



Familia Piemontesa de Paraná

¡NOTIZIE!

ITALIA

REGIONE PIEMONTE





Queridos lectores:

Poco a poco tratamos de volver a la normalidad, siempre tomando las precauciones necesarias, vamos evolucionando.

Recién hemos empezado a comunicarnos nuevamente por intermedio de nuestra Cobradora y a partir del próximo número volveremos a estar en papel, salvo que alguno de ustedes solicite que se lo sigamos enviando en forma digital.

El Profesor Ronal Comba tuvo una idea genial, el “curso de piemontés on line” ideal para hacerlo desde casa.

Hasta el próximo Boletín.

*Daniel E. Gattí
Editor*

Distribución de la tierra según su geografía comparándola con el resto de

Italia

Piemonte

(2.539.978 ha)

Montagna

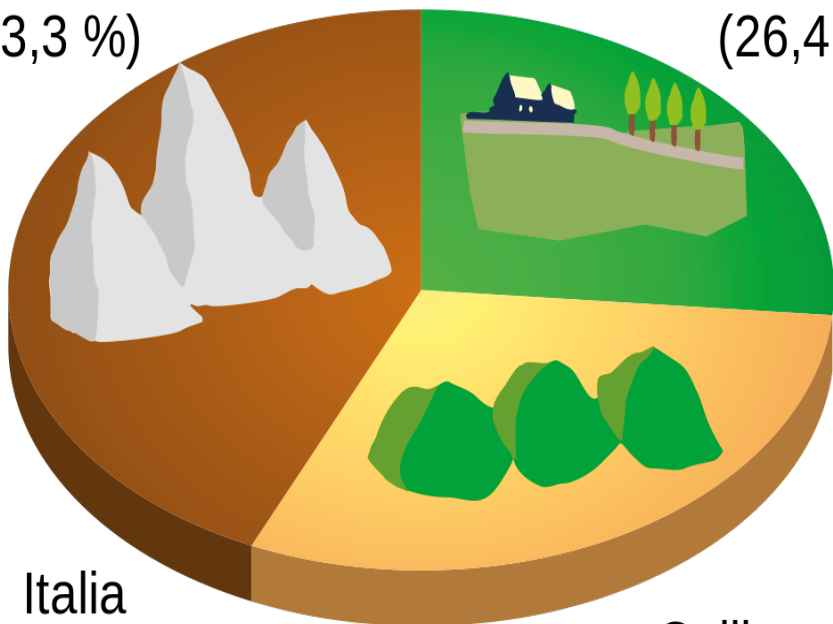
1.098.677

(43,3 %)

Pianura

671.458

(26,4 %)

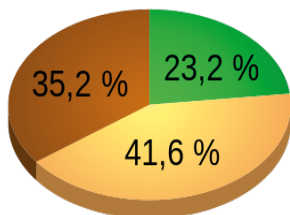


Italia

Collina

769.843

(30,3 %)





I T A L I A

2 GIUGNO

FESTA DELLA REPUBBLICA

La Festa della Repubblica Italiana si celebra il 2 giugno perché, proprio tra il 2 e il 3 giugno 1946, si tenne il referendum con cui gli italiani, dopo 85 anni di regno della dinastia dei Savoia (di cui 20 di dittatura fascista, conclusa durante la Seconda Guerra Mondiale), scelsero di far diventare l'Italia una Repubblica costituzionale, abolendo la monarchia.

Insomma, è il compleanno della Repubblica!



**¿la herencia
piemontesa
entra en
nuestro
menú?**

Conocer el origen de lo que comemos nos hace descubrir cuánto ha influido la antigua cocina piemontesa en nuestro regimen diario. A veces solo un postre añorado, a veces un recuerdo querido, pero también un alimento diario del cual no conocíamos su origen.

*Emblemáticos algunos y conocidos otros,
¡siempre muy ricos !*



los tallarines

¿Quién no ha comido tallarines solos, con salsa o con estofado dándole una versión rioplatense a este plato? Un recuerdo de los domingos con la mesa grande, la familia y los tallarines caseros. Bueno, pues bien, los famosos tallarines o “tajarin” es

un primer plato típicamente piemontés. El “tajarin” original debe ser amasado con harina dos 0 y huevo, después de hacer reposar la masa, se estira, se pliega sobre si misma y se corta a mano como indica la tradición. Así se obtiene el verdadero “tajarin”.



cortando
“i tajarin”

el bonèt

Típico y antiguo dulce de la tradición piemontesa, cuyo nombre original es “bünèt”, es un preparado a base de amaretis, cacao, huevo, leche y recubierto de caramelo. Existiendo otras versiones, la original es la más difundida y exquisita a pesar de que en sus orígenes S XIII no tenía cacao.



paste di meliga

Estos populares bizcochos denominados “paste d’ melia” en piemontés, son fabricados con harina de maíz, llamada granoturco, tuvo gran difusión y popularidad en momentos de gran carestía en Italia. Además del granoturco llevan harina dos 0, huevo, azúcar y esencia de vainilla.



grissini rubatá

Rubatà que en piemontés significa “enrollados” ya que la masa se debe enrollar a mano, son los bastoncitos

crocantes de harina, levadura de cerveza, malta y sal que tanto placer nos da comerlos.



el Frangelico

Es un delicioso licor elaborada a base de avellanas silvestres tostadas que son sumergidas en alcohol junto a bayas de vainilla y especias que luego de aportar toda su esencia se separan del licor mediante el proceso de filtrado, para luego endulzarse y envasarse. Con más de 300 años de historia hace honor a la leyenda del Fraile Angelico, ermitaño de las colinas.



el sambayon

Con su denominación original “zabaione” en italiano y “sambajòn” en piemontés, se prepara con yemas, azucar y vino moscato, originalmente de Asti. Debe su nombre a un santo de la corte de Eamanele Filiberto di Saboia, cocinero, después de la batalla de San Quintín en 1559.

Esta exquisita crema nos acompaña actualmente hasta en los helados, haciendo la delicia de nuestros paladares.



el vitel tonn 

 Nuestra comida de fin de año! El famoso menú del 31 de diciembre es también de origen piemontés, en sus múltiples variaciones que no son más que las denominadas "recetas familiares" Exquisito y placentero se come habitualmente para las fiesta de fin año, ya que su versión fría acompaña perfectamente las calurosas noches del verano. las primeras referencias de este plato en su composición debemos buscarlo cerca del 700, aunque en sus orígenes no tenía atún, pero la carne se cocinaba dando el aspecto de ese pescado, luego se le agregó la mayonesa en el siglo XIX y su sabor es el que le conocemos actualmente. Lo servimos como antipasto o como plato principal, probablemente por su ductilidad es tan reclamado por argentinos y su fama en Italia a comenzado a renovarse.

la bagna cauda

Es una preparación t pica del Piemonte que se elabora con anchoas, crema de leche, aunque en el Piemonte se usa aceite de oliva. Se utiliza como salsa sutanciosa para comer verduras crudas o cocidas. Est  considerado como plato único, pero puede ser servido como antipasto en una cena entre amigos. El

origen de la bagna cauda no se conoce exactamente, ni cuando ni donde se ha inventado este plato, pero si se sabe que los viñateros del tardo medioevo usaban esta comida para festejar la nueva cosecha. Este plato, con el tiempo, se convirtió en signo de la alegría y la amistad.

"Il Bagna Cauda Day" es un evento gastronómico que se desarrolla en Torino el último fin de semana de noviembre y se transformó en un rito colectivo. Según cada local se puede servir en tres versiones: "*Como Dios Manda*" que es la tradicional, "*Erótica*" con poco ajo, y "*Atea*" sin ajos, es un invento para permitir que todos puedan disfrutar de este plato tan tradicional.

**si jugamos
a la receta
más famosa
  quién se
la lleva el
premio ?**

¡cerea!

¡ COMENZARON LOS CURSOS DE PIEMONTES !

en su versión on-line

dictados por el Profesor Ronal Comba
de la ciudad de Brinkmann
Provincia de Córdoba



ENCUENTRO Y ASAMBLEA GENERAL ASOCIACIÓN CIVIL DE MUJERES PIEMONTESAS DE LA REPUBLICA ARGENTINA AMPRA

Necochea (Buenos Aires) Marzo 2020

El 6, 7 y 8 de marzo se realizó este importante encuentro de Mujeres Piemontesas. Allí se abordaron temas de importancia fundamental para nosotros los descendientes. La genealogía y la herencia fueron parte de los talleres a los cuales se dedicaron las asistentes. La conferencia de la Dra María Teruggi sobre "Genealogia y Genética" marcó el curso de la reunión

Asistieron representantes de distintas Asociaciones del país, siendo nuestras representantes las Sras. Olga Chicco y Laura Moro. Ambas se destacaron con su participación, Olga Chicco presentó el libro del Prof Varini sobre la inmigración en Entre Ríos y Laura Moro habló sobre la Sacra di San Michelle y el Fuerte Exilles, dos emblemáticas construcciones del Piemonte

*finalizando
un taller,
sábado 7 de
marzo*





del mes
la receta del mes

Fritto misto alla piemontese

“un plato eterno”

Siendo un plato de recuperación, preparado en cada familia, la comida mixta frita piemontesa se presentaba cada vez de una manera diferente, con los ingredientes disponibles en ese momento en particular: rodajas de hígado, de pulpa, salchichas de cerdo, costeletas de cerdo deshuesadas, sémola, manzanas, zanahorias y verduras varias como calabacines, berenjenas, alcauciles.....

¡ una receta diferente cada vez !

¡ con lo que encontremos en la heladera al final de la semana!

¿qué necesitamos?

250 gr de sémola
1 l de leche
200 gr de salchicha
200 gr pechuga de pollo
200 gr costeletas de cerdo
2 manzanas
verduras varias
60 gr de azúcar

10 macarrones
1 l de aceite para freir
100 gr de manteca
4 huevos
pan rallado
agua con gas
harina para empanar
8 zanahorias medianas
ralladura de limón
sal y pimienta
aceite de oliva para servir

¡ manos a la obra !

en una cacerola hierva la leche con la ralladura de un limón, luego vierta lentamente la sémola, revolviendo para que no se formen grumos, una vez lista agregue el azúcar, mezcle y extiéndala en una fuente nivelando la superficie. Una vez fría, córtela en trozos pequeños. Corte las carnes en trozos, también el resto de las verduras.

Páselos por harina, por los huevos batidos y finalmente por el pan rallado, presione para que el empanado se adhiera bien.

Las manzanas páselas por una mezcla hecha con una taza de harina y soda.

Sumerja todo en aceite bien caliente.

Una vez que se hayan freído sirvalo bien caliente con las zanahorias cortadas en bastones y hervidas y una llovizna de aceite de oliva virgen.

la nonna decía: “el resumen de la semana”



ASESORAMIENTO PARA LA CIUDADANIA ITALIANA

La Familia Piemontesa de Paraná a través de su socia Profesora Laura Moro, Consejera Ejecutiva del COM.IT.ES Rosario, ofrece a sus socios consultoría gratuita en temas de ciudadanía italiana

Solicitar turno a: familiapiem@gmail.com

Lista de Difusión

Whats App N° : 343-4613309

Si no ha recibido ninguna información hasta ahora , deje su whats app y su nombre al número que aparece en este anuncio

INVITACION

Un nuevo coro se está formando en San Benito, gracias al trabajo de nuestro pianista Facundo Paira y la colaboración del Municipio.

¡Todos los éxitos!

"La mia gente è dentro di me, l'erba verde, le colline, il sole al tramonto"

Davide Lajolo

Familia Piemontesa de Paraná

Personería Jurídica N° 3280

Provincias Unidas 1484 (3100) Paraná – Entre Ríos – Argentina

TEL/: 0054-343 – 4363544 ; 0343 - 154589166

LISTA DE DIFUSION POR WHATSAPP

343 4613309

e-mail: lanon1508@yahoo.com.ar; familiapiem.parana@gmail.com

www.labelec.com.ar
info@labelec.com.ar

Tel/Fax 0810 444 4110

Entre Ríos 0343 156204307 Rosario 0341 153774666

Santa Fe: 0342 155927123



Padilla Lunch
SERVICIO DE ENSERES
Servicio de Catering



Tel. 4312111
Cel. 154-724957
25 DE JUNIO 936

ESTUDIO JURIDICO SANTO TOMAS DE AQUINO

DRA. BEATRIZ VILLALBA

CIVIL y COMERCIAL - LABORAL

FAMILIA - TRAMITES PREVISIONALES

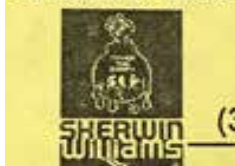
DERECHO PENAL

CURA ARIAS MONTIEL 188 PARANA

PEDIR ENTREVISTA AL TELEFONO 0343-4402747

FERRETERIA
Cervantes

Distribuidor Certificado



de Anibal Goncebat

Patagonia 191

Tel.: (0343) 4217330

(3100) Paraná . Entre Ríos