

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 BPPITRRXXX



Efrem Tassinato
Presidente di
Wigwam Clubs Italia Aps

VISITE GUIDATE CON ASSAGGI CON LE PRO LOCO PD SUD-EST

Un programma di visite guidate del territorio nella Saccisica e i suoi dintorni, organizzate dal Consorzio Pro Loco Padova Sud Est con "gusti" Wigwam

Terra, acqua e cielo: sono questi i tre elementi peculiari del nostro territorio, dalla natura anfibia.

In questo contesto, dall'immenso patrimonio naturale e culturale, il Consorzio Pro Loco Padova Sud Est lavora per la promozione e valorizzazione territoriale, tra iniziative, manifestazioni, tradizione e folclore, salvaguardando i gioielli e i tesori locali.

L'obiettivo è sempre quello di dare maggior respiro al territorio, creando una rete coordinata in cui il visitatore o il turista può sempre entrare in contatto con i siti storico-naturalistici del territorio.

Il progetto "Vie d'Acqua tra Giardini, Oratori, Coltura e Cultura" porta avanti questo scopo attraverso una serie di visite e appuntamenti con la tradizione, il paesaggio e il folclore.

Programma delle Visite Guidate (tutti gli eventi sono GRATUITI e su prenotazione)

Domenica 8 ottobre 2023 ore 10:00 – Codevigo: Le Valli da Pesca e la Laguna di Padova

Un itinerario alla scoperta dell'unico sbocco sul mare della provincia di Padova, la Valle Millecampi e la spiaggia della Boschettona, una grande riserva naturalistica dal

8 ottobre
Le Valli da pesca



15 ottobre
Le idrovore



22 ottobre
Il museo fluviale



29 ottobre
Il Parco dello Jappelli



5 novembre
La chiesetta di Pozzoveggiani



Consorzio Pro Loco
Padova Sud Est

Vie d'acqua tra Giardini, Oratori, Coltura e Cultura

Visite guidate alla scoperta del territorio
dal 15 ottobre 2023



Wigwam Circuit

paesaggio vallivo lagunare composto da acque dolci e salate simile a quello veneziano.

Degustazione di spuncetti



Domenica 15 ottobre 2023
ore 9:30 – Cive di Correzzola:
L'Idrovora Santa Margherita e
San Silvestro gli interventi dopo i Benedettini

La visita prevede una camminata lungo l'argine del fiume Brenta prima di giungere all'Idrovora di Santa Margherita nel comune di Codevigo. A seguire, insieme ai tecnici del Consorzio di Bonifica Bacchiglione, visita al Museo storico delle Idrovore parte del Water Museum of Venice.

Degustazione di spuncetti



Domenica 22 ottobre 2023
ore 9.30 – Il Parco Termale
di Villa Selvatico e Museo
Fluviale della Navigazione

Questo itinerario a tema acqua porterà i partecipanti a conoscere dapprima il centro di Battaglia Terme, per poi proseguire verso la ma-

gnifica Villa Selvatico con i suoi grandi giardini termali. Il giro terminerà in località Montegrotto Terme per visitare le sale del Museo del termalismo antico e del territorio.



Domenica 29 ottobre 2023
ore 9:30 – Saonara: il Parco
dello Jappelli di Villa Cittadella-
Vigodarzere-Valmarana

Visita guidata al parco di Villa Cittadella Vigodarzere Valmarana, giardino storico realizzato dallo Jappelli ed esempio del suo genio nell'unire bellezza, flora e acqua in un ecosistema unico.

Degustazione di spuncetti



Domenica 5 novembre 2023
ore 14:30 – Pozzoveggiani e
Roncajette: La Spiritualità nei
Piccoli Borghi lungo le Vie
d'Acqua

Itinerario guidato alla scoperta di due piccoli Borghi storici nati lungo il corso del fiume Bacchiglione, alle porte della città di Padova.

Degustazione di spuncetti

INFO E PRENOTAZIONI:

prolocopadova@gmail.com
(in oggetto NOME DEL CONSORZIO+SPECIFICA VISITA)
333 2533771 (Stefania)

Le visite guidate prevedono n. max di partecipanti pari a 20 persone – Gli itinerari comprendono i biglietti di ingresso alle diverse strutture coinvolte

Al termine di ogni giornata di visite le Pro Loco sul territorio offriranno ai partecipanti una degustazione di prodotti enogastronomici locali, in alcuni casi anch'essa guidata e davvero caratteristica per ripercorrere i sapori antichi alla maniera del tempo. ■

© Riproduzione riservata



You Tube La Cucina dei Wigwam

*Le ricette di
Efrem Tassinato
giornalista e chef*



SPUNCETTI DA BACARI (Veneto)

Per “spuncetti da bacari” si intendono quei piccoli assaggi, da uno o due bocconi, così chiamati perché spesso infilzati da uno stecchino. I bacari sono le osterie popolari dell’antica tradizione veneziana ma che, sia pure con altri appellativi, esercitavano in tutti i territori della Serenissima. Qui ne presento alcuni, tradizionali o rivisitati, che proporrò in degustazione ai fortunati escursionisti delle visite guidate con tema “Vie d’Acqua tra Giardini, Oratori, Cultura e Cultura” organizzate dal **Consorzio Pro Loco Padova Sud Est**.

- **MEZZO UOVO CON ACCIUGA.** Uovo sodo, guarnito con acciuga o alice, le cui varianti sono con cipollina oppure con maionese e capperi
- **LARDO DELLA SACCISICA.** Una sottile fettina di Lardo della Saccisica (tipico del territorio tra Brenta e Bacchiglione e Colli Euganei e il Mare Adriatico) posata su pane integrale e guarnita con grani di pepe rosa
- **CREMA DI STOCCAFISSO.** Con le tre principali varianti: alla vicentina classico, alla veneziana (rosso), mantecato
- **CONFETTURA E FORMAGGIO.** Esprime il dolce e il salato, il sapore delicato della confettura di pomodori verdi e la potenza del formaggio di fossa “Selezione Borgoforte” a lunga stagionatura. Su crostino di pane integrale ai cereali.
- **CARNE SECCA E SALAMI DI CAVALLO.** Tipici dei territori di Legnaro e Saonara, vengono proposti su crostino
- **PANINETTI CON LATTUGA E GALLINA.** Possono presentarsi anche come tramezzini mignon, guarniti con lattuga, sfilacci di petto di gallina e crema di formaggio pecorino
- **PATATA DOLCE DI ANGUILLARA.** Lessata e poi abbrustolita sulla griglia o grigliata al forno e servita a fette
- **ZUCCA BARUCCA.** Lessata e poi passata al forno e servita a quadrotti
- **BURCI O DOLCETTI DI PONTELONGO.** Sono i diretti eredi dei pevarini o fortiduri, dolcetti tipici delle sagre paesane con due ingredienti che fortemente li caratterizzavano: il pepe e il melasso da barbabietola. Questa versione moderna, non impiega il pepe ma conserva il melasso ed aggiunge frutta secca.



Ricetta eseguita da Anita del Circolo di Campagna Wigwam Arzerello per le visite guidate delle Pro Loco