



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 IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Sara Berto

Assessore Istruzione
e Cultura del Comune
di Pontelongo (Pd)

Corrispondenza dalla
Comunità Locale
Wigwam Saccisica

A PONTELONGO TORNA LA GARA SUI PIÙ BUONI DOLCI CASERECCI

Domenica 3 dicembre 2023, alla tradizionale Fiera di Sant'Andrea e Festa della Dolcezza si sfideranno gli appassionati di torte e biscotti

Torna dopo diversi anni il concorso del più buon dolce fatto in casa, nato come iniziativa portante, dell'allora da poco istituita Festa della Dolcezza, che trovò la sua ideale collocazione nella ultracentenaria Fiera di Sant'Andrea.

Il concorso dei dolci, è un'iniziativa del Comune di Pontelongo

realizzato in collaborazione con l'Associazione Wigwam - nello specifico della sua sezione soci territoriale, la Comunità Locale Wigwam della Saccisica—ed anche con l'irrinunciabile supporto della Pro Loco di Pontelongo e l'aiuto di CoPro-B/Italia Zuccheri e Molino Rossetto.

Lo scopo è di rilanciare, recuperandola, la tradizione dei dolci fat-

ti in casa che da sempre ha caratterizzato il territorio pontelongo e più in generale della Saccisica.

Motivo: la presenza dell'oramai storico Zuccherificio che prende il nome dal paese. Storico perché iniziato nel 1908 e inaugurato nel 1912 e poi quasi unico perché, insieme a quello di Minerbio, nei pressi di Bologna, in Italia non ve

Il concorso, aperto ad ogni categoria di pasticceri dilettanti e di tutte le età, si pone anche una scopo sociale, ovvero di rappresentare un incentivo alla coesione, perché parla di famiglie in festa



**La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy**

IL PIÙ BUON DOLCE FATTO IN CASA

CONCORSO DI DOLCI CASERECCI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AI DOLCI TIPICI LOCALI: PEVARINI O FORTIDURI E SMEJASSA

EDIZIONE 2023

www.wigwam.it



La Giuria della gara dei dolci fatti in casa, Edizione 2005

ne sono più in funzione.

Peraltro, un opificio che produce uno zucchero di elevatissima qualità e che in tempi recenti ha lanciato anche un linea BIO.

L'altro fattore è l'altrettanto antica presenza dei mulini, prima Camilotti oggi Rossetto, anche questo tutt'oggi operativo e orientato alla massima qualità del prodotto.

Attività che hanno connotato Pontelongo come polo agro-industriale del Sud-Est padovano, piccolo come estensione territoriale, ma ricco di testimonianze e di cultura legata alla trasformazione e alla valorizzazione dei prodotti della terra.

Una condizione questa, generata dalla particolarissima posizione geografica, letteralmente a scavalco del Fiume Bacchiglione (Pontelongo in effetti definisce un toponimo che richiama un punto di attraversamento del fiume), e presso la quale, a memoria storica esiste-

va un approdo attrezzato come un vero e proprio porto fluviale.

Quindi, da queste parti, parlare di dolci, siano esse torte o biscotti, è senz'altro pertinente perché appunto, le materie prime erano facilmente e, praticamente sempre, reperibili.

In particolare, erano due i dolci tipici di questo periodo tra la fine di novembre e dicembre: i Pevarini o Fortiduri e la Smejassa.

I primi biscotti piuttosto consistenti in termini di durezza i cui ingredienti caratterizzanti erano il pepe con l'aggiunta del melasso di barbabietola da zucchero, mentre l'altro dalla consistenza morbida e a forma di tortina era preparato con gli avanzi di polenta e pane ammolliati nel latte, arricchiti da frutta secca, fichi e tenuti insieme da uovo.

Il concorso, aperto ad ogni categoria di pasticceri dilettanti e di tutte le età, si pone anche una scopo sociale, ovvero di rappresentare un incentivo alla coesione, perché parla di famiglie in festa (il dolce è sinonimo di festa), ma vuole essere anche inclusivo per recepire il contributo e la contaminazione culturale dei nuovi italiani che da molte parti del mondo si sono integrati nel tessuto locale.

A loro è affidata l'espressione di modalità diverse di interpretare la dolceria e sarà davvero una scoperta assaggiarne i risultati.

L'auspicio è che davvero, an-



che questa divenga una occasione di dialogo, di interscambio e di fraternizzazione, attraverso il linguaggio universale che il cibo rappresenta.

Zucchero e farina, sono come le lettere dell'alfabeto che ci consentono di comporre ricette, tante quante la fantasia, la passione, la tradizione e la maestria ci consentono di esprimere.

Che quindi, questa occasione, rappresenti anche la metafora della dolcezza interiore di cui questa nostra disastrosa umanità ha davvero un gran bisogno.

IL REGOLAMENTO DEL CONCORSO

- La partecipazione è libera previa iscrizione, per ogni età e aperta a concorrenti amatoriali che vogliono mettere in mostra la propria creazione dolciaria realizzata secondo ricette personali e/o tradizionali;
- Ogni partecipante può concorrere con un massimo di 2 creazioni;



- Sono ammesse alla gara solamente creazioni alimentari dolci, realizzate artigianalmente previa cottura, la cui conservazione non necessiti di refrigerazione e realizzate in ambito domestico;
- Non sono ammesse creazioni dolciarie non realizzate in proprio, di pasticceria e/o di laboratorio;
- Le creazioni dolciarie dovranno avere un nome, anche di fantasia che sarà co-

municato insieme alla ricetta nell'apposita "scheda creazione dolciaria" al momento dell'iscrizione;

- Le creazioni dolciarie non potranno riportare scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate;
- **L'ISCRIZIONE** al Concorso potrà essere perfezionata entro le ore 12:00 di Domenica 3 dicembre 2023 compilando il Google Form a questo link <https://forms.gle/ajVFQB7qwsDDbHQx8> o con scansione del QR-code alla fine del regolamento;
- Le creazioni dolciarie dovranno essere CONSEGNATE dalle ore 15:00 alle ore 16:00 di Domenica 3 dicembre accompagnate dalla scheda della ricetta presso l'Area Impianti Sportivi - Via Villa del Bosco, 526 Pontelongo, via Villa del Bosco;
- Le creazioni dolciarie saranno valutate da una speciale Giuria il cui giudizio è insin-





pubblicate in un ricettario con un numero speciale di Wigwam News che sarà inviato (tramite e-mail o WhatsApp) a tutti i concorrenti. Inoltre, divulgato localmente e diffuso in tutta la Rete delle Comunità Locali Wigwam (142 in 21 Paesi nel Mondo) ■

© Riproduzione riservata

**QUI IL QR-CODE
PER L'ISCRIZIONE
AL CONCORSO**



adacabile secondo i seguenti parametri: **1. Aspetto e presentazione; 2. Bontà; 3. Originalità; 4. Tipicità/ Tradizionalità; 5. Giudizio complessivo;**

- Seguirà la cerimonia di premiazione alle ore 17:30 (domenica 3 dicembre 2023) con la dichiarazione del 1°, 2° e 3° classificato;
- I giorni venerdì 24 e sabato 25 novembre 2023 dalle ore 14:00 alle ore 18:30 presso la Casa delle Associazioni di Pontelongo in via Ungheria, i concorrenti potranno versare una quota di iscrizione di euro 5.00 per ogni creazione dolciaria che vorranno presentare (max 2). Per ogni quota versata riceveranno Kg. 1 di Zucchero di Pontelongo + Kg 1 di farina di grano. Inoltre, per ogni quota versata, riceveranno n. 5 buoni assaggio delle creazioni dolciarie presentate.
- Le iscrizioni che perverranno dopo questa data (con la compilazione del Google

Form – vedi punto 7) verseranno la quota di partecipazione al momento della consegna delle creazioni dolciarie il giorno stesso dell'evento tra le ore 15:00 e le ore 16:00 e riceveranno gli omaggi come indicato nel punto 11;

- La degustazione delle creazioni dolciarie sarà quindi aperta al pubblico che potrà acquisire buoni/assaggio del costo di euro 1.00;
- Le ricette delle preparazioni ritenute meritevoli saranno





COMUNE DI PONTELONGO | COMUNITÀ LOCALE WIGWAM DELLA SACCISICA

PRO LOCO PONTELONGO | ITALIAZUCCHERI/COPROB

Il più buon dolce fatto in casa

Concorso di dolci caserecci con particolare riferimento ai dolci tipici locali: Pevarini o Fortiduri e Smejassa

Pontelongo (Pd) c/o Area Impianti Sportivi - Via Villa del Bosco, 526

DOMENICA 3 DICEMBRE 2023 - ORE 15:30—PREMIAZIONE ORE 17:30

SCHEDA TORTA

Nome torta: _____ Torta n° _____ (riservato all'organizzazione)

Preparazione (max 6 righe di testo):

Ingredienti (con quantità in ordine di grandezza):

NB: Il dolce accompagnato dalla presente scheda, dovrà essere consegnato dalle ore 15:00 alle ore 16:00 del giorno della festa (domenica 3 dicembre 2023) presso Area Impianti Sportivi - Via Villa del Bosco, 526 a Pontelongo (Pd).