

# WIGWAM®

NEWS



2024

WORLD WIGWAM

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 BPPITRXXX



**Giliola Dalla Libera**  
Wigwam Correspondent  
Saccisica Loc. Community

## CAFFÈ AL WIGWAM ARZERELLO CON LA SERATA STAMPA ARGAV

*Conoscere cosa c'è nella tazzina e le diverse proprietà di questa bevanda è stato il tema del Corso e della degustazione presso la sede Wigwam*

**S**orvegliare una tazzina di caffè è un rito, un momento di piacere quotidiano condiviso da milioni di italiani. Anche se il caffè è originario da terre lontane, è diventato una parte fondamentale della nostra cultura.

Tuttavia, quanto sappiamo veramente di questa bevanda tanto amata? In questo articolo,

esploreremo le innumerevoli sfumature del caffè, dalle diverse varietà ai luoghi di origine dei chicchi, dalla sua presenza nella cultura italiana ai drammi teatrali di Carlo Goldoni. Ogni caffè ha una storia da raccontare e le vogliamo condividere con voi.

**La serata di venerdì 27 ottobre 2023 è stata condotta da Renzo Mi-**

**cheletto, giornalista e vicepresidente di ARGAV. I relatori si sono scambiati il palco creando un dibattito partecipato e coinvolgente.**

**Fabio Niero, un esperto di contenuti nutrizionali del cibo ha parlato del caffè tra proprietà nutrizionali e tradizione. Alice Guidolin, attrice, ha dato una nota divertente e tea-**

**Quando si parla di caffè in Italia, ci si immerge in un mondo di varietà gustative. L'espresso, il lungo, il macchiato, il cappuccino e altre opzioni offrono una gamma di esperienze che soddisfano i palati più esigenti**



Conoscere il caffè, bevanda veicolo di cultura

*Caffè... olè!*



**La Comunità Locale  
Wigwam  
della Saccisica**



*Renzo Micheletto e Fabio Niero*

trale a questa bevanda, tra video, poesie e musiche. A **Valentina Puato** il compito di spiega-



re la parte equo solidale del commercio del caffè in quanto referente della comunicazione della Cooperativa Sociale "Angoli di mondo" una consorzata di AltroMercato.

Quando si parla di caffè in Italia, ci si immerge in un mondo di varietà gustative. L'espresso, il lungo, il macchiato, il cappuccino e altre opzioni offrono una gamma di esperienze che soddisfano i palati più esigenti. L'espresso, forse il più iconico di tutti, è un concentrato di gusto e intensità, mentre il cappuccino, con la

sua schiuma di latte, è un perfetto inizio di giornata per molti italiani.

## *Il viaggio del caffè*

**I**l caffè non inizia nella tazzina, ma nelle lontane piantagioni di caffè sparse in tutto il mondo. Questi piccoli chicchi percorrono un lungo viaggio prima di giungere alle nostre cucine. Dalle coltivazioni in Sud America all'arte della torrefazione in Italia, il caffè è il risultato di un processo intricato. Inoltre, il commercio equo è diventato una parte essenziale della filiera del caffè, garantendo condizioni di lavoro giuste per i produttori e la qualità che gli italiani amano.

## *Il caffè nella cultura italiana*

**I**l caffè è stato rappresentato e celebrato in molte forme di cultura italiana, dalla pittura alla letteratura e al teatro. Uno dei drammi teatrali più noti che incorpora il caffè è quello di Carlo Goldoni, uno dei più grandi drammaturghi italiani del Settecento. Le sue opere spesso presentano scene in una bottega del caffè, che rappresentano la vita quotidiana dell'epoca e offrono spunti comici e drammatici.

## *La bottega del caffè nel teatro di Carlo Goldoni*

**N**elle commedie di Carlo Goldoni, le botteghe del caffè diventano un microcosmo della società italiana del suo tempo. Esplorano le dinamiche sociali, le conversazioni e le interazioni umane, il tutto mentre il caffè





*L'attrice Alice Guidolin*

scorre a fiumi. Queste rappresentazioni non solo intrattengono il pubblico, ma offrono anche uno sguardo affascinante sulla vita quotidiana e sulle abitudini di consumo del caffè nel Settecento italiano.

## *Il caffè come leggenda e icona*

**I**l caffè è più di una semplice bevanda. È diventato un'icona culturale, un punto d'incontro sociale, e un simbolo di piacere e condivisione. Da caffè in piazza a botteghe storiche, il caffè è un legame che unisce le persone in conversazioni e momenti di gioia. La sua evoluzione attraverso i secoli lo ha trasformato in una leggenda vivente della cultura italiana.

## *Arabica o robusta?*

**I**l caffè Arabica rappresenta circa il 65-70% della produzione mondiale di caffè, è originario dell'Etiopia. Viene generalmente coltivato ad altitudini elevate, tra i 900 e i 2000 metri sul livello del

mare. Il caffè Robusta, originario dell'Africa Occidentale, costituisce il restante 30% circa della produzione mondiale di caffè. Viene coltivato ad altitudini più basse e a temperature più alte perché molto più resistente a parassiti e malattie grazie all'alto contenuto di caffeina.

**In Italia a Nord è preferito l'Arabica per la presenza inferiore (1:5) di caffeina rispetto al caffè Robusta che è decisamente più apprezzato al Sud. Nel Centro Italia, troviamo un po' dell'uno e un po' dell'altro. D'altronde, la presenza di un'alta percentuale di problematiche cardiache al Nord spiega velocemente il motivo della scelta.**

Nessuno si chiede mai che caffè sta bevendo quando va al bar, e se lo chiede la risposta data è legata al brand usato e non alla varietà o caratteristiche. Per chi vuole scoprire questo mondo, deve cercare e rivolgersi ad appassionati del settore che hanno tradotto e portato la loro passione nel loro lavoro: torrefazioni o botteghe del caffè con la possibilità di scegliere e degustare queste varietà accompagnate da una spiegazione precisa e puntuale.



*Valentina Puato*



Quindi non solo miscele di caffè ma singole varietà.

**Parlare di caffè è direttamente collegato anche ad un metodo per farlo della tradizione italiana: la moka. La Moka Bialetti è una macchina per il caffè (caffettiera) ideata da Alfonso Bialetti nel 1933. Un prodotto simbolo, icona del Made in Italy, realizzato in oltre cento milioni di esemplari, venduto e utilizzato in tutto il mondo.**

## Conclusioni

**I**l caffè è molto più di una bevanda quotidiana in Italia. È un'esperienza, una tradizione e una storia da gustare con ogni sorso. Alla prossima volta che solleverete la vostra tazzina, ricordate che dietro ogni chicco di caffè c'è una storia da raccontare, di uomini e di donne. Che sia espresso, lungo o cappuccino, il caffè è un elemento imprescindibile della cultura italiana, un filo conduttore che collega le persone e le storie. Quindi, godetevi il vostro caffè,

e continuate a condividere queste storie, perché il caffè italiano è una lezione di storia, cultura e piacere in ogni tazzina.

**L'attenzione suggerita e proposta alla fine di tutto sta sul fatto di non dimenticare il lavoro e le persone che "da dietro le quinte" rendono possibile i prodotti finali, qualsiasi essi siano.**

La serata si è conclusa con la degustazione di una spettacola-

re pasta e fagioli che ha aperto le danze a una serie di biscotti a base di caffè. Abbiamo degustato anche i "dolcetti di Pontelongo" nella versione caffè: provateli seguendo la ricetta qui di seguito. Come degna conclusione, l'assaggio di due tipi di caffè: Etiopia e Santos rigorosamente fatto con la Moka.

**Le autrici di questo sono state Diana e Anita, che impastando e cuocendo ai fornelli e al forno ci hanno riscaldato e addolcito la serata. Sono loro che da dietro le quinte, nelle ore che precedono gli incontri dell'ultimo venerdì del mese creano i presupposti per il passaggio al "terzo tempo" per usare una citazione sportiva. E sempre di filiera corta si tratta! ■**

© Riproduzione riservata





# 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

**Freeko 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 gra-

zie al passaparola 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 installare inesorabilmente il prezzo. Il cliente che acquista da Freeko avrà il miglior prodotto come qualità pagandolo il giusto.

**SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE**

**FOODSLIFE SRL - FREEKO**

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

**Freeko 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**

**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 ed opera del Wigwam Circuito di Campagna "Aranello". 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, leggermente 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%**

**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, leggermente 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 DELLA SACCISICA**

**2023 WIGWAM CHEQUE**

**ESTINTEK S.r.l.**  
Sicurezza - Antincendio - Medicina  
Via G. Marconi 3/b | 35028 Piove di Sacco (PD)  
Tel. +39 049 9705520 | Mob. +39 338 8537715  
amministrazione@estintek.it - www.estintek.it

Estintek Srl è una società che ha lo scopo di diffondere la cultura della Sicurezza negli ambienti di lavoro proponendo diversi servizi tra cui la gestione documentale, la formazione, la sorveglianza sanitaria e la manutenzione impianti antincendio. Questi, e altri servizi hanno l'obiettivo di garantire alle aziende clienti il rispetto delle norme di salute e sicurezza.

**WIGWAM CHEQUE 15%**

**ESTINTEK S.r.l.**  
Sicurezza - Antincendio - Medicina  
Via G. Marconi 3/b | 35028 Piove di Sacco (PD)  
Tel. +39 049 9705520 | Mob. +39 338 8537715  
Info: amministrazione@estintek.it - www.estintek.it

Estintek Srl è una società che ha lo scopo di diffondere la cultura della Sicurezza negli ambienti di lavoro proponendo diversi servizi tra cui la **gestione documentale**, la **formazione**, la **sorveglianza sanitaria** e la **manutenzione impianti antincendio**. Questi, e altri servizi hanno l'obiettivo di garantire alle aziende clienti il rispetto delle norme di salute e sicurezza.

**WIGWAM CHEQUE 15%**

**WIGWAM**

**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!!