Anno XXXIV–Numero 263 - 19 SETTEMBRE 2024

WIGWAM NEWS

LA RACCOLTA DEL CANTIERE PARTECIPATIVO

ITALIAN Gelato

IL SOMMARIO

- AD AMANDOLA L'11ª FESTA DEL GELATO E DEL TARTUFO ESTIVO
  di Sebastian Marini
- GELATO ARTIGIANALE, IN FRIULI VENEZIA GIULIA LA PRIMA LEGGE
  di Marco Morandini
- IL GELATO AL BRODO DI GIUGGIOLE RACCONTA UNA BELLA STORIA
  di Aurora Burato
- IL GELATO AL FIOR DI LATTE BUFALINO A DUE PASSI DAI TEMPLI DI PAESTUM
  di Claudio Fiore
- IL GELATAIO DEL CARRETTO, IL PIÙ COCCOLO DI NONNI E DI BAMBINI
  di Chiara Pauletto
- IL GELATO IN RIVA AL GARDA, GUSTI E PRIMA ESPERIENZA LAVORATIVA
  di Martino Locrini
- IL GELATO AL FIORDILATTE BUFALINO E ALL'OLIO D'OLIVA DEL CILENTO
  di Vittorio Hugo
- IL GELATO GOURMET ALLA CIPOLLA BELENDINA DI ANDORA LIGURE
  di Viola Ceriani
- IL GELATO AL FICO BIANCO DEL CILENTO DEL MAESTRO RAFFAELE DI VERME
  di Marco Astore
- DALLA VAL DI ZOLDO LA GELATERIA ITALIANA CHE CONQUISTA LA GERMANIA
  di Ginevra Pra Floriani
- IL DOLCE MESTIERE DEL GELATIERE RACCONTA ARCANGELO PANCIERA
  di Emma Sacchet
- UN PFENNING DI FORTUNA DALLA VAL DI ZOLDO A FAR GELATO IN GERMANIA
  di Giordano Arnoldo

IN COLLABORAZIONE CON LE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

Efrem Tassinato

Giornalista – Fondatore e Presidente di Rete Wigwam
efrem@tassinato.it

Il gelato è una dimensione esistenziale, un mondo che raccoglie una molteplicità di sensazioni ed esperienze non unicamente della sfera organolettica. In maniera sublimata se ad esserne i protagonisti sono i giovani per i quali, prevale certamente l'impatto del gusto abbinato alla freschezza e alla gioia di un momento di felicità esplicita.

Ma se cerchiamo di mettere i giovani in prima fila, a raccontare ed implicitamente a mettersi in gioco, il senso cambia e ci fa scoprire una prospettiva inaspettata e dai risvolti sicuramente interessanti che si possono già intravvedere in questa raccolta degli elaborati finalisti della Sezione "Italian gelato" della 3^ Edizione del Premio Wigwam Stampa Italiana 2024.

Il primo, senza dubbio perché coglie uno degli scopi del Premio – il ripristino del dialogo intergenerazionale – ci racconta di giovani che raccolgono eredità di vissuti di anziani gelatieri, in specie della Val di Zoldo nelle Dolomiti che, mossi dall'indigenza non senza sacrifici e impegno, hanno fatto fortuna in Germania diventando un brand di qualità e una presenza numericamente molto significativa.

Il secondo, ma non meno importante, la scoperta da parte dei giovani concorrenti al Premio, di tante attività di gelateria locali, viste finora da loro, pressocché unicamente come negozi dove acquistare un cono o una coppetta di gelato.

Le gelaterie artigianali – ci è stato detto al MIG–Mostra Internazionale del Gelato di Longarone Fiere Dolomiti – in specie di quelle italiane di maggior successo in Germania, stanno soffrendo una crisi di ricambio generazionale: i figli dei gelatieri non vogliono più fare questo mestiere, pur essendo molto profittevole.

Alla leva della necessità, è necessario sostituire quella della passione che si crea con l'approccio esperienziale che questo lavoro ben sottende.

Anno XXXIV - Numero 202 - 20 LUGLIO 2024

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

AD AMANDOLA, L'11^ FESTA DEL GELATO E DEL TARTUFO ESTIVO

Oggi, si conclude la Festa ma il Gelato artigianale è sempre di casa e per tutto l'anno, in questa piccola capitale del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

La Città di Amandola, patria del tartufo pregiato dei Monti Sibillini, ha proposto anche quest'anno l'edizione estiva del Festival *"Diamanti a tavola"*. Dal 20 al 21 luglio, il protagonista indiscusso della città è il famoso e ricercato tubero. Per l'occasione l'evento è dedicato al tartufo nero estivo, che in questa stagione è il protagonista sulle tavole e perfino nelle gelaterie di tutto questo territorio della parte Sud delle Marche.

Il tartufo, della varietà estiva, lo Scorzone, è però accompagnato dal "gelato artigianale", altro prodotto che da sempre caratterizza Amandola. Insieme alla manifestazione "Diamanti a tavola" infatti va in scena anche la 11.ma Edizione della "Festa del Gelato Artigianale Amandolese", preparato dalle gelaterie storiche di Amandola principalmente con prodotti locali. Un connubio perfetto che mette in risalto due prodotti caratteristici della Città.

Come nelle precedenti edizioni l'evento è arricchito da intrattenimenti di varia natura, dagli spettacoli fino ad un suggestivo percorso espositivo, nelle viuzze del centro storico, con stand di prodotti tipici locali.

Amandola, si trova nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, perciò anche parlando di gelati, in occasione

Sebastian Marini
di anni 24
di Roma

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Ad Amandola nella Comunità Locale Wigwam dei Monti Sibillini va in scena l'11^Edizione della Festa del Gelato Artigianale

La Comunità Locale Wigwam Monti Sibillini

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

della 11.ma Festa del gelato, non possiamo non prendere in considerazione i due prodotti che più caratterizzano questo territorio e che entrambi si prestano quali ingredienti per la gelateria. Sono la Mela Rosa dei Sibillini e il Tartufo nelle sue diverse specificità.

Oggi, ci focalizziamo innanzitutto sul tartufo estivo, che si raccoglie dal 1giugno al 31 agosto e poi anche dal 1° ottobre al 31 dicembre. Proprio perché nel mese di luglio insieme alla "Festa del gelato artigianale" è abbinata e non a caso, il "Festival del tartufo nero estivo".

E ciò, già di per se, da un'idea dell'importanza e della considerazione di questo che di primo acchito sembrerebbe uno strano apparentamento.

DUE PAROLE SUL TARTUFO ESTIVO

Il tartufo è un fungo che cresce sottoterra e che, quando matura, sprigiona un intenso profumo, che varia a seconda della specie, perfetto per il fiuto degli animali. Il tartufo, infatti, viene trovato grazie agli animali dall'olfatto particolarmente sensibile, i cani da tartufo appunto.

Pregiata prelibatezza in cucina, il tartufo viene usato per preparare squisite salse da spalmare su crostini e fette di pane, per impreziosire un primo piatto, come per esempio le tagliatelle o il riso, dove viene tagliato e lasciato in superficie a scaglie.

Si possono altresì preparare invitanti secondi piatti a base di carne e tartufo, come per esempio le scaloppine e il filetto. Tante le varianti di tartufo, tra cui anche lo scorzone, un tartufo dalla mille qualità.

Lo scorzone è un tartufo nero, chiamato anche tartufo estivo, il cui nome scientifico è Tuber Aestivum Vitt. Il termine 'scorzone' deriva proprio dalla caratteristica di questo tartufo di avere una scorza ruvida e verrucosa. Lo distinguiamo dal tartufo ero pregiato in quanto, al taglio, la gleba non è scura, ma tende al giallo scuro.

Predilige terreni sia sabbiosi che argillosi, di boschi, pinete e litorali marini fino ad altitudini di 1000 metri slm. Le specie arboree a cui si associa lo sviluppo del tartufo scorzone sono la roverella, il leccio, la quercia, il cerro, il carpino e il nocciolo; il periodo di raccolta inizia a Maggio, proseguendo fino all'autunno inoltrato.

Nello scorzone sono racchiusi tutti gli aromi del bosco, e all'olfatto l'odore è intenso e delicato.

Anche se è meno pregiato rispetto al tartufo bianco e al tartufo nero pregiato, lo scorzone è un tartufo vastamente apprezzato, sia per il

Nadia Marini, della Casa del Gelato Antida ad Amandola

prezzo abbordabile, sia per la versatilità di utilizzo in cucina e la facilità di conservazione. (da scorzone.it)

IL GELATO AL TARTUFO ESTIVO

Di una nota azienda, la Urbani Tartufi di Sant'Anatolia di Narco, con sede sul versante umbro dei Monti Sibillini, prendo a prestito la ricetta del Gelato al tartufo estivo.

Vi è anche da dire che è necessario distinguere tra "tartufo gelato", che solo per la sua forma assomiglia ad un tartufo, e "gelato al tartufo" che invece è proprio al sapore di tartufo e tra i suoi ingredienti sono degli estratti del pregiato fungo ipogeo.

Gli ingredienti

(per 15-20 porzioni) 6 decilitri di latte; 5 decilitri di crema; 600 grammi di zucchero; 14 tuorli d'uovo; 4 decilitri di sugo al tartufo; 100 grammi di tartufi estivi tagliati finemente; Stecchini di cioccolato (reperibili in qualsiasi drogheria)

La preparazione

Mescolare i tuorli e lo zucchero in una pentola, far bollire il latte in un'altra pentola, aggiungere molto lentamente il latte ai tuorli e lo zucchero, riscaldare la mistura così ottenuta a circa 80° finché inizia a rapprendersi; quindi passarla attraverso un setaccio. Aggiungere i tartufi alla mistura e lasciare riposare il tutto per 15 minuti.

Aggiungere il sugo di tartufi e la crema alla mistura, far gelare e quando è ben fredda (ma non ghiacciata) mettere nella macchina del gelato. In mancanza di quest'ultimo elettrodomestico occorre far congelare mescolando la mistura ogni 6-7 minuti.

Per la crema

In una terrina mettere 2 tuorli e 1 chiara d'uovo, aggiungere 4 cucchiai di zucchero, mescolare bene e aggiungere 2 cucchiai ben rasati di farina, passandola per un setaccio, in modo che non si formino dei grumi: la crema costituirà la base che dovrà esaltare il sapore del tartufo. Se capita un grumo di farina sul palato, tutto il lavoro sarà stato inutile.

Altra precauzione: aggiungere la farina molto lentamente.

Dopo aver mescolato con cura uova, farina e zucchero mettete il tutto in pentolino dove avrete fatto scaldare 400 gr di latte. Mettete poi sul fornello col fuoco più basso possibile tenendo il tutto mescolato con costanza.

Quando inizia a rapprendere continuate a mescolare per 5 minuti circa e togliete dal fuoco, continuate a mescolare ancora un po' anche dopo (onde evitare che il calore residuo faccia attaccare la crema sul fondo rovinandone il sapore con tracce di bruciato). ■

© *Riproduzione riservata*

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY MONTI SIBILLINI

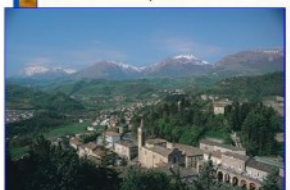
WORLD WIGWAM CIRCUIT

2024 Wigwam CHEQUE

casa del gelato

Casa del Gelato Antida
di Nadia Marini
Caffetteria - Gelateria - Pasticceria
Via C. Battisti 13/15 - 63857 Amandola (FM)
+39 0736 847724 FB: Casa del Gelato Antida

Prima di tutto parliamo di un luogo di incontro, **giovane e dinamico**, dove il carattere combattivo, vivace di **Nadia** e **Sara Antida**, ha reso possibile questa sfida fatta di squisitezze: dolciumi, ice-cream, caffè, torte che sono confezionate artigianalmente con prodotti di grande qualità nella migliore delle **tradizioni locali**. Ma non solo, perché accanto alla tradizione, troverete l'innovazione frutto della creatività delle **tre "sibille"** ed allora potrete gustare lo **skrokkiarello**: dolce da passeggio di mandorle (ovviamente se siete ad Amandola) oppure il famoso **"cornettone"** delizia dei grandi e dei piccini nelle feste e magari il gelato "dedicato" e mille altre leccornie che non vi faranno dimenticare Amandola e le sue produzioni tipiche.
In una gita sui **Sibillini** non può mancare questo



WIGWAM CHEQUE 10%

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12. 2017

11° festa del gelato ARTIGIANALE

E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI A TAVOLA

20 e 21 LUGLIO 2024

AMANDOLA

11° festa del gelato ARTIGIANALE
E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI A TAVOLA

1 CAFE' LA FOJETTA
- Aperitivo al tartufo

2 GASTRONOMIA SPERANZA GIULIANO
- Olive fritte al tartufo
- Crema fritta

3 ANNESSI ROBERTO
- Formaggi e Tartufo

4 CASA DEL GELATO ANTIDA
- Croissant pregiato con uovo e tartufo nero estivo
- Panzanella di pane, formaggio fresco (az. agr. Il sorrIso nel parco) e tartufo nero estivo
- Cremino al tartufo

5 PUNTO FRUTTA VERDURA KM ZERO ANNESSI NATASCIA
- Frutta
- Olio

6 LARA RIPANI
- Bruschetta al tartufo
- Crema al caffè

7 CAFE' CALIENTE
- Pizza al tartufo

8 MAREMONTI SONIA
- Menù al tartufo

9 BAR LA STAZIONE
- Aperitivo con bruschetta al tartufo

10 FATTORIA CORRADINI
- Olive all'ascolana
- Crostini guanciale e Tartufo Nero Estivo
- Mix di affettati e formaggi
- Tartare di vitelllone al Tartufo Nero Estivo
- Arrosto di maiale al latte e Tartufo Nero Estivo
- Contorno

11 ASSOCIAZIONE PRO LOCO
- Crispelle con Tartufo Nero Estivo e farciture varie
- Arrosticini
- Prosciutto al forno al Tartufo Nero Estivo

12 ASSOCIAZIONE LA GRAMIGNA
- Lasagna estiva con Tartufo Nero Estivo
- Panzanella
- Roast-beef con pomodorini, rucola e Tartufo Nero Estivo

13 ASSOCIAZIONE LA CUCUMA
- Porchetta
- Bruschette con Tartufo Nero Estivo

14 ASSOCIAZIONE SANTA MARIA DELLA META
- Panini con braciola/salsiccia e Tartufo Nero Estivo

LEGENDA
- Vendita Tartufo
- Ufficio informazioni
- Museo del Paesaggio e delle opere d'arte
- PalaTuber
- Punto Spettacolo
- Mercatino artigianato e prodotti tipici dei Sibillini
- Area Tavoli Sosta/Ristoro

A.T.A.M. SIBILLINI GRUPPO MICOLOGICO — Città di Amandola — PRO LOCO AMANDOLA

11° festa del gelato ARTIGIANALE

E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI A TAVOLA

PROGRAMMA SABATO 20 LUGLIO 2024

la notte del tartufo

dalle 18.00 — **MERCATINO DEI PRODOTTI TIPICI E DEL TARTUFO NERO ESTIVO**
lungo via Indipendenza

dalle 18.00 — **GRUPPI FOLKLORISTICI**
a cura dell'Associazione "La Cucuma"
itineranti per le vie del centro

dalle 18.00 — **"GUSTA... LA VIA DELLA MODA" – STAND GASTRONOMICI**
a cura dei commercianti amandolesi
via Cesare Battisti

dalle 18.00 — **STAND GASTRONOMICI**
a cura delle associazioni amandolesi

alle 18.00 — **SPETTACOLO MUSICALE "SAMUELE DI NICOLÒ"**
presso via Zoccolanti

alle 19.00 — **SPETTACOLO MUSICALE "ALLARME"**
presso via C.Battisti

alle 20.30 — **SPETTACOLO MUSICALE "BARRY E I KARAMAZOV"**
presso via C. Battisti (incrocio Piazzale Mercato)

alle 20.30 — **CENA EVENTO A BASE DI TARTUFO NERO ESTIVO**
a cura dello Chef Francesco Cingolani
presso la "Casa del Parco", via Indipendenza 73

alle 22.00 — **ROBY DJ IN "SLAVE TO THE RHYTHM – 70/80/90"**
presso piazza Risorgimento

A.T.A.M. SIBILLINI GRUPPO MICOLOGICO — Città di Amandola — PRO LOCO AMANDOLA

11° festa del gelato ARTIGIANALE

E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI A TAVOLA

PROGRAMMA DOMENICA 21 LUGLIO 2024

dalle 10.00 — **MERCATINO DEI PRODOTTI TIPICI E DEL TARTUFO NERO ESTIVO**
lungo via Indipendenza

dalle 10.00 — **GRUPPI FOLKLORISTICI**
a cura dell'Associazione "La Cucuma"
itineranti per le vie del centro

dalle 12.00 — **STAND GASTRONOMICI**
a cura delle associazioni amandolesi

dalle 12.30 — **PRANZO A BASE DI TARTUFO NERO ESTIVO**
presso la "Casa del Parco", via Indipendenza 73

dalle 15.00 — **DEGUSTAZIONE GELATO AI PRODOTTI TIPICI**
presso piazza Risorgimento

dalle 16.00 — **SPETTACOLI PER BAMBINI "FANTASIA DI BOLLE"**
presso piazza Risorgimento

alle 16.30 — **LABORATORIO DI LAVORAZIONE DEL GELATO PER BAMBINI**
presso piazza Risorgimento

dalle 17.00 — **TRUCCABIMBI, PALLONCINI E GONFIABILI**
presso piazza Risorgimento

alle 17.30 — **APERITIVO MUSICALE**
presso Gran Cafè Belli

alle 18.00 — **SFIDA "MAN GELATO - CHI MANGIA PIÙ GELATO?"**
presso piazza Risorgimento

dalle 19.30 — **CENA A BASE DI TARTUFO NERO ESTIVO**
presso la "Casa del Parco", via Indipendenza 73

dalle 20.00 — **APERITIVO MUSICALE**
presso Cafè La Fojetta

Anno XXXIV - Numero 206 - 24 LUGLIO 2024

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

GELATO ARTIGIANALE, IN FRIULI VENEZIA GIULIA LA PRIMA LEGGE

Una realtà nella quale il mestiere del far gelati ha origini lontane. Dal successo dei gelatieri dell'estate ai primati sulla scena internazionale e mediatica

Marco Morandini
di anni 18
di Lignano Sabbiadoro (Ud)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Negli anni '90 l'eredità di nonno Luigi è stata raccolta dal nipote Giorgio, a sua volta detto 'Papero', che anche oggi asseconda con le sue ghiottonerie i bagnanti

La vera storia del gelato artigianale ha un percorso importante nel Friuli-Venezia Giulia. È fatta di gelatieri venuti da fuori, personaggi che hanno saputo cavalcare le loro capacità per esaltare il dolce fresco rendendolo spesso più importante dei dessert.

La storia vera viene da molto lontano, si perde nei millenni perché già ad Aquileia i romani notoriamente amanti della tavola producevano il gelato con la neve conservata nelle grotte. La culla del gelato artigianale europeo è la Val Zoldana, nel bellunese, da dove erano originari i fratelli Pellegrin, rientrati in Italia dall'Istria ceduta alla Jugoslavia per approdare a Lignano Pineta, e aprire a fine anni '60 un primo laboratorio.

Allora non esistevano additivi e conservanti e il gelato migliore si faceva con le migliori materie prime, selezionate a seconda del gusto da realizzare. I risultati non tardarono ad arrivare, e ben presto il loro gelato divenne iconico, il laboratorio una tappa imperdibile dell'estate tanto da generare ben presto un locale lungo il treno, l'asse centrale di Pineta, nel cuore della vita lignanese che viveva gli anni del 'boom'.

RIVIERA FRIULANA
Wigwam Local Community

La Comunità Locale Wigwam Riviera Friulana

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

1930 - Famiglia De Pellegrin

Giorgio scelse il locale più mondano, Arturo, il fratello più anziano, il laboratorio. Ma anche a Pineta si produceva il gelato. Con un 'segreto' di Pulcinella, che rendeva il prodotto alle creme più morbido e gustoso, capace di prolungare il piacere al palato: prima della mantecatura, il prodotto di latte e dei gusti derivati, nocciola, crema, malaga, cioccolato, veniva pastorizzato. L'obiettivo non secondario era quello di assicurare fragranza costante e una durata garantita al gelato assolutamente senza conservanti.

Si trattava dunque di un gelato in purezza, e i clienti, grandi e piccini, se ne accorgevano subito. A Lignano era nata, in Piazza Fontana, il centro di Lignano Sabbiadoro, la 'frazione' principale della penisola della Riviera friulana, la coppa Nafta. Molti la chiedono e la amano ancora: gusti alle creme, panna montata, amarena.

Così Giorgio si era inventato coppe dalle varianti più golose e rivolte all'intera gamma del gusto degli ospiti della città balneare: la coppa Malaga, con la panna montata, l'uvetta, il cioccolato colato fondente, un goccio di liquore, la Coppa menta, con il gelato alla menta non inverdito dai coloranti ma bianco ghiaccio, la Coppa Maraschino e altre ancora. Tanto che ben presto Giorgio, supportato dal fratello e dalle rispettive mogli, non si accontentò della stagionalità del suo lavoro ma iniziò ad avviare la partecipazione a corsi, eventi, concorsi, trasmissioni televisive.

Fu per esempio su Rai 1 a presentare la genuinità del suo gelato, vinse più volte i mondiali del gelato alla Fiera di Rimini, al Sherbeth Festival di Cefalù, alla Mostra internazionale del gelato artigianale a Longarone. Per fare questo, per competere e vincere di volta in volta si 'inventava' coppe e gusti nuovi, che spesso si rivelavano una genialata. Nata la Doc interregionale del Prosecco ecco il gelato al Prosecco, ed ecco uno dei premi.

Un gusto autoctono? Ecco il gelato al Figo Moro de Caneva, una varietà di fico che è una Dop di Ca-

Il Piccolo Museo del Gelato De Pellegrin

neva di Sacile, la città nella quale Giorgio viveva, il fratello, invece, a Conegliano. Poi altri gusti e coppe che ancora sono trainanti nelle gelaterie artigianali. Per esempio, lo amava personalmente e lo suggeriva agli amici, l'abbinamento più dissetante su un cono era quello impensabile della crema con il limone. Ovviamente un gusto al limone alla De Pellegrin, non certo ingiallito dai coloranti, ma quasi trasparente, fresco, rinfrescante, ammorbidito e con il gusto lungo della crema, per rendere persistente l'efficacia della degustazione. Ha insegnato che gustare il gelato è la cosa più naturale del mondo.

Sempre a Lignano c'erano altri percorsi dell'arte del gelato che si sviluppavano in parallelo, in virtù del fatto che non si usavano additivi né conservanti, il prodotto veniva consumato entro breve e il sapore era bilanciato, non alterato da sapori distorti, non lasciava in bocca un sapore 'impastato', o una sensazione di frizzante o di neve farinosa, peraltro tutti difetti della lavorazione. In conseguenza dello sviluppo della società e dell'economia cresceva la voglia di vacanze, non proprio brevi come accade nella frenesia del mondo attuale. E contestualmente anche Lignano si sviluppava al pari delle altre località turistiche dell'Adriatico.

Forse di più perché si era trasformata nel luogo di villeggiatura dei turisti austriaci e tedeschi in quanto era la prima località di mare che incontravano scendendo in Italia dalle Alpi. E sta nel DNA degli artigiani inventarsi mestieri, e relative varianti, remunerative. Si chiama spirito di imprenditorialità, che non poteva che animare un altro maestro gelatiere, **Luigi Venudo**, che negli anni '50 vendeva il suo gelato sulla battigia della lunga spiaggia di Sabbiadoro con un carretto spinto a mano e il gelato nelle vaschette, carapini, mantenute al freddo con il sale. Era chiamato Paperone, perché sul carretto recava l'effige del noto personaggio di Walt Disney.

La gelatiera elettrica

Negli anni '90 l'eredità di nonno Luigi è stata raccolta dal nipote Giorgio, a sua volta detto 'Papero', che anche oggi asseconda con le sue ghiottonerie i bagnanti con un carretto altamente tecnologico spinto da motore elettrico che conduce assieme al figlio

Giorgio Venudo, detto 'Papero'

Matteo. Grande la capacità di Giorgio di dialogare e intrattenere tutti i clienti in diverse lingue, e soprattutto di accattivarsi la simpatia dei più piccini.

Per accentuare l'attrattività dei gusti ribattezza i loro nomi in forma giocosa. Così la cioccolata diviene ciucciolata, il fior di latte, fior di mucca. Uno stile didattico che ha trasferito anche nella sua attività extra stagionale, che è quella di divulgatore, formatore e sindacale. Partecipa infatti a eventi e iniziative come un convegno sul gelato artigianale della Riviera friulana, alle mostre internazionali del gelato, ma principalmente è il Presidente nazionale di Confartigianato dolciaria, quindi anche dei gelatieri. In questa veste porterà l'organizzazione sindacale al MIG di Longarone, portandosi dietro gli allievi della scuola professionale per organizzare le degustazioni rivolte al pubblico, sarà anche quest'anno al Sigep di Rimini e così via.

Ma ecco svelato il significato delle considerazioni iniziali. Venudo, stimolato nell'estate in spiaggia da amici giornalisti di ARGA FVG ed esponenti dell'Associazione culturale La Riviera friulana, ha sviluppato la proposta della prima legge italiana sul gelato artigianale, che specifica lavorazioni, prodotti, basi ecc. e valorizza quindi la genuinità e la fragranza del gusto, ma soprattutto la tipicità, per rassicurare i consumatori e fidelizzarli su una linea di sapori omogenea e naturale.

La legge sarà promulgata a breve e sarà il primo riferimento per altre realtà italiane che fanno del gelato artigianale uno degli elementi attrattivi per un turismo consapevole e 'lento' ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXIV - Numero 215 - 2 AGOSTO 2024

WIGWAM NEWS

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

IL GELATO AL BRODO DI GIUGGIOLE RACCONTA UNA BELLA STORIA

Non può esserci migliore gelato italiano artigianale e perfino di filiera corta anzi cortissima, di quello che si fa e si può degustare, alla Corte delle Giuggiole

Aurora Burato
di anni 18
di San Bonifacio (Vr)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Questa ricetta è un connubio tra tradizione e innovazione: il gelato appartiene alla nostra tradizione italiana e abbiamo deciso di renderlo innovativo usando un prodotto tipico dell'azienda

Mi chiamo Aurora Burato, ho 18 anni, vivo a San Bonifacio e frequento la Scuola Alberghiera Dieffe a Lonigo (Vi). Come piatto d'esame ho portato la ricetta dello Chef stellato Davide Oldani "Terra di cacao" e con questo progetto ho deciso di approfondire la mia conoscenza sul gelato.

La realizzazione del gelato può permettere di essere creativi e di usare qualunque ingrediente a piacere. Oggi mi trovo presso l'Agriturismo con alloggio e Fattoria didattica e Sociale *"Corte delle giuggiole"* a Cologna Veneta (Vr), sede della Wigwam Local Community del Colognese Veneto, con la corrispondente e operatrice Wigwam **Marisa Saggiotto**. Siamo qui per realizzare un gelato dedicato a questa realtà utilizzando un frutto tipico di questo luogo: "La giuggiola".

La giuggiola è il frutto prodotto dalla pianta del giuggiolo, il cui nome scientifico è *Ziziphus jujuba*. Si tratta di un piccolo arbusto di provenienza asiatica, che nel corso dei secoli si è diffuso nei paesi mediterranei e in Italia.

Coltivato per i suoi prelibati frutti, ma adatto ad essere colti-

L'invenzione di Aurora con il prodotto tipico della "Corte delle Giuggiole" di Cologna Veneta (Vr)

COLOGNESE VENETO Wigwam Local Community

La Comunità Locale Wigwam Colognese Veneto

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

vato anche come pianta ornamentale, il giuggiolo produce delle drupe ovoidali, con buccia sottile e liscia di color rosso scuro, la cui polpa ha una consistenza compatta e farinosa, dal sapore dolce leggermente acidulo, che ricorda quello della mela.

Le giuggiole sono un ottimo supporto in caso di depressione, nervosismo, irritabilità, stanchezza, insonnia, ansia e palpitazioni. L'alta concentrazione di vitamina C aiuta in caso di disturbi stagionali quali raffreddore, tosse e sindromi influenzali, soprattutto nella forma di estratto o frutto essiccato.

100 g di giuggiole fresche apportano circa 79 Calorie e:

- 1,2 g di proteine
- 0,20 g di lipidi
- 20,53 g di carboidrati
- fibra alimentare
- 69 mg di vitamina C
- 0,900 mg di niacina
- 0,081 mg di piridossina
- 0,040 mg di riboflavina
- 0,020 mg di tiamina
- 40 UI di vitamina A
- 250 mg di potassio
- 23 mg di fosforo
- 21 mg di calcio
- 10 mg di magnesio

La raccolta delle giuggiole

- 3 mg di sodio
- 0,48 mg di ferro
- 0,084 mg di manganese
- 0,073 mg di rame
- 0,05 mg di zinco

Le giuggiole sono fonti di tannini. In 100 grammi di frutto fresco sono presenti circa 3,2 mg di catechina e 1,3 mg di quercetina.

LA MIA RICETTA DEL GELATO ALLE GIUGGIOLE

Ingredienti: uova, panna vegetale, giuggiole, zucchero.

Procedimento: dividere il tuorlo dall'albume, montare a neve gli albumi, montare la panna. Aggiungere ad ogni tuorlo mezzo cucchiaio di zucchero e mescolare. Unire gli albumi montate a neve e infine la panna lentamente con movimenti dal basso verso l'alto. Per aggiungere una nota croccante e di colore, alla fine si possono sbriciolare sopra alcuni amaretti e spumiglie.

Questa ricetta è sostenibile perchè le uova e le giuggiole sono a km 0, interamente prodotti dall'Azienda Agricola di Massignan Beatrice.

Questa ricetta è un connubio tra tradizione e innovazione: il gelato appartiene alla nostra tradizione italiana e abbiamo deciso di renderlo innovativo usando un prodotto tipico dell'azienda. Vi aspettiamo con gioia per un'assaggio di questa ricetta innovative ■

© Riproduzione riservata

Marmellata di giuggiole fatta in casa

Anno XXXIV - Numero 219 - 6 AGOSTO 2024

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

Claudio Di Fiore
di anni 16
di Orria (Sa)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Con il patrocinio del
Comune di Orria (Sa)

La Comunità Locale
Wigwam del Cilento

IL GELATO AL FIOR DI LATTE BUFALINO A DUE PASSI DAI TEMPLI DI PAESTUM

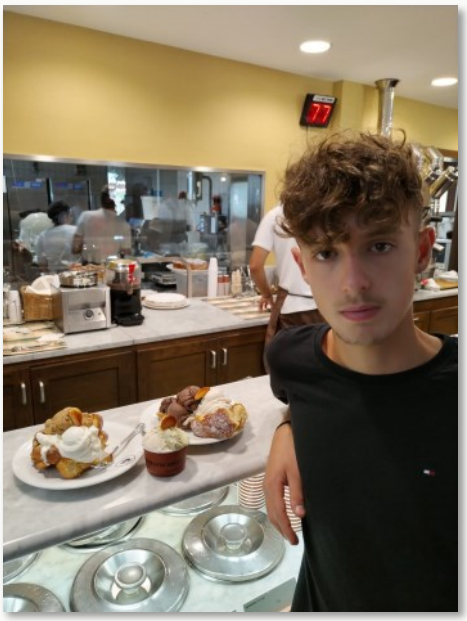
Della prestigiosa Tenuta Vannulo, che alleva bufale sulle pendici del Monte Soprano a occidente del Parco del Cilento. La ricetta di questa fresca bontà

Con l'arrivo della bella stagione, "Sua Maestà il Gelato" torna a essere il protagonista indiscusso, offrendo sollievo dall'afa e dal caldo e rappresentando una vera delizia per il palato. La prestigiosa Tenuta Vannulo, situata alle pendici del Monte Soprano, un rilievo posto a occidente del Parco del Cilento, prossimo alla costa salernitana e a pochi passi dai Templi di Paestum, è il luogo ideale per gustare questo rinfrescante piacere.

Fondata nel 1907, la tenuta è una realtà agricola di eccellenza italiana, specializzata nell'allevamento delle bufale e nota per aver introdotto il sistema UMS, che permette alle bufale di essere munte quando lo desiderano, riducendo così lo stress degli animali. In questo ambiente curato e ospitale, è possibile assaporare un gelato realizzato esclusivamente con latte di bufala biologico pastorizzato, noto per il suo contenuto inferiore di lattosio rispetto al latte vaccino. Ogni giorno, vengono prodotti gusti classici come pistacchio, nocciola, cioccolato, fiordilatte, caffè,

IL RE DELL'ESTATE
a pochi passi dai Templi di Paestum

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it



limone e la novità estiva: ricotta con marmellata di mandarino.

Questo gelato unico, fresco e cremoso, è disponibile in coni e coppette, ma la vera specialità è la brioche al gelato, una merenda squisita composta da brioche prodotte nella tenuta e farcite con i gusti preferiti dei clienti, il tutto servito con miele locale.

La Tenuta Vannulo rappresenta una vera ricchezza per il Cilento, diventando una tappa obbligata per i turisti che visitano il territorio. Qui, oltre a gustare il rinomato gelato, i visitatori possono scoprire una filiera completa che si sviluppa interamente all'interno della tenuta: dal foraggio al latte, ogni prodotto è frutto di una produzione propria, trasformata in esperienze sensoriali indimenticabili.

Con un unico punto vendita a Capaccio, in provincia di Salerno, la Tenuta Vannulo è un modello di eccellenza imitato in tutta la Campania. I numeri parlano da soli: migliaia di visitatori ogni mese, sessanta dipendenti, seicento bufale, quattro robot per la mungitura, duecento ettari di terreno dedicati all'agricoltura biologica, produzioni artigianali, visite guidate e un museo delle tradizioni locali.

Le bufale sono curate con spazzole e musica new age, dotate di microchip e munte attraverso la mungitura volontaria. La qualità del prodotto è garantita da un rigoroso monitoraggio e da una gestione trasparente delle stalle.

La filosofia della Tenuta Vannulo si basa sulla qualità in ogni dettaglio, inclusa la scelta di non acquistare latte da altri produttori. Il marchio Vannulo è diventato un brand unico e una tappa imperdibile do-

ra di 85°C (utilizza un termometro ad immersione) quindi spegni la fiamma e mescola ancora per 2 minuti. Versa la miscela nel bicchiere del frullatore e fai un altro ciclo.

In un contenitore alto di plastica per alimenti versa la miscela di fiordilatte di bufala e poni in congelatore per 5 ore. Infine, accendi la gelatiera per 10/15 minuti e versa la miscela (se preferisci puoi fare ancora un altro ciclo nel frullatore) e lascia mantecare per circa 30/40 minuti. Il gelato di fiordilatte con latte di bufala è pronto. Buona degustazione! ■

© Riproduzione riservata

po la visita ai templi di Paestum.

LA RICETTA DEL FIORDILATTE CON LATTE DI BUFALA

Ingredienti:
690 g. latte di bufala
146 g. zucchero
65 g. inulina
35 gr. sciroppo di glucosio
23 g. destrosio
5 g. alginato di sodio
(18 g. panna) opzionale

Preparazione
Nel bicchiere del frullatore aggiungi tutti gli ingredienti solidi quindi versa il latte di bufala. In una pentola antiaderente versa la miscela di fiordilatte di bufala e poni a fiamma media; mescola la miscela fin quando non raggiungerai la temperatu-

Anno XXXIV–Numero 220 - 7 AGOSTO 2024

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

Chiara Pauletto
di anni 11
di Zanè (Vi)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

IL GELATAIO DEL CARRETTO, IL PIÙ COCCOLO DI NONNI E DI BAMBINI

Per le vie e le contrade di Thiene nell'Alto Vicentino, il gelataio ambulante è un ricordo indelebile di felicità. Proprio come nella canzone di Lucio Battisti

Il carretto passava e quell'uomo gridava gelati ... Io pensavo a mia madre e rivedevo i suoi vestiti / Il più bello era nero coi fiori non ancora appassiti ... Che anno è, che giorno è? ... . **Bellissima canzone di Lucio Battisti. Bastano poche note e teneri ricordi si presentano con nitidezza: suoni, colori, profumi. Persino i gusti dei gelati. Pochi ma buoni.**

Ne *I giardini di marzo* Mogol parla degli anni della sua infanzia nel dopoguerra, un periodo di difficoltà ma anche di tante opportunità. L'economia, dopo i tempi critici del conflitto e la complessità dei giorni della ripresa, trovava nuovo slancio in vari settori. Anche in quello dolciario che, dopo tanti anni di rinunce, era uno dei distretti da non sottovalutare.

Valeria Balasso, racconta lo sviluppo delle gelaterie nel thienese. A raccogliere questa testimonianza è Chiara Pauletto in un'assolata mattina di luglio, all'ombra de "La Grande Quercia", la scuola che ha tenuto aperte le porte per offrire, anche nel periodo estivo, opportunità di vivere esperienze originali. Chiara è una ragazzina curiosa, attenta, con un grande desiderio di conoscere storie e approfondire memorie.

Il gelato di Thiene

Casa Insieme
FONDAZIONE INSIEME ALTOVI ONLUS
In collaborazione con la Fondazione Insieme AltoVi Onlus di Thiene (Vi)

ALTO VICENTINO
Wigwam® Local Community

La Comunità Locale Wigwam Alto Vicentino

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

Valeria racconta a Chiara la storia del gelato e delle gelaterie thienesi

Chiara**: **A me piace molto il gelato, ma non conosco la sua storia.

Valeria: La storia del gelato è ricca e affascinante. Sembra che già intorno al 2000 a.C., le popolazioni della Mesopotamia e dell'Egitto utilizzassero il ghiaccio e la neve, conservati in caverne, per raffreddare bevande e preparare sorbetti rudimentali. Anche nell'antica Cina, nel 200 a. C. si mescolavano latte e riso con la neve per creare un dolce freddo, congelato con il salnitro. Greci e Romani non facevano mancare nei loro banchetti specialità create con la frutta e il miele ghiacciati.

Una tradizione che fu portata in Italia grazie agli scambi con il mondo arabo dove era ben sviluppata la tradizione di bevande ghiacciate. Bisogna però aspettare XVI secolo per assistere al trionfo di questo alimento.

Firenze rivendica l'invenzione del gelato 'moderno', in quanto fu proprio in quella città che per la prima volta venne utilizzato il latte, la panna e le uova, mentre è a Parigi che, nel 1686, venne aperto da un italiano, il siciliano **Francesco Procopio dei Coltelli**, il primo caffè-gelateria della storia, il tuttora famosissimo **caffè Procope**. Nei secoli successivi le innovazioni tecnologiche favorirono la diffusione di questo prodotto in tutto il mondo, soprattutto dopo l'invenzione, nel 1843, da parte di Nancy Johnson, della macchina per il gelato e nel 1875, del primo frigo meccanico. Era stato l'ing. tedesco Carl von Linde a realizzarlo.

Chiara: Come si producono i gelati?

Valeria: La fabbricazione dei gelati è un processo che richiede grande competenza e attenzione sia nella scelta degli ingredienti, che devono essere freschi e di alta qualità, che nella produzione. I componenti di base sono: latte, panna, zucchero, uova (per alcuni tipi di gelato) ai quali possono essere inseriti ingredienti che contribuiscono a rendere i gelati originali. Oltre al sempre richiestissimo cioccolato, viene aggiunta la frutta e anche erbe aromatiche.

Ogni gelatiere ha i propri segreti e tecniche per creare un prodotto distinti-

Thiene: chiosco gelateria Amabilia. Zona Bosco, inizio Via Trieste

Il disegno del gelato pensato da Chiara

vo. La lavorazione è molto elaborata. E, come già sottolineato servono preparazione e tecniche che non è possibile riassumere in poche righe.

Chiara: Tu a che età hai mangiato il primo gelato?

Valeria: Mi cogli un po' impreparata, ma la mia memoria qualche brandello di immagini lontane le ha conservate. Forse avevo tre o quattro anni quando assaggiai quel fresco alimento. Ricordo il carrettino che nei pomeriggi estivi girava per le vie di Thiene. Era bianco e il gelataio che lo guidava suonava una trombetta per avvertire del suo arrivo.

Chiara: Eri emozionata?

Valeria: E' una domanda strana, ma bella perché obbliga a cogliere l'importanza del momento in cui si aveva tra le mani un cono ricco di dolcezza. Già l'attesa per l'arrivo del gelataio era molto eccitante, figurati quanta felicità si provava nel gustare quella delizia.

Chiara: Quando avevi la mia età chi produceva gelati a Thiene?

Valeria: Due storici thienesi, **Ivo Carollo e Maria Porra**, che hanno approfondito la storia dei commerci a Thiene, hanno scritto che componenti della famiglia Maran, provenienti dalla Conca, erano *gelatari* già negli anni Quaranta. Passavano per *le vie di Thiene e dei paesi vicini, con soste fisse nelle corti e nelle contrade, richiamando con la trombetta frotte di ragazzini golosi... A quei tempi si doveva pagare il dazio in ogni Comune attraversato, con un versamento annuale anticipato.*

Forse il più conosciuto della famiglia, negli anni Sessanta e Settanta, era Angelo. Con il suo carrettino si posizionava davanti alle scuole cittadine e, oltre ai gelati, garantiva agli studenti una dolce merenda.

Chiara: Ti ricordi anche di altri venditori di gelati?

Valeria: C'era un'altra famiglia che aveva intrapreso questa attività. Sono sempre gli storici che ti ho nominato prima a raccontare che *nei primi decenni del Novecento, anche un'altra famiglia di gelatai attirava, con le sue specialità, i thienesi golosi.* ***Antonio Amabilia*** *aprì il 1° giugno 1924, in piazza Umberto I°, l'attuale piazza Chilesotti, una nuova gelateria e latteria, uno "spaccio di gelati, spumoni, cassate e pezzi duri di Sicilia" e "uno spaccio di latte e uova", con servizio a domicilio.*

Antonio Amabilia a Parigi negli anni trenta

Il Bar gelateria rimase in attività, con i tavolini all'aperto, fino al 1956. Sergio Amabilia ricorda che il nonno Antonio, si trasferì a Parigi dove proponeva "creme" e "glaces", mentre il papà Gino continuò l'attività nel centro storico di Thiene. Negli anni Quaranta sua mamma Amneris installò al Bosco, all'inizio di via Trieste, lo Stand della "Premiata Gelateria Ambilia", dove vendeva dolciumi e gelati per tutto il periodo estivo.

C'era anche un altro baracchino molto frequentato. Lo gestiva *Checheto,* il più amato venditore di granite di Thiene dagli anni Cinquanta fino agli anni Settanta. Il suo piccolo chiosco verde era situato all'inizio di viale Bassani. Con la sua tritaghiaccio a manovella preparava colorate granatine.

Chiara: Mi sembra strano che tanto tempo fa i produttori di gelati avessero tanto successo da riuscire a vendere i loro prodotti anche in altre nazioni. Parigi è molto lontana da Thiene.

Valeria: I gelatieri italiani erano e sono molto apprezzati all'estero. Una delle zone dalla quale sono partite molte persone per svolgere questa attività è il bellunese. Era nato in provincia di Belluno, nel 1868, anche Italo Marchioni, che a vent'anni immigrò in America. E' considerato l'inventore della macchina per produrre i coni da gelato. Fu sua l'idea di servire il gelato in una maniera igienica e pratica, senza bisogno di piattini e cucchiai. Ottenne il brevetto il 13 dicembre 1903.

Il suo "mattone gelato", che consisteva in una cialda piegata a forma di cono, divenne rapidamente popolare negli Stati Uniti e successivamente in tutto il mondo, rendendo il gelato più accessibile e pratico da gustare in qualsiasi momento e luogo.

A Longarone, sempre in provincia di Belluno, si svolgerà a novembre la 63.a edizione di una importantissima mostra internazionale del gelato.

Carettino della Famiglia Maran

Chiara: Io preparo un dolce -gelato per i miei nonni.

Valeria: Puoi dirmi la tua ricetta?

Chiara: La crostata gelatosa la realizzo stendendo in un piatto ½ vasetto di yogurt alla vaniglia che copro con biscotti sbriciolati al

"Checheto" e il suo chiosco. Anni Sessanta (Foto G. Stella)

parrucchiere con l'aiuto dei suoi assistenti Choco, un pasticcino al cioccolato, e Wilk, un cartoccio del latte. Si parla anche di gelati.

Valeria: Mi dispiace. Non conosco Pan Barbiere e i suoi amici.

Chiara**: **Ne parleremo dopo le vacanze... dopo aver gustato buonissimi gelati ■

© *Riproduzione riservata*

cioccolato sopra i quali aggiungo fragole o frutti di bosco. Rivesto tutto con l'altra metà del vasetto di yogurt. Come decorazione impiego cioccolato sciolto.

Per questa preparazione uso dei cioccolatini. Successivamente ripongo la mia *crostata gelatosa* nel freezer per almeno un'ora. Ai miei nonni piace molto.

Valeria: Mi sembra un'idea molto originale e succulenta. L'assaggerei volentieri. Ti ringrazio per avermi confidato questa tua ricetta.

Chiara**: **A me è piaciuto ascoltare la storia del gelato. Però anch'io voglio raccontare a te una storia. Le conosci le vicende di Pan Barbiere, Choco e Wilk che avvengono nella Citta del Forno? Si svolgono nei cassetti di una panetteria di New York, dove abitano i personaggi di un cartone che guardo spesso.

Pan Barbiere è una fetta di pane che lavora come

Anno XXXIV - Numero 223 - 10 AGOSTO 2024

WIGWAM NEWS

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

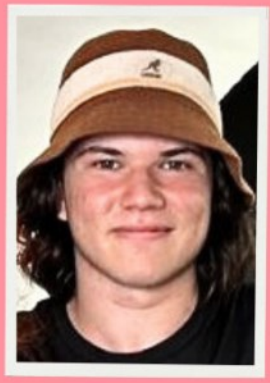
Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

IL GELATO IN RIVA AL GARDA, GUSTI E PRIMA ESPERIENZA LAVORATIVA

In quei di Malcesine, nella Comunità Locale dell'Alto Garda Veronese il racconto di un giovane che le sue vacanze le impegna in una gelateria artigianale



Martino Locrini
di anni 17
di Malcesine (Vr)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Ogni giorno imparo qualcosa di nuovo e ci impegniamo a migliorare, spinti dalla passione per il nostro lavoro e dalla voglia di condividere con tutti voi il meglio del gelato artigianale

Bella raga! Mi chiamo Martino, ho 17 anni. Volevo raccontarvi della mia esperienza lavorativa in una gelateria artigianale nell'affascinante borgo sul Lago di Garda, dove sorge un piccolo ma splendido paese: Malcesine. Ho iniziato a lavorare in questo locale, che è ormai diventata la mia seconda casa, da un paio di mesi. Non posso negare che anche prima di iniziare, ero già cliente abituale, e da amante del gelato ho sempre pensato fosse il migliore della zona.

La nostra gelateria è gestita da un gruppo di ragazzi giovani, tutti uniti dalla stessa passione per il gelato. Nonostante la nostra giovane età, siamo estremamente orgogliosi del nostro lavoro e della qualità dei nostri prodotti. Ogni giorno, lavoriamo insieme per creare gusti unici e particolari per mantenere alta la tradizione del gelato artigianale. Molti pensano che sia semplice, ma dietro ogni cono e coppetta c'è un mondo di conoscenza, studio e impegno. Utilizziamo solo ingredienti freschi e naturali, che acquistiamo direttamente da aziende agricole e piccole realtà locali.

Ogni mattina il laboratorio si riempie dei profumi del latte, della frutta fresca, del basilico, delle nocciole tostate, ma anche di quel magnifico profumo di chicchi di caffe tostati che provengono dal lato della caffet-

ALTO GARDA VERONESE
Wigwam Local Community

La Comunità Locale Wigwam Alto Garda Veronese

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

Martino insieme a Marisa Saggiotto, Linkman della Comunità Locale Wigwam Colognese Veneto e Laura Bertamini, Corrispondente della Comunità Locale Wigwam Alto Garda Veronese

teria. Una delle cose che amo di più del mio lavoro è l'equilibrio tra innovazione e tradizione.

Noi rispettiamo le ricette tradizionali ma rivisitate in chiave moderna, come ad esempio la nostra crema del baldo, che è un gelato a base di vaniglia al miele con infusione di fiori tutti provenienti dal nostro Monte Baldo; un altro che mi vene subito in mente pensando a gelato con prodotti del posto è il nostro Verzum, gelato con base di crema al mascarpone, olio di oliva di produzione del nostro artigiano, biscotti al burro artigianali che vengono sfornati ogni mattina e marmellata che cambia in base ai frutti di stagione. Oltre ai nostri gelati "più classici", sperimentiamo continuamente con nuovi gusti e combinazioni, cercando di sorprendere i nostri clienti lasciandoli ogni giorno a bocca aperta, con proposte originali e gustose. Lavorare in una gelateria artigianale non è solo un lavoro, è un mestiere di cuore.

Ogni giorno imparo qualcosa di nuovo e ci impegniamo a migliorare, spinti dalla passione per il nostro lavoro e dalla voglia di condividere con tutti voi il meglio del gelato artigianale. È un'esperienza che consiglio a tutti i giovani che vogliono mettersi alla prova e scoprire la bellezza di un lavoro fatto con amore.

Uno dei momenti più gratificanti da quando sono in questa gelateria è vedere la felicità sui volti dei clienti mentre gustano il nostro gelato. Che si tratti di un bambino che assapora il suo primo cono o di un adulto che si concede una pausa dolce, la soddisfazione che proviamo nello strappare quel sorriso e nel sapere di aver contribuito a quel momento di gioia è impagabile. Un altro concetto al quale ho dato nuovi occhi e che l'innovazione non è solo una questione di nuove ricette o tecnologie avanzate.

È anche un concetto più ampio che riguarda il modo in cui guardiamo al futuro e alla nostra missione. Questa gelateria crede fermamente nell'importanza di lasciare spazio ai giovani. Siamo infatti un team dinamico e pieno di idee fresche, e questo ci permette di vedere le cose da prospettive diverse che portano alla crescita del locale e di essere sempre un passo avanti.

I giovani ragazzi della Gelateria Artigianale di Malcesine sul Lago di Garda

Al giorno d'oggi non è semplice trovare lavoro partendo da zero in quanto la maggior parte delle attività richiede anni esperienza per rimanere "sul sicuro"; Stare qui, invece, mi ha insegnato che i giovani non sono solo il futuro, ma anche il presente. Siamo incoraggiati a proporre idee, a sperimentare e a prendere iniziative. Questo ambiente stimolante ci permette di crescere non solo come professionisti, ma soprattutto come persone. La nostra gelateria è un luogo dove l'innovazione non è solo accettata, ma attivamente promossa con lo scopo di creare un ponte tra tradizione e futuro. Lavorare in questa gelateria artigianale è un'esperienza incredibilmente gratificante. Ogni giorno ho l'opportunità di imparare, crescere e innovare, mentre portiamo avanti una tradizione che amiamo. Siamo convinti che il futuro del gelato artigianale sia nelle mani dei giovani e che con passione, dedizione e un pizzico di innovazione, possiamo creare qualcosa di veramente speciale e unico.

Come ultima cosa ho deciso di concludere riportando una conversazione avvenuta tra me e Giordano, il nostro artigiano, durate uno dei miei primi giorni di lavoro. La mia domanda fu: *"Giordano, come mai hai deciso di apire un'attività così giovane e innovativa in un paese fermamente attaccato alla tradizione e classicità?"*. La sua risposta mi rimase impressa in quanto sono riuscito a capire quanto lui ci tenga ai propri clienti e alla naturalezza e bontà di tutti i prodotti.

Lui rispose: "Ho vissuto pochi anni, ma davvero intensi, all'estero che mi hanno permesso di acquisire l'apertura mentale necessaria a portare in un paese di tradizionalisti, dei prodotti che da altre parti sono **normalità**. In questo caso non si parla di Italia, in quanto molte gelaterie "sono fatte tutte uguali" con gelati realizzati con semi preparati industriali o con frutta surgelata e non fresca o addirittura polveri aromatizzate e coloranti. Un'altra cosa che non tutti sanno è che, essendo il gelato fatto "d'aria", più la sua presenza è in quantità maggiore e più sarà di conseguenza il guadagno. Per noi, invece, viene prima il gelato e per ogni singolo gusto cerchiamo di utilizzare tutto il tempo necessario per aver un risultato artigianale, pieno di sapore, tramite studio e ricerca, che sono le due cose fondamentali di questo lavoro. Ho deciso cosi di aprire una attività tutta mia per riuscire ad esprimere me stesso e la mia passione in tutto ciò che faccio. In conclusione, più artigiani e meno taglia bustine.

#GODSAVETHEGELATO!! ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXIV - Numero 224 - 11 AGOSTO 2024

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

Vittorio Hugo
di anni 20
di Orria (Sa)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Con il patrocinio del
Comune di Orria (Sa)

La Comunità Locale
Wigwam del Cilento

IL GELATO AL FIORDILATTE BUFALINO E ALL'OLIO D'OLIVA DEL CILENTO

Il Gelato della Tenuta Chirico e il Frantoio di Orria: Un Viaggio tra Tradizione e innovazione. La storia controcorrente di un giovane caparbio degli anni '70

Nel 1970, quando molti giovani lasciavano le campagne per cercare fortuna in città o all'estero, un giovane di nome Chirico Benedetto prese una decisione coraggiosa e controcorrente. Invece di abbandonare le radici agricole del suo amato Cilento, scelse di investire nel territorio, fondando la Tenuta Chirico. Benedetto credeva fermamente che l'agricoltura e l'allevamento potessero offrire una vita dignitosa e ricca di opportunità.

Fin dal primo giorno, il cammino di Benedetto fu arduo. Il Cilento degli anni '70 era una terra priva di infrastrutture adeguate, con vie di comunicazione precarie e paesi che si spopolavano. Tuttavia, la sua determinazione, la sua costanza e il suo desiderio di contribuire allo sviluppo della sua terra natia ebbero la meglio sulle difficoltà economiche e pratiche. La vita gli riservò anche una compagna straordinaria con cui costruire una famiglia. Dalla loro unione nacquero tre figli: Maria, Silvia e Giovanni. Col tempo, i figli diventarono il sostegno e la linfa vitale della tenuta, aiutando Benedetto a portare avanti la sua visione.

L'avventura della Tenuta Chirico iniziò con l'allevamento delle vacche di razza frisona italiana e si diversificò con l'introduzione delle bufale di razza mediterranea. All'inizio, gli animali erano pochi, ma col tempo il

Il gelato della Tenuta Chirico e il Frantoio di Orria

UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

numero crebbe, senza mai compromettere il metodo di lavoro basato sull'economia contadina e circolare. La sostenibilità e l'equilibrio furono sempre al centro di ogni decisione, permettendo all'azienda di guardare con fiducia al futuro.

Negli anni, la Tenuta Chirico ha investito in soluzioni tecnologiche innovative. Gli impianti fotovoltaici sui tetti delle stalle e l'impianto di biogas per la produzione di energia elettrica dai reflui zootecnici sono solo alcuni esempi di come la tenuta abbia saputo coniugare tradizione e modernità. Uno dei prodotti più rappresentativi della Tenuta Chirico è Mozzarolì, una deliziosa mozzarella di latte di bufala con un cuore di olio extravergine. Ma la vera rivoluzione è arrivata con la produzione del gelato artigianale al latte di bufala. Benedetto vide in questo prodotto un'opportunità per raccontare il lavoro in campagna, la stagionalità, il territorio e le sue tradizioni.

Il gelato della Tenuta Chirico è una celebrazione del Cilento, con gusti che richiamano l'orto e la macchia mediterranea. Gelati al mirto, ai fiori di sambuco e alla lavanda sono solo alcune delle creazioni che nascono dalla cura e dalla dedizione di Benedetto e della sua famiglia. Ogni gusto racconta una storia, richiede tempo e attenzione, e rappresenta un atto d'amore verso la terra.

In un mondo sempre più veloce e consumista, il gelato della Tenuta Chirico invita a rallentare e a riscoprire il valore del tempo e della cura. È un gelato sincero, che può far parte di uno stile di vita orientato al benessere. Gusti come il gelato all'olio extravergine, alimento principe della dieta mediterranea, dimostrano come la tradizione possa essere innovativa e come l'innovazione possa rispettare la tradizione. A pochi chilometri dalla Tenuta Chirico, sorge un altro simbolo della tradizione cilentana: il Frantoio Tradizionale di Orria.

Orria è un piccolo borgo situato nel cuore del Cilento, immerso in una natura incontaminata e ricco di storia e cultura. Questo paesino, con le sue stradine strette e le case in pietra, è un vero e proprio tesoro nascosto. Qui, la vita scorre lenta e i ritmi sono quelli di una

volta, scanditi dal suono delle campane e dal fruscio del vento tra gli ulivi.

Il Frantoio Tradizionale di Orria è un baluardo della dedizione e della maestria degli agricoltori locali. Fondato decenni fa, il frantoio ha mantenuto intatte le tecniche tradizionali di spremitura a freddo, garantendo un olio di qualità superiore, apprezzato in tutta la regione e oltre. Il frantoio è un punto di riferimento per la comunità locale, un luogo dove la tradizione e il sapere antico si incontrano per creare un prodotto di eccellenza.

Il frantoio di Orria non è solo un luogo di produzione, ma anche un centro di aggregazione e di condivisione. Qui, gli agricoltori si incontrano per scambiarsi consigli e racconti, per condividere esperienze e per tramandare ai giovani i segreti di una lavorazione che si perde nella notte dei tempi. Ogni bottiglia di olio prodotta a Orria racconta una storia di passione e dedizione, di rispetto per la natura e per il lavoro dell'uomo.

Sebbene non vi sia una collaborazione diretta tra la Tenuta Chirico e il Frantoio di Orria, entrambi condividono un legame profondo con la terra e una passione per la qualità e la tradizione. Benedetto e la sua famiglia, nel loro lavoro quotidiano, cercano di trasmettere questi valori attraverso i loro prodotti, raccontando una storia che va oltre il semplice atto di coltivare o produrre. Dopo due lustri, il bilancio è molto positivo. Consumatori grandi e piccoli apprezzano il metodo di lavoro e il gusto autentico del gelato della Tenuta Chirico. Benedetto e la sua famiglia continuano a credere nel futuro, sicuri che un gelato fatto con passione possa portare benessere e raccontare una storia che vale la pena ascoltare. E ogni volta che qualcuno

assapora il gelato all'olio extravergine, può sentire il legame profondo con la tradizione cilentana, rappresentata anche dal frantoio di Orria, un simbolo di eccellenza senza tempo. In fin dei conti, ciò che rende speciale il gelato della Tenuta Chirico non è solo il sapore, ma l'amore e la dedizione con cui viene creato. È un tributo alla terra, alla famiglia e alla tradizione, e un invito a riscoprire il valore delle cose semplici e genuine.

E così, tra un assaggio di gelato e una passeggiata tra gli ulivi di Orria, possiamo riscoprire la bellezza di una vita vissuta a contatto con la natura, nel rispetto dei suoi ritmi e dei suoi tesori ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXIV - Numero 231– 18 AGOSTO 2024

WIGWAM NEWS

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

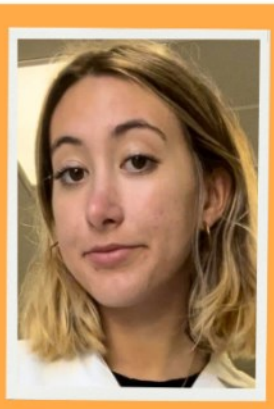
Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

IL GELATO GOURMET ALLA CIPOLLA BELENDINA DI ANDORA LIGURE

Presente nel territorio andorese già dalla fine dell'800, pare provenire dall'Oriente, portata qui dai marinai liguri. La biochimica di un gelato straordinario



Viola Ceriani
di anni 19
di Sesto San Giovanni (Mi)

Lavoro candidato al Premio Wigwam Stampa Italiana 2024 Giovani comunicatori per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Sono Viola Ceriani, ho 19 anni, sono nata a Milano, studio biochimica al King's College di Londra. Ho sempre apprezzato il gelato come alimento tradizionale italiano per consistenza, diversità dei gusti e ricordo di bei momenti estivi.

Nel Ponente Ligure dove trascorro da sempre le vacanze estive, ho avuto modo di scoprire e apprezzare la cipolla *Belendina*. In pastella è squisita. I suoi grossi anelli fritti sono chiamati i "calamari dell'orto". La cipolla Belendina ha forma di fiasco e ha un peso notevole: può arrivare a 2 kg. Presente nel territorio andorese già dalla fine dell'800, pare provenire dall'Oriente, portata qui dai marinai liguri. (Nota: vedi storia e ricetta sulla Wigwam News n° 149 del 28/05/2024). Oggi questo ortaggio dal sapore dolce e delicato è stato riconosciuto come *Presidio Slow Food*.

Il mio interesse per la biochimica mi ha portato a studiare più a fondo questa cipolla, a livello di molecole attive e odorose che la caratterizzano.

La cipolla, il suo nome scientifico è *Allium cepa*, ha un odore caratteristico dovuto alla presenza di molecole di zolfo. Il potere lacrimogeno della cipolla è invece dovuto a particolari molecole

Nel Ponente Ligure dove trascorro le vacanze estive, ho avuto modo di scoprire e apprezzare la cipolla Belendina

La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

(amminoacidi solfossidi) che sono prodotte da enzimi quando le cellule vengono compromesse o lesionate, ad esempio dal taglio della lama del coltello. Il suo gusto deciso e il fatto di far piangere durante la preparazione rendono la cipolla un ingrediente alimentare che non piace a tutti.

Questa estate ho invece scoperto che la gelateria Perlecò di Alassio, famosa per i gusti particolari ai fiori e alle erbe, fa un gelato ancora più speciale: il gelato al gusto di cipolla Belendina!

Il gelato è l'alimento principe dell'estate. Ma è anche un "miracolo" fisico strettamente dipendente dalle temperature (il gelato artigianale ghiaccia con più difficoltà). In Italia esistono diversi disciplinari tecnici e codici di autodisciplina: per definire produzione e composizione faccio riferimento alla proposta di legge (XVIII legislatura, Camera dei Deputati n.1306) per l'Istituzione della denominazione di «gelato artigianale di tradizione italiana»: "*si caratterizza per l'impiego nella preparazione di miscele di ingredienti provenienti da materie prime fresche e genuine, preferibilmente di origine nazionale*" con un processo di realizzazione che deve avvenire "*mediante la mantecazione, ossia tramite il mescolamento e il contemporaneo congelamento della miscela, si ottengono le caratteristiche consistenza e morbidezza del prodotto, che in tale stato è destinato alla vendita e al consumo*".

In questa proposta di legge la temperatura distingue il gelato artigianale da quello industriale: "*Qualsiasi prodotto che mantenga la struttura e la consistenza propria del gelato a una temperatura superiore a 0 gradi centigradi non può essere considerato «gelato artigianale di tradizione italiana»*".

Il gelatiere Aldo De Michelis

Ho intervistato il gelatiere **Aldo De Michelis**, il creatore di questo gelato che, più che da passeggio, si addice alla preparazione di piatti gourmet. Il Sig. Aldo conosce bene la tecnologia del gelato tanto da modificarne alcuni parametri fisici in modo da ottenere un gelato diverso e unico: "*il nostro gusto crema è buonissimo e molto richiesto anche se tecnicamente è un gelato sbagliato*". Anche lo zucchero viene utilizzato in una percentuale minore (circa del 7%) rispetto al gelato tradizionale.

Il Sig. Aldo è un grande esperto di gusti innovativi a base di piante liguri (lavanda), fiori (rose, violette) ma anche ingredienti appartenenti al food come "*l'acciugotto*" (un gelato dal sapore di pane, burro e acciughe).

La Gelateria Perlecò

Viola: Si può dire che con il gelato alla cipolla Belendina si supera il confine tradizionale del gelato street food nel cono o coppetta, arrivando al posizionamento come ingrediente gourmet per l'impiattamento a tavola?

Aldo: Certamente sì. Questo gelato, dal colore rosato e con un sapore aromatico e deciso, ha qualche difficolta ad essere abbinato ad altri gusti, più naturale è il suo abbinamento con frutta e verdura di stagione (pomodori, carote, trombette, zucchine e peperoni). Proprio il cundijun (insalata ligure) che ha tra i suoi ingredienti anche l'acciuga, si abbina perfettamente al gusto del gelato alla cipolla Belendina.

Viola: Dal punto di vista nutrizionale, questo gelato ha elementi particolari?

Aldo: È un gelato con valori nutritivi molto simili a quelli della fragola e, contrariamente a quanto ci si può aspettare, è gradevole. Un gelato delicato e dolce, con equilibrio di sapore (la nota di dolce data dallo zucchero è ben bilanciata da una punta di acidità della cipolla).

Più che il valore nutrizionale del gelato bisogna considerare il valore complessivo del piatto che, come l'insalata di ortaggi estivi, condito con l'olio extravergine della Riviera Ligure DOP e guarnitura aromatica di verdi foglioline di basilico (altra eccellenza ligure), realizza un felice mix di sapori, freschi e gustosi.

***Viola**: Grazie Sig. Aldo, sono molto contenta di averla incontrata e aver avuto la possibilità di presentare alla grande comunità Wigwam questa cipolla, unicità del Ponente ligure, con le sue tante proprietà nutraceutiche e gastronomiche. Un fresco alimento per mantenere una buona salute e un gusto gradevole.*

Profilo nutrizionale

La cipolla Belendina è un alimento a basso apporto calorico (circa 20 kcal/100g). Ricca di acqua e fibre, povera di carboidrati, grassi e proteine, la cipolla è una fonte nutrizionale di minerali (potassio e magnesio, calcio, zinco, fosforo e selenio) oltre che vitamine, antiossidanti (Vitamina C e polifenoli).

Grazie a questi valori positivi mostrati dalla biochimica, il gelato alla cipolla Belendina si rivela un ottimo ingrediente molto innovativo per completare i piatti estivi.

Ricetta del *Cundijun* al Gelato alla cipolla Belendina

Ricetta semplice, veloce e rinfrescante. Ingredienti: pane casereccio, lattuga, pomodorini, cetrioli, peperoni gialli, aglio, basilico, aceto, olio extravergine della Riviera Ligure DOP, olive taggiasche, sale. Mescolare tutti gli ingredienti e completare con una o due palline di gelato di cipolla Belendina al centro del piatto ■

Il gelato alla cipolla Belendina

© Riproduzione riservata

Anno XXXIV - Numero 235 - 22 AGOSTO 2024

WIGWAM NEWS

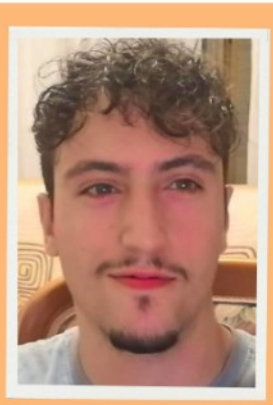
2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289



Marco Astore
di anni 21
di Orria (Sa)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Con il patrocinio del
Comune di Orria (Sa)

La Comunità Locale
Wigwam del Cilento

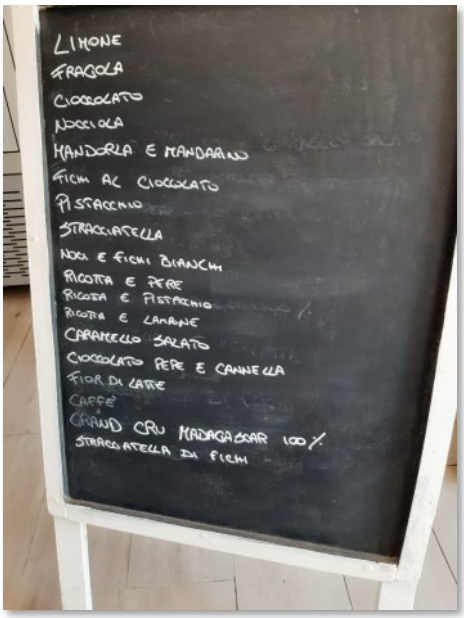
IL GELATO AL FICO BIANCO DEL CILENTO DEL MAESTRO RAFFAELE DI VERME

*Esemplare **FILIERA SUPER CORTA** a pochi minuti da Agropoli, la Gelateria Di Matteo è diventata un punto di riferimento per gli amanti del gelato artigianale*

Nel cuore del Cilento, tra le colline di Torchiara, un piccolo borgo nella provincia di Salerno, si rinnova ogni giorno un'antica tradizione che celebra l'incontro tra il gusto autentico del gelato artigianale e i prodotti tipici di una terra ricca di storia e cultura. Immerso nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, Patrimonio UNESCO, questo angolo del Sud Italia è un luogo dove natura incontaminata e patrimonio gastronomico si fondono in armonia.

Qui il gelato non è solo un dolce, ma una vera e propria esperienza che racconta il territorio attraverso sapori genuini e ricercati. Ingredienti come il latte fresco, i fichi bianchi, le noci, le mandorle, le nocciole, la ricotta, il limone e il mandarino, coltivati e selezionati con cura dagli agricoltori cilentani, vengono trasformati in gelati dal gusto autentico e inconfondibile. Ogni assaggio è un viaggio sensoriale che esalta la semplicità e la genuinità delle materie prime, preservando tradizioni tramandate di generazione in generazione.

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it



Uno dei gusti più rappresentativi è il gelato al fico bianco del Cilento, un frutto tipico della zona coltivato nel borgo di Orria. Questi fichi, raccolti con dedizione dagli agricoltori locali, vengono sapientemente abbinati a cioccolato e noci per creare un gelato prelibato, rinomato per la freschezza e la qualità dei suoi sapori.

Questo gusto incarna perfettamente l'equilibrio tra tradizione e innovazione, qualità che rendono il gelato cilentano unico. Un altro protagonista è il gelato al mandarino e mandorle, dove il profumo agrumato si sposa armoniosamente con la dolcezza e la delicatezza delle mandorle, offrendo un'esperienza gustativa equilibrata e raffinata. La scelta di conservare il gelato nelle carapine, contenitori d'acciaio che preservano al meglio la struttura e le qualità organolettiche, riflette l'attenzione alla qualità che caratterizza l'arte gelatiera del Cilento.

Situata a pochi minuti da Agropoli, la Gelateria Di Matteo è diventata un punto di riferimento per gli amanti del gelato artigianale, attirando residenti e turisti alla ricerca di un dolce rinfrescante e autentico, immersi nella bellezza naturale e culturale di uno dei luoghi più suggestivi d'Italia.

Fondata negli anni '30 dal nonno materno di **Raffaele Del Verme**, la gelateria ha mantenuto viva la passione e l'artigianalità che la contraddistinguono. Fin dagli esordi, quando il gelato veniva preparato con un curioso strumento per raffreddare la materia prima, la Gelateria Di Matteo si è sempre distinta per la sua dedizione alla qualità e all'innovazione.

Raffaele, maestro gelatiere solitario e appassionato, ha ereditato l'attività dal padre nei primi anni 2000. Nonostante le numerose offerte di lavoro ricevute da grandi città, ha scelto di rimanere fedele alla tradizione familiare, continuando a portare avanti l'arte del gelato in questo piccolo borgo sulle colline del Cilento, dove il rischio di spopolamento è una sfida quotidiana. Grazie alla sua dedizione, la Gelateria Di Matteo è oggi conosciuta e apprezzata in tutta Italia.

Vi invitiamo a immergervi nella straordinaria bellezza del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, per riscoprire il piacere del gelato artigianale realizzato con i prodotti tipici del territorio. Un'esperienza che unisce gusto e tradizione, da vivere in un ambiente accogliente e familiare, dove il patrimonio naturale e culturale si fonde con l'eccellenza gastronomica

© Riproduzione riservata

Anno XXXIV - Numero 245 - 1 SETTEMBRE 2024

WIGWAM NEWS

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

Ginevra Pra Floriani
di anni 14
di Val di Zoldo (Bl)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

DALLA VAL DI ZOLDO LA GELATERIA ITALIANA CHE CONQUISTA LA GERMANIA

*L'emigrazione in Germania e il Guiness World Record di **Dimitri Panciera** cui nel 1986 fu assegnato il record di 130 palline di gelato sul cono*

Sapevate che la Val di Zoldo è conosciuta anche come la Valle dei Gelatieri? Questo perché viene tramandata di generazione in generazione l'usanza di recarsi stagionalmente all'estero per svolgere il lavoro di gelataio nelle botteghe di famiglia.

Inoltre, a partire dalla prima metà del 1800 alcuni artigiani zoldani hanno iniziato ad emigrare facendo conoscere il loro gelato artigianale in una buona parte dell'Italia e in tutto il mondo ma più nello specifico in Germania. Ben presto diventò la fortuna degli zoldani perché si guadagnava quel tanto da portare a casa per la famiglia e non solo, fu anche un luogo alternativo alla tradizione birreria dove tutta la famiglia si riunisce la domenica pomeriggio. Gli emigranti italiani, che spesso non conoscevano la lingua del posto, trovavano in gelateria consigli utili e la possibilità di fare una telefonata a casa, ma anche un pasto e, qualche volta, persino un letto.

Emigrare in Germania è una fortuna grande dal punto di vista economico ma porta a una diminuzione della popolazione perché quasi tutti sono all'estero per lavoro. La storia di questa emigrazione stagionale ebbe inizio a metà 800 quando la val di Zoldo, piccolo paese situato nelle dolomiti bellu-

IL GELATO DELLA VAL DI ZOLDO

VAL BELLUNA Wigwam® Local Community

La Comunità Locale
Wigwam Valbelluna

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

Dimitri Pancera in Germania nel 1986 con il suo record di 130 palline di gelato nel cono

nesi stava attraversando un periodo difficile a causa dell'esaurimento delle miniere di ferro.

Fu così che alcuni ex minatori furono costretti ad emigrare per la mancanza di materiale da fondere che all'ora vigeva. Alcuni uomini che partivano dalla Val di Zoldo partivano con il cuore gonfio di nostalgia ma erano speranzosi di poter racimolare un po' di soldi, i più con l'intento di ritornare a Zoldo durante la stagione invernale. Fra i paesi prediletti vi fu sicuramente la Germania. Generalmente si partiva dalla Val di Zoldo finite le scuole dell'obbligo all'età di 14/15 anni, in primavera e la stagione durava minimo sette mesi e durante la stagione si lavorava duramente dalle sette del mattino fino alle dieci di sera. Si rientrava ad ottobre.

Si partiva con un familiare oppure un amico che ti portava fino al confine ovvero Fortezza per poi raggiungere con il treno la tua precisa meta dove avevi la gelateria, nel caso di Dimitri raggiungeva con il treno Colonia. Il viaggio durava tutto il giorno e dopo si apriva la gelateria. Dimitri racconta che il rapporto con i tedeschi e il parlare in tedesco all'inizio è stato un po' difficile ma successivamente diventava tutto più facile e si cercava comunque di mettere il proprio cliente a suo agio.

Una domanda molto comune è come si fa a vivere in Germania per molti mesi e non vedere i familiari, in realtà si aveva comunque la possibilità di chiamarli o di sentirli, infatti Dimitri mi ha raccontato che non sentiva così tanto la mancanza perché lavorando si riusciva a colmarla, ma non vedevi l'ora di rivederli. Un giorno un tedesco è arrivato

ha raccontato che in realtà lui non si è allenato per fare tutti questi record bensì gioca a pingpong visto che sono già 27 anni che non vende più gelato. Inoltre, lui mi ha raccontato che il suo sogno sarebbe quello di poter gareggiare a Roma da Gerry Scotti a fare un nuovo record ■

© Riproduzione riservata

nella gelateria di Dimitri e gli ha fatto vedere un giornale dove c'era raffigurata una persona che aveva messo in quattro minuti 104 palline su un cono, il tedesco dice a Dimitri che non sarebbe stato capace di farlo anche lui, così la sera stessa il cliente prese la macchina fotografica e un cronometro e Dimitri ha iniziato a caricare 130 palline in tre minuti, tutto questo accadde nel 1986.

Dimitri dopo aver percorso tutti questi anni e questo lungo percorso in Germania fino a pochi anni fa, ha deciso di restare in Val di Zoldo

dove c'era la sua casa nativa perché suo figlio, racconta Dimitri doveva iniziare la prima elementare, faceva sei anni. Fortunatamente Dimitri nonostante avesse la casa qui, in Val di Zoldo disponeva anche di una ferramenta sotto casa. Questo gli permetteva di mandare il figlio comodamente a scuola e di poter guadagnare dei soldi per la famiglia con la sua ferramenta.

Vi ricordate quando durante la spiegazione delle stagioni che Dimitri svolgeva ho citato una scena che lui stesso mi ha raccontato? Mi sto riferendo al cliente tedesco… ecco Dimitri dopo la sua prima sfida in Germania ha iniziato ogni anno a battere sé stesso infilando ogni anno sempre più palline di gelato sullo stesso cono. La prima volta a Dont di Zoldo si è svolta nel 2012 con 72 palline su un cono, mentre l'ultima esibizione ufficiale si è tenuta a Roma alla notte dei record con **Enrico Papi** con 124 palline.

L'ultimissima volta ma non ufficializzata si è svolta nel 2022 con 155 palline su un cono. Dimitri mi

Anno XXXIV - Numero 249 - 5 SETTEMBRE 2024

WIGWAM NEWS

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

IL DOLCE MESTIERE DEL GELATIERE RACCONTA ARCANGELO PANCIERA

Riflessione dalla Val di Zoldo, paese conosciuto per le splendide montagne il Pelmo e il Civetta e per la cultura del gelato portata in tutto il mondo

Emma Sacchet
di anni 12
di Val di Zoldo (BI)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

Io sono Emma e vivo in Val di Zoldo, il mio paese è conosciuto per le nostre splendide montagne, il Pelmo e il Civetta e per la cultura del gelato che ci ha resi famosi in tutto il mondo. Per rendervi partecipi di tutti gli aspetti di questo lavoro ho pensato di intervistare un ex gelatiere che ha voluto raccontarci un pezzo della sua vita, Arcangelo Panciera.

Emma: Cosa vuol dire per te vendere gelato?

Arcangelo: Ti dico una cosa... Per me è vendere felicità. Pensa a un gruppo di amici, alla nonna col nipotino, a una coppia innamorata, che si avvicinano al banco, prendono un *"cono di dolcezza"* e vanno via felici.

Emma: Ma allora è come una magia questo lavoro?

Arcangelo: Un po' sì. Con ingredienti semplici e con le giuste dosi si riesce a ricavare qualcosa di meraviglioso.

Emma: E' fantastico! Il tuo lavoro non sembra avere difetti! Ma è tutto oro quello che luccica?

Arcangelo: Purtroppo no. Al di là delle problematiche lavorative, che esistono per tutti, l'avvento del boom del gelato ha portato grandi cambiamenti per la valle.

IL GELATO DELLA VAL DI ZOLDO

VAL BELLUNA Wigwam® Local Community

La Comunità Locale
Wigwam Valbelluna

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

Emma: In che senso?

Arcangelo: La prima conseguenza, che per me è una grande perdita, è stata la scomparsa dei lavori tradizionali legati alla vita di montagna: falegnami, boscaioli, casari, agricoltori e carpentieri. Quest' ultimi si sono distinti anche fuori dall' Italia, con la costruzione di dighe ponti e grandi opere in Egitto, Sudamerica e Africa. Peccato che questi lavori siano stati persi. Un altro aspetto che è cambiato nel corso degli anni è la collaborazione tra la gente del paese. Ricordo che quando ero bambino (anni 50'/ 60') c'era una grande solidarietà tra i nostri valligiani: nonostante i disagi del periodo riuscivano ad aiutarsi a vicenda sia in Germania che al ritorno a Zoldo.

In particolare nei mesi autunnali e invernali ci si incontrava per le attività di bene comune, come spalare la neve e raccogliere la legna, questi momenti diventarono una sana aggregazione.

Emma: Ma che bello! Adesso non è più cosi?

Arcangelo: Oggi molto meno. Da quando il singolo ha iniziato ad arricchirsi, non c'è più quella forma di unione tra la gente del paese. Sicuramente la qualità della vita è migliorata, i soldi guadagnati permettevano il lusso, ma sono venuti a mancare valori importanti.

Emma: E la sfera affettiva? Ricordo che mia mamma mi raccontava che le sue compagne di classe iniziavano già a intristirsi a Gennaio pensando alla partenza dei genitori. E' stato così anche per te?

Arcangelo: Altroché! Pensando a quel momento non riuscivo più a mangiare, dormivo poco e la mattina, quando mi svegliavo, avevo un magone nello stomaco. Io venivo affidato, negli anni delle elementari, a una signora che viveva nel mio paese e, quando la vedevo chiusa, mi veniva una grande tristezza.

In seguito, alle medie,

Monte Civetta

sono andato in un collegio a Vittorio Veneto e ho ricordi molto dolorosi di quegli anni: non avevo la stessa libertà che avevo in montagna, infatti ero circondato da delle mura con all' interno un cortile, ma non avevo gli stessi spazi della mia valle. Inoltre si sono interrotte le amicizie che avevo da bambino.

Emma: Ma non avevi nonni da cui stare?

Arcangelo: Ecco un altro punto dolente: io non ho potuto avere questa possibilità, ma c'è chi è stato più fortunato. Gli anziani che stavano bene riuscivano ad accudire i nipoti, ma quelli meno in salute o vivevano da soli o venivano accuditi da amici o vicini. Quindi anziani e bambini, pur coccolati con beni materiali spediti dai genitori in Germania, venivano lasciati in valle.

Emma: Ma allora non è stato bello essere gelatiere?

Arcangelo: E' difficile rispondere. Ti racconto la mia esperienza: io potrei essere tuo nonno e sono legato ai vecchi valori. Per la mia famiglia ho deciso di tornare a Zoldo quando i miei figli maggiori iniziavano le medie e di avviare qui una piccola attività.

Nonostante tutti mi dicessero: *"tes mat, te magnara' ram de pez e dase"* (sei matto mangerai rami di pino e pino mugo) non ho fatto mancare niente ai miei figli e soprattutto siamo stati insieme ■

© Riproduzione riservata

Come si faceva il gelato una volta

Anno XXXIV - Numero 257 - 13 SETTEMBRE 2024

WIGWAM NEWS

2024 Wigwam CHEQUE

DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico a **IBAN** IT86X0760112100000069120327 **BIC/SWIFT** BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

Giordano Arnoldo
di anni 16
di Val di Zoldo (Bl)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➜ info@wigwam.it

UN PFENNIG DI FORTUNA DALLA VAL DI ZOLDO A FAR GELATO IN GERMANIA

Piccola storia raccolta da nonno Ivo, del bisnonno Giosuè Simonetti, che fondò la sua gelateria a Bad Reichenhall in Baviera nel 1956. Sacrifici e buoni risultati

Mi chiamo Giordano ed ho 16 anni, sono nato in una piccola cittadina della Baviera, Bad Reichenhall, a pochi chilometri da Salisburgo. Sono nato lì, perché i miei genitori all'epoca lavoravano nella gelateria dei miei nonni materni; gelateria che fondò il mio bisnonno Giosuè Simonetti nel 1956. Mio nonno Ivo mi ha raccontato spesso dei difficili periodi che passarono i miei bisnonni, i primi mesi in cui aprirono la gelateria.

Gli stranieri ed in particolare gli italiani, nel periodo del dopoguerra, non erano visti di buon occhio e ci volle molta pazienza. Tra le lacrime e la preoccupazione i miei bisnonni, Lidia e Giosuè, si chiedevano, giorno dopo giorno, vedendo che nessuno varcava la soglia del locale appena aperto, se avessero fatto la scelta giusta. Mio nonno racconta spesso con grande commozione, a me e ai miei fratelli, che un giorno un gruppetto di ragazzini passando davanti alla bottega, si avvicinarono e con fare provocatorio, canzonarono i miei bisnonni chiamandoli " Itaka"; ma uno di loro il più piccolo del gruppo, lanciò in aria un Pfennig, che incredibilmente finì in una sorbettiera nel bancone del gelato.

Si dice che la monetina di un Pfennig portasse fortuna... e fu proprio così: da quel giorno in poi, quasi per magia, iniziarono ad arrivare i primi

IL GELATO DELLA VAL DI ZOLDO

VAL BELLUNA Wigwam® Local Community

La Comunità Locale
Wigwam Valbelluna

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

clienti e di lì a poco i miei bisnonni ed il loro incredibile gelato artigianale italiano si fecero conoscere in città, godendo via via della stima e del rispetto di tutti i "Reichenhaller".

E' una storia che mi colpisce sempre molto. Spesso ci si ferma solo alle apparenze: guardando la fortuna che negli anni ha avuto la "Eisdiele Simonetti", non ci si pone minimamente la questione di come tutto ciò abbia invece avuto inizio. E' buffo perché i mie genitori lavorarono solo quell'anno lì, presso la gelateria di Bad Reichenhall: mia mamma si era appena laureata ed aspettava già me; il papà, esperto gelatiere, perché anche lui figlio di gelatieri (il nonno Menotti e la nonna Anita hanno gestito per anni una gelateria a Marktredwitz, una piccolo cittadina dell'alta Baviera) aveva lavorato per anni facendo il cameriere con i suoi genitori; e così decise di fare, insieme alla mia mamma la stagione estiva a Bad Reichenhall.

Finita la stagione, dopo essersi sposati, presero la decisione di non partire più

I miei bisnonni nella loro gelateria

ma di rimanere in Italia, in Val di Zoldo ad accudire me e curare quel piccolo nucleo famigliare che poi negli anni crebbe: siamo 4 fratelli! La ragione della loro scelta è stata principalmente legata ai figli e all'idea che avevano loro di famiglia, che ad entrambe è sempre un po' mancata.

Anche in questo caso, si tende a vedere a volte solo il bello di una situazione, la parte "luccicante" della medaglia; ma la medaglia, si sa, ha due face e aldilà dell'agiatezza economica, dell'avere il grande vantaggio di poter conoscere una lingua ed una cultura diversa, di potersi aprire mentalmente (perchè il viaggiare ti porta per forza ad aprirti al nuovo, al non conosciuto) c'è anche il risvolto meno luccicante. Il dover stare lontano da casa e dai propri genitori, in primis, l'avere sempre la valigia in mano e la sensazione di non avere mai *"cul negò"* come si dice a Zoldo.

I miei genitori, tutto sommato, mi dicono di essere stati molto fortunati perché, a differenza di molti altri loro coetanei, sono cresciuti con la zia o con la nonna. Molti, invece, venivano portati in pensionato, dalle suore o in collegio (i più grandi), dove l'idea di casa era molto lontana!

Con la nonna o con la zia, invece, l'idea di casa un po' c'era: cambiavano le mura, perché per i mesi della scuola ci si trasferiva proprio, però c'era comunque quel focolare, quel poter parlare di casa, quell'ascoltare i racconti della nonna di quando la mamma era piccola, ad esempio. Mia mamma quando ero piccolo, ci raccontava sempre la storia della volpe che le raccontava la nonna Velia. Lo fa ancora oggi con Ismaele, il fratello più piccolo, e poi ride, con un po' di nostalgia, ricordando il letto grande della nonna, dove dormivano lei, sua sorella Leana e suo cugino Bruno con la nonna che immancabilmente ogni mattina si lamentava del mal di schiena per aver dormito tutti stretti, stretti.

Come dicevo, quando

Foto di gruppo della mia famiglia in Germania

penso a chi ancora ha i genitori che lavorano in gelateria in Germania, rifletto e penso quanto ci sia dietro a quel lavoro. Mia mamma mi dice spesso che ancora sogna in tedesco, lei e le sue sorelle hanno frequentato l'asilo in Germania e poi, per tutto il periodo scolastico passavano le estati a Bad Reichenhall, aiutando in gelateria per viversi il più possibile ogni istante con i loro genitori che dopo qualche mese avrebbero dovuto salutare nuovamente.

Mi fa ridere perché quando mia mamma è arrabbiata inizia a parlare in tedesco, Segno che l'abbiamo combinata grossa! E quindi i miei fratelli più piccoli associano la lingua tedesca alla lingua del rimprovero. Mia mamma, che ha ancora parte della sua famiglia in Germania (i nonni e sua sorella più grande insieme ai quattro suoi figli) dice di essere assolutamente contenta di aver preso insieme a mio padre la scelta di rimanere qui. Ma, dice anche che in qualche modo a volte sente che una parte di lei appartiene là, perché parte delle sue radici, dei suoi ricordi sono a Bad Reichenhall.

Questo sentirsi di essere né carne né pesce, o meglio, italiana (e molto legata alle sue origini), ma anche in parte un po' tedesca.. un po', anche se ovviamente non così marcata come lei, ce l'ho anch'io questa sensazione.

Sento dentro di appartenere anch'io un po' là, ho una grande voglia e bisogno di andare spesso a Bad Reichenhall, anche perché lì abitano i miei cugini, a cui sono molto affezionato. Ho grande interesse a conoscere la città, lo stile di vita, la lingua, credo sia anche per questo che ho scelto di frequentare il liceo linguistico, per imparare meglio il tedesco. Eppure è strano perché una volta là, pur assaporando tutto questo, sento che non ci potrei mai vivere.

E' la sensazione che hanno anche i miei genitori, questo mi insegna ad andare, o perlomeno a cercare di andare sempre oltre le apparenze, perché se a prima vista una situazione appare in un modo, dietro ci sono un mondo di sfaccettature e la ragione e il senso di molte scelte ■

© Riproduzione riservata

Io e le mie cugine in Germania

FIERA DELLE ASSOCIAZIONI 2024

WIGWAM IN PIAZZA

SABATO 14 E DOMENICA 15 SETTEMBRE 2024

sabato 14 dalle 15:00 alle 18:00 a Polverara (Pd)

domenica 15 dalle ore 9:00 alle 18:00 a Piove di Sacco (Pd)

e dalle ore 15:00 alle 18:00 a Ponte San Nicolò (Pd)

Comune di Ponte San Nicolò

Festa delle Associazioni e del Volontariato & Ponte in Gioco

15 settembre 2024

dalle ore 15:00

presso il Parco Vita

in collaborazione con le Associazioni e le Società Sportive del Territorio

Evento dedicato alle Associazioni e Società Sportive che presenteranno le proprie attività attraverso esposizioni, laboratori, animazioni e giochi.

Il divertimento è garantito!
Un pomeriggio di gioco e festa per i ragazzi di tutte le età!

VIENI A TROVARCI AL NOSTRO STAND. CI SARÀ UN SIMPATICO OMAGGIO PER TUTTI I BAMBINI

SINERGIE

VIVERE INSIEME TEloIMMAGINI

26^ FIERA DELLE ASSOCIAZIONI | FESTA DEL VOLONTARIATO

spazio fiera
laboratori artistici
mercatino dei bimbi

15.09.24

dalle 09:00 alle 18:00

Centro Storico, Piove di Sacco