

Per visualizzare notizie relative ai Bomberos usare il menù a sinistra

Anedoti e Curiosità è una nuova sezione attualmente in fase di studio se avete suggerimenti o proposte scrivetececi !!

LA ZUPPA DEL NORD DEL PERÙ: ZUPPA TEOLOGA

Secondo il tradizionalista Ricardo Palma, nel suo libro "Agostiniani e Francescani", ci racconta che nel 1608, il rancore tra gli Agostiniani e Francescani era arrivato al suo più alto livello. Il 14 Luglio di 1610 muore il Servo di Dio Francisco Solano. Il Vicere marchese di Montesclaros sfrutto l'opportunità poiché al suo funerale nel tempio dei Padri Serafici parteciparono non solo le alte personalità della città ma anche l'ultimo plebeo. Non c'era in tutta la navata della chiesa non vi era più spazio per muoversi. Con il pretesto di andare a baciare il sudario del defunto, il Vicere si alzò e invitò i due Priori avversari ad accompagnarlo, quando i tre furono inginocchiati davanti alla bara, il marchese di Montesclaros disse: "Padrii ! Bastai litigi e per amore verso questo santo che legge in fondo ai cuori dal cielo, lasciate perdere le divergenze e le dispute fra voi e abbracciatevi". E così finirono le liti.

Un mese dopo i frati Dominicani diedero un banchetto e vennero serviti le migliori portate tra le quali c'era la zuppa teologa, la frittura di frattaglie, il tacchino ripieno, arrosto di coniglio, stufato di montone, zampe in pepián e locro, carne marinata, e torta di mais. Secondo questo racconto sarebbero stati i Frati Dominicani ad inventare questa ricetta. Seguendo la tradizione francese, di mettere il nome di famiglia ai piatti più conosciuti e prelibati, Josie Sison Porras de De la Guerra nella sua opera "Il Perù ed i suoi manicaretti - Un crogiolo di culture", attribuisce questa ricetta a Maruja de Berckemeyer e Isabel de De la Torre figlie del Dr. Pazos Varela, altri fonti attribuiscono la ricetta alle sorelle Cappuccine che arrivarono in Perù per amministrare il Monastero che fondò il beato Nicolás Ayllon chiamato anche Nicola di Dio.

LA SOPA DEL NORTE DEL PERU: SOPA TEOLOGA

Según el tradicionalista Ricardo Palma, en su tema "AGUSTINOS y FRANCISCANOS", nos relata que desde 1608, el encono entre los Agustinos y Franciscanos había llegado a su más alto nivel. El 14 de julio de 1610 fallece el Siervo de Dios Francisco Solano. El Virrey marqués de Montesclaros aprovecho la oportunidad ya que a su entierro en el templo de los padres seráficos concurren no sólo los personajes de la ciudad sino hasta el último plebeyo. No había en toda la nave de la iglesia un lugar para feligrés alguno. Con el pretexto de ir a besar la mortaja del difunto, levántose el Virrey e invitando a los dos Piores adversarios a que lo acompañasen y arrodillados los tres delante del ataúd, dijo el marqués de Montesclaros:"Ea,

padres! Basta de desórdenes, y por amor a este santo, que desde el cielo lee en el fondo de los corazones, déjense ustedes de quisquillas y dense un abrazo". Y la pelea termino.

Un mes después los curas Dominicanos dieron un banquete y en ello se sirvieron los mejores potajes y entre ellos havia: sopa teóloga, fritanga de menudillos, pavo relleno, carapulcra de conejo, estofado de carnero, pepián y locro de patitas, carne en adobo, y pastel de mais. De acuerdo a este relato serian los Teólogos Dominicanos quienes tuvieron la primacía de esta receta. Siguiendo la tradición francesa de poner nombre de familia a los platos mas reconocidos y mas gustosos, Josie Sison Porras de De la Guerra en su obra " El Perú y sus manjares"- Un crisol de culturas, adjudica esta receta a Maruja de Berckemeyer e Isabel de De la Torre hijos del Dr. Pazos Varela y otros manifiestan que fueran las hermanas Capuchinas que llegaron al Perú para administrar el Monasterio que fundara el beato Nicolás Ayllon también llamado Nicolás de Dios (S. XVIII).

LO SAPEVATE CHE...

dopo oltre 500 anni dalla scoperta del Perù da parte degli spagnoli, il Paese sudamericano continua a sorprendere il mondo intero per l'incredibile ricchezza agricola.

Esistono infatti una decina di prodotti di cui il Perù è l'unico produttore ed esportatore.

Tra questi si distinguono: **maíz morado** (varietà di mais viola), **maíz grande di Cusco**, **sangre de grado**

(linfa resinosa di colore rosso scuro che fuoriesce dagli alberi del genere Croton),

sacha inchi

(olio della selva Amazzonica),

yacón

(radice delle Ande peruviane),

tara

(albero dalle proprietà antinfiammatorie, prodotto maggiormente esportato),

chanca piedra

(erba della foresta Amazzonica),

maca

(pianta dalle proprietà energetiche),

camu camu

(frutto con elevato contenuto di vitamina C) ,

uña de gato

(pianta rampicante usata in medicina naturale).

Le nuove Safety per la Formula 1

