



¡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

COMISIÓN DIRECTIVA
2020-2022

PRESIDENTE
Roberto Lovera

SECRETARIO
Daniel E. Gatti

TESORERA
Carmen Valdez

VOCALES TIRULARES
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° María J. Martinez
5° Anna Rosa Petterin

REV. de CTAS. TITULAR
Laura Moro

REV. de CTAS. SUPLENTE
José Perez Mainini
Alcides Acosta

Queridos lectores:

Comenzamos un nuevo año con nuevas energías.

Tenemos en programa varias novedades que se lo informaremos por medio de nuestro WhatsApp en la medida que se vayan concretando.

Espero que hayan comenzado un buen año.

Mi afectuoso saludo a todos ustedes.

Daniel E. Gatti



Con la colaboración especial de Alejandra Salvay, Carmen Valdez y Laura Moro

Distribución: Silvana Donello



Territorios da Vittorio Amadeo II Duque de Savoia a comienzos del siglo XVIII



REGIONE

PIEMONTE

La Región de Piemonte

Italia está dividida en 20 Regiones geopolíticas, de las cuales 5 gozan de estatutos especiales.

El Piemonte es una Región geopolítica y como todas las otras Regiones está dividida en Provincias.

Si queremos comparar con nuestro país, las regiones serían para nosotros las Provincias.

Así como existe la Región del Piemontes están también las otras 19 Regiones

De norte a sur: *Valle de Aosta, Lombardia y Liguria* que limitan con el Piemonte. Después, y siguiendo por el norte y también limítrofes con otros países vemos: *Trentino Alto Adige, Veneto y Friuli Venezia Giulia*. Si continuamos hacia el sur están: *Emilia Romagna, Toscana, Marcas, Umbría, Abrusos y Lacio*, donde se encuentra ubicada Roma. Un poco más al sur nos encontramos con: *Molise, Campania, Apulia, Basilicata y Calabria*, con las que finalizamos el area continental de Italia. Nos quedan dos grandes islas que son dos Regiones en si mismas: *Sicilia y Cerdeña*.

La región del Piemonte está dividida en ocho Provincias cuyos nombres nos pueden sonar familiares, porque nuestros antepasados reconocían muy bien su provincia y fundaban asociaciones con esos nombres. Quizás aquí en Paraná donde la inmigración de piemonteses no fue tan intensa no encontramos esas sociedades, pero en ciudades más grande, si son frecuentes.

Las recordamos por abecedario:

Alessandria

Asti

Biella

Cuneo

Novara

Torino

Verbano Cusio Osola

Vercelli

el “Piemont” resumido

La región del Piemonte es la parte más industrializada de Italia, manteniendo esta supremacía desde hace muchos años. No obstante nunca ha dejado de lado la producción agrícola, teniendo productos estrellas, sobre todo dentro de la vitivinicultura.

Podemos recorrerla desde los altos picos de los Alpes a los valles más fértiles bañados por el río Po y sus numerosos afluentes.

Los piemonteses no solamente se destacan por su laboriosidad e ingenio, sino porque también aportaron a la historia de Italia los cambios más significativos, como es L'Unita Italiana, gestando en su tierra el germen de la Unidad de toda Italia, que hasta ese momento se descomponía en diversos estados, algunos dependientes de coronas extranjeras.

No dejemos de lado su idioma, el Piemontés, que pasa de ser un dialecto para transformarse en idioma al tener una gramática propia.

Es una región reconocida en todo el mundo por sus múltiples exportaciones que le permite destacarse dentro del resto de Italia.

Les propongo algunos nombres que

seguro los tendrán presentes y que se originaron en el Piemonte, para luego evolucionar hacia otras marcas u otros países. Nombraré solo algunos.

Olivetti: recuerdan la Lettera 22? esta fue la primer maquina de escribir portátil que se conoció, pero el origen de su fábrica se remonta a 1908, cuando Camilo Olivetti, en Ivrea comenzó a producir máquinas de escribir.

Fiat: deriva su nombre de las iniciales de “Fabbrica Italiana di Automobili Torino” desde 1899 comercializa automóviles y es el concentrado industrial más grande de Italia. Actualmente ha logrado asociaciones con otras fábricas como Chrysler y PSA Peugeot Citroen, logrando ser el cuarto productor de autos del mundo.

Los huevos Kinder y la Nutella, conocidos en todo el mundo y abanderados de los golosos, son producidos por Ferrero en Alba, en la Provincia de Cuneo.

Por último, quien no conoce los “grissini”? exquisitos palitos de pan también fueron inventados en el Piemonte en 1679 por el panadero Antonio Brunero en Torino para satisfacer al Rey Vittorio Amadeo II que tenía dificultades para alimentarse.



“Passage du Paraná par l'armée d'Urquiza”, ilustración datada en marzo de 1852 de autor desconocido sobre la gesta del Ejército Grande sobre el Paraná / Journal Universel Vol. 19.

3 de febrero de 1852

Batalla de Caseros

La oposición de Rosas a organizar constitucionalmente al país y a permitir la navegación por los ríos interiores, provocó la reacción del Gral. Justo J. de Urquiza, Gobernador de Entre Ríos y del Gral Benjamín Virasoro, Gobernador de Corrientes. A raíz de este conflicto el Gral Urquiza admitió la renuncia de Juan M. de Rosas al manejo de la política exterior, renuncia que todos los años Rosas presentaba. Este hecho es conocido como el Pronunciamiento de Urquiza. A partir de ese momento se gestó una creciente tensión que derivó en la importantísima batalla de Caseros, denominada así porque se desarrolló en los campos de la familia Caseros, en Provincia de Buenos Aires, que actualmente forma parte del Partido 3 de Febrero.

Urquiza organizó un ejército de 28.000 hombres, 50.000 caballos y muchísimos pertrechos, como el armamento, las municiones y la maestranza. El 23 de diciembre de 1851 las tropas estaba frente del río Paraná, a la altura de Punta Gorda, cerca de la actual ciudad de Diamante, y su objetivo era llegar a la otra orilla en la Provincia de Santa Fe.



Pintura de Emilio Caraffa (1863-1939) sobre el cruce del río Paraná por el Ejército Grande, de 3,6 mts x 6 mts, expuesta en la Casa de Gobierno de Paraná

El cruce del río Paraná, teniendo en cuenta la cantidad de hombres, caballos y pertrechos fue una decisión muy peligrosa para la época, sobre todo sabiendo que la mayoría de los soldados eran improvisados. Toda la Provincia de Entre Ríos contaba con casi 50.000 habitantes, por lo tanto la movilización era comparable a la mitad de la población de la Provincia y el Paraná uno de los ríos más caudalosos del mundo.

Urquiza se instaló frente al mismo y dirigió personalmente todo el ejercicio. El río en esa fecha presentaba una bajante importante lo que permitía que emergieran islas de arena que facilitaban el paso, el descanso y la reorganización de las columnas. Algunos soldados prefirieron cruzar a nado, otros muchos utilizaron barcazas o naves menores. Los caballos eran guiados por vaqueanos para poder vadear el río, aunque un número importante lo hizo embarcado en balsas arrastradas por el vapor brasileño Dom Pedro. También colaboraron varios mercantes y embarcaciones menores construidas en la ciudad de La Paz, Entre Ríos, bajo la dirección de Pedro Ferré.

El 6 de enero, después de 15 días de faena, finalizó exitosamente el cruce del río.-

“maniobra de dimensiones épicas y muy riesgosa”

Domingo F. Sarmiento,
Boletín de Guerra del Ejército Aliado Libertador

La cucina piemontese

La cocina piemontesa es siempre en sí misma un sinónimo de calidad. La tradición sabauda tiene incluida una materia prima de significativa calidad, todas las recetas piemontesas tienen en sí un aura de intocabilidad.

Desde el punto de vista histórico el primer recetario de cocina regional es el libro “La cucineira piemontese” de editorial Vercelli de 1771 del librero Antonio Re Beltramo.

Amerita prestar atención los antipastos que tienen una rica historia, se componen de carne elaborada y curada como la “carne cruda all’albaese” la “salada de carn croa” y el muy conocido “vitello tonato” cuya receta tiene origen en Cuneo en el siglo XVIII. Muy presente están las anchoas que son la base de la “bagna cauda”.

El primer plato gira alrededor de los “agnolotti”, el “risotto” y el “tajarin” por supuesto cortado a mano. Otras recetas típicas son el “bollito misto” la “fritata di luvertin” y el “coniglio di Carmagnola”. Vale la pena mencionar también “i grissini” y los “gianduiotti” que nacidos en el Piemonte son consumidos en todo el mundo.

LA
CUCINIERA
PIEMONTESE

CHE INSEGNA * CON FACIL METODO

Le migliori maniere di acconciare le Vivande
sì in grasso, che in magro; secondo
il nuovo gusto.

De gustibus non est disputandum.



IN VERCELLI 1771.

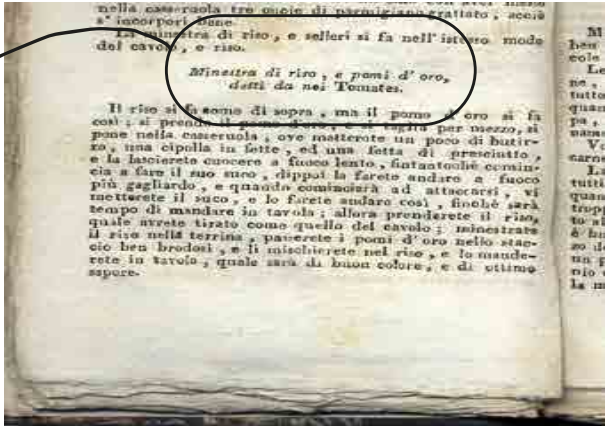


A spese di BELTRAMO ANTONIO RE
Librajo in Torino sotto i Portici del Palazzo
della Città.



¡a comer!

Minestra di
riso, e pomi
d'oro, detti da
noi Tomates



Esta receta de nuestra historia culinaria es un manjar que lo utilizamos en muchas oportunidades, pero tiene tantos años como la historia de la cocina piemontesa en si misma

¡¡es muy rico!!!

El arroz se cocina colocándolo en agua caliente durante una hora (sic). Con el tomate se hace así, se cortan por la mitad y se ponen en una cacerola, se coloca un poco de mantequilla, una cebolla en fetas y un trozo de jamón también en fetas, se lo deja cocinar a fuego suave hasta que empiece a soltar el jugo, entonces se podrá aumentar el fuego, cuando se empiece a pegar agregarle un poco de caldo, y entonces será tiempo de llevarla a la mesa; se toma el arroz previamente cocido, se moja el arroz en el bol donde está el tomate bien caliente y se lo sirve con un buen color y excelente sabor.

Receta adaptada

rate nella dose suggerita avrete frittelle bastanti per 6 o 7 persone.

212. - Frittelle di mele.

Mondate alcune mele appiote, che sieno belle e sane; togliete loro il torsolo coi semi, servendovi all'uopo di un apposito cannello di latta, col quale le trapperete da parte a parte nel verso del torsolo medesimo; tagliatele poscia a fette della grossezza di mezzo centimetro; immergete queste in una pasta composta di farina stemperata con vin bianco; frigetale come al solito, e spolverizzatele poi con zucchero.

Renderete ancor più squisite queste frittelle, lasciando le mele affettate immerse per 2 o 3 ore nel rum, con zucchero e cannella in polvere. In tal caso le farete sgocciolare, immergendole in una pasta composta semplicemente di acqua e farina, e friggendole come le altre.

213. - Frittelle di pere.

Limpia algunas manzanas que estén lindas y sanas, retirarles el centro con las semillas, utilizando un tubo de lata especial para este fin, se traspasan de lado a lado en la misma dirección del corazón, donde están las semillas; luego cortarlas en rodajas, de un grosor de medio centímetro y sumerjirlas en una masa hecha de harina diluida con vino blanco; freírlas como de costumbre y espolvoreádoles un poco con azúcar.

Harás estos panquequitos aún más deliciosos si dejás previamente las rodajas de manzana en ron durante 2 o 3 horas con azúcar y canela en polvo. En este caso, se escurren y se sumergen en una masa a base de agua y harina, y se fríen igual que las anteriores.

Receta adaptada



Elección de Presidente en Italia





La elección de Presidente en Italia responde a un un sistema de república parlamentaria, muy distinto a nuestro sistema, a pesar de ser ambas Repúblicas. Las elecciones que se realizan para ese cargo se direncian mucho de las que se desarrollan en nuestro país.

El 3 de febrero debe hacerse cargo el nuevo Presidente por un período de 7 años. El Presidente saliente es Sergio Mattarella que ya cumplió su período y podría ser reelegido, la constitución Italiana no pone límites a la reelección.

Se llama República Parlamentaria porque es el Parlamento quien elige al nuevo mandatario.

¿Quiénes son los votantes, específicamente, del nuevo Presidente?

¿Cómo es el mecanismo?

Italia tiene dos cámaras, la de Senadores y la de Diputados, en sesión

plenaria se reúnen ambas Cámaras y 3 Representantes de cada una de las 20 Regiones, con excepción de Vall d'Aosta que tiene solo 1.

El total de los votantes des de 1008, porque a los representantes de las Regiones se agregan los Diputados que suman 629 y los Senadores 321. Esta cifra será modificada con la reducción de cargos que se realizó como resultado del referendium del 2020. Allí se votó por una reducción de 345 congresistas con el fin de ahorrar gastos del estado, que podrían llegar a los 1.000 millones de Euros en 10 años.

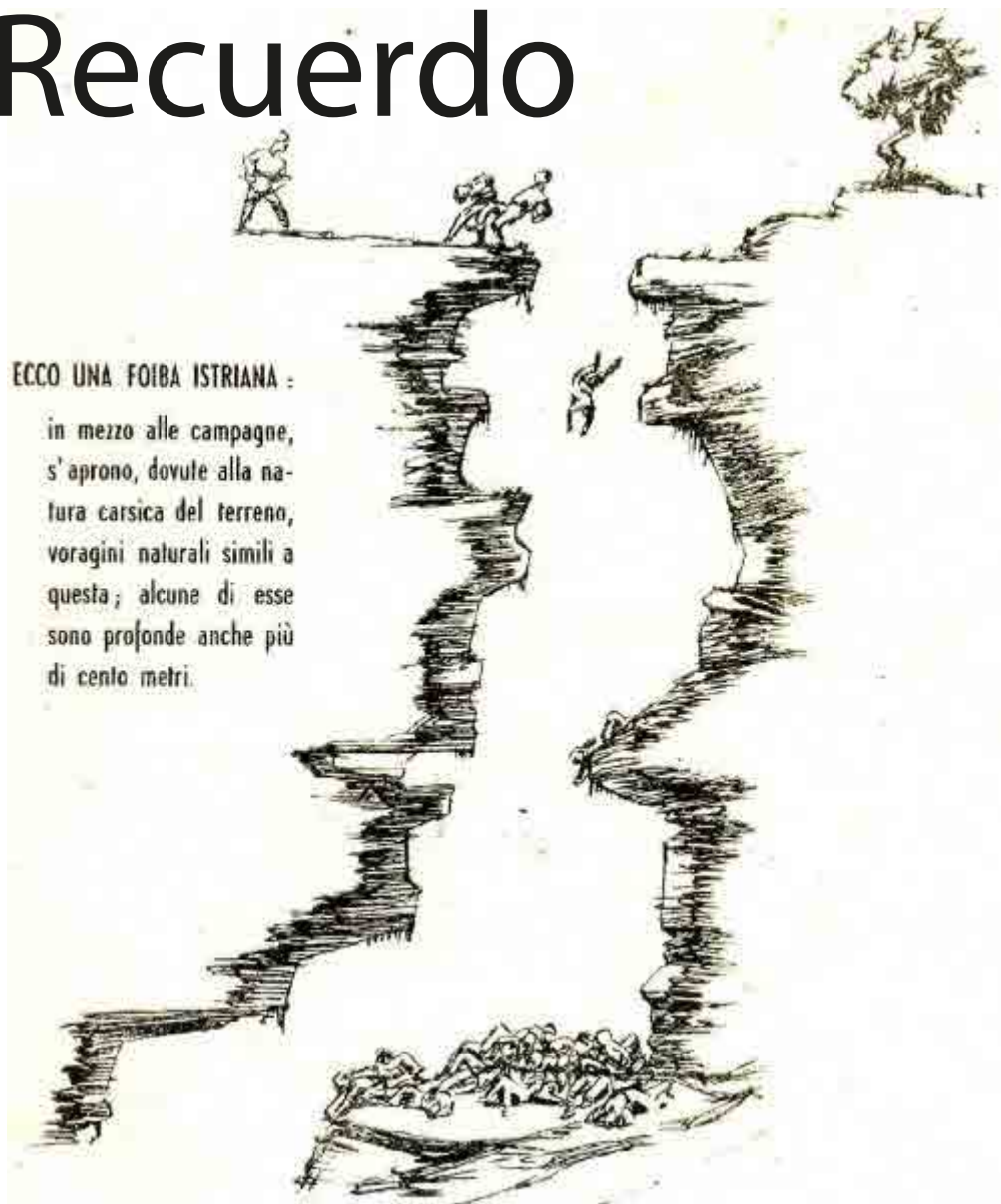
Esta es la décimocuarta elección que se realiza desde que Italia en 1946 se constituyó en República. Se lleva a cabo en el palacio Montecitorio, que es la sede de la Cámara de Diputados y presidida por el presidente de la Cámara de Diputados.

El voto es secreto y las tres primeras elecciones, en días sucesivos, necesitan los dos tercios de los votos (672) a favor de un candidato para que sea elegido. Si eso no ocurre se procede a una nueva elección y se elige por mayoría simple. Por eso las elecciones pueden durar varios días hasta que se consigue una mayoría de votos a favor de un candidato y ese finalmente será el nuevo Presidente de los Italianos.-

Día del Recuerdo

ECCO UNA FOIBA ISTRIANA :

in mezzo alle campagne,
s'aprono, dovute alla natura
carsica del terreno,
voragini naturali simili a
questa; alcune di esse
sono profonde anche più
di cento metri.



10 de febrero Italia recuerda la masacre de los sumideros

La comunidad italiana recuerda este día en coincidencia con la firma del tratado de Paz de París un episodio trágico de su historia reciente: **la masacre de los sumideros**.

El 8 de septiembre de 1943 llega la armada yugoslava a Trieste decididos a vengarse de los fascistas que impusieron sus decisiones intentando una italianización forzada a todos los ciudadanos eslavos de las regiones que estaban bajo el poder fascista. Allí habitaban desde hacía mucho tiempo gran cantidad de población italiana, que a partir de ese momento debían emigrar de manera forzosa. La primera onda de violencia en contra de la población civil italiana se desata sobre los que no pudieron escapar del régimen comunista de Josep Broz (Tito). Explota al comienzo en las regiones de Istria y Dalmacia y por el tratado de París, Italia le entrega a Yugoslavia: Zara, las islas de Quarnaro, Fiume y parte de la provincia de Gorizia.

Con la caída del régimen fascista todos los italianos no comunistas fueron considerados enemigos del pueblo, eran expulsados de sus propiedades y debieron emigrar con lo mínimo indispensable y los que no lo hicieron o se resistieron debieron soportar primero la tortura y luego ser arrojados a los sumideros.

Los sumideros son unos cavidades profundas naturales que se encuentran en la región del Carso, actualmente compartida por Italia, Eslovenia y Croacia. Estos pozos fueron aprovechados por las tropas de Tito para arrojar adentro a más de mil personas aún con vida, para que termiran su agonía en el fondo de los mismos.

Uno de los sumideros más importantes de esta trágica historia es el de Basovizza, actualmente en Eslovenia.

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

el grupo de whatsapp

Familia Piemontesa

+54 9 3434 28 9862

*Te envía novedades y
datos interesantes de
nuestra "Familia".*

Enterate primero.

¡No te vayas!

