

Les Nouvelles N° 2

Le 8 décembre 2020



Bonjour à toutes et à tous,

Noël approche avec tout ce que nous aurions souhaité : se réunir en famille, avec nos parents, enfants, petits-enfants, pouvoir les embrasser pour les remercier d'être présents parmi nous, participer à leur joie d'ouvrir les cadeaux et de partager un bon repas ! Mais hélas, ce virus nous oblige à n'être pas plus de 6 personnes. Il faut faire avec. Mais gardons le moral. Nous devons accepter les règles pour éviter une troisième vague, c'est le seul moyen. Et puis, le téléphone, Messenger, Whatsapp, Skipe, et j'en passe, nous permettent maintenant de communiquer facilement. Certes, tout cela ne remplace pas la présence, mais disons que c'est un pis-aller. Cependant, je vous souhaite de passer, malgré tout, de très bonnes fêtes. J'espère que nous pourrons nous revoir en réunion, sans trop tarder.

Avec toute mon amitié,

Francette



Quelques nouvelles de Romentino et de l'Italie



Pour ma part, je trouve l'idée excellente.

D'après le décret du Président du Conseil des ministres (DPCM) du 3 décembre, on prévoit encore le couvre-feu à 22 h dans toute l'Italie. Les restaurants sont fermés dans les régions qui se trouvent en zone rouge et proposent seulement des repas à emporter. Pour les fêtes de Noël et du Jour de l'An, les restaurants seront ouverts pour le repas de midi mais la restauration dans les hôtels pour le réveillon pourra avoir lieu seulement avec service en chambre. Les cours pour les étudiants reprendront dans les Universités à partir du 7 janvier. La fermeture des stations de ski est confirmée pour les skieurs amateurs ; elles réouvriront seulement à partir du 7 janvier.

Maria Pia, au nom de la municipalité de Romentino nous souhaite de passer de bonnes fêtes de Noël et nous présente ses meilleurs vœux pour 2021 ; elle espère que nous pourrons nous voir l'an prochain pour fêter tout ce qui est resté en suspens.



Ils ne peuvent évidemment pas faire, cette année, le marché de Noël. Ils ont eu pas mal de cas de positivité à la Covid 19 et quelques décès, mais maintenant la courbe est en baisse.

Pour se faire plaisir pendant les fêtes, je vous invite à écouter et à regarder le duo « Musica nuda » retransmis depuis le théâtre Superga de Nichelino (province de Turin) en allant sur le lien suivant : <https://youtu.be/pnN3Hpl7b5A>

Il s'agit d'un spectacle (fable revisitée de façon moderne, dans laquelle présent et passé s'entrelacent et créent une trame riche d'analogie et de différence). Celui-ci est né de la collaboration entre Marta Dalla Via (régisseur) et le duo, Petra Magoni (chant) et Ferruccio Spinetti à la contrebasse. La voix et l'accompagnement à la contrebasse sont magnifiques. Petra Magoni chante en italien, mais peu importe.

Et pour continuer, cette fois, dans le plaisir culinaire, vous trouverez, ci-dessous, la recette des :

Etoiles de Noël



INGREDIENTS

Farine 00 350 g
Beurre froid 250 g
Sucre 150 g
Jaunes d'œufs 4
Levure en poudre 8 g
Vanille ½ paquet
Ecorce d'orange (ou de citron) 1

POUR DECORER

Blanc d'œuf 1
Sucre de canne

PREPARATION

Pour réaliser les étoiles de Noël, versez dans un bol la farine, la levure et le beurre froid en petits morceaux. Ajoutez les œufs et le sucre. Aromatisez avec les graines de la cosse de vanille et l'écorce d'orange ou de citron.

Mélangez les ingrédients à la main. Une fois que vous les aurez rassemblés, transférez-les sur une planche, et formez une boule lisse et homogène.

Étendez la boule de pâte au moyen du rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 à 4 mm. Formez des étoiles, en appuyant sur la pâte, à l'aide du moule.

Disposez les étoiles sur une plaque avec du papier cuisson, badigeonnez-en la surface avec le blanc d'œuf au moyen d'un pinceau et pulvérisez avec le sucre de canne. Cuisez à four préalablement chauffé à 180° pendant 20 minutes. A la fin de la cuisson, sortez les biscuits, laissez-les tiédir avant de les déguster ou pendez-les dans votre arbre de Noël !

CONSERVATION

Les biscuits peuvent facilement se conserver une semaine dans une boîte en fer.

Bonne dégustation !



Neige à



Romentino

Le 4 décembre 2020

