

WIGWAM

NEWS



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



Anita Tassinato
Redazione
Wigwam News

A LONGARONE IL PREMIO WIGWAM STAMPA CONTEST ITALIAN GELATO

Domenica 26 novembre 2023, al 63. MIG di Longarone Fiere delle Dolomiti, la consegna ai vincitori del Premio Wigwam Stampa Italiana

L'inaugurazione del 63. MIG – Mostra Internazionale del Gelato a Longarone, domenica 26 novembre 2023, sarà anche l'occasione per la cerimonia di consegna dei riconoscimenti della 2^a Edizione del Premio Wigwam Stampa Italiana – sezione "Italian Gelato".

Il Premio Wigwam Stampa Italiana, che

prende il nome dall'omonima Associazione - tra le primissime organizzazioni di tutela ambientale tra quelle riconosciute con decreto ministeriale - nata da radici bellunesi nel 1971 con il Primo Campo Rimboschimento Malga Mariech - cui parteciparono giovani da tutt'Italia - organizzato con l'allora Direzione dell'Azienda di Stato per le

Foreste Demaniali di Belluno, è anche l'unica con origini in Veneto, ed è oggi estesa in 21 Paesi nel Mondo.

Partner e componenti della giuria, tutte le organizzazioni della stampa del Veneto e nazionali: FNSI, Federazione Nazionale della Stampa Italiana e Associazioni della Stampa aderenti; Ordine dei Giornalisti del Veneto;

Il Premio, si compone di svariate sezioni e quella del "Gelato" rappresenta una tra le più emblematiche, perciò è stato scelto Longarone e il 63.MIG per la cerimonia di consegna dei riconoscimenti



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy



AL 63. MIG DI LONGARONE



MiG—Mostra internazionale del Gelato a Longarone

Unione Nazionale Giornalisti Pensionati del Veneto; UCSI, Unione Cattolica Stampa Italiana Gruppo Veneto; UNARGA, Unione Nazionale Associazioni Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali e sue associazioni regionali e interregionali; ANCI, Associazione Nazionale Comuni Italiani del Veneto, e l'ARGAV, Associazione dei Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali del Veneto e Trentino Alto Adige poi ancora, l'Ufficio Italiano del Consiglio d'Europa, il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, la Provincia di Belluno e molti comuni, associazioni e istituzioni scolastiche.

Il Premio, si compone di svariate sezioni e quella del "Gelato" rappresenta una tra le più emblematiche, perciò è stato scelto Longarone e il 63.MiG per la cerimonia di consegna dei riconoscimenti. "Il Premio infatti - dice **Efrem Tassinato**, fondatore e presidente di Wigwam - si pone l'obiettivo di creare una staffetta tra le generazioni nella trasmissione della memoria delle Comunità Locali e in questo 2023 ricorre il 60.mo

anniversario della tragedia del Vajont. Tragedia causata dalla prevaricazione del business sugli interessi e la sicurezza delle Comunità Locali, dalla insostenibilità di un modello di sviluppo che mette il profitto in cima alle priorità. E qui a Longarone troviamo invece che un diverso modello di sviluppo basato sulla valorizzazione delle peculiarità ambientali, culturali e produttive dei territori, non solo è possibile ma anche molto più vantaggioso e duraturo nel tempo. E, il

successo del Gelato e del suo indotto, di cui il MiG è diventata la vetrina mondiale lo sta a dimostrare".

*"Ci riconosciamo in pieno in questa visione ed è anche la nostra mission aziendale - dice **Claudio Grigoletto**, AD del Gruppo Vecogel, uno tra i maggiori player nazionali dei prodotti per la gelateria di qualità, sponsor del contest "Gelato" del Premio - perché la sfida si vince soprattutto sul piano della promozione della cultura del prodotto che deve essere genuino ma anche in qualche misura identitario. Inoltre, il gelato è sinonimo di felicità e di stare bene insieme ed è proprio questo concetto che stiamo sviluppando con Wigwam".*

A Longarone sarà anche presente **Monica Andolfatto**, Segretario del Sindacato dei Giornalisti del Veneto che porterà il saluto del mondo del giornalismo organizzato italiano, nelle persone del Segretario nazionale della FNSI **Alessandra Co-**



stante e del Presidente **Vittorio Di Trapani**.

IL CONTEST "ITALIAN GELATO" DEL PREMIO WIGWAM

Lo speciale contest in precedenza denominato "Ice cream & Sweet" e da Longarone in poi "Italian Gelato" è Istituito in collaborazione tra l'Associazione Wigwam e Gruppo Vecogel Srl e riceverà gli elaborati caratterizzati da riferimenti alla gelateria e ai dolci.

Anche per le prossime edizioni del Premio, dovranno essere inviati come testi in formato word ed immagini in formato .jpg; mentre gli elaborati grafici, esclusivamente in files di dimensioni non superiori a 1 mega in PDF nominati con nome e cognome del partecipan-



te. Va specificata la tecnica e il titolo dell'opera grafica (secondo i criteri generali del bando).

I Premi "Italian Gelato / Contest Ice cream & Sweet" ai primi classificati sono:

- **Per la Scuola primaria (elementare): Euro 100,00**

- **Per la Scuola secondaria di primo grado (medie): Euro 150,00**

- **Per la Scuola secondaria di secondo grado (superiore) e Università fino a 25 anni: Euro 250,00**

La Giuria di questo specifico contest è composta da un rappresentante dei promotori, che hanno valutato gli elaborati pervenuti fino al 31 luglio 2023. Tutti, comunque sono potuti rientrare anche nel Premio nazionale e nelle premialità degli altri contest già istituiti.

A tutti i visitatori, in occasione della premiazione sarà offerto un assaggio di gelato al cetriolo, che è stato il tema dell'articolo sul gelato vincitore del primo premio dell' "Ice Cream & Sweet Contest". Articolo prodotto e corredato da disegni di una bambina della Scuola Primaria ■

© Riproduzione riservata



IC
L'evoluzione
tecnologica
4.0

IL SEGRETO
DI UN BUON
GELATO
ARTIGIANALE



IL GELATO È SERVITO!



LA RISPOSTA COMPLETA E PROFESSIONALE ALLE ESIGENZE DI RISTORANTI, BAR, PIZZERIE, AGRITURISMO E MALGHE

MANTECATORE ICECHEF

I tre elementi della mantecazione:
Agitazione
Raffreddamento
Immissione d'aria

PROFESSIONALE
ARTIGIANALE
CREATIVO
PRATICO

Il Gelato tradizionale diventa creativo
e stravagante.
Il tuo dessert!

Follow us:



SEMPLICITÀ E RISPARMIO

Eliminando la fase della pastorizzazione si dimezzano i tempi di produzione evitando sprechi di energia

Rapidità di produzione in uno spazio ristretto

Completamente automatico per mantecazione continua con rabbocco di miscela fresca

Processo visibile, in tutte le fasi, anche con piccole quantità di gelato

Gestione elettronica per ottenere la consistenza desiderata del prodotto

Capacità vasca: 2,5 Lt.
Produzione: 10Kg/ora
Alimentazione elettrica: 230V/50Hz/1
Potenza: 1,1 kw
Condensazione: Aria
Dimensioni: L 49 x P 54 x H 54 cm
Peso netto: 54 Kg
WIFI per controllo remoto
Nessuna connessione idraulica
Scarico acqua per pulizia vasca, in recipiente esterno tramite rubinetto dritto o a squadra
Funzione notte automatica
Interamente in acciaio inox



VECOGEL S.r.l.
Via Strada, 24/26
35129 Padova
Tel. +39 049 8075911
www.vecogel.com - info@vecogel.com

MADE IN ITALY

IceChef
Via Strada, 24/26
35129 Padova
Tel. +39 049 8075911
www.icechef.it - info@vecogel.com

