



# El Boletín de Sant Miquel de Tudela

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

Tel: 639 303 833 -E-mail: [santmiqueldetudela@yahoo.com](mailto:santmiqueldetudela@yahoo.com)

Insta: [@santmiqueldetudela](https://www.instagram.com/santmiqueldetudela)—Pàgina web: [www.santmiqueldetudela.com](http://www.santmiqueldetudela.com)

## Editorial

### Indice

Editorial	1
El Muscari	1
La receta del mes	2
Descubriendo...	2
Próximamente...	2

Queridos amigos,

¡Ya han pasado 3 meses desde el último boletín! Por fin han aparecido las olivas y los almendros están repletos de almendras de buen tamaño. ¡Si todo va bien, este año la cosecha será mejor a pesar de la falta de lluvia!

En abril nos contactó la delegación del gobierno catalán en Lérida, porque tuve el honor de ser seleccionada junto a otras 13 mujeres para representar a la comarca de La Segarra en el proyecto "Dones transformadores": Es un movimiento que promueve el papel de la mujer, dentro de las comunidades rurales con miras a una mayor igualdad y justicia social.

En mayo tuvimos el placer

de recibir a la asociación cultural: "Els amics dels castells de Catalunya". Unas cuarenta personas vinieron a pasar el día en nuestra región con una visita al castillo de Florejacs y al castillo de Concabella y, finalmente, a nuestra finca. Pudieron disfrutar de un buffet campestre compuesto por productos locales. Un momento lleno de emoción porque habían venido 20 años antes y pudieron ver la evolución de nuestro proyecto.

En Junio abrimos nuestras puertas a "Benvinguts A Pagès". Por tercer año consecutivo participamos en esta iniciativa que brinda a personas de la ciudad y alrededores la oportunidad de observar el trabajo necesario para elaborar los

productos artesanales que consumen. Incluso tuvimos el honor de recibir a TV Lleida que vino a hacer un reportaje muy bonito presentado por la talentosa periodista Noelia Burgos.

También tuvimos el placer de recibir, en un día excepcional, la visita del Club des Entrepreneuses-Espagne, realizada por un taller sobre el tema de nuestra piel y sus cuidados seguido de un buen almuerzo en torno a los productos locales.

Este mes os presentaré el Muscari y luego el pueblo de Granyena de Segarra.

Buena lectura a todos!

Virginie Buu-Hoi Tacies

## El Muscari



Por su nombre latino *Muscari neglectum*, también lo conocemos con el nombre del Nazareno o ajo de perro. Es una hierba aromática poco conocida y propia de la primavera. Su uso alimentario está documentado desde la antigüedad, en Egipto,

Grecia, España y Turquía, pero se consume principalmente en Italia. Los inmigrantes italianos a Estados Unidos lo importaban para festividades conmemorativas.

Preparado en aceite, se come como tomates secos. El Muscari no tiene ningún

simbolismo particular, pero la profundidad de su color púrpura evoca confianza en uno mismo y sentido de responsabilidad. Sus virtudes medicinales están ligadas principalmente a su alto contenido en vitamina C y antioxidantes. Se consumen bulbos y flores.

## La receta del mes : Limonada de Muscari

INGREDIENTES
<b>Para 1 litro</b>
- Para el almíbar: * 1 bol de 500ml lleno de flores de muscari * 500 ml de agua hirviendo * Azúcar

  

<b>Para la limonada:</b> * 2 cucharadas de jugo de limón * 1 litro de agua
--

*Hay pocas recetas que utilicen el Muscari. Los italianos comen bulbos conservados en aceite de oliva, herencia de la cocina campesina.*

*Veremos una forma completamente diferente de consumir esta planta utilizando sus flores. Su sabor floral y aroma a moscatel son únicos.*

- 1. Preparar un almíbar de flor de Mucari:**

- a. Añade las flores a un frasco de vidrio y cúbrelas con 500 ml de agua hirviendo.

b. Dejar en infusión durante al menos una hora.

- c. Filtrar.  
d. Mezclar la infusión a partes iguales con el azúcar.

e. Calienta la mezcla hasta que hierva para crear un almíbar simple.

**2. Para preparar la limonada:**

- a. Mezclar 250-300ml de almíbar, 1 litro de agua y 2 cucharadas de zumo de limón.
- b. Poner en la nevera

¡Disfrutar!

NB: el almíbar también puede dar sabor a tés o sorbetes.



## Descubriendo Granyena de Segarra...

El pueblo de Granyena, que cuenta con unos 150 habitantes, está situado al sur de Cervera entre el río Ondara y el río Corb.

Se levanta sobre una colina coronada por su antiguo castillo. Las puertas y restos de la antigua muralla marcan los límites del casco antiguo medieval.

A partir de finales de la Edad Media se empezó a construir extramuros y en el siglo XVIII se construyeron la plaza y la calle de Sant Pere sobre el antiguo cementerio.

La iglesia parroquial de Santa María es un gran edificio neoclásico, uno de los

más grandes e interesantes de La Segarra, construido a finales del siglo XVIII con tres naves y un majestuoso campanario.

Del Castillo de Granyena, construido en gran parte por los Templarios, sólo quedan unos grandes muros que marcan cuál era el tamaño del edificio.

Al sur del pueblo se encuentran las ruinas de una torre cilíndrica que sirvió como atalaya o defensa en el siglo XI y parte del XII.

En el cementerio cercano al castillo, se encuentra una capilla que quizás data de la época de los Templarios.

Si estáis por la zona, no dudéis en venir a visitar este bonito pueblo.



## Próximamente...

¿Buscas un lugar en la naturaleza para organizar tus talleres o retiros como parte de tu actividad?

¡Contáctenos hoy para explorar nuestras opciones y reservar sus fechas!