



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



Danuta Salcinska
Wigwam Correspondent
Radom - Polonia

LA DOLCE PASQUA POLACCA CON LA COMUNITÀ DI RADOM

Dal capoluogo della Masovia, ci giunge questo dolce tipico del periodo pasquale che ancora oggi, molte famiglie preparano per la festa

Sono Danuta Salcinska, corrispondente della Comunità Locale Wigwam della città di Radom in Polonia, situata 100 km a sud di Varsavia, sul fiume Mleczna e anche la città dove vivo e sono nata. Sono una guida turistica e accompagno i turisti polacchi a visitare le belle città d'Italia.

La città di Radom fu

fondata nel Medioevo. Durante il regno della dinastia Piast in Polonia, fu creata una roccaforte difensiva. Era una città regia nel Regno di Polonia, parte del voivodato di Sandomierz, nella storica Piccola Polonia.

Una delle particolarità della mia città è che custodisce una targa in memoria della "Nihil Novi", ovvero una sorta di pri-

ma costituzione per la Polonia, datata 1505. All'epoca lo stato polacco costituiva una confederazione con la Lituania.

Il nome originario di questa carta costituzionale era "Nihil Novi nisi commune consensu", cioè "Niente di Nuovo senza il nostro consenso comune". Questo in riferimento al consenso che i nobili

Il Mazurek è una torta di Pasqua polacca, è composta da una o due sfoglie di pasta frolla oppure da una sfoglia di pasta frolla ricoperta da un foglio di pan di Spagna al burro. Le due sfoglie vengono fissate insieme con uno strato di marmellata



La Wigwam
Local Community
Radom - Poland

MAZUREK KAJMAKOWY

Il dolce pasquale di Radom



dovevano dare per le decisioni prese dal re. Risultava quindi dopo la stesura di codesto documento più limitato il potere del sovrano. Il nome "Nihil Novi" è una denominazione popolare, che significa "Nulla di Nuovo", poiché agli occhi della gente comune, tale costituzione non cambiava per le loro condizioni di vita sostanzialmente nulla. Interessanti da vedere sono anche le varie chiese, alcune di notevole bellezza, come la centralissima cattedrale "Benedetta Vergine Maria".

Fino alla seconda guerra mondiale, Radom era uno dei principali centri della presenza ebraica in Polonia. La comunità ebraica, ivi stabilitasi fin dalla seconda metà del XVIII secolo, era cresciuta fino a comprendere nel 1939 oltre 30.000 persone, ovvero un terzo dell'intera popolazione della città. Durante l'occupazione tedesca, gli ebrei furono privati di ogni proprietà, confinati a vivere in un ghetto e quindi massacrati tra il 1942 e il 1944 in eccidi e deportazioni nei campi di sterminio ■

© Riproduzione riservata



LA CATTEDRALE "BENEDETTA VERGINE MARIA" DI RADOM



PISANKI - LE UOVA DECORATE

In Polonia la tradizione delle uova decorate a mano è antica e radicata, al punto che esistono artisti che svolgono solo questo mestiere.

Le tecniche di decorazione sono svariate, infatti, accanto alle più famose "pisanki", dipinte e decorate a mano, spesso stendendo la cera calda con l'aiuto di un lagnetto o di un ago e poi immergendo l'uovo nella vernice in modo da ottenere misteriosi disegni, ci sono anche le

"wydmuszki" che si fanno, invece che con delle uova sode, con gusci svuotati; ci sono anche le "kraszanki", tinte in un'infusione di cipolla a buccia gialla e decorate con la lana colorata.

Le pisanki costituiscono un simbolo pasquale tipico, vengono lavorate in casa sia dai grandi che dai piccini per poi venir scambiate. Si crede che l'usanza risalga al X secolo e fu iniziata da Santa Maddalena. Le pisanki sono simbolo di vita, giovinezza e forza.



Mazurek Kajmakowy Kajmak Mazurka

Il dolce pasquale di Radom



Il Mazurek è una torta di Pasqua polacca, è composta da una o due sfoglie di pasta frolla oppure da una sfoglia di pasta frolla ricoperta da un foglio di pan di Spagna al burro. Le due sfoglie vengono fissate insieme con uno strato di marmellata. La parte superiore del mazurek è ricoperta da uno strato di glassa o gelatina. Viene inoltre decorato con glassa a base di noci o glassa a base di mandorle e frutta candita. Tradizionalmente, le torte mazurek fatte in casa sono spesso decorate con frutta secca e noci.

Ingredienti

Per la pasta: 300 g di farina di frumento, 200 g di burro, 100 g zucchero a velo, zucchero vanigliato, 3 tuorli d'uovo

Per il ripieno: 500 ml di panna 36%, 1/2 tazza di zucchero

Per la decorazione: mandorle, frutta secca, frutta disidratata ad esempio pera, prugne, uvetta, che possono essere imbevuti in liquore

Preparazione della pasta

Aggiungere il burro tagliato a dadini, lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato alla farina. Mescolare con la punta delle dita o con la frusta della planetaria. Raccogliere gradualmente la farina all'interno o mescolare ulteriormente con un mixer fino a quando l'impasto inizia a formare grumi. Aggiungere i tuorli e impastare l'impasto fino a quando gli ingredienti sono amalgamati e lisci. Avvolgere in un foglio di alluminio e far riposare in frigorifero per circa 1/2 ore. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno in una forma di circa 20x30 cm. Forare il fondo con una forchetta e mettere in frigo per circa 15 minuti. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 180°. Mettere lo stampo con l'impasto in forno e cuocere per circa 20/25 minuti fino a doratura.

Preparazione del ripieno

Far bollire la panna e lo zucchero in una casseruola, mescolando fino a quando lo zucchero si scioglie. Cuocere a fuoco basso, mescolando con una frusta, di tanto in tanto, fino a quando la massa si addensa e acquisisce un colore paglierino, circa 30 minuti. Far raffreddare e mettere la crema sul fondo della pasta cotta nel forno. Sul fondo friabile sotto la crema, puoi mettere uno strato di marmellata a piacere o marmellata di ribes. Decoriamo la torta a piacere con la frutta secca e la frutta disidratata.

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY COLLINE TREVIGIANE

2023 WIGWAM CHEQUE

FOODSLIFE SRL - FREEKO
Via Meucci, 38 - 31053 Pieve di Soligo (Tv)
Tel. +39 340 8277226
info@freakofood.it - www.freakofood.it

Freako è un'idea nata nel nord-est dell'Italia, in Veneto, tra **Conegliano e Valdobbiadene**, patria e luogo di nascita dell'ormai famoso Prosecco DOCG. L'idea, partita appunto dal Prosecco, ma che poi spazia sui più famosi e celebri prodotti tipici della regione d'Italia per quanto riguarda il reparto **Eno-Gastronomico Italiano**, è quella di portare nelle tavole di quante più persone possibili i migliori prodotti in circolazione, di qualità estrema, e di ridurre al minimo possibile i prezzi agendo e veicolando i prodotti tramite un nuovo sistema di distribuzione, lo **Sharing Retail**, col quale grazie al passaggio continuo e una politica di economia condivisa tra tutti i partecipanti, si ridurranno drasticamente i costi di pubblicità e marketing, e anche i passaggi classici della filiera alimentare che vanno ad innalzare inesorabilmente il prezzo. Il cliente che acquista da Freeko avrà il **miglior prodotto come qualità pagandolo il giusto.**

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE

Freeko

FOODSLIFE SRL - FREEKO
Via Meucci, 38 - 31053 Pieve di Soligo (Tv)
Tel. +39 340 8277226
info@freakofood.it - www.freakofood.it

Freako è un'idea nata nel nord-est dell'Italia, in Veneto, tra **Conegliano e Valdobbiadene**, patria e luogo di nascita dell'ormai famoso Prosecco DOCG. L'idea è quella di portare nelle tavole di quante più persone possibili i migliori prodotti in circolazione, di qualità estrema, e di ridurre al minimo possibile i prezzi agendo e veicolando i prodotti tramite un nuovo sistema di **distribuzione, lo Sharing Retail**. Il cliente che acquista da Freeko avrà il **miglior prodotto come qualità pagandolo il giusto.**

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY DELLA SACCISICA

#LARDO della SACCISICA

2023 WIGWAM CHEQUE

LARDO DELLA SACCISICA
Consorzio I Buoni Convivi a.r.l.
Via Porto, 8 - 35028 Piove di Sacco (Pd)
Tel. +39 049 9704413
ibuoniconvivi@wigwam.it
FB: Lardo Saccisica

Costituisce una ricchezza ad opera del **Wigwam Circuit** di **Comparto "Arretolico"**. È il lardo che si produce ad arte e si fa sempre a produrre nel territorio denominato Saccisica, che si colloca tra i Colli Euganei e la Città di Padova e la barene della Laguna Sud di Venezia e Chioggia. È alto, appena pentolato, leggermente rosato e profumato. Nella speziatura domina la **cannella** retaggio dei traffici con l'Oriente della Repubblica della Serenissima e l'alloro e il **rosmarino**, aromi endemici della flora locale. È un prodotto artigianale disponibile solo su prenotazione.

WIGWAM CHEQUE 10%

LARDO DELLA SACCISICA
Consorzio I Buoni Convivi a.r.l.
Via Porto, 8 - 35028 Piove di Sacco (Pd)
Info: ibuoniconvivi@wigwam.it
Tel. +39 049 9704413
FB: Lardo Saccisica

È il **lardo** che si produceva ed ora si è tornato a produrre nel territorio denominato Saccisica, che si colloca tra i Colli Euganei e la Città di Padova e le barene della Laguna Sud di Venezia e Chioggia. È alto, appena pancettato, lievemente roseo e profumato. Nella speziatura domina la **cannella** retaggio dei traffici con l'Oriente della Repubblica della Serenissima e l'alloro e il **rosmarino**, aromi endemici della flora locale. È un prodotto artigianale disponibile solo su prenotazione.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY ALTINATE-LAGUNA NORD VENEZIA

2023 WIGWAM CHEQUE

ANTICA TRATTORIA ALLA FOSSETTA
Via Fossetta, 31 - 30024 Musile di Piave (Ve)
Tel. +39 0421 330296
allafossetta@fossetta.it - www.fossetta.it

In questo locale storico potrete trovare posto in sale e salette anche con vista sulla griglia, perfette per ogni ricorrenza. In estate, all'aperto in un giardino pergolato con grande parco giochi. La sera ed i fine settimana, anche a pranzo, si propongono: il bollito misto e la carne alla brace (costicine, pollo, salsicce, sottocosta, tagliate di manzo e la Braçiolona).

WIGWAM CHEQUE 10%

ANTICA TRATTORIA ALLA FOSSETTA
Locale Storico Veneto dal 1986 della Famiglia Doretto
Via Fossetta, 31 - 30024 Musile di Piave (Ve)
Tel. +39 0421 330296
Info: allafossetta@fossetta.it - www.fossetta.it

In questo locale storico potrete trovare posto in sale e salette anche con vista sulla griglia, perfette per ogni ricorrenza. In estate, all'aperto in un giardino pergolato con grande parco giochi. La sera ed i fine settimana, anche a pranzo, si propongono: il bollito misto e la carne alla brace (costicine, pollo, salsicce, sottocosta, tagliate di manzo e la Braçiolona).

WIGWAM CHEQUE 10%

Find us on Facebook
FB: WIGWAM.CHEQUE

Il Wigwam Cheque è il buono solidale creato dal World Wigwam Circuit - la rete per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile, nata in Italia nel 1972, oggi presente in 21 Paesi. Tale strumento consente di creare e sostenere le attività di reti di solidarietà locale (Comunità Locali di Offerta) tra tutti i proponenti di prodotti e/o servizi di territori omogenei, formare alla cultura delle reti sociali e di imprese, ingenerare la domanda di servizi di consulenza e supporto alle reti, autofinanziare i costi di animazione delle reti locali, favorire l'interscambio tra i diversi territori organizzati in reti locali, A COSTO ZERO PER TUTTI!!