

# Les Nouvelles N° 3

Le 8 avril 2021

Bonjour à toutes et à tous,

Le printemps est là et avec lui, le renouveau de la nature: les premières fleurs, les petits oiseaux...



J'espère que vous allez bien et que, pour ceux qui ont un jardin, vous avez pu commencer les travaux de nettoyage du terrain, du moins durant la période où la température était la plus clémente. Les fêtes de Pâques, cette année encore, auront été un peu particulières, à cause des restrictions gouvernementales dues à la pandémie; cependant, tout comme vous, je souhaite de tout cœur que nous en sortions très vite et que nous puissions reprendre nos activités normales aussi bien individuelles qu'associatives.

Je vous adresse mes meilleures pensées.

Francette



## Dernières nouvelles du Comité :



- ✚ Nous avons appris le décès de Georges Buffet qui avait été président du Comité de Jumelage et qui était à l'origine de la création de l'association d'Arcadanse. Il s'était également beaucoup investi, à l'époque, en tant que conseiller municipal puis comme adjoint au maire. J'ai pu assister à ses obsèques, étant libre ce jour-là, ainsi le Comité a été représenté; nous avons reçu les remerciements de Françoise Creuzenet.
- ✚ La ville de Saint Marcel nous a versé la subvention de fonctionnement, à savoir, la même somme que l'an dernier : 1227 €. J'ai adressé une lettre de remerciements à la Municipalité.
- ✚ J'ai renouvelé notre assurance auprès de la MACIF : 243,30 €.

Les activités du Comité étant suspendues, pour l'instant, les informations que j'ai à vous donner sont peu nombreuses.

Cependant, je pense qu'il serait opportun de provoquer, prochainement, une assemblée générale par visio-conférence. Je vous en dirai plus quand je me serai informée, plus en détails, sur les directives.

## Quelques nouvelles de Romentino :



J'ai eu Maria Pia au téléphone qui m'a informée de l'état sanitaire de Romentino. Il y a une vingtaine de cas positifs, mais sans conséquences gravissimes.



A partir du 10 avril, les personnes peuvent se faire vacciner par leur médecin de famille à Romentino.

Voici deux spécialités piémontaises :

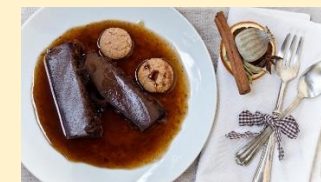
## Tajarin al tartufo bianco d'Alba



Un des plus précieux ingrédients de la cuisine piémontaise, la truffe blanche d'Alba, se marie, dans ce plat, aux mythiques tagliolini, typiques pâtes aux œufs, originaires des Langhe et Monferrato, mais répandues dans tout le Piémont. Les pâtes accommodées avec du beurre et enrichies par le parfum et le goût de la truffe blanche sont un plat à goûter au moins une fois dans sa vie (mais aussi plus d'une fois).

Un peu de géographie ! Où se trouvent les Langhes et Monferrato ? C'est une région de vignobles du Piémont à cheval sur les provinces de Coni et Asti frontalières avec la Ligurie. Certains de ses vignobles sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

## Bunet



Le Bunet (prononcez bounet) est un flan piémontais très ancien, réalisé avec du sucre, des œufs, du lait, du cacao, du rhum et des macarons secs à la

liqueur au goût d'amande amère. En piémontais, le mot *bônet* indique un chapeau ou un béret rond dont la forme rappelle celle du moule dans lequel est cuit le dessert. Un repas piémontais qui se respecte devrait se terminer avec un des desserts typiques de la région, voire-même avec le *bônet*.

Quelques vues des Langhe



La truffe blanche d'Alba



Foire internationale de la truffe blanche à Alba

La foire avec la d'ânes



s'ouvre course



La vigne



Vue des montagnes au loin



Des azalées en fleurs photographiées dans le jardin d'un particulier à Romentino, le printemps arrive à grands pas !



Et pour celles et ceux qui parlent italien, un petit texte à compléter :

AIUTACI A TENERE

-----

LA LUCE DELLE -----

ET LA LORO

CIRCOL-----

*La solution se trouve en bas de page*

AIutaci a tenere accesa la luce delle idee e la loro circolazione