

CENTRO PIEMONTESE

"a vuelo de noticias"



1



Comisión Directiva

Presidente: María Ester VALLI
Vicepresidente: Sebastián FERRERO
Secretaría: María Teresa BIAGIONI
Pro-Secretaría: Ladys PITAVINO
Tesorero: Carolina PAVARIN
Pro-Tesorero: Vanina FALCO

Vocales Titulares:

Luis F. COSTAMAGNA
María Angélica MOSSO
Emanuel FERNANDEZ DRUETTA
Alfredo MELANO
María Luisa FERRARIS

Vocales Suplentes:

Mónica OLLIER
Patricia GALLOTTO
Hernán TERISOTTO
Adriana Cristina CROLLA
Stella Maris CAPELLINO

Asesor Jurídico: Carlos Manuel RABAZZI

Revisores de Cuentas:

Titular: Lucrecia LUPPOTTI
Suplente: Alcides GROSSO

Socios Colaboradores:

Norberto Crolla
Poema Pautasso de Scarafia



Actividades en el centro

Continuando con las que ya se venían realizando y habiendo recibido una demanda importante relacionada con diversas actividades, este año hemos reiniciado, entre otras cosas, el taller de italiano. Además, tomando en consideración los gustos de los más pequeños, agregamos talleres de italiano y literario para niños. Informamos el detalle de las actividades realizadas, a las que pueden tener acceso todos los socios y amigos de nuestra institución:

Italiano

Profesora María Luisa Ferraris
Miércoles de 17,30 a 19 hs.
Jueves de 19 a 20,30 hs: taller

Arquería

Instructor Luis Andrioli,
Martes y jueves 20hs.

Tai ji Quan

Instructor Andrés Lujan
Lunes, miércoles y viernes
A partir de las 13, 30 hs. y hasta las 16,30 hs.

Danzas

Profesora Mónica Oller
Lunes, martes, miércoles y Jueves a partir de las 18 hs.
Para niños desde 4 años de edad

Taller literario infantil

Profesora Marta Coutaz
Sábados de 10 a 11,30 hs.

Eventos en el centro



30 de Mayo: Pizza Bingo, se desarrolló con mucho público, resultando un éxito.

11 de Junio: Marcha conmemorando la merienda que las nonas o los más chicos les llevaban a los incansables labradores en el campo

18 de Julio: la tradicional Bagnacauda con la concurrencia de socios y amigos, inclusive de Entre Ríos, Córdoba y Tucumán,

22 de agosto: a pedido de amigos realizamos la 2da. bagnacauda, acompañados por Juan Peyrano que vino a traernos desde Devoto Córdoba el canto en Italiano y Piemontes.

13 de Noviembre: en Suchales se realizó la 37 Asamblea Anual de FAPA, donde se otorgó el premio a los Piemonteses destacados de Argentina a la Prof. María Elena Boero.

13 de Diciembre: Noche de Gala para recibir a la Profesora Ma. Elena Boero, y sus alumnas con canto lírico y la entrega del premio otorgado por la F.A.P.A.,

El mismo día también se entregaron libros "I moturi della Memoria" a 9 mujeres que participaron con sus historias y editado en Piemonte por Altre Italie, a través de A.M.P.R.A., todo esto coronado por unos exquisitos "agnolliots a la piemontesa".

29 de Diciembre: Asamblea General Ordinaria y despedida del año.

Datos útiles

Una página tan práctica como útil para localizar datos de iglesias, perteneciente a la base de datos de los mormones, y la manera de consultarla, es la siguiente:

1 - Ingresar a la página:
<http://pilot.familysearch.org/recordsearch/start.html>

2 - hacer un clic en Browse our record collections

3 - A la izquierda en la página sale un mapamundi, hacer un clic en Argentina

4 - En la página aparece un asterisco rojo y dice Argentina Catholic Church Records, hacer un clic allí.

5 - En esta página salen las provincias, hacer un clic en la buscada datos. Se abre al lado el nombre de la ciudad o pueblo. Hacer un clic en el buscado. Al lado saldrá el nombre de la parroquia

6 - Si hay una sola parroquia hacer clic o elegir la buscada.

7 - Cuando hace clic en la parroquia, al lado se abre Matrimonios, Bautismos, defunciones. Hacer un clic en lo que se busca y aparecen los años.

8 - Si no puede ver hasta el extremo derecho de la página, hacer clic en Full Screen, y verá que pantalla se agranda completa, permitiendo la correcta visualización.

Noticias destacados

El jueves 8 de abril, a las 17,30 HS., se presentó la "FANFARA DE LA BRIGADA ALPINA CONGEDATI CADORE", banda de música integrada por 50 profesores militares de toda Italia.

El acto tuvo lugar en la plaza ubicada frente al Teatro Municipal de nuestra ciudad y simbolizó un abrazo de confraternidad y bienvenida con nuestros hermanos italianos. Nuestras pequeñas, bajo la dirección de su profesora, agregaron una nota de color y simpatía.



El centro se renueva!!

Gracias a todos los socios, el Centro Piemontes de Santa Fe se renueva constantemente para brindar mejores servicios a los integrantes de esta gran familia.

Durante el transcurso del año pasado pudimos refaccionar gran parte de las instalaciones, las que a continuación nombraremos.

1. Se vinculó el salón principal con la galería y patio por medio de puertas ventanas nuevas.

2. Se niveló todo el suelo del salón principal optimizando así su uso.

3. Se construyó a nuevo el patio y las galerías, con una iluminación ideal para el aprovechamiento del mismo durante la noche. Así también se plantaron una interesante cantidad de plantas para generar un microclima óptimo durante el período de verano.

4. Se remodelaron los asadores incorporando nuevas mesadas para la preparación de alimentos.

5. Se colocó el sistema de bombeo de agua bajo tierra para minimizar los ruidos que ocasionaba el mismo y recuperamos el espacio.

Proyectos para este año

El objetivo de la comisión directiva para este año es poder trasladar las oficinas a la parte delantera del salón principal, recuperando así la totalidad del ambiente en donde antiguamente funcionaba el restaurant de comida italiana.

Así tendremos dos salones completamente funcionales e independientes entre sí, si olvidar que se construirá el área administrativa del centro, sumando una Sala de reuniones con capacidad para 18 personas sentadas alrededor de una mesa ejecutiva, con la posibilidad de realizar teleconferencias con Italia, un área de ingreso con lugar de espera escritorio para la secretaria y la biblioteca del centro.

Para poder lograr esto necesitamos la colaboración de todos los socios. Lo esperamos.



Nuevo patio del Centro Piemontés



El Centro Piemontes se compromete con el medio ambiente cambiando las lamparas comunes en uso por lamparas de bajo consumo. No sólo eso sino que estamos comenzando a clasificar los residuos generados.

Arquitectonicamente se está estudiando mejorar las aislaciones para minimizar la perdida de calor o frio ahorrando energia eléctrica o gas.

El Papa invitó a los jóvenes a preservar el medio ambiente

Benedicto XVI advirtió sobre los peligros del cambio climático y reclamó "decisiones valientes", antes de que la "situación sea irreversible". Los peregrinos recibieron bolsos ecológicos y libros de plegarias hechos en papel reciclado.

El Papa Benedicto XVI celebró una multitudinaria misa al aire libre en Loreto, en el centro de Italia, ante unos medio millón de jóvenes, a quienes los llamó a respetar el medio ambiente.

La mayoría de los peregrinos pasó la noche bajo las estrellas o en carpas instaladas en la gran pradera donde se celebró la misa, a unos kilómetros del santuario dedicado a la Virgen María.

Durante la ceremonia, celebrada bajo un sol radiante, Benedicto XVI advirtió a los jóvenes sobre los peligros del cambio climático. Según dijo el Pontífice, son necesarias "decisiones valientes", antes de que se llegue una "situación irreversible", añadió.

El Papa consideró que el medio ambiente es un área en la que es "urgente actuar", sobre todo frente a "un desarrollo que no siempre supo proteger los frágiles equilibrios de la naturaleza".



Dato a tener en cuenta

Cada vez que una persona instala una bombilla de bajo consumo se ahorra la emisión de 20 kg de CO2 a la atmósfera al año (según el tipo de fuentes de generación eléctrica, que varía ampliamente de un país a otro y cambia en el tiempo). La sustitución de las bombillas incandescentes en la Unión Europea ahorra al menos 20 millones de toneladas de CO2 al año, lo que equivaldría a cerrar 25 centrales que utilizan energía contaminante.

En consonancia con la consigna del encuentro, cada peregrino recibió a su llegada un pequeño bolso "ecológico" con un libro de plegarias en papel reciclado, un cargador de baterías que se recarga manualmente y cubiertos y bolsas de basura biodegradables.



ITALIA

PIEMONTE



PIEMONTE



CUNEO



CITTA DI CUNEO

Ciudad hermanaada con la ciudad de Santa Fe

Es una ciudad de unos 55000 habitantes de la región del Piemonte, en el Norte de Italia, capital de la Provincia del mismo nombre. Fue fundada en un altiplano con forma de triángulo, en la confluencia entre el río Stura y el río Gesso. De ahí viene el nombre de la ciudad: Cuneo que en italiano significa "cuña". La ciudad está dominada por el Monte Bisalta.

Los primeros asentamientos de esta pintoresca ciudad, inmersa en el hermoso paisaje de montañas de los Alpes, datan de mediados del siglo XII, obedecen a su ubicación estratégica. El territorio fue en su tiempo un lugar de pasaje y encuentro entre pueblos y culturas diferentes, constituyendo un punto de encuentro de las principales rutas de peregrinaje medieval. Durante siglos la ciudad ha permanecido encerrada en sus murallas, las que fueron derribadas durante la ocupación napoleónica, permitiendo la expansión de su tejido urbano.

En los años de la Segunda Guerra Mundial los cuneenses participaron activamente de la resistencia contra el fascismo. De entre ellos surgió el héroe Duccio Galimberti, fusilado por los fascistas en 1944, a quien la ciudad ha dedicado su plaza más importante.



En la Provincia de Cuneo muchas son las bellezas del paisaje: valles ricos de vegetación, colinas cubiertas de geométricos viñedos, el todo interrumpido por castillos y áreas protegidas de singular belleza. Es tierra de los mejores vinos italianos. El cuneense está además contaminado por la cultura occitana, tradiciones folclóricas, religiosas y gastronómicas que lo indican como el sitio ideal para unas vacaciones culturales y al mismo tiempo divertidas. Son dignos de mención: El **parque natural de los Alpes Marítimos**, rico de lagos de altura donde se reflejan los picos que los bordean, ofrece unas vistas que no se olvidan; tiene gran valor también el **"Parco Fluviale Gesso Stura"** y el **"Parco Fluviale del Po Tratto Cuneese"** que incluye puntos interesantes como la **gruta del Río Martino** con su espectacular salto de agua.

En este entorno, la ciudad de Cuneo amerita ser conocida y recorrida. Para ello se sugiere empezar, epor el casco antiguo. La parte más conocida y más bonita de Cuneo es tal vez la Piazza Galimberti, una enorme plaza de planta cuadrada, rodeada por soportales, realizada en homenaje a Duccio Galimberti, el ya mencionado héroe de la resistencia durante la Segunda Guerra Mundial. El perímetro de la plaza se encuentra rodeado por 10 edificios de estilo neoclásico que le aportan un aire aristocrático.

Allí se puede disfrutar del pintoresco mercado de los martes, donde las ofertas de ropa y la comida son una opción más que interesante para los turistas. Los fines de semana la plaza se llena de gente ya que en ella se ofrecen espectáculos de música. La **Via Roma** es una de las calles más importantes de la ciudad y nace en esta plaza. En ella se camina entre los antiguos pórticos que se crearon para que la gente se pudiera proteger en las épocas del año en que cae abundantemente nieve y se ven famosas casas de alta costura.



Cuando finaliza la **Via Roma**, se encuentra la **Catedral**, antigua iglesia llamada "Madonna del Bosco" que remonta a la fundación de la ciudad; la catedral, realizada por G. Boetto en el siglo XVII, está caracterizada por el estilo Barroco, las decoraciones del siglo XIX y el estuendo cuadro del altar mayor realizado por Andrea Pozzo en 1685.

Entre las otras iglesias, hay que visitar la de Santa Maria della Pieve (que atesora otro cuadro del Pozzo dedicado a San José), la de Sant'Ambrogio (rica en estucos y obras del siglo XVIII), las de Santa Chiara y de Santa Croce (es necesario pedir autorización para visitarlas).

Entre los edificios civiles, se destacan numerosos palacios señoriales, como el **Palacio del Ayuntamiento**, en Via Roma, que muestra algunas salas pintadas al fresco entre los siglos XVIII y XIX; el **Palacio San Giovanni**, antigua iglesia de la Confradía, restaurado y ahora utilizado como sala polivalente; el **Palacio del Obispo**, el **Palacio Lovers**, el **Palacio Ricci d'Andonno** así como el **Museo Municipal** con colecciones históricas y etnográficas.

La visita a la **Torre Municipal del 1317** es todo un espectáculo; subiendo con el ascensor panorámico que permite admirar la impactante presencia de los blancos picos de los Alpes y el paisaje circundante, así como la distribución de la ciudad misma.

La mayoría de los testimonios de la ciudad medieval fueron borrados por los numerosos asedios, sitios y la destrucción que sufrió a lo largo de su existencia. Hoy en día Cuneo muestra un aspecto en gran medida Barroco 1600-1700.

No se puede olvidar de pasear por la ciudad moderna a lo largo de la preciosa **Avenida degli Angeli**, el pulmón verde de la ciudad, con sus palacetes en estilo floreal, el **Parque della Resistenza** y el **Santuario degli Angeli**. La **Casa Museo Galimberti**, muestra la historia de una familia burguesa de fin del siglo XIX y la historia de la Resistencia y una rica colección de cuadros y esculturas. Además se puede ir a la aldea de **Madonna dell'Olimo** y visitar el antiguo monasterio de los Agostinianos, ahora **Villa Tornaforte**, con su espectacular parque inglés, entre los más hermosos jardines de Italia.

Cuando uno recorre esta ciudad siente en su interior una extraña satisfacción, es muy agradable y pintoresca. Sus barcos típicos invitan a detenerse un poco a descansar y observar el paisaje.

Entre los platos más típicos de Cuneo, sobresale la **bagna cauda**, plato típico piemonés hecho con anchoas, ajo y nata, y las **tagliatelle al tartufo**, una pasta hecha a mano y condimentada con la famosa trufa blanca de Alba, única en el mundo.

Cuneo es un importante núcleo agrícola, comercial y un centro industrial para el intercambio de los productos de los valles y llanuras. La ciudad de Cuneo es desde siempre un importante centro para el comercio: su mercado es muy concurrido, sobre todo por los vecinos franceses, que cruzan la frontera (a unos 40 km) para comprar allí los productos típicos de la cocina italiana, como la pasta o el aceite de oliva, y prendas y marroquinería de buena calidad y a precios muy interesantes.

Pero Cuneo no es solo comercio y arte, sino sobre un destino magnífico para los amantes del esquí, pistas más cercanas están a tan solo 30 km de la ciudad en la localidad de Limone Piemonte, con sus 80 km pistas.



Los montes y sus valles ofrecen la oportunidad de practicar todos los deportes de invierno, gracias a modernos centros turísticos dotados de pistas de esquí, fondo, snowboard, patinaje, raquetas de nieve, hay caminos para alpinismo y recorridos de trekking.

Actualmente se promueve el uso de la bicicleta como medio de transporte urbano. Se han desarrollado sendas a esos efectos, y un ascensor para peatones y ciclistas que facilita el empinado ascenso descenso, para acceder al Campo de Deportes. Se promueve otro tipo de deportes, incluyendo el palla pugno, una disciplina de pelota impulsada a mano, propia de Italia.

Feria Nacional de la Castaña

La Feria Nacional de la Castaña (Marrone) es uno de los acontecimientos de mayor prestigio de la región del Piemonte (Italia), en cuanto a la exposición de los productos locales. Durante cuatro días Cuneo está llena de sabores, aromas y colores con cientos de expositores de todo el Piemonte y de algunos países europeos. La castaña se encuentra en el corazón del evento que promueve la fruta más la madera del castaño, su protección y la promoción de su comercialización. Al mismo tiempo, representa una oportunidad única para promover el turismo local realzando la belleza de la ciudad de Cuneo y los valles de los alrededores y dando a conocer la excelencia de los productos enogastronómicos de la región.

Esta duodécima edición se llevó a cabo del 14 al 17 de octubre 2010, en el centro histórico de la ciudad (Piazza Galimberti, Via Roma, Audiffredi, plaza de Turín, la Plaza Virginio, a través de Santa María), en un área de más de 12.000 metros cuadrados.

En el año 2004, la propiedad del evento pasa de la Asociación para el desarrollo de la Castaña a la ciudad de Cuneo, lo que permite un mayor apoyo institucional. En 2005, se concede al evento el estatus de Feria Regional y, en el 2009, el de Feria Nacional.

La colaboración con las asociaciones profesionales es una garantía para la promoción del territorio, la mejora de la producción local y el crecimiento cualitativo de los expositores. Durante tres años, la sinergia con las asociaciones del sector Slow Food, Cuneo, llevó a la creación de una guía para seleccionar a las empresas que premia la producción local de calidad y tradición. Esto garantiza una mejora continua de los espacios de exposición y crea las mejores condiciones para los expositores comerciales.

La Feria es además una ocasión que reúne a productores enogastronómicos y promotores culturales, educativos y de entretenimiento, ofreciendo un evento que atrae no sólo a los amantes del gusto sino también al turismo que desee disfrutar de un fin de semana en estrecho contacto con las antiguas tradiciones históricas y culturales de los valles de Cuneo, sumadas a los mejores productos de Italia y Europa.



Informe al Intendente Barletta

SANTAFE, 19 de octubre de 2010.

Estimado Intendente Ing. Mario Barletta:

Con motivo de mi viaje a Italia para visitar la ciudad de CÚNEO, con el objeto de entrevistarme con el Síndaco y colaboradores, para analizar la posibilidad de poner en marcha el hermanamiento, con acciones concretas, informo:

Entrevista:

El día sábado 11 de Octubre pasado, fui recibido por el Síndaco Prof. Alberto Valmaggia, acompañado por el Prof. Giovanni Cerutti, y su esposa.

Le manifesté que mi presencia era en carácter de Vicepresidente del Centro Piemontés y miembro titular de la Comisión de Apoyo del Hermanamiento de las ciudades de Santa Fe y Cúneo, llevando el saludo de su presidenta María Ester Valli y de demás miembros de la comisión directiva, entregándole un paisaje de Juan Arancio en cuero.

Al respecto manifesté al Prof. Valmaggia que llegaba portando una misiva de salutación del Intendente de la ciudad de Santa Fe, Mario Barletta, con una propuesta concreta de iniciar el desarrollo de las acciones y proyectos contenidos en el protocolo del Hermanamiento celebrado entre ambas ciudades en el año 2004, a saber:

a) Informar una a la otra sobre la situación de cada municipio en los siguientes aspectos: Promoción y Oferta Turística, Desarrollo Agropecuario, Educación y Cultura, Estructura Sanitaria, Cooperación Científica, Tecnológica y Técnica, Administración Pública y Política, Medios de Comunicación Social, Deportivos, Economía y Finanzas, Servicios Públicos y Privados, Urbanismo, Comercio e Industrias, Actividad Artesanal, Desarrollo Ambiental, Gestión Municipal, etc.

B) Elaborar un programa de trabajo en conjunto, propendiendo a la celebración de convenios específicos, con relación a lo referenciado en

C) Promover el intercambio de delegaciones para un conocimiento recíproco de las dos experiencias administrativas municipales

D) Propugnar la inserción de jóvenes santafesinos en Italia y de cuneenses en Argentina, en el ámbito cultural (escuelas secundarias Universidad), en el mundo del trabajo y la producción.

En tal sentido le manifesté que desde la Comisión de Apoyo designada por el Centro Piemontés de Santa Fe, considera necesario establecer a la mayor brevedad el contacto entre ambas Instituciones, para implementar una organización de trabajo y la designación de personas responsables de llevar adelante el hermanamiento, que cada Municipio designe sus propios funcionarios representantes en distintas Áreas y comience el Intercambio de Información, proyectos, experiencias y acciones concretas.

Conforme a lo conversado con la In. Sabatier y los Contadores Fumis y Chemes de la Municipalidad de Santa Fe, consulté al Síndaco la posibilidad de concretar un encuentro en el primer semestre del próximo año 2011, en la ciudad de

Santa Fe con la presencia de una delegación de la ciudad de Cúneo, para participar de actos de piamontesidad/italianidad (El Centro Piemontés podrá organizar la tradicional Bagna Cauda), para la firma de los primeros convenios de intercambio en el marco de hermanamiento.

También en representación del Centro Piemontés de Santa Fe, hice conocer al Pro Valmaggia algunos proyectos desarrollados por la Comisión de Apoyo al Hermanamiento Cúneo Santa Fe, sobre los que deseamos conocer su opinión, saber:

UNIVERSITARIO: Intercambio entre Universidades Facultades que ofrezcan carreras similares a las que se cursan en la ciudad de Santa Fe.

ESCUELAS SECUNDARIAS: Intercambio de experiencias entre docentes y entre alumnos para profundizar el idioma.

ARTÍSTICO-CULTURAL:

Proyecto de la Directora Coral María Elena Boer artístico. Un coro de sopranos realizaría una gira por distintos escenarios de la ciudad de Cúneo y zona de influencia. Las personas involucradas se harán cargo del costo del traslado (pasajes), solicitando al municipio de Cúneo alojamiento en casas de familias.

ESTUDIOS HISTÓRICOS:

Propuesta de la Profesora Adriana Crolla: Utilizo bilateralmente del Portal Gringo. Se solicitó la participación de personas de la ciudad de Cúneo en el programa.

ARQUITECTURA:

Propuesta del Arq. Emanuel Fernández Druetti Reconocimiento de los espacios y las costumbres en materia edilicia. Analizar y poder entender una época particular en el desarrollo de los centros urbanos.

Por último, entregué al Prof. Valmaggia e presente enviado por el Sr. Intendente de Santa Fe consistente en un objeto de cerámica pintada fabricado en el Taller Artesanal distrito La Guardia creado en el año 1960, utilizando una arcilla especial del mismo lugar, destacando que la pieza es reconocida como manifestación cultural en nuestra provincia. Además, efectuamos el intercambio de folletería de ambos municipios.

Del Sindicato de Cúneo:

El Sindicato de la ciudad de CUNEO, agradeció el presente recibido y su sentido cultural, se mostró muy contento con la iniciativa del Intendente de Santa Fe, entendiendo que no se puede dejar pasar más tiempo para poner en marcha las acciones contenidas en el protocolo del hermanamiento.

Al respecto manifestó que se comunicará inmediatamente con el Ing. Barletta, para contestar la misiva recibida, resaltando que desea conocerlo personalmente.

Del mismo modo se comunicará con la Presidenta del Centro Piemontés de Santa Fe para agradecer el presente recibido y expresar su opinión favorable al desarrollo del hermanamiento. También se comprometió a crear de inmediato la Comisión de Apoyo Cuneense, encargando tal tarea al Prof. Giovanni Cerutti y a estudiar los proyectos propuestos por la Comisión de Apoyo del Centro Piemontés de Santa Fe.

Hizo una especial mención a la intervención de la Senadora Mirella GIAI, quien solicitó telefónicamente la audiencia, expresando a la vez todo su apoyo para que ambas administraciones encaren definitivamente las relaciones y propuestas contenidas en el protocolo firmado oportunamente.

También se refirió a la visita de la Profesora Adriana Crolla, durante el año 2009, de quien guarda un grato recuerdo de su paso por Cúneo. Del mismo modo la visita del matrimonio Ladys y Pedro Santaera, durante el mes de septiembre del corriente año, que demuestra el cariño de la gente de Santa Fe por aquella ciudad.

Por otra parte comentó que para el próximo año 2011, la ciudad de CUNEO está propuesta para ser la sede del encuentro "Piemonteses en el Mundo", y ello podría ser una oportunidad importante para avanzar en el hermanamiento con la participación santafesina en dicho encuentro.

Terminada la reunión, recorrimos las instalaciones administrativas de la sede de la Comuna de Cúneo, donde pude observar dos salas importantes, una para reuniones institucionales y otra para conferencias, con hermosas pinturas que exaltan la historia de la ciudad (pintadas al fresco entre los siglos XVIII y XIX), al respecto me entregó un folleto con la descripción histórica pertinente.

Posteriormente recorrimos la ciudad, sus lugares históricos y turísticos, obras de infraestructura vial (puentes, carreteras de circunvalación y un túnel recientemente construidos para agilizar el tránsito), Zona Comercial, Instalaciones Deportivas y el Área Industrial, conversando sobre aspectos de planeamiento urbanísticos, medio ambiente e industriales.

La ciudad estaba en vísperas de la tradicional "Fiera Nazionale del Marrone" (Feria de la Castaña), del 8 al 24 de octubre, producto típico de la zona, degustaciones, historia y cultura, espectáculo y muestra (acompañó folletería y un comentario de la misma).

También me explicó los fundamentos del programa de promoción del uso de la bicicleta, vehículo con el cual al Prof. Valmaggia se movilizó permanentemente, programa que tiene por objeto mejorar el tráfico, el medio ambiente y reducir el consumo de combustible (acompañó folleto del mapa de la ciudad con el señalamiento vehicular de la bicicleta).

Comentarios:

La ciudad de Cúneo es la capital de la provincia de Cúneo, Piemonte. Está habitada por 55464 personas. Se localiza a los pies de los Alpes Marítimos en las cercanías del río Stura di Demonte. Es una ciudad hermosa, con un potencial turístico, comercial y productivo interesante, y una administración comunal que merece ser conocida (adjunto comentario de carácter turístico).

El Sindicato Prof. Valmaggia es una persona austera, muy preparada, abierta y muy reconocida por sus habitantes. En la historia de la ciudad, desde el año 1814 a la fecha, es el primer Sindaco reelegido habiendo alcanzado para ello más del 60% de los votos. Cumple su segundo mandato en el año 2012.

Por último destaco que el día 17 de octubre de 2010, el Prof. Valmaggia, ya hizo llegar un correo electrónico a la Presidenta del Centro Piemontés (representante vitalicia del hermanamiento Santa Fe-Cúneo), informando de mi visita y ratificando lo informado precedentemente respecto del encuentro y su predisposición favorable para avanzar en el tema hermanamiento con la Municipalidad de Santa Fe.

Alientamente.

Escrito por: CPN Sebastián FERRERO



Intendente de Santa Fe
Mario Barletta



Sindaco de Cuneo
Alberto Valmaggia

Efemérides

El 6 de abril de 1814 abdica Napoleón I y los territorios piamonteses vuelven a la Casa de Saboya. El Emperador firma su abdicación incondicional en el Castillo de Fontainebleau. Los miembros de la coalición (Inglaterra, Austria y Rusia) le conceden la soberanía de la Isla de Elba y una renta anual de dos millones. Es así que el Senado, que ha votado la destitución de Napoleón

I, adopta una nueva Constitución y proclama a Luis XVIII "rey de los franceses". El 20 de abril, el emperador se despide de la guardia imperial y es trasladado a la isla presidio de Elba, de la que sin embargo logra escapar el 26 de febrero de 1815.

El 24 de marzo de 1860, se firma el Tratado de Turín, por el que se anexionan los condados de Niza y Savoia a Francia.

El 17 de marzo de 1861, un parlamento nacional reunido en Turín proclama al rey de Piemonte y Cerdeña Vittorio Emanuele II «rey de Italia por gracia de Dios y voluntad de la nación».



Monumento a Vittorio Emanuele - Roma -

Noti nonni

Que difícil debe haber sido la partida de nuestros nonos, dejando atrás el entorno cálido de los seres queridos. Y cuanto más la llegada a una tierra desconocida, con un sabor amargo a despedida y la sola esperanza de un mañana distinto.

Luego del desembarco eran alojados en el lugar denominado "La Rotonda", en la zona del Retiro. Posteriormente, en el año 1906, se comenzó la construcción del Hotel de Inmigrantes, que contaba con pabellones destinados al desembarco, colocación, administración, atención médica, servicios, alojamiento y traslado de los extranjeros, quienes luego podían optar por un destino elegido o a convenir.

Una junta de visita ascendía a cada barco que llegaba, constataba la documentación exigida a los inmigrantes y el estado sanitario de los mismos, dado que la legislación prohibía el ingreso de inmigrantes afectados de enfermedades contagiosas, inválidos, dementes o sexagenarios. En los galpones del desembarcadero se revisaban los equipajes.



"Hotel de los Inmigrantes" en el puerto de Buenos Aires, Argentina, actualmente Museo de Inmigración.

Abadía de Staffarda

El monasterio cisterciense es uno de los más famosos edificios medievales del Piemonte.



Entre el año 1135 y el 1138 sobre un terreno no cultivado llamado "la staffaria" algunos monjes procedentes de la Abadía ligure de Tiglieto (Abadía ligure de Tiglieto), fundaron, por voluntad del marqués de Saluzzo, una iglesia e, inmediatamente después, su sede. Siguiendo la propia filosofía de los Cistercienses, los monjes construyeron una pequeña "ciudad" que abarcaba la iglesia, el claustro, el refectorio, el edificio de los convertidos, la hospedería, el mercado cubierto y las granjas. El entero complejo fue construido sobre un eje levemente inclinado que permitía seguir la rotación del sol a lo largo del día.



Con el tiempo, Staffarda se convertiría en un centro autónomo de actividad capaz de producir todo lo necesario que le permitía cubrir sus necesidades e incluso comercializar los productos. Pero a partir del siglo XV, la comunidad sufrirá un declive y en 1750, la Santa Sede declarará finalizada la función abacial autónoma y el complejo pasará a la Orden Mauriciana. La iglesia es un espléndido ejemplo de románico-gótico compuesta por tres naves.

Su interior es austero, la bóveda de crucero y las pilastras, todas distintas, están decoradas con distintos colores que van alternándose, desde el rojo hasta el gris. Encima del altar se puede admirar un políptico del siglo dieciséis de madera pintada y dorada, obra de Pascale Oddone. Cuando permanece abierto pueden observarse escenas de la vida de las Vírgenes; cuando está cerrado, por el contrario, podemos ver a San Benedicto, el arcángel Gabriel, San Bernardo de Clairvaux y la Virgen de la Anunciación.



Tiramisu (italiano)

Ingredientes para 4 personas

- 500 g di mascarpone
- 4 uova extrafresche SEPARARE tuorlo dall'albume (bianco)
- 400 g di savoiardi
- 120 g di zucchero
- Cacao amaro in polvere q.b. per spolverizzare
- 6 tazze di caffè della moka

Preparación

Per prima cosa preparate il caffè, quanto ne basta per inzuppare i savoiardi (almeno 6 tazze). Versatelo in una ciotola e zuccheratelo a piacere, quindi lasciatelo inacidire.

SBATTERE i tuorli delle uova insieme a metà dello zucchero fino ad ottenere un composto chiaro, gonfio e cremoso.

Incorporate poi il mascarpone (O LA PANNA DI LATTE MONTATA SOLIDA) amalgamandolo con una frusta fino a ottenere una crema senza grumi, liscia ed omogenea.

Montate ora gli albumi a neve con un pizzico di sale e aggiungete la restante metà dello zucchero. Con un mestolo di legno, uniteli poco alla volta e delicatamente al composto di mascarpone e tuorli mescolando il tutto dal basso verso l'alto. Avrete ottenuto così la crema del tiramisù.

Adagiate in un contenitore i savoiardi e iniziate ad bagnarli col caffè. Dovranno essere ben imbevuti ma non completamente zuppi.

Ricoprite i savoiardi con uno strato di crema al mascarpone livellandolo con una spatolina e spolverizzate la superficie con cacao amaro in polvere.

Disponete ora il secondo strato di savoiardi. Se i primi li avete disposti verticalmente, questi ultimi poneteli orizzontalmente (e viceversa). Ricopriteli con la restante crema e livellate.

Terminata questa operazione spolverizzate con abbondante cacao amaro la superficie del vostro Tiramisù e riponetelo in frigorifero per qualche ora per far compattare il dolce.

MEGLIO GUSTARLO DOPO UN GIORNO DI FRIGORIFERO



Cucina
italiana

Per un sapore più deciso
Per dare un sapore più deciso al vostro Tiramisù potete aggiungere al caffè un po' di liquore come il rum, il marsala. Aggiungete solamente quel tanto che basta per farne sentire il sapore

Agnolotti verdes con fondue de castelmagno

Ingredientes para 4 personas

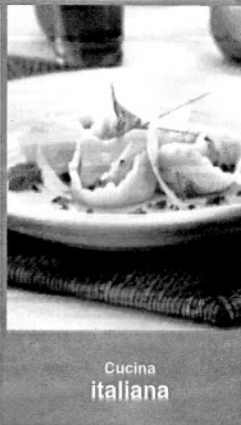
450 g de harina,
75 g de hojas de espinacas limpias
3 huevos más 4 yemas
500 gramos de Castelmagno (1) no
demasiado curado
150 dl de leche,
150 g de manteca
una ramita de salvia o romero, aceite de oliva,
sal.

Preparación

Desmenuce el queso y póngalo en un bol con leche dejándolo una hora para que se ablande. Cueza las espinacas, cuélelas, deje que escurran bien el agua y páselas por la batidora para obtener una crema. Prepare la fondue: añada al queso y a la leche la harina, las yemas y 50 g de manteca, fundida al baño maría, mezclando con una batidora o una cuchara de madera. Cuando se haya espesado, deje enfriar.

Prepare los agnolotti: haga una pasta blanda y elástica con espinacas, harina, huevos, una cucharada de aceite, sal y pimienta y estírela en una lámina fina.

(1) Acá en la Argentina, un buen queso holandés



Cucina
italiana

Coloque en la lámina montañitas de fondue del tamaño de una avellana y haga los agnolotti de la manera que prefiera: utilizando el molde, o plegando la pasta y recortando con un rodillo dentado, o haciendo grandes raviolis del pin o panzerotti. Cueza en agua salada y condimente con 100 g de manteca dorada o fundida (2)

(2) **Vinos recomendados**
Dolcetto Diano D'Alba o un buen vino blanco del tipo dulce



ITALIA

PIEMONTE



Disegni: Federico D'Amico - Grafisart

CENTRO PIEMONTESES DE SANTA FE

3 de Febrero 3253 – Teléfono y fax: 0342 – 4598632

E mail: cpsantafe@gmail.com

Nuestra página web: www.centropiemontesantafe.org.ar

Plaza Galimberti - Cuneo - Italia

