



Familia Piemontesa de Paraná

¡NOTIZIE!

ITALIA

REGIONE PIEMONTE



*Familia Piemontesa
de Paraná*

COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE
Roberto Lovera

SECRETARIO
Daniel E. Gatti

TESORERA
Carmen Valdez

VOCALES TITULARES

- 1° Sylvia Mayer
- 2° Alejandra Salvay
- 3° Norma Bearzotti
- 4° Olga Chicco
- 5° Irene Rolón
- 6° Alejandra Petterin

VOCALES SUPLENTE

- 1° Nelly Scarafia
- 2° Jorge Rigoni
- 3° Gustavo Gastaldi
- 4° Ricardo Miceo
- 5° Anna Rosa Petterin

REV de CTA TITULAR
Laura Moro

REV de CTA SUPLENTE
José Perez Mainini
Alcides Acosta

Queridos lectores:

Aquí estamos nuevamente, con más novedades para ustedes.

El comentario sobre el "tartufo bianco" que es la trufa mas sabrosa del mundo y por ende la más cara. Cómo es su producción, su recolección y los estrictos protocolos que la reglamentan, aquí se lo contamos.

Las "Charlas en..." con su renovado éxito siguen durante noviembre, ¡no se las pierdan!

Finalizando el Boletín, continúa la historia de esta familia piemontesa, en su tercera entrega del "Doble fondo".

Nos encontramos en diciembre.

Daniel E. Gatti

Con la colaboración especial de Alejandra Salvay y Carmen Valdez.

Distribución: Silvana Donello

Desde comienzos del mes de septiembre venimos desarrollando charlas en conjunto la Sociedad Piemontesa de Santa Fe y nosotros la Familia Piemontesa de Paraná. Son charlas, como la definiría María Ester Valli “descontracturadas y amenas” que aportan información, entretenimiento y sobre todo mantenernos en contacto con socios y amigos de todo el país. Recorremos todos los domingos gran parte de la Argentina.

CHARLAS EN...

Hemos comprobado que la “pampa gringa” es más grande de lo que creemos, abarca desde muy al norte hasta la Patagonia. Semana a semana mas gringos se suman a nuestra propuesta que empezó tímidamente por idea de María Ester. Lo que en principio iba a ser un mes solamente, se transformó rápidamente en estos tres meses de vigencia. Realmente no esperábamos esta respuesta, no solo de los asistentes sino de los disertantes también. Podemos decir sin equivocarnos que han sido un éxito!

Para este mes la propuesta es más amplia por que tenemos cinco domingos y el temario es muy variado, desde temas de psicología, genealogía, inmigración y herencia hasta historia.

En la página siguiente les acerco el programa de noviembre para que puedan elegir que charlas les interesan. Les puedo asegurar que todas son dignas de escuchar y válidas para disfrutar. La conexión a internet es muy facil y el link se lo enviamos con anticipación para que se preparen y puedan escucharnos. Salvando los problemas de la tecnología, que siempre nos depara alguna sorpresa probablemente por nuestra inexperiencia, las charlas las venimos realizando con gran satisfacción.





Centro Piemontés de
Santa Fe

CHARLAS EN NOVIEMBRE



Familia Piemontesa de
Paraná

todos los domingos 20 horas

día 1

EL ELOGIO del IMPASSE

a cargo de la Lic. Mabel Mimosa GUILLEN, Licenciada en Psicología.
Asociada a A.M.P.R.A. Centro Piemontes de Santa Fe

día 8

ARGENTINA SIGLO XXI Las raíces italianas, arraigadas como antño...¿por qué?

a cargo de la Dra. Norma BATTU de RETA, abogada, escritora, investigadora.
Asociada a A.M.P.R.A., Centro Piemontes de Santa Fe

día 15

GENEALOGIA GENETICA... en busca de su identidad

a cargo la C.P.N. Alejandra GUROVICI, miembro del Centro de Estudios
Genealógicos e Históricos de Rosario, Presidente de la Asociación Civil
NUESTRA PRIMERA PÁGINA.

día 22

INMIGRANTES = ASOCIACION FAMILIA PIEMONTESA de RIO III

a cargo de la Sra. Cesilia E. MORIELLI, Profesora de Ciencias
Económicas y Presidente de la ASOCIACION FAMILIA PIEMONTESA
DE RIO III y REGION.

día 29

SACRA SINDONE o SABANA SANTA ¿ mito o realidad ?

a cargo del Dr. DANIEL GATTI, Secretario de la Familia Piemontesa de Paraná

SAN CARLO BORROMEO

4 de
noviembre



Iglesia de San Carlo Borromeo frente a la Piazza San Carlo en Torino, seaparada de su gemela Santa Cristina por la Via Roma

San Carlo Borromeo, Arzobispo de Milán.

En 1578 empezó un peregrinaje desde Milán hasta Chambery, capital del Ducado de Saboya que actualmente pertenece a Francia. El Duque Emanuele Filiberto, jefe de la Casa de Saboya, decidió traer a Torino la Sacra Síndone para que en la primera ostensione de la Síndone estuviera presente San Carlo y no tuviera que peregrinar tan lejos.

La iglesia que preside la Piazza San Carlo junto a la iglesia de Santa Cristina se inició en 1619, bajo la orden de Carlo Manuele I quien también le cambió la fisonomía a Torino transformándola a estilo barroco -



ALBA

Bella ciudad del Piemonte



Estábamos en Torino cuando nos invitó Jorge Rigoni a visitar un amigo que vive en Alba. A la mañana siguiente, temprano tomamos el tren desde la estación de Porta Susa rumbo a esta ciudad que no conocíamos. Alberto, el amigo de Jorge, nos esperó en la estación de trenes a nuestra llegada y a partir de allí fue recorrer un lugar con las particularidades que solo puede hacerlo un amigo. Recorrimos la ciudad, sus callejuelas, las colinas,

realmente un viaje maravilloso. Yo sostengo que no hay lugares más lindos que otros, sobre todo en Italia, sino lugares mejor mostrados. Bueno, este viaje nos demostró que tengo razón. Nunca había estado en mis planes llegar a Alba, pero lo que vimos y vivimos ese día nos hace imprescindible realizar una nueva visita.

Situada en la Piazza Risorgimento,

pleno centro de la ciudad, se encuentra la Catedral de San Lorenzo, construida entre 1486 y 1517. Esta imponente iglesia es de estilo gótico y es quizás el edificio más importante de la ciudad, se llega hasta él a través de las múltiples callejuelas peatonales abarrotadas de negocios y hermosamente ornadas con banderines del tradicional "Palio degli asini" que se realiza el primer domingo de octubre. Es el evento principal del capítulo dedicado al folclore. Alba también es apodada la "ciudad de las cien torres" debido al elevado número de torres construidas



en el pasado con fines defensivos (la ciudad de Alba ha sido víctima de saqueos a menudo). De las numerosas torres hoy en día quedan pocas, ya que muchas han sido demolidas y otras rebajadas o incorporadas a los edificios circundantes. Las tres más importantes y mejor conservadas son claramente visibles desde la Piazza Duomo y son: la Torre Bonino, la Torre Astesiano y la Torre Sineo, todas datan del siglo XII. En una de esas callejuelas tan típicas se encuentra el restaurante del hijo de Aberto, allí almorzamos, sin querer entrar en el menú completo, les cuento que comimos entre otras exquisitese

tartufo bianco y carne cruda, toda una novedad para nosotros, degustar esos sabores típicos del piemonte y tan lejanos de nuestra realidad. Conocimos también una cantina, que son las bodegas nuestras, donde seguimos degustando, pero esta vez solo vinos. Estaban en la época de cosecha y la faena era mucha, así que tratamos de no interrumpir. Hicimos un recorrido por las colinas plantadas de viñas y avellanos con unas vistas espectaculares. También conocimos el castillo del conde Camilo Benso de Cavour y finalizamos la intensa tarde con la visita a la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, que nos demuestra la seriedad con que los italianos se dedican a la comida.



TARTUFI FRESCHI

LA JOYA DEL
PIEMONTE



Recolección de "tartufo bianco"

TARTUFO BIANCO

La Trufa es un hongo subterráneo con forma de tubérculo (que vive bajo tierra), que vive en simbiosis con las raíces de algunas plantas, como, por ejemplo, el roble, el tilo, la avellana, el carpe y el álamo. Tiene una masa carnosa llamada "gleba", cubierta con una especie de corteza llamada "peridio".

La trufa es un fruto de la tierra conocido desde la antigüedad.

Los primeros registros escritos se remontan a 1600-1700 aC, en la época de los sumerios y el patriarca Jacob. Los antiguos sumerios utilizaban la trufa mezclándola con otras verduras como cebada, garbanzos, lentejas y mostaza, mientras que se dice que los antiguos atenienses la adoraban. Los egipcios solían preparar platos a base de trufas blancas para los faraones, y Alejandro Magno también parece haber

sido un gran admirador.

Magnatum Pico - también comúnmente conocido (y erróneamente) blanco de Alba, es la trufa más preciada y nace no solo en la zona de Alba, sino también en la zona de Urbino, en Abruzzo, en Molise y también se han encontrado algunos ejemplares más al sur. Pero la trufa comúnmente considerada como la más valiosa es la Magnatum Pico bianca, de la variedad que se recolecta en la zona de Alba.

La primera "Fiera Internazionale d'Alba" se realiza en 1929, y desde 1949 el preciado tartufo se usa como premio para entregar a personajes ilustres de la política, del deporte y

del espectáculo. Entre los destinatarios de este ambicioso premio podemos recordar a Harry Truman y Rita Hayworth. Obviamente, Bianco d'Alba fue muy apreciado por toda la corte piemontesa y el mundo político de la época: Camillo Benso, el famoso Conde de Cavour, lo utilizó a menudo como una herramienta diplomática para apaciguar a los opositores y jefes de estado.

La gleba es inconfundible, es de color blanco y amarillo-grisáceo con vetas blancas muy pequeñas. La superficie es lisa, de color amarillo ocre o amarillo oliva, a veces también gris verdoso.



LA COSECHA DE LA TRUFA

La recolección de trufas está circunscripto solo para recolectores calificados. Para ello es necesario que obtengan autorización. previo exámen. La recolección de trufas debe practicarse correctamente, para no poner en peligro la conservación de este patrimonio natural único en el mundo.

Período de recolección:

Generalmente es en invierno, entre los meses de septiembre y diciembre, varía de acuerdo a las regiones y también puede variar de un año para otro, porque son muy sensibles a los cambios climáticos. El no respetar las fechas puede traerle al recolector severos problemas y multas de muchos miles de euros

Los perros de la trufa:

Es un perro especialmente entrenado que localiza y señala trufas completamente maduras. Aproximadamente 8 razas son las especializadas, como el setter, el beagle, el pointer y el labrador por nombrar las más conocidas por nosotros.

La pala:

Es la herramienta especial que se utiliza para recoger trufas, que pueden ser de diferentes formas y

materiales, siempre que su ancho en la punta no supere los 6 cm. Esta regla tiene como objetivo limitar al máximo el tamaño de los agujeros que se hacen para extraer las trufas, para evitar el mayor daño posible a las raíces de las plantas con las que crecen en simbiosis.

Otras reglamentaciones:

Está prohibido buscar y recolectar trufas inmaduras y hacerlo de noche.

Está prohibido recolectar trufas fuera de los períodos permitidos.

Está todo muy reglamentado porque este preciado regalo de la tierra es tan buscado que los recolectores improvisados, con la esperanza de llevarse a casa un suculento botín, siempre son demasiados, lamentablemente. Estas personas dejan los agujeros abiertos, estropean la trufa, las raíces y contaminan el entorno. La trufa blanca, al igual que otras trufas, es muy sensible al cambio climático, la contaminación y cualquier leve variación en sus especiales condiciones; alterar su hábitat puede comprometer permanentemente el desarrollo de la trufa.

ricetta di cucina con tartufo bianco



¿qué necesitamos?

*Trufa blanca 80 gr.
Harina 400 gr.
Huevo 1
Yemas de huevo 3
Manteca 10 gr.
Parmigiano 100 gr.
Nuez moscada, sal
y pimienta c.s.*

Manos a la obra

1- Hacer una corona con la harina y al centro agregarle 50 gr. de parmigiano, las yemas el huevo y un poquito de agua.



2- Trabajar la mezcla y extenderla con el palo de amasar y luego cortarla en tiras delgadas. Dejar secar los tallarines durante media hora.

3- A parte poner la manteca, el parmigiano restante, la nuez moscada y cocerlos por pocos minutos revolviendo.

4- En una cacerola cocer los tallarines durante 3 o 4 minutos, colarlos y mezclarlos con el condimento preparado

*Servir cubriéndolos con
láminas de trufa blanca*

*¡La mejor manera de apreciar el
sabor es sobre un huevo frito!*

Alberto

el doble fondo

III parte

Mientras tanto en la estancia las actividades se habían alterado mucho, una mañana Pinin y Giuseppin jugaban, como lo hacían habitualmente, usando las parvas de alfalfa de tobogán, Maco los corría y ellos salían disparando, buscando otra parva para hacer lo mismo.

Rosetta en sus tareas de ama de casa no tenía a su vista a estos dos sabandijas. El juego era divertido y era su entretenimiento habitual, salvo que el Viejo Maco los llevara de las orejas delante de su madre y quedaran en penitencia. Nunca imaginaron la presencia de una víbora venenosa, yarárá quizás, escondida en la parva que habían elegido. Pinin se deslizó por la paja y al llegar a abajo la víbora lo mordió, empezó a los gritos y a revolcarse entre la paja de la parva, corrieron en su auxilio el Viejo Maco y Rosalía mientras pedían ayuda, en pocos minutos varios peones acudieron y rescataron a Pinin, mientras preparaban el sulky para llevarlo al pueblo, no había tiempo para buscar el médico, ¡había que trasladarlo! Barbaross alzó a su hijo y ya en el sulky en brazos de Rosetta, a galope tendido y a campo traviesa, se dirigieron al pueblo. La yarárá era muy grande o Pinin muy chico y lamentablemente después de convulsionar falleció antes de poder ser atendido. Nadie se había percatado de la ausencia de Giuseppin, el pequeño Giuseppe había quedado tapado por la parva. Cuando Rosetta y Barbaross regresan con la trágica noticia y preguntan por el pequeño Giuseppe se dan cuenta que no está presente, con sus tres años era habitual que rondara por el galpón, hablara con los peones o se divirtiera con sus hermanos, pero en ese momento no estaba, una sensación de terror los invadió de golpe a todos, Giuseppin había estado jugando con

Pinin en el momento trágico y desde ese momento nadie lo había vuelto a ver. Sí, efectivamente estaba debajo de la parva que se le había desmoronado encima y ante el espanto de todos comprobaron que ya no respiraba. Parecía que la tragedia no tenía fin, habían muerto en el mismo día Giuseppin y Pinin. Toda la estancia entró en duelo y los trabajos se pararon por varios días, la cosecha podía esperar y el "alfa" como le llamaba Barbaross había perdido su valor ante semejante tragedia. La familia se sintió desmembrada, nadie hablaba con nadie pero todos lloraban por los rincones. Rosetta pensaba si en Italia le hubiera ocurrido lo mismo y se echaba la culpa. El auxilio del Padre Ghino no alcanzaba, a pesar de haberse quedado unos días haciéndoles compañía. Barbaross decidió lavar las suyas haciendo una donación importante para la construcción de una iglesia en el pueblo. Estaba dispuesto a solventar el total de los gastos de toda una nueva construcción que suplantara la que hasta esos años congregaba a los fieles, no le importaba cuanto sacrificio debía hacer, pero ese era su norte de aquí en más.

Habían pasado varios días después del entierro cuando decidieron al fin comunicarle la desgracia a Dominga. Con tristeza y pesadez viajaron para contarle, los acompañó Rosalía,

porque no se animaron a ir solos. Cuando llegaron al convento hablaron con la Madre Superiora sin interferencias, pero cuando pidieron hacerlo con Dominga, la Superiora no estuvo de acuerdo, les dijo que una noticia así podía alterar su formación, que en ese momento estaba en horario de oración y que ellas se iban a encargar de hacerlo. Además les aseguró que iban a rezar por las almas de los pequeños. No valieron las súplicas de Rosetta ni la angustia de Barbaross, todo chocaba contra una pared de hielo, adentro del convento las reglas eran estrictas y las novicias se estaban preparando para algo superior, les dijo que comprendía su angustia pero lo que le pedían era imposible, no era un convento para religiosas de clausura, pero el primer año era muy exigente para moldearles el carácter. No había consuelo en la familia, parecía que la ida de Dominga aumentaba las desgracias. No sabían que hacer y los tres se volvieron a la estancia con una sensación de manos vacías y una infinita tristeza en sus corazones.

Dominga se enteró de semejante tragedia recién cuando volvió a su casa para la Navidad de ese año.

A un lado quedaron los pañuelos bordados y las figuras de bolillo que había preparado en el convento durante todo el año como regalos para lo que fue una triste Navidad. La

angustia parecía resurgir entre los abrazos y deseos. El luto dominaba la familia y el regreso al convento se le presentaba como un futuro negro a Dominga.

Transcurrieron varios días después de Navidad, ya llegaba el momento en que debía regresar al convento y estiraba la decisión lo más posible, pero los límites de tiempo autorizados por la Madre Superiora ya se habían terminado y finalmente el día llegó y nuevamente tuvo que despedirse de sus hermanos. Esta vez la congoja se transformó en rabia, bronca y desesperación. Como estaba planeado subió a la volante pensando que el año pasado había transitado los mismos caminos y el resultado había sido desolador. Las monjas la esperaban y era consciente de la transgresión que había cometido, se había excedido en el tiempo, sabía que le correspondía una reprimenda o un castigo, pero eso no le importaba. Ya no podía demorar más, tampoco quería que sus padres se sintieran responsables de lo que le estaba sucediendo. Preparó su atado de ropa, algo más que el año anterior, para que nada le faltara y saltó a la volante, ayudada por Maco, en una mañana fresca, cuando el sol estaba por despuntar y partió con Barbaross hacia el convento.

Al llegar al convento todo le pareció más extraño, aunque nada se

hubiera modificado, las novicias estaban trabajando en la cocina y la madre superiora en su escritorio, una oficinista asceta y oscura al fondo de la galería, antes de ingresar en la clausura, donde solo las religiosas podían entrar y por supuesto estaba totalmente vedada a los hombres. Hasta allí llegó Barbaross para hablar con la Madre Angélica, la Superiora, siempre amable, pero siempre muy distante. Dominga se había bajado de la volante y había ingresado a la clausura, después de saludar a algunas monjas que salieron a recibirla al saber que estaba allí, porque con ella se habían encariñado mucho las religiosas que ya habían hecho los votos. Entre todas divisó a Teresa que desde lejos le daba la bienvenida. Todo fue un torbellino de ideas primero y de resoluciones después, sintió que el convento la rechazaba de alguna manera, no eran las otras novicias, no eran las otras monjas, era algo más potente. Parecía que hubiera girado sobre sus talones en un arranque impetuoso de tomar la decisión más importante de su vida y cuando Barbaross se subió a la volante, Dominga ya estaba sentada nuevamente, llorando desconsoladamente, pero firme en su decisión, ¡el convento no era para ella! Y no se iba a quedar. De nada valieron las órdenes que le impartía su papá, tampoco sus advertencias ni la vergüenza social que podía caer sobre la familia.

- ¡Papá, o me vuelvo con Usted o me

vuelvo caminando, pero yo me vuelvo!

-Fue todo lo que dijo-

Sabía que su determinación iba a ser desaprobada, pero no le importó y ante la reacción de su papá, se bajó de la volante y empezó a caminar, mientras del edificio salieron varias monjas para alcanzarla y convencerla de que su lugar era ese y no otro. En pocos minutos se había armado tanto revuelo que el orden del convento voló por los aires, las novicias también salieron y saltaron el alambrado por donde lo había hecho Dominga, que por supuesto, ya estaba por el suelo. La Madre Angélica no lograba componer la situación ni con sus gritos, fue tanta la revolución que la Madre Superiora destruyó entre sus manos el rosario que siempre llevaba con ella. Tanto escándalo se había armado que Barbaross, que en un principio estaba enojado, pasó a quedar atónito y por último decidió intervenir a favor de su hija y le pidió que subiera a la volante así podían volverse. Nunca había vivido algo similar, la situación se le había escapado de sus manos. El regreso fue en total silencio, la cara del papá era de muy pocos amigos pero a Dominga le salía felicidad por todos los poros, ¡volvía a su casa! Contra viento y marea había logrado lo que quería. Volvía a ver a su mamá, a sus hermanos; era una etapa concluida, ¡podía soñar nuevamente!

Continuará

-----0-----

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



Agustina Livrizzi
Lic. en Kinesiología y Fisiatría
- MP 1051 -
Osteopatía
MEP (Microelectrólisis Percutánea)
Punción Seca

Mendoza 268 - Cel. 154-546267
Paraná - E. Ríos - CP 3100

“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

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

The advertisement for Padilla Lunch features a photograph of a plate of food with a fork and knife. The text "Padilla Lunch" is in a large, green, stylized font at the top. Below it, "SERVICIO DE ENSERES" and "Servicio de Catering" are written in a smaller, black font. At the bottom, a green banner contains the contact information: "Tel. 4312111", "Cel. 154-724957", and "25 DE JUNIO 936".

ESTUDIO JURIDICO SANTO TOMAS DE AQUINO

DRA. BEATRIZ VILLALBA

CIVIL y COMERCIAL - LABORAL

FAMILIA - TRAMITES PREVISIONALES

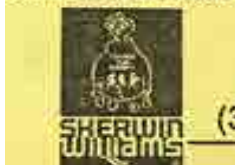
DERECHO PENAL

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