



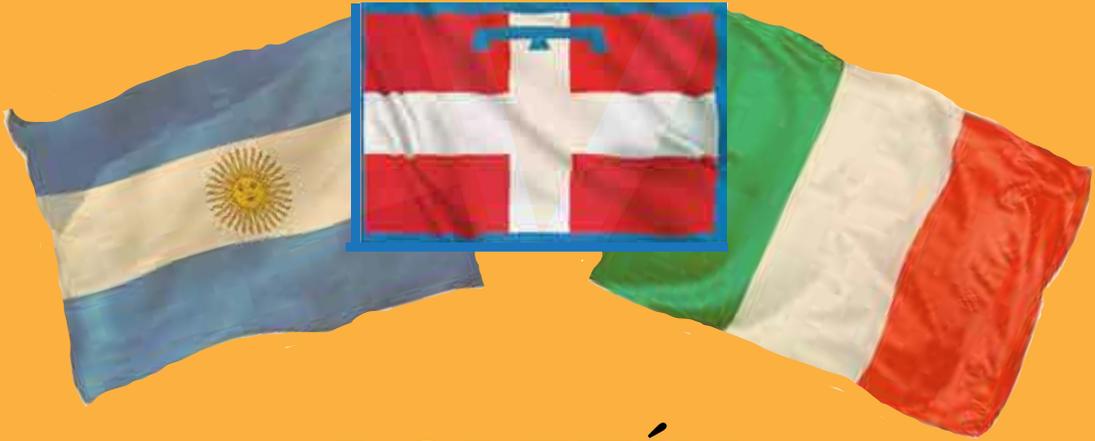
FP

septiembre

octubre 23

¡NOTIZIE!

Boletín distribuido entre los socios de la Familia Piemontesa de Paraná



BOLETÍN

Familia Piemontesa de Paraná

Desde el año 2019, ininterrumpidamente, trayendo buenas noticias, novedades y recuerdos históricos que nos interesan a todos.

Familia Piemontesa de Paraná

Personería Jurídica N° 3280
Prov. Unidas 1484 (3100) Paraná, Entre Ríos
Tel 0054-3434363544 ; 0343 - 154589166

Lista de difusión por Whatsapp
343 - 4613309

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

PRESIDENTE

Daniel Gatti

SECRETARIA

María J. Martínez Gariboglio

TESORERO

José Pérez Mainini

VOCALES TITULARES

- 1° Olga Chicco
- 2° Alejandra Petterin
- 3° Sylvia Mayer
- 4° Irene Rolon
- 5° Carmen Valdez
- 6° Alejandra Salvay

VOCALES SUPLENTE

- 1° Annarosa Petterin
- 2° Vanesa Cangeri
- 3° Alcides Acosta
- 4° Norma Bearzotti
- 5° Jorge Rigoni

REV. de CTAS. TITULAR

Roberto Lovera

REV. de CTAS. SUPLENTE

Laura Moro
Nelly Scarafia

Queridos lectores:

Nuestro Boletín, con alterados periodos podemos seguir editándolo. Esperemos regularizarnos próximamente con la periodicidad deseada.

El número anterior lo editamos como libro y es un compendio de las recetas que ya publicamos en el Boletín y lo llamamos "Manos a la obra"

En este número les mostramos parte de las actividades que realizamos porque nuestro trabajo sigue rindiendo frutos, y vamos a seguir adelante.

Los espero en el próximo número con más noticias y novedades.

Cordialmente

Editor

Daniel E. Gatti



PIEMONTE PIZZA

a piacere !!

17 DE SEPTIEMBRE

10 HS

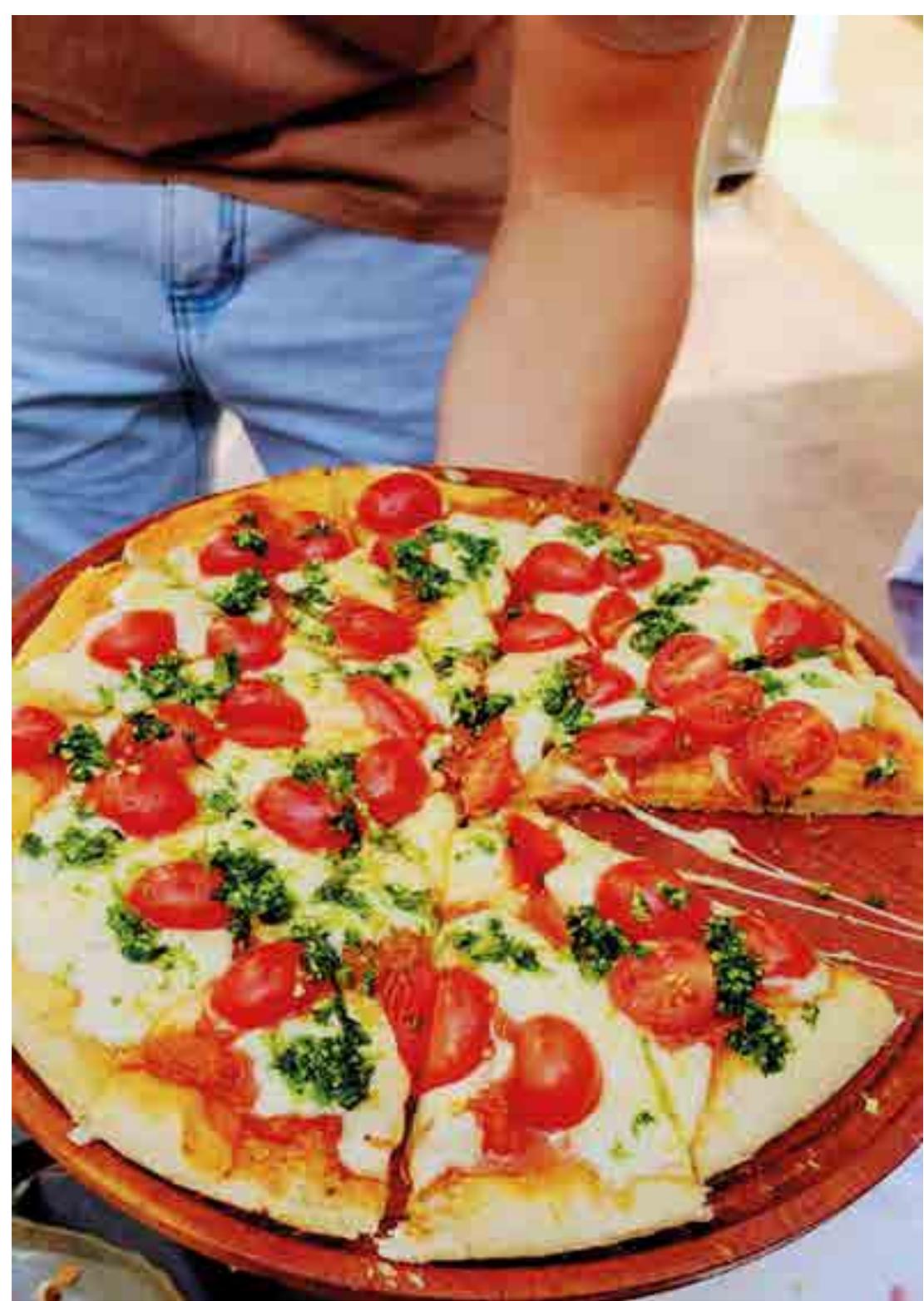
*Entre socios y amigos
se desarrolló el 17 de
septiembre el programa Piemonte
Piezza.*

*La cocina se llevó todos los premios
y el público asistente fue el gran
protagonista.*

*No faltó la música entre canciones
del folklore piemontés y criollo
para acompañar tan grato
momento.*

de Paraná







*Nuestro
equipo de
cocina*





*Socios y amigos
en un almuerzo
de camaradería*



A white chef's hat is centered on a background split vertically into green on the left and red on the right. The hat is a classic toque blanche with a gathered top and a flat brim. The text is written in a black, cursive script over the hat.

ricette per sempre

¡manos a la obra!

ricette per sempre

Libro de recetas regionales piemontesas e italianas en general, para recordar en la cocina los sabores de nuestro antiguo terruño con las modificaciones básicas que las hacen adaptables a nuestro actual paladar.

primi
piatti

secondi
piatti

dolce



24 recetas completas
más las imperdibles

Para adquirirlo comunicarse con La Familia Piemontesa

¡Un éxito!

32°

Feria de las Colectividades

**23 y 24
septiembre**

 **Sábado 23**  **17:30 a 24:00 horas**

 **Domingo 24**  **11:30 a 23:30 horas**

 **Sala Mayo y alrededores | Puerto Nuevo**

Patio gastronómico

Danzas típicas

Espectáculos musicales



CONFEDERACIÓN
ARGENTINA DE
COLECTIVIDADES



UNIÓN DE
COLECTIVIDADES
DE ENTRE RÍOS



MUNICIPALIDAD DE
PARANÁ





Presentación de nuestras banderas
en el Acto Inaugural



Nuestros stand cultural donde se tejen las historias, los recuerdos y las evidencias del trabajo de nuestros inmigrantes donde todo es memoria y agradecimiento.



Nuestras exquisiteces de antaño que tan felices nos hacen al probarlas nuevamente en en Stand Gastronómico





Día del Inmigrante Piemontés en la Provincia de Entre Ríos

Nuestra casa de Gobierno con los colores Piemonteses

INSALATA



DI

PASTA

“L’insalata di pasta fría” es un primer plato fresco para preparar en los proximos días cálidos estivales para no renunciar a la pasta durante el verano

¿qué necesitamos?

400 gr. de fideos moñito. 300 gr. de tomates cherry. 200 gr. de mozzarella. 30 gr. de aceitunas verdes. 30gr. de aceitunas picadas. 200 gr. de caballa en aceite. 3 ramitas de albahaca. sal cant suficiente. aceite de oliva



para 4
personas

¡manos a la obra!

Cortar la mozzarella en daditos, los tomates en cuartos y las aceitunas en rodajas.

Colocar la caballa con su aceite en la fuente donde se va a colocar la pasta.

Agregarle el tomate y las hojas de albahaca y mezclar todo con las manos para no destrozar las hojas de albahaca.

Cocinar la pasta al dente y pasarla por agua fría, colarla bien y agregarla a la fuente mezclandola.

Agregar el tomate y la mozzarella. Salar mezclando nuevamente con cuchara.

14 | Espolvorearla con pimienta según el gusto.



il vermouth

El vermú es un vino generoso oficialmente de origen piemontés. De hecho, nació en Turín en 1786 de la mano de Antonio Benedetto Carpano, un destilador y herbolario que, mezclando vino moscatel con hierbas aromáticas y especias, inventó la fórmula utilizada posteriormente por la categoría de producto Vermut. La tienda de Carpano estaba situada en el centro de la capital piemontesa y tener el Palacio Real a pocos pasos creó la oportunidad de enviar un homenaje al rey Vittorio Amadeo III, que la apreció hasta el punto de introducirla entre los hábitos de consumo de la familia real. . La tienda de Carpano se hizo muy famosa en Turín y sus alrededores y en 1820 su sobrino decidió fundar la "Fábrica de Licores y Vermú Carpano", aumentando aún más su fama. Los admiradores del vermú eran muchos y también conocidos, como Cavour, Giuseppe Verdi y Massimo D'Azeglio. Esto contribuyó a hacer de este vino un producto regio y aristocrático, una especie de símbolo de estatus.

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



Preguntas y Respuestas Noticias

Instagram: Piemonte.parana

Facebook: Familia Piemontesa de Parana

*Familia Piemontesa de
Paraná*

AUSPICIOS

www.labelec.com.ar

info@labelec.com.ar

Tel/Fax 0810 444 4110

Entre Ríos 0343 156204307 Rosario 0341 153774666

Santa Fe: 0342 155927123



SERVICIO PARA FIESTAS

 154724957 / 4312111

 25 DE JUNIO N°936

 /PADILLALUNCH

FERRETERIA Cervantes

Distribuidor Certificado



de Anibal Goncebat



de Livrizzi Juliána Graciela

Tel. (0343) 4-155711 . Email. pyafparana@hotmail.com
Mendoza 268 . Paraná (E. Ríos) CP 3100

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

LCA

La Casa
del Acumulador



Cel. (0343)

56 231-886

**Cervantes 886
Paraná - Entre Ríos**

BATERIAS

**Accesorios
Cambio de Aceite y Filtro**