esa mezcla de sentimientos que acompañaron a esos aventureros jóvenes que dejaron su amado terruño por la falta de oportunidades y vinieron a hacer grande a esta nueva Patria que los recibió con los brazos abiertos.

Así comenzó una larga serie de obras teatrales y musicales. La primera se llamó "La letterina" en 1997; la última, "Remembranzas y Odiseas Gringas" se estrenó en el 2019 en el Teatrillo Municipal, con gran alegría por haber colmado la sala.

En este momento dirige el Coro la Prof. Luciana Balangione y la práctica teatral está a cargo del Prof. Javier Venica a quienes agradecemos su compromiso constante. También nuestro agradecimiento a todos los profesores que dirigieron este elenco piamontés, que sortearon inconvenientes y llegaron a tantos lugares de nuestro país, a países vecinos y al Piemonte en el año 2011, viaje que se espera repetir cuando estén dadas las condiciones.

La Cantata Piemontesa ensaya en la Casa del Piemonte José Losano, Av.Libertador Sur N° 456 los días martes y jueves a la hora 21.



 
@ARQUERIASANFRANCISCO

AMBOS SEXOS
CLASES GRUPALES
DÍAS SÁBADOS
AL AIRE LIBRE
MODALIDAD
COMPETICIÓN
O HOBBIE
EQUIPOS DE INICIACIÓN
A LA ARQUERÍA INCLUIDOS



ESCUELA DE ARQUERIA SAN FRANCISCO

INICIO DE CLASES: SÁBADO 7 DE MARZO

TURNO MAÑANA 3564 - 667228 MILTON SÁBADOS DE 8:30 a 10:30hs Máyores de 12 años	TURNO TARDE 3564 - 659973 JUAN PABLO SÁBADOS DE 16:30 a 18:30hs Máyores de 15 años
------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------