

# WIGWAM®

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

**Quote associative 2023**

- 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

In collaborazione con:



# LE RICETTE DEL CARNEVALE delle Comunità Locali



È arrivato il carnevale,  
scoppia come un temporale!  
Canti, balli e improvvisate  
fra una pioggia di risate!  
Con le maschere in tempesta  
tutto il mondo fa gran festa!  
Scoppia come un temporale,  
è arrivato il carnevale!

# RACCOLTA DE “LE RICETTE DEL CARNEVALE DELLE COMUNITÀ LOCALI”

## SOMMARIO

- 1 - Galani di Carnevale (Veneto)**  
*di Anita Tassinato*
- 2 - Pizzicotti pistacchio e mandorle (Veneto)**  
*di Anita Tassinato*
- 3 - Fritole di Carnevale (Veneto)**  
*di Giovannina Giraldo*
- 4 - Galani ripieni di nonna Gianna (Veneto)**  
*di Alessia Michiante*
- 5 - Frittelle di mela di Carnevale (Veneto)**  
*di Efrem Tassinato*
- 6 - Castagnole alla nocciolata (Veneto)**  
*di Efrem Tassinato*
- 7 - Fritole con erba maresina (Veneto)**  
*di Marisa Saggiotto*
- 8 - Mele ripiene al miele (Veneto)**  
*di Alessandro Pistoia*
- 9 - Fritulì moderne della nonna (Lombardia)**  
*di Giulia Gerloni*
- 10 - Graviuli al vino rosso (Calabria)**  
*di Maria Loscri*

*Hanno collaborato:*

Attilio Gatti, Giulia Gerloni, Giovannina Giraldo, Maria Loscri, Alessia Michiante, Alessandro Pistoia, Marisa Saggiotto, Anita Tassinato, Efrem Tassinato, Mauro Testa

Wigwam\* Clubs Italia APS

(\*) Wigwam è Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017. E' nata in Italia il 3 dicembre 1972 e, da sempre, si occupa di sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. Oggi è presente in 21 Paesi nel Mondo



# PRESENTAZIONE

di Efrem Tassinato

**C**ome tutte le cose che assumono denominazione Wigwam, anche questa del Carnevale nasce all'insegna della condivisione dei saperi e dell'interscambio di esperienze tra le Comunità Locali.

Qualche giorno fa **Mauro Testa**, Presidente dell'Associazione Famiglia Veneta di Rosario (Argentina) nonché Corrispondente della Comunità Locale Wigwam sempre di Rosario mi comunicava che Il carnevale di Venezia da sempre organizzato dall'Associazione locale degli oriundi veneti era stato recepito nel calendario ufficiale delle manifestazioni della Città di Rosario, terza per popolazione e importanza del paese dopo Buenos Aires e Córdoba.

L'idea che ci è venuta è stata di organizzare un incontro tra **Comunità Locali Wigwam del Veneto e di altre regioni italiane e le Comunità argentine** all'insegna di dolci tradizionali del carnevale.

Abbiamo lanciato l'appello ed eccone il bel risultato di una piccola ma ben rappresentativo assortimento di dolcette ...in maschera che costituirà la base per il nostro incontro (ma credo anche non rimarrà l'unico) per valorizzare ed aiutare a tramandare questa tradizione dolciaria, tipicamente familiare ed insieme l'occasione per far iniziare e/o rafforzare il dialogo tra i territori geografici e sociali Wigwam e i limitrofi.

Ho anche cercato di abbinare ad alcune ricette, i bevaggi che ho ritenuto più in sintonia: vini, birra e sidro di mela che, spero, incontreranno il vostro gradimento.

Organizan

WORLD WIGWAM CIRCUIT  
Wigwam Club Italia

ROSARIO  
Wigwam Rosario Local Community

Asociación Familia Veneta de Rosario

Encuentro entre Italia y Argentina para conocer

**LE RICETTE DEL CARNEVALE**  
delle Comunità Locali

LUNES 6 FEBRERO 15 (ARG) 19 (IT) 2023

**EVENTO ONLINE**  
Las comunidades de las redes locales Wigwam compartirán recetas típicas de carnavales!  
Abierto a todo público  
Solicitar link a:  
famvenetarosario@gmail.com





La ricetta di  
**Anita Tassinato**  
Circolo di Campagna  
Wigwam "Arzerello"  
Piove di Sacco (Pd)



## **GALANI DI CARNEVALE (VENETO)**

### Ingredienti (per circa 50 galani)

- 500 g farina di grano 0
- 5 uova grandi
- 90 g zucchero semolato
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di rum
- 3 cucchiaini di grappa
- 10 cl di vino Prosecco frizzante
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- 1,5 l. olio di semi di mais o girasole per friggere
- Zucchero a velo

### Preparazione

Delle uova usare quattro tuorli e una intera ed unire alla farina, allo zucchero semolato, al burro preventivamente sciolto, il rum e la grappa, il vino Prosecco, la buccia grattugiata del limone e un pizzico di sale. Lavorare bene l'impasto e poi dividerlo a piccoli pezzi. Tirarlo quindi con la macchina da pasta sfoglia.

Lo spessore dev'essere di 2 mm.

Si taglia a losanghe e si frigge. Si mette su un vassoio e si cosparge con lo zucchero a velo.



### Bere consigliato

Succo di mela  
Istituto Professionale Agrario  
S. Sabbatini  
di Pozzuolo del Friuli







La ricetta di  
**Anita Tassinato**  
Circolo di Campagna Wigwam "Arzerello"  
Piove di Sacco (Pd)



## PIZZICOTTI PISTACCHIO E MANDORLE (VENETO)

### Ingredienti

100 gr. di farina di mandorle  
100 gr. di farina di pistacchi  
100 gr. di zucchero a velo  
1 albume d'uovo  
zucchero a velo quanto basta per la lavorazione

### Preparazione

Impastate le due farine con lo zucchero a velo ed 1 albume d'uovo. Lavorate l'impasto grossolanamente, poi copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per un paio d'ore. Dopo aver fatto riposare l'impasto potete iniziare a preparare i vostri biscotti, trasferite l'impasto su un piano cosperso di zucchero a velo, serve per non far attaccare l'impasto al piano. Formate dei salsicciotti, tagliateli e formate delle palline della grandezza che più desiderate, l'ideale è di ottenere una pallina di due centimetri di diametro. Poi pizzicatele fra le dita per dargli una forma irregolare. Passatele nello zucchero a velo e sistematele su una teglia rivestita da carta forno. Cuoceteli in forno a 160/170° per 15-20 minuti circa, controllando che non si brucino e non si seccino troppo. Devono essere morbidi all'interno (tipo i ricciarelli toscani). Si conservano per qualche giorno in una scatola di latta.



### Bere consigliato

Ribolla gialla bollicine  
L'amorosa  
Az. Agricola Brojli  
di Aquileia (Ud)







La ricetta di  
**Giovannina Giraldo**  
Associazione Culturale "L'Isola dei Tesori"  
Codevigo (Pd)



## FRITOLE DI CARNEVALE (VENETO)

### Ingredienti (per 6 persone)

4 uova intere  
80 gr. di zucchero semolato  
50 gr. di latte intero  
40 gr. di olio extravergine d'oliva  
280 gr. di farina 0  
Un pizzico di sale, poco  
1 fialetta di aroma Rhum (o a gusto limone o mandorla)  
1 bustina di lievito vanigliato per dolci  
La buccia di un limone grattugiata



### Preparazione

Mettere in una terrina le uova, lo zucchero, il latte, la fialetta di Rhum o altri aromi e la buccia grattugiata del limone.

Mescolare bene il tutto, poi aggiungere la farina un po' alla volta, e per ultimo il lievito per dolci.

Scaldare l'olio in una padella molto capiente e profonda, e quando sarà caldo, fare cuocere le fritole a cucchiaiate. Le fritole cuociono in fretta, non assorbono olio e sono leggere. Scolatele e cospargetele con zucchero a velo vanigliato.



### Bere consigliato

Greco di Bianco DOC passito  
Azienda Agricola Antonio Caridi  
di Samo (RC)







La ricetta di  
**Alessia Michiante**  
Coordinatrice Wigwam Green Children  
Piove di Sacco (Pd)



## GALANI RIPIENI DI NONNA GIANNA (VENETO)

### Ingredienti

Farina 00  
4 uova  
150 g zucchero semolato  
50 g di burro  
mezza bustina di lievito  
mezza tazzina di grappa  
1 pizzico di sale  
crema spalmabile al cioccolato o marmellata  
olio di semi di mais o girasole per friggere

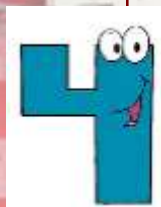


### Preparazione

Dentro una terrina amalgamare 4 uova intere, burro fuso, zucchero, un pizzico di sale, mezza bustina di lievito, mezza tazzina di Grappa e la farina setacciata. Dopo aver ottenuto un composto omogeneo, non appiccicoso, si comincia a stendere la pasta. Stendere l'impasto il più sottile possibile, aiutandosi con il matterello o, meglio, con il tirapasta. Tagliare poi a strisce di 5 x 20 cm e posizionare al centro il ripieno (crema spalmabile al cioccolato o marmellata). Chiudere poi a triangolo il galano passando con dell'acqua nei bordi per farli aderire insieme. Infine, friggere in abbondante olio bollente. Quando saranno freddi, cospargerli con zucchero a velo.

### Bere consigliato

Birra artigianale "Punto G"  
Birreria Il Birrone  
di Isola Vicentina (Vi)







La ricetta di  
**Efrem Tassinato**  
Presidente Wigwam Clubs Italia APS  
Piove di Sacco (Pd)



## FRITTELLE DI MELA DI CARNEVALE (VENETO)

### Ingredienti (per circa 50 frittelle)

#### Per le frittelle

8 mele Imperatore medie  
3 limoni (succo)  
400 g zucchero per cospargere le mele

#### Per la pastella

800 g farina di grano 0  
1 l. latte intero  
8 uova grandi  
100 g zucchero  
1 pizzico di sale  
3 bacche di vaniglia / oppure 20 g di cannella in polvere  
oppure 50 ml di rum  
50 g di zucchero vanigliato  
1,5 l. olio di semi di mais o girasole per friggere



### Preparazione

Sbattere i tuorli d'uovo col latte, sale, la vaniglia/cannella/rum e la farina di grano fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e denso. Lasciare riposare 30 minuti.

Quindi montare a neve l'albume d'uovo coi 100 g di zucchero. Unire piano gli impasti con un cucchiaino di legno.

Togliere il torsolo e pelare le mele e fare fette di mezzo cm. Bagnarle col succo di limone, asciugarle e quindi passarle nello zucchero.

Mettere le mele nella pastella e friggerle a 180°C.

Posarle su carta da cucina assorbente e cospargerle di zucchero a velo.

Mangiare calde.



### Bere consigliato

Fior d'Arancio Spumante Dolce DOCG  
Cantina Colli Euganei s.c.a.







La ricetta di  
**Efrem Tassinato**

Presidente Wigwam Clubs Italia APS  
Piove di Sacco (Pd)



## CASTAGNOLE ALLA NOCCIOLATA (VENETO)

### Ingredienti (per circa 40 castagnole)

350 g farina di grano 00  
125 g mascarpone  
25 g zucchero semolato  
2 uova grandi  
8 g lievito per dolci  
2 ml aroma di vaniglia  
2 cucchiaini di vino Marsala  
1 pizzico di sale  
100 g crema di nocciola e cacao (per il ripieno)  
olio di semi di mais o girasole per friggere

### Preparazione

Impastare con una planetaria la farina, lo zucchero, il lievito, le uova, il pizzico di sale, l'aroma di vaniglia, il vino Marsala e il mascarpone. Lavorare fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo. Fare palline di circa 3 centimetri e farcirle con la crema di nocciola e cacao. Friggerle in olio bollente. Posarle su carta da cucina assorbente e cospargerle di zucchero semolato.



**Bere consigliato**  
Marsala DOC







La ricetta di  
**Marisa Saggiotto**

Operatrice Linkman della Wigwam Local Community  
"Colognese Veneto"  
Cologna Veneta (Vr)



## FRITOLE CON ERBA MARESINA (VENETO)

### Ingredienti (per 6 persone)

- 1 tazza di Erba Maresina
- Scorza di 1 limone grattugiato
- 3/4 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di farina di farro
- Un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci
- Zucchero a velo q.b.
- Olio di semi di girasole per friggere

### Preparazione

Tagliare l'erba maresina sottile e metterla in una tazza. Poi si rompono le uova in una ciotola, si aggiunge lo zucchero e la farina di farro (2 cucchiaini per ogni uovo). La farina di farro è prodotta dall'Azienda e agriturismo "Corte delle Giugiole". Aggiungere anche un pizzico di sale e il lievito mescolato con un po' di farina. Infine mettere l'erba maresina tagliata e amalgamare tutti gli ingredienti. Lasciare riposare la pastella in un luogo tiepido coperta da un canovaccio. Poi mettere a scaldare l'olio in un padella e quando ha raggiunto la temperatura necessaria, versare la pastella a cucchiainate, usando due cucchiaini. Girare in fretta le cucchiainate di pastella che si gonfieranno e devono essere ben dorate da entrambi i lati. Togliere le frittelle che andranno messe su un piatto con carta assorbente e spargere dello zucchero a velo.



LA MARESINA È UNA PIANTA COMUNE CHE CRESCE FACILMENTE NEI PRATI CITTADINI E NELLE AREE BOSCHIVE. DI GUSTO LEGGERMENTE AMAROGNOLO, È DOTATA DI BUONE PROPRIETÀ TONICHE, EMMENAGOGHE ED ANTISPASTICHE. UN TEMPO, LA MARESINA VENIVA UTILIZZATA PER PREVENIRE LE EMICRANIE E I REUMATISMI ARTICOLARI.







La ricetta di  
**Alessandro Pistoia**  
Corrispondente della Wigwam Local  
Community "Risorgive Veronesi"  
Isola Rizza (Vr)



## MELE RIPIENE AL MIELE (VENETO)

### Ingredienti

5-6 mele  
150 gr. di miele millefiori  
100 gr. cannella  
Uva passa sultanina  
Burro

### Preparazione

Lavate le mele, meglio quelle con gusto croccante succoso come le mele Fuji e, senza sbuciarle, andate a svuotarle al centro con un cava torsoli. Mescolate 150 gr. di miele millefiori, meglio se è quello scuro, con melata, che è sempre di consistenza cremosa anche d'inverno, con due cucchiari rasi di cannella e 100 grammi di uvetta. Riempite ogni mela con questo ripieno e disponetele in una pirofila con un velo d'acqua sul fondo e una noce di burro su ogni mela. Cuocete le mele in forno a temperatura medio-alta, bagnandole spesso con lo sciroppo che via via si forma nella pirofila. Servitele calde.



### Bere consigliato

*Sidro Vittoria*  
dell'Azienda Sidro Cadore di  
Vigo di Cadore (Bl)







**Giulia Gerloni**

Operatore Linkman della Wigwam Local Community  
"Basso Garda Bresciano"  
di Padenghe del Garda (Bs)



## FRITULÌ MODERNE DELLA NONNA (LOMBARDIA)

Ricetta di **Attilio Gatti**

Segretario dell'Accademia Italiana della Cucina  
Sezione di Monaco di Baviera (Germania)

### Ingredienti BIO (per 4 persone)

100 gr. di farina 00 setacciata in una bacinella

1 uovo

1 cucchiaino di zucchero

50 gr. di latte

La buccia grattugiata di 1 limone

Un pizzico di sale

1/2 bustina di lievito istantaneo per dolci

Zucchero a velo q.b.

Olio di semi di arachidi per friggere



### Preparazione

Miscelare i componenti solidi setacciando la farina e usando un a frusta. Aggiungere l'uovo e il latte a filo cercando di eliminare i grumi che si formano. Nel frattempo, preparare un pentolino con abbondante olio di semi di arachidi e portarlo a temperatura, una volta raggiunti i 170°, prendere il composto con un cucchiaino e versarlo nella pentola utilizzando un altro cucchiaino per spingere il composto molto viscoso, le quantità di cucchiaini che potremo versare dipendono dal diametro della pentola e dalla quantità di olio nella stessa. Più olio c'è e più la frittura sarà asciutta. Le frittelle in questo caso si gonfieranno diventando sferiche, una volta fritte e posate sulla carta assorbente, si potranno spolverare con zucchero a velo. Si possono mangiare così come sono oppure anche con del miele e saranno ideali per i bambini. Un'altra variante è quella di versare nella pentola un bicchiere di vino passito con due cucchiaini di zucchero di canna, portare a ebollizione e poi far ridurre a calore medio di circa la metà. Si formerà uno sciroppo da versare sopra le frittelle oppure ad immersione, che darà un tocco goloso in più. Si può anche usare del vino rosso al posto del vino passito.







La ricetta di  
**Maria Loscrì**

Corrispondente della Wigwam Local  
Community "Vibo Valentia"  
Rombiolo (Vv)



## GRAVIULI AL VINO ROSSO (CALABRIA)

### Ingredienti

800 gr. di farina  
350 ml di vino rosso robusto (Cirò, oppure vini di altre  
regioni come il Chianti, Montepulciano, Amarone ecc.)  
180 ml di olio evo  
150 gr. di zucchero  
10 gr. di sale fino  
Un pizzico di cannella  
250 ml di vino cotto  
Olio d'oliva per friggere

### Preparazione

In una pentola scaldiamo fino quasi a farlo bollire, il vino rosso e l'olio. Togliamo dal fuoco, facciamo stemperare e incorporiamo a piccole dosi la farina setacciata, lo zucchero e il sale. Aggiungiamo la cannella e amalgamiamo bene gli ingredienti. Spostiamo l'impasto su una spianatoia e continuiamo a lavorarlo a mano fino a ottenere un composto soffice e omogeneo. Formiamo dei filoncini grossi quanto un pollice e tagliamo dei tronchetti di 3-4 cm per schiacciarli, poi, sulla spianatoia per imprimere un incavo al centro. Friggiamo i ravioli ottenuti in olio eco bollente. Scoliamo e lasciamo asciugare su carta paglia. Nel frattempo, scaldiamo il vino in una padella e quando i ravioli saranno freddi, li immergeremo nel vino cotto pochi per volta. Infine, porremo i ravioli così imbevuti su una grata per pasticceria.





# SOUVENIR GOLOSI DELLA SACCISICA



## La storia dei Burci di Pontelongo®

I contadini che conferivano barbabietole allo Zuccherificio di Pontelongo tornavano con due sottoprodotti: le polpe esauste per l'alimentazione del bestiame e il melasso, ingrediente povero per dolci locali come i pevarini e la smejassa.

## Il territorio

A Pontelongo (Pd), nella Saccisica, è ancora attivo il più antico zuccherificio d'Italia (1908). Un piccolo borgo sul fiume Bacchiglione sul quale navigavano i panciuti burci.

## Il prodotto è artigianale!

I Dolcetti, sono la rivisitazione dei tradizionali pevarini, con uso di melasso.

Le confezioni sono a vassoietto, da 500 e 1000 grammi.

## Nei piatti e nel menù

Ottimo dessert, ma anche nella prima colazione, nei coffee break e con il te.

## Come si abbinano

Con caffè, orzo, tisane e te. Il vino d'accompagnamento sarà un vino dolce e, per rimanere nella Saccisica, ben ci sta il Friularo Passito. Di bollicine, ottimo il Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG.



## La storia del Lardo della Saccisica®

Era il condimento delle popolazioni contadine e non solo, nelle regioni dove l'olio d'oliva era solo per i ricchi e l'industria dell'olio di semi ancora non esisteva. Il lardo era in ogni territorio, con varianti legate al tipo di maiale, alle spezie, al modo di stagionarlo.

## Il territorio

Il Lardo della Saccisica si è tornato a produrre nell'area tra i Colli Euganei e la Laguna Sud di Venezia, appunto denominata Saccisica, il territorio dei casoni, le case coi tetti di paglia.

## Il prodotto

Alto, un po' pancettato, roseo, profumato, tra le spezie domina la cannella.

## Nei piatti e nel menù

Se ne fanno degli ottimi crostini guarniti con pepe rosa, oppure si preparano risotti, battuti per minestre e minestrone, fondi per verdure cotte e arrostiti, sulla pizza.

## Come si usa

Si toglie dal sottovuoto, si leva la cotica da tenere per il minestrone, lo si mette in freezer in un sacchetto apposito, lo si affetta da congelato. Le fette saranno sottilissime e la parte non protetta dal sale non si irrancidirà.

