



Familia Piemontesa de Paraná

¡NOTIZIE!

ITALIA

REGIONE PIEMONTE



Queridos Lectores:

¡Con que placer me vuelvo a comunicar con Uds!

Empezando un nuevo año con más noticias y comentarios que hacen a nuestra vida heredada más comprensible.

Siempre siguiendo el axioma que “solo se quiere lo que se conoce” al cual yo le agregaría “cuanto más se conoce más se quiere,” es que nos esforzamos en escribir artículos que nos permitan introducirnos un poco más en ese país de donde vinieron nuestros abuelos. Ese país que ellos siempre tuvieron presente y que por SI o por NO muchos comentarios nos hacían y a veces no podíamos entender, que a pesar de haberlo dejado lo seguían queriendo y añorando. Ahora nosotros tratamos de encontrar ese gusto,

ese placer de escribir, hablar y comentar hechos que en realidad no son tan extraños, son también, un poco nuestros y hacia allá apunta este boletín.

No se pierdan la reunión de Mujeres Piemontesas en Necochea, sobre este punto hay una información importante en página 9 junto a la invitación para la reunión de FAPA en abril.

Queridos lectores, los espero el mes que viene!

Daniel E. Gatti
Editor

Los "piemonteses"

¿DE DONDE VENIMOS?
¿QUIENES SOMOS?
¿TENEMOS HISTORIA?

brevisima historia de nosotros

El Piemonte no tiene una historia unitaria ya que solo tomó un orden territorial definido solo tarde, estando marcado durante siglos por la fragmentación política y territorial. La historia de esta región tiene sus raíces en la prehistoria, donde una de las civilizaciones prehistóricas más importantes, llamada Golasecca, se estableció a orillas del lago Maggiore. Durante el siglo II a C fueron dominados por los romanos. Estas colonias fundadas como A Taurinorum (Turín), Hasta Pompeia (Asti) y otras dieron origen a las actuales ciudades, sin embargo la colonización romana siguió siendo limitada, debido a su carácter montañoso y su distancia

de Roma, pero fue foco de interés después de la invasión de Anibal. Más importante fue el período lombardo, que llegaron con la invasión de los pueblos bárbaros, en los siglos VI y VII. Con la restauración bizantina tuvo lugar el primer asentamiento de la región que tomó el nombre de Neustria. Ese fue el período en que los duques piemonteses, incluido el famoso Agilulfo (que tomó el poder por la fuerza casándose con la reina heredera del trono) asumieron el papel de defender el reino de las invasiones extranjeras ejerciendo la vigilancia de los pasos en los valles. Aquí se desarrollaron muchas luchas entre francos y lombardos, señores de la región.



Arco de Augusto, construido por el rey Cotio en el año 8 a C para celebrar el "foedus" (el pacto) en honor al emperador Augusto. El mismo inauguró cuando regresó de la campaña a las Galias, deteniéndose en "Segesium" actual Susa, este arco demuestra la relación mantenida entre los pueblos originarios y los dominadores romanos

Esta región convertida en reino llamada Neustria, con sus duques que llegaron a tener tanto poder que desafiaron la autoridad del rey, sobre todo el duque de Turin. Con la llegada del cristianismo el reino se dividió en diócesis. Los francos introdujeron una política feudal y se creó una poderosa aristocracia secular y eclesiástica, con grandes e importantes conflictos con la autoridad Papal. Luego de esta experiencia feudal y monástica pasaron a tener una importancia notable los municipios, estimulados por el aumento de la actividad comercial y agrícola, sobre todo el de Asti por su actividad bancaria. Surgieron así múltiples alianzas, especialmente importante fue la que se desarrolló con el rey Carlos I de Anjou (francés) para defensa de los municipios. Entre el siglo XII y XIV aparecen en la



historia del Piemonte italiano los Duques de Savoia, si bién su fundador fue Umberto I Stefanell Conde de Savoia a partir del año 1032, título otorgado por el Emperador del Sacro Imperio Romano Germánico Enrique II, siendo la Casa Real Savoia la más duradera de Europa . En 1418 el Duque Amadeo VIII



Vittorio Emanuele II
Autoritario, católico y exaltado piemontés

Rey de Cerdeña y primer Rey de Italia, porque en 1861 comienza la unificación italiana. Esto ocurre después de haber acordado con el Imperio Austríaco la devolución de Lombardía en 1859. Posteriormente en 1866 se integra Venecia, en 1870 los Estados Pontificios y al finalizar la 1ª Guerra Mundial se unen el Tirol del Sur e Istria. Comienza entonces la gran emigración italiana hacia la Argentina, emigración que tiene su origen en múltiples factores económicos y sociales, no solo de Italia, sino también de Argentina que se ofrecía plena para recibir ingentes cantidades de personas, ya sea como inmigrante temporal o permanente, ya viniera de las zonas montañosas o costeras. La posibilidad de laborar la tierra y adquirirla determinó que la inmensa mayoría de estos inmigrantes se instalaran definitivamente en suelo Argentino, de los cuales nosotros somos sus descendientes más directos

de Savoia hereda la provincia italiana del Piemonte y en 1536 se instala la capital en Turín. A partir de ese momento las posesiones de los Savoia son denominadas Reino de Piemonte-Cerdeña que incluía además algunas provincias francesas. Estas posesiones son invadidas cinco veces por los franceses por cortos períodos, pero en 1792 fueron anexados por Francia. Como parte de una negociación entre Napoleón III y Victor Manuel II de Savoia quedaron en poder francés Savoia y Niza y para Italia el Piemonte y Liguria. Victor Manuel II fue el último

*El licor que ameniza las copiosas sobremesas
italianas*



La grappa

licor digestivo italiano

Es uno de los licres más apreciados en el mundo, sus orígenes se remontan a la antigüedad, se elabora a partir de un destilado de los restos de uva exprimida. Tanto los griegos, romanos, egipcios y otras culturas mediterraneas preparaban este

aguardiente con los desechos de las uvas utilizadas para el vino, pero recién en la edad media se perfeccionó su elaboración. Como se la conoce actualmente esta determinada por una receta de hace 400 años en Bassano del Grappa, de la región del Veneto

Este aguardiente posee muchas particularidades, se hace con el orujo separado de la elaboración del vino, y no provienen ni del mosto ni del del vino acabado. Cuando la tasa de azúcar aumenta, que es la que luego se va a transformar posteriormente en alcohol, es cuando al mismo tiempo los aromas y sabores se concentran en la cáscara de la uva. Lo más importante después de haber producido el orujo es conservar y concentrar los aromas. El maestro destilador debe tener arte para guardar los mejores sabores del espíritu de la uva.

Italia es el único país que puede, de acuerdo a la reglamentación europea, utilizar la denominación de GRAPPA, por lo tanto es el gobierno el encargado de controlar y verificar el producto.

TIPOS DE GRAPPA

La grappa no tiene color, porque durante el proceso de destilación el color no se guarda, pero aún así podemos obtener algunos tintes dorados.

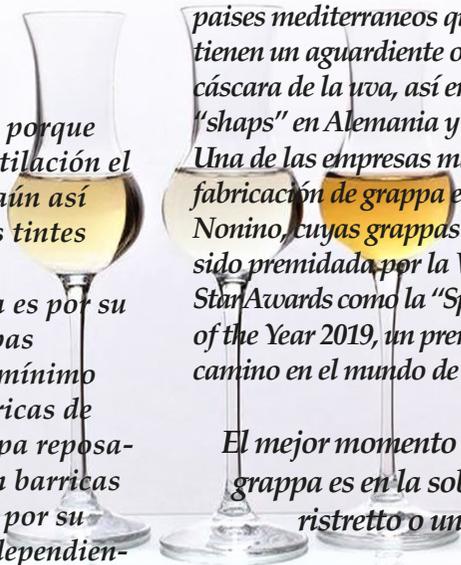
Una forma de clasificarla es por su crianza, pueden ser grappas jóvenes que tienen como mínimo un año de crianza en barricas de acero inoxidable, la grappa reposada que pasa su crianza en barricas de madera y se identifica por su color dorado y su brillo, dependiendo

do del tiempo que transcurra dentro de la barrica y la madera con que éstas estén fabricadas y luego tenemos las saborizadas, que se logran haciendo una infusión con hierbas o frutas o miel (grappamiel para los uruguayos) que le da un sabor suavemente dulce, ideal para algunos paladares no tan exigentes o no acostumbrados a su sabor, ya que su graduación alcohólica está generalmente entre los 40° y 60° y nunca por debajo de 35,5°

¿EL ORUJO Y LA GRAPPA SON LA MISMA BEBIDA?

Las dos son aguardientes, una de origen español y otra italiana, como ambas deben tener DOC, Denominación de Origen Controlada, éste es el determinante que mayormente las diferencia, simplemente porque cambia el origen y la materia prima. Muchos de los actuales países mediterráneos que elaboran vinos tienen un aguardiente obtenido de la cáscara de la uva, así encontramos el "shaps" en Alemania y "marc" en Francia. Una de las empresas más conocidas en la fabricación de grappa es la Destilería Nonino, cuyas grappas son famosas y ha sido premiada por la Wine Enthusiast Star Awards como la "Spirit Brand/Distiller of the Year 2019, un premio que marca un camino en el mundo de las destilerías.

El mejor momento para tomar una grappa es en la sobremesa con un ristretto o un espresso-



Imágenes de Italia



Castillo de Miramar en Trieste, residencia del Emperador de Méjico Maximiliano I de Habsburgo.



Un atardecer en la bahía de Trieste

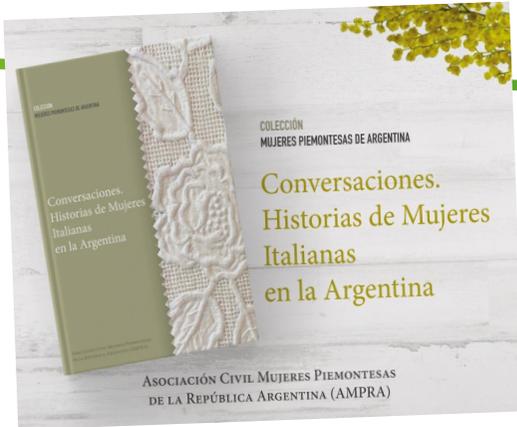
notizie

INVITACION

Al Encuentro y Asamblea de la Asociación de Mujeres
Piemontesas de la Republica Argentina (AMPRA) en
Necochea los días 6,7 y 8 de marzo.

Se presentará el libro en versión electrónica,
"Conversaciones" Historias de Mujeres Italianas en
Argentina

Esperamos sea una hermosa y provechosa reunión como
tantas que hemos realizado



Para consultas comunicarse
con este Boletín

La Federación de Asociaciones Piemontesas de la Argentina
FAPA
organiza su
Asamblea Anual en San Francisco, Córdoba el 18 y 19 de abril

ESTÁN TODOS LOS SOCIOS INVITADOS A PARTICIPAR



ii arrivo il chiacchiere !!

Le chiacchiere sono croccanti e delicate sfoglie fritte tipiche del periodo di Carnevale

Estas pequeñas y delicadas hojas fritas se consumen habitualmente para carnaval juna excusa perfecta para usar GRAPPA!

¿Que necesitamos?

- Harina, 500 gr
- Manteca 50 gr
- Huevos 3
- Gotas de vailla
- Sal fina, un pellizco
- Azucar 70 gr
- Grappa 30 gr
- polvo de hornear una cucharadita
- una yema

Para freir

- Aceite, cant. suf

Azucar impalpable para espolvorear



Tamice la harina junto con la levadura y prepare una masa, agregue el azucar, la sal, los huevos previamente batidos y la grappa, trabaje a mano hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Agregue la vainilla y la manteca, luego continúe amasando durante 15 minutos hasta obtener una mezcla homogénea debe ser firme pero bastante maleable. Déjela reposar a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos . Después de este tiempo, divida la masa en porciones de aproximadamente 150 gr comience a trabajar cada una individualmente. Aplanar ligeramente con la palma de la mano y estire para lograr una hojuela y seguir así hasta obtener 2 mm

de grosor, hagalo con todas las porciones de la masa, déjela reposar y caliente el aceite a 160° aprox. Con una rueda festonada corte rectángulos y haga dos cortes paralelos en el centro de cada una. Cuando el aceite esté listo sumerja las hojuelas de ambos lados hasta que estén dorados, escúrralas sobre papel y cuando estén frías espolvoreelas con el azucar impalpable



ASESORAMIENTO PARA LA CIUDADANIA ITALIANA

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

Solicitar turno a: familiapiem.parana@gmail.com

Lista de Difusión

WhatsApp N°: 343-4613309

Este nuevo servicio que le ofrecemos a los socios nos va a permitir mantenerlos informados de todos los acontecimientos en los que La Familia Piemontesa va a participar.

Al conocer con tiempo las actividades van a poder asistir.

Debido a que el boletín se edita una vez por mes no siempre llegamos a informarles con la debida anticipación, en cambio con la LISTA DE DIFUSION se enterarán previamente.

Con la LISTA DE DIFUSION, solo se enterarán de las actividades por realizar, *no se puede usar de correo entre los socios*, por lo tanto solo recibirán informaciones desde la CD de La Familia Piemontesa.

Es decir "no es un correo más" **N**o se pueden comunicar

entre los socios, únicamente se comunicarán con la CD.

Solo necesitamos que cuando reciban el mensaje de WhatsApp lo agenden como Familia Piemontesa, a partir de ese momento estaremos más comunicados

“La mía gente è dentro di me, l’erba verde, le colline, il sole al tramonto”

Daide 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

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



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