



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



Ortenzia Matalucci
Corrispondenza da
Wigwam Local Community
Pineto d'Abruzzo

L'ORO VERDE DELLE COLLINE TERAMANE ALLA SCUOLA ILLUMINATI

A Pineto, col Progetto della Filieracorta del Cerrano, sostenuto dal Comune e GAL Terreverdi Teramane

Come l'ulivo, pianta sacra da tempo immemorabile, è protagonista di diverse storie, il mio oleificio nasce da una tradizione familiare che affonda le proprie radici prima degli anni '50. Fondato da nonno Girolamo è stato rinnovato di generazione in generazione nel rispetto della cura e del valore di ogni singola goccia dell'olio che produco. Nel 1985 ho firmato questo impegno.

In tutti questi anni nella mia azienda ho sempre puntato sulla

qualità e l'accuratezza del prodotto olio in tutte le fasi di lavorazione, dalla produzione alla commercializzazione. Nel 2010 ho realizzato il nuovo laboratorio artigianale ricercando un equilibrio architettonico con un sistema di quinte sceniche che giocano sugli spazi ed i movimenti di luce contornanti, utilizzando materiali nuovi come il policarbonato alveolare semitrasparente e legno naturale. All'interno ho affiancato all'impianto tradizionale un nuovo e moderno impianto oleario continuo a due fasi con estrazione a

Il laboratorio e l'esperienza che andrò a fare con i ragazzi è molto semplice, partirò dalla pianta che racchiude storie mitologiche e religiose, varietà di cultivar e tipologie della nostra regione



**La Wigwam
Local Community
Pineto d'Abruzzo - It**



freddo.

L'olio da me prodotto è ottenuto da Olive coltivate e selezionate nel nostro territorio, molite entro le 24 ore dalla raccolta utilizzando cultivar di leccino, dritta, moraiolo, peranzana e tortiglione. La mia produzione presenta una scelta che porta a soddisfare i vari gusti e abbinamenti con olio E.V.O., olio da agricoltura biologica, D.o.p. "Pretuziano delle colline teramane" e gli oli aromatizzati con prodotti naturali, nonché sott'oli, paté, cioccolata, formaggio e cosmetica.

Nella mia struttura accollo scuole e turisti per visite guidate con spiegazioni e degustazioni affinché si possa conoscere ed esplorare questo mondo da me tanto amato. Proprio per questo faccio parte di Pandolea, un'associazione creata da un gruppo di donne che si sono ritrovate ad avere in comune le



stesse esperienze, problematiche e passioni.

Oggi l'associazione conta 40 socie che hanno in comune l'interesse nel promuovere la cultura dell'olio.

IL PROGETTO DI ORTENZIA

Insieme alla *Filiera Corta del Cerrano* e al *Circuito Wigwam* farò un laboratorio nelle classi terze elementari del

plesso di Pineto, per far capire e riscoprire l'importanza e la bontà di un prodotto che va oltre l'alimentazione, l'olio.

Noi viviamo in un territorio fortunato che ci offre la possibilità di attingere a chilometro zero ai prodotti della terra.

Il laboratorio e l'esperienza che andrò a fare con i ragazzi è molto semplice, partirò dalla pianta che racchiude storie mitologiche e religiose, varietà di cultivar e tipologie della nostra regione, metodi antichi e moderni dell'estrazione del frutto e riciclaggio dei sottoprodotti, per terminare nell'apprendimento di come si assaggia l'olio facendo un piccolo Panel.

Per la gioia dei bimbi si terminerà con una sana colazione pane e olio ■

© Riproduzione riservata





ASFOJ
Matalucci Ortentia
CASA DI CANTIERE

LA RICETTA

Caggionetti (calcionetti)

Ingredienti

Per la pasta:

- 500 g di farina
- 0,5 dl di olio di oliva
- vino bianco secco
- 1/2 bustina di lievito per dolci

Per la cottura:

- olio di oliva per friggere
- zucchero
- raspatura di cannella

Per il ripieno:

- 0,5 l di mosto cotto
- 150 g di mandorle tostate e tritate finemente
- 300 g di castagne secche
- 40 g di zucchero
- 40 g di cedro candito, tritato
- poca cannella

Procedimento

Già la sera precedente, mettete a bagno le castagne in acqua fredda; quelle che vengono a galla buttatele, perchè cave o abitate dal vermicello. L'indomani, lessatele in acqua bollente, scolatele, sbucciatele e passatele al setaccio. In un tegame, scaldate il mosto; calate le mandorle e le noci, profumate con la raspatura di cannella, aggiungete la crema di castagne e mescolate. Spegnete il fuoco, calate lo zucchero ed il cedro, mescolate ancora, poi mettete il composto in un locale fresco (meglio in frigorifero) e lasciatelo risposare un paio d'ore almeno. Sulla spianatoia disponete la farina aperta a fontana; unite il lievito, poi l'olio e tanto vino, poco per volta, fino ad ottenere un impasto liscio e sodo; che lavorerete con il mattarello in sfoglia sottile.

Con un bicchiere ritagliate tanti dischetti di circa 4-5 cm di diametro; al centro di ognuno disponete una nocciola di ripieno, piegate la pasta e saldatene i bordi, così da ricavarne mezzelune rigonfie (panciute). In una padella ampia scaldate l'olio, qui friggetevi i caggionetti; appena dorano, scolateli, asciugateli sopra fogli di carta assorbente, spolverizzateli di zucchero e raspatura di cannella, quindi serviteli caldi.

LA VARIANTE

CALCIONETTI ALLA TERAMANA

Ingredienti:

- Per la pasta:** vedi ricetta precedente, a cui aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco; 2 cucchiaini di olio d'oliva, poco sale
- Per il ripieno:** marmellata a scelta

La lavorazione è identica alla ricetta precedente.



PREMIO WIGWAM STAMPA ITALIANA 2024



GIOVANI COMUNICATORI

UNDER 25



SCAN ME!



www.wigwam.it

