



La Gazette de Sant Miquel de Tudela

Cal Tonillo-Sant Miquel de Tudela—25214 La Prenyanosa — Espagne

Tel: 639 303 833 -E-mail: santmiqueldetudela@yahoo.com

Site internet: www.santmiqueldetudela.com—Insta: @santmiqueldetudela

Editorial

Sommaire

Editorial	1
Le Muscari à grapes	1
La recette du mois	2
A la découverte	2
A venir	2

Chers Amis,

Et oui, 3 mois sont déjà passés depuis la dernière gazette ! Les olives ont enfin pointé le bout de leur nez et les amandiers sont remplis d'amandes de bonne taille. Si tout va bien, cette année la récolte sera meilleure malgré le manque de pluie!

En avril, nous avons été contactés par la délégation du gouvernement catalan à Lerida, car j'ai eu l'honneur d'être sélectionnée avec 13 autres femmes pour représenter la région de La Segarra dans le projet "Dones transformadores" : Il s'agit d'un mouvement qui promeut le rôle des femmes au sein des communautés rurales dans l'optique de plus d'égalité et de justice sociale.

En mai, nous avons eu le plaisir de recevoir l'association

culturelle : "Els amics dels castells de Catalunya". Une quarantaine de personnes sont venues passer la journée dans notre région avec visites du château de Florejacs et du château de Concabella et, pour finir, de notre domaine. Ils ont pu savourer un buffet campagnard composé des produits du terroir; un moment rempli d'émotion car ils étaient déjà venus 20 ans auparavant et ils ont pu constater l'évolution de notre projet.

En juin, nous avons ouvert nos portes à l'occasion de "Benvinguts A Pages". Pour la 3ème année consécutive, nous avons participé à cette initiative qui donne l'opportunité aux gens de la ville et des alentours de pouvoir observer le travail nécessaire à l'élaboration des produits artisanaux qu'ils

consomment. Nous avons même eu l'honneur de recevoir TV Lleida qui est venue faire un très joli reportage présenté par la talentueuse journaliste Noelia Burgos.

Nous avons aussi eu le plaisir de recevoir pour une journée exceptionnelle, la visite du Club des Entrepreneuses-Espagne, agrémentée par un atelier sur le thème de "la peau sous toutes ses coutures", suivi d'un bon déjeuner autour de produits locaux.

Ce mois-ci, je vous ferai découvrir le Muscari à grapes puis le village de Granyena de Segarra.

Bonne lecture à tous!

Virginie Buu-Hoi Stewart

Le Muscari à grapes

De son nom latin *Muscari neglectum*, on le connaît aussi sous le nom de Muscari négligé ou Ail des chiens. C'est une herbe aromatique très peu connue et typique du printemps.

Son usage alimentaire est attesté depuis l'antiquité, en Egypte, en Grèce, en Espagne et en Turquie, mais il est

surtout consommé en Italie. Les immigrés italiens aux Etats-Unis, en importaient à l'occasion des festivités commémoratives.

Mariné à l'huile, il est consommé à la façon des tomates sèches. Les grecs en sont aussi friands.

Le Muscari n'a pas de symbolique particulière, mais

la profondeur de sa couleur violette évoque la confiance en soi et le sens des responsabilités.

Ses vertus médicinales sont surtout liées à sa forte teneur en vitamine C et en antioxydants.

On consomme les bulbes et les fleurs.



La recette du mois : Limonade de Muscari

INGREDIENTS
Pour 1 litre
- Pour le sirop :
* 1 bol de 500ml rempli de fleurs de muscari
* 500 ml d'eau bouillante
* Sucre
- Pour la limonade :
* 2 cuillères à soupe de jus de citron
* 1 litre d'eau

Il existe peu de recettes utilisant le Muscari. Les italiens consomment les bulbes confits à l'huile d'olive, héritage de la cuisine paysanne.

Nous nous intéresserons à une toute autre façon de consommer cette plante en utilisant ses fleurs. Sa saveur florale et son d'arôme de muscat sont uniques.

1. Préparez un sirop de fleurs de muscari :

- Ajoutez les fleurs dans un pot en verre et couvrez

de 500ml d'eau bouillante.

- Laissez infuser au moins une heure.

c. Filtrez.

d. Mélangez l'infusion à part égale avec du sucre.

e. Faites chauffer le mélange jusqu'à ébullition pour créer un sirop simple.

2. Pour préparer la limonade :

- Mélangez 250-300ml de sirop simple, 1 litre d'eau

et 2 cuillères à soupe de jus de citron.

- Mettez au frais

N.B.: Le sirop peut aussi parfumer thés ou sorbets.

Profitez-en!



A la découverte de Granyena de Segarra...

Le village de Granyera qui compte environ 150 habitants, se situe au sud de Cervera entre la rivière Ondara et la rivière Corb.

Il s'élève sur une colline couronnée par son ancien château.

Les portes et les vestiges de l'ancienne muraille marquent les limites de la vieille ville médiévale.

Dès la fin du Moyen Âge, le village s'est étendu hors des murs. Puis, au XVIIIe siècle, la place et la rue de Sant Pere ont été construites sur l'ancien cimetière.

L'église paroissiale de Santa Maria est un grand édifice néoclassique,

l'un des plus grands et des plus intéressants de la Segarra, construit à la fin du XVIIIe siècle avec trois nefs et un majestueux clocher.

Du château de Granyena, construit en grande partie par les Templiers, ne restent que quelques murs montrant ce que fut l'ampleur de l'édifice.

Au sud du village se trouvent les ruines d'une tour cylindrique qui servait de tour de guet ou de défense au XIe et durant une partie du XIIe siècle. Dans l'ancien cimetière près du château, actuellement aménagé en place, se trouve une chapelle qui remonte peut-être à l'époque des Templiers.

Si vous êtes dans la région, n'hésitez pas à venir découvrir ce joli village.



A venir

Vous cherchez un endroit dans la nature pour organiser vos ateliers ou vos retraites dans le cadre de votre activité?

Contactez-nous aujourd'hui pour explorer nos options et réserver vos dates !