

# LA HOJA DE LA TICINESE

*Mayo 2020*

## **Cumpleaños**

Este mes la Ticinese cumple 142 años.

No podremos festejarlo juntos, pero el regalo para la Società se está preparando.

Se nos ocurrió contarles qué socios cumplen años este mes. Tal vez les guste enviarles un saludo en ese día.

El 4 Jorge Rebella, nuestro Tesorero

El 17 Nina Egger

El 4 Leandro Brentini y el 23 su papá Robin.

También el 23 Víctor Fagúndez.

**A todo ellos desde ya nuestras felicitaciones.**

La fecha programada para celebrar los 142 años de fundación de la Società Ticinese era el día 17 de mayo. Lamentablemente no podremos disfrutar, como todos los años, del "Coniglio in umido" preparado por nuestro Chef Juan Holenweger. Si se animan a imitarlo, y como forma de adhesión, a continuación les transcribimos la receta:

## **Coniglio in umido**

*1,5 kg de conejo cortado en trozos (para cuatro personas)*

*Sal, pimienta*

*Sazonar la carne*

*Un poco de harina - Manteca o aceite,, dorar la carne por porciones y sacarla - reducir el calor*

*1 cebolla cortada en cuatro*

*1 rama de apio*

*50 gr. de panceta*

*Dorarlos en la olla y agregar la carne*

*2 dl de marsala (Oporto o licor de tannat)*

*rociarlo sobre la preparación*

*3 dl de caldo de carne*

*1 hoja de laurel*

*Orégano*

*Pimienta*

*Agregar esto, llevar a hervir, bajar el fuego al mínimo y dejarlo cocinar tapado durante dos horas.*

*Es mejor prepararlo el día anterior y*

*calentarlo a fuego lento el día siguiente.*

*Acompañarlo con polenta.*



### **El origen de nuestros socios:**

Mes a mes elegiremos lugares de origen (pueblo o ciudad) que llevan nuestros socios en su corazón.

Hoy será uno de los lugares más hermosos del Ticino.

**Ascona** – Publicamos la foto en la cual aparece la casa (color amarillo) donde nuestra socia Mariuccia Thut vivió en su infancia antes de partir con su familia a Uruguay.



Es la imagen tradicional que identifica a Ascona, ubicada en la orilla norte del Lago Maggiore que Suiza comparte con Italia, y desde donde se pueden observar las Isole di Brissago. Sus padres tenían una despensa en la planta baja del edificio, a la cual concurrían clientes que habitaban el Monte Verità, comunidad de intelectuales que convocaba a personalidades internacionales. Estos clientes conseguían a veces pagar su consumo con obras de arte. A pesar del tiempo transcurrido, la edificación sigue manteniéndose igual, con la iglesia en el fondo y el edificio de la escuela en la esquina.

Les recomendamos este link para saber más.

<https://www.myswitzerland.com/es/destinos/ascona/>

Indaguen sobre las "Isole di Brissago", que son hermosas.

Busquen fotos. En internet encontrarán también videos cortos muy buenos.

Si lo desean, Mariuccia puede contestar preguntas por e-mail: <mariathut@gmail.com>

Pasen lindos momentos conociendo el Ticino!