

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 BPPIITRXXX

Il ricettario natalizio de

Il più buon dolce fatto in casa

Buon Natale 2023 con le ricette dei dolci fatti in casa delle famiglie della Saccisica

La Comunità Locale Wigwam della Saccisica con Comune e Pro Loco di Pontelongo



Il più buon dolce fatto in casa



Tutte le ricette dei dolci tipici



Il ricettario natalizio de "Il Più buon dolce fatto in casa"

SOMMARIO

- 1 - Torta Mia**
di Vittoria Carla Favarin
- 2 - Tozzetti al melasso e cioccolato**
di Anita Tassinato
- 3 - Strudel di Diana**
di Diana Turato
- 4 - Bisola**
dei Ragazzi dell'IPSEOA "G. Cipriani" di Adria (Ro)
- 5 - Esse adriese**
dei Ragazzi dell'IPSEOA "G. Cipriani" di Adria (Ro)
- 6 - Torta di patate dolci**
dei Ragazzi dell'IPSEOA "G. Cipriani" di Adria (Ro)
- 7 - Crostata cioccolato e amarene**
di Anita Tassinato
- 8 - Rose del deserto di Natale**
di Giliola Dalla Libera
- 9 - Zaleti di Cologna Veneta**
di Marisa Saggiotto
- 10 - Tortini di mela**
di Stefania Dalla Libera
- 11 - Torta al Radicchio rosso di Chioggia IGP**
di Elisa Fornaro
- 12 - Sbrisolona con crema pasticcera**
di Leonardo Lazzaro
- 13 - Biscotti della gioia**
di Beatrice Massignan
- 14 - Scrocchiarella**
di Elisa Masiero

Hanno collaborato:

Giliola Dalla Libera, Stefania Dalla Libera, Vittoria Carla Favarin, Elisa Fornaro, Leonardo Lazzaro, Elisa, Masiero, Beatrice Massignan, Marisa Saggiotto, Diana Turato, Anita Tassinato, i ragazzi dell' IPSEOA "G. Cipriani" di Adria (Ro)

Comune di Pontelongo (Pd), Pro Loco di Pontelongo APS

Wigwam* Clubs Italia APS

(*) Wigwam è Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017. E' nata in Italia il 3 dicembre 1972 e, da sempre, si occupa di sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. Oggi è presente in 21 Paesi nel Mondo



Efrem Tassinato

Giornalista enogastronomico e chef
Presidente di Rete Wigwam |
efrem@tassinato.it

Il piccolo compendio di ricette del “Più buon dolce fatto in casa” che in questa occasione presentiamo, utilizza il pretesto coesivo del concorso per raccogliere il saper fare spontaneo di famiglie e di giovani nell’esprimere la loro creatività dolciaria da semplici cittadini appassionati.

Sappiamo bene che, mentre la padronanza delle tecnologie, lo studio e l’esperienza della professione stabilizzano e migliorano le performance e la replicazione della qualità dei risultati, il colpo di genio è ciò che può fare la differenza creando la novità. E ciò può giungere da chiunque, se vogliamo anche per caso. O meglio, da chi non ci aspetterebbe e che invece dispone di potenzialità e doti nascoste, sconosciute agli stessi, e che una tale occasione di esibizione potrebbe rivelare. Persone di qualunque età, sesso, etnia, professione.

Perciò, il Concorso dei dolci non rappresenta semplicemente una gara gastronomica per decretare la migliore creazione, bensì un’occasione per generare e rafforzare dialogo attraverso il linguaggio universale del cibo. In specie di quello dolce, ecumenico per antonomasia perché, a differenza di altri “salati”, questo non incontra precetti preclusivi di ordine culturale o religioso. Certo, dietetici sì, ma qui siamo nel campo del salutismo e delle prescrizioni mediche, alle quali si ovvia con la moderazione se non con la necessaria esclusione dal consumo.

Il concorso, organizzato dalla **Comunità Locale Wigwam della Saccisica** insieme al **Comune e alla Pro Loco di Pontelongo** e sostenuto da **ItaliaZuccheri/CoProBi** e **Molino Rossetto**, esprime anche una valenza di valorizzazione di una tradizione eminentemente locale perché in questo territorio sono storicamente insediate le attività della lavorazione della barbabietola e della produzione dello zucchero e di molitura dei cereali. Attività, favorite dal Fiume Bacchiglione e dal suo porto che nel tempo ha fornito forza motrice per i mulini, acqua per la lavorazione della barbabietola e via di trasporto delle materie prime e poi dei prodotti finiti verso i porti di Chioggia e di Venezia.

Il Concorso ha anche voluto costituire l’incipit sulla riscoperta delle due preparazioni dolci più caratterizzanti la tradizione locale: il *pevarini* o *fortiduri* e la *smejassa*. Entrambi reitagio della cucina povera e strettamente riconducibile alla presenza di zuccherificio e mulini, avevano in comune l’ingrediente della melassa di barbabietola. Esso è tutt’oggi, sottoprodotto della raffinazione dello zucchero ed un tempo rappresentava, insieme alle polpe esauste destinate all’alimentazione del bestiame, parte del compenso ai contadini che conferivano le barbabietole allo zuccherificio.

I *pevarini* in particolare, erano i tipici dolci della **Fiera di Sant’Andrea** che da tempo memorabile di celebra a Pontelongo. La *smejassa* chiamata anche *pinza veneta*, si fa con pane raffermo e polenta avanzata, ammollati con latte e mescolati a fichi e altra frutta secca e il tutto, tenuto insieme con uovo.

E’ solo un inizio, e ci auguriamo che già da ora si creino le condizioni per fare diventare il Concorso un appuntamento annuale fisso, facendo diventare Pontelongo e la Saccisica che ne è il territorio di cui è parte, un punto di riferimento della tradizione e della creatività dolciaria spontanea, certamente aperta all’innovazione e alla contaminazione.

Una Comunità Locale che diventa più ricca preservando, reinterpretando e valorizzando le peculiarità della propria tradizione.

La ricetta di Vittoria Carla Favarin

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



TORTA MIA

Ingredienti

- 180 g di zucchero;
- 180 g di farina 00;
- 100 g di cioccolato a scaglie;
- 100 g di burro;
- 100 g di uvetta;
- 100 g di noci;
- 4 uova



PREPARAZIONE

Mescolare la farina con lo zucchero, unire al composto il burro sciolto. Formare un composto sabbioso. Aggiungere uvetta reidratata in acqua, le noci tagliate e il cioccolato a scaglie. Poi aggiungere le uova, uno alla volta. Imburrare e infarinare una tortiera da 24 cm di diametro e cuocere in forno a 180° per 40 minuti.



La ricetta di Anita Tassinato



TOZZETTI AL MELASSO E CIOCCOLATO

Ingredienti

- 600 g farina integrale;
- 210 g zucchero di canna;
- 2 uova;
- 2 cucchiaini di melasso di barbabietola;
- 1 bustina di vanillina;
- 1 bustina di ammoniaca per dolci;
- cioccolato fondente al 70% da sciogliere
- 60ml di latte;
- 100 g di burro;
- 100 g di mandorle pelate;
- 50 g di mirtilli secchi;
- 50 g di ribes rossi secchi;
- 1 pizzico di sale;
- liquore al mirtillo q.b.

PREPARAZIONE

Scaldare il latte in un pentolino e sciogliere l'ammoniaca per dolci. Mettere le uova con lo zucchero di canna, la vanillina, il pizzico di sale nella planetaria e lavorare a velocità bassa. Aggiungere 2 cucchiaini di melassa, continuare a mescolare con la planetaria, mettere poi il burro sciolto, e poi il latte con l'ammoniaca. Quando si sono amalgamati tutti gli ingredienti aggiungere il liquore di mirtillo.

Aggiungere le mandorle, e dopo i mirtilli e i ribes secchi e mescolare. Setacciare la farina e incorporarla un po' alla volta. Quando il composto inizia a staccarsi dalle pareti della ciotola, continuare a lavorarlo a mano, ottenendo quattro filoncini. Mettere i filoncini in una teglia da forno, precedentemente ricoperta di carta forno o tappetino di silicone. Infornare a 180° in forno statico per 20-30 minuti. Sfnare i filoncini, lasciar raffreddare leggermente, e tagliarli in pezzi, formando i biscotti. Rimettere in forno per altri 5-10 minuti a seccare. Sfnare, lasciar raffreddare, nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria e ricoprire i tozzetti per metà. Lasciar rapprendere.



La ricetta di
Diana Turato

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



STRUDEL DI DIANA

Ingredienti

- 1 Kg di mele;
- 1 sacchetto di uvetta;
- 1 sacchetto di pinoli; fichi secchi q.b.
- 1 uovo;
- 2 cucchiaini di zucchero;
- 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare;
- cannella

PREPARAZIONE

Tagliare le mele a pezzettini, aggiungere uvetta e pinoli, i fichi secchi, due cucchiaini di zucchero, un pizzico di cannella e mescolare. Tirare la sfoglia, distribuire il ripieno e arrotolare. Pungere con una forchetta, spennellare con l'uovo sbattuto e infornare a 180° per circa un'ora. Sforare e lasciare raffreddare. Spolverare con zucchero a velo.



La ricetta dei ragazzi
dell' IPSEOA "G. Cipriani"
di Adria (Ro)



BISOLA

Ingredienti

- 2 Kg di farina 00;
- 1 Kg di burro;
- 50 g di zucchero;
- 8 tuorli;
- 8 uova;
- sale;
- aroma vaniglia, smarties, M&Ms;
- cioccolato fondente;
- ghiaccia reale



PREPARAZIONE

Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare un'ora in frigorifero. Poi stenderla e fare delle forme con gli stampi a forma di Befana, ritagliarla e farla cuocere in forno a 180° per 20-25 minuti. Lasciare raffreddare e decorare a piacere con il cioccolato fondente, la ghiaccia reale e gli smarties.



La ricetta dei ragazzi
dell' IPSEOA "G. Cipriani"
di Adria (Ro)



ESSE ADRIESE

Ingredienti

- 1.100 Kg di farina 00;
- 500 g di burro;
- 300 g di zucchero;
- 100 g di limoncello;
- 5 uova;
- 5 tuorli;
- 1 bustina di lievito per dolci;
- sale;
- scorza grattugiata di 1 limone

PREPARAZIONE

Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare un'ora in frigorifero. Poi stenderla e fare delle palline da 70 g, dando la forma di una "esse". Cuocere in forno a 180° per 20-25 minuti.



La ricetta dei ragazzi
dell' IPSEOA "G. Cipriani"
di Adria (Ro)



TORTA DI PATATE DOLCI

Ingredienti

- 200 g di farina 00;
- 180 g di zucchero;
- 100 g di uvetta;
- 100 g di fichi secchi;
- 3 patate americane;
- 3 mele;
- 2 uova; 1/2 bicchiere di olio evo
- 1 cucchiaino di miele;
- 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di rum;

PREPARAZIONE

Lessare le patate e successivamente unirle ai tuorli, al latte, all'olio e gli albumi montati a neve, unire anche il rum, l'uva passa, i fichi secchi le mele tagliate a dadini. Mescolare il composto e inserire lo zucchero e la farina setacciata e il cucchiaino di miele. Mettere il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno a 165° per 40 minuti.



La ricetta di Anita Tassinato



CROSTATA CIOCCOLATO E AMARENE

Ingredienti per la frolla al cioccolato

- 225 g farina 00;
- 175 g zucchero;
- 150 g di burro;
- 50 g di cacao amaro in polvere;
- 1 cucchiaino di lievito per dolci;
- 1 uovo;
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 140 g di zucchero;
- 4 uova+4 tuorli;
- 320 g di cioccolato fondente;
- 320 g di burro;
- 100 g di farina 00;
- amarene sciroppate q.b.

PREPARAZIONE

Preparare la pasta frolla al cioccolato, mettendo in una ciotola la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di lievito per dolci. Mescolare, aggiungere poi il burro freddo a pezzetti e lavorare con le dita, fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungere poi le uova e continuare ad amalgamare tutto fino ad ottenere un panetto che andrete a far riposare in frigo per 1 ora.

Preparare il ripieno per la crostata, far sciogliere il cioccolato a bagnomaria e una volta sciolto aggiungere il burro, amalgamare bene. In una ciotola a parte montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Mettere il cioccolato sciolto nelle uova e mescolare. Aggiungere la farina, amalgamare. Prendere la pasta frolla e stenderla con il mattarello, metterla in una teglia da crostata, precedentemente imburrata e infarinata, fare dei buchi nel fondo con la forchetta, e riempire con il composto di uova e cioccolato, inserire le amarene in superficie. Cuocere in forno statico per circa 40 minuti a 190°. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.



La ricetta di Giliola Dalla Libera

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

Italia
Zucchero

PRODOTTO
IN ITALIA

CONCORSO
DI DOLCI

EDIZIONE
2023

Medina
di Sesto

www.wigwam.it

WORLD WIGWAM
CIRCUIT

ROSE DEL DESERTO DI NATALE

Ingredienti

- 230 g di farina 00;
- 100 g di zucchero;
- 75 g di burro;
- 50 g di maizena;
- 2 uova;
- 1 cucchiaino di lievito per dolci;
- 1 bustina di vanillina;
- sale, fiocchi di cereali;
- scorza di limone grattugiata;

PREPARAZIONE

Montare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere il burro, la farina, la maizena, il sale, il lievito e la buccia grattugiata del limone. Montare gli albumi a neve con la vanillina. Impastare il composto con le mani e formare delle palline, farle rotolare nei fiocchi di cereali e cuocere in forno a 170° per 15 minuti.



La ricetta di
Marisa Saggiotto

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



ZALETI DI COLOGNA VENETA

Ingredienti

- 500 g di farina bianca mista;
- 500 g di farina gialla fioretto;
- 100 g di burro;
- 150 g di zucchero;
- 4 o 6 uova;
- 1 pizzico di sale;
- 1 cucchiaino di cannella;
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano;
- 1 cucchiaino di noce moscata;

PREPARAZIONE

Romperle le uova, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero abbondante e grezzo per ogni uovo.

Aggiungere la farina bianca e la farina gialla in parti uguali.

Aggiungere il burro e mescolare il tutto, con il pizzico di sale e gli aromi. Preparare dei rotoli di pasta e tagliarli in dischetti da schiacciare con le mani per dare la forma dei zaleti. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.



La ricetta di Stefania Dalla Libera



TORTINI DI MELA

Ingredienti

- 150 g di farina 00;
- 50 g di frumina;
- 4 cucchiaini di zucchero;
- 3 uova;
- lievito per dolci;
- 3 mele a pezzi;
- succo di una clementina;
- 1 pizzico di sale;

PREPARAZIONE

Mescolare i tuorli, lo zucchero, il sale, aggiungere il succo di una clementina, le mele a pezzetti, la farina, la frumina, il lievito e gli albumi montati a neve.

Mettere il composto nei pirottini. Cuocere in forno a 170° per 40 minuti.



La ricetta di
Elisa Fornaro



TORTA AL RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA IGP

Ingredienti

- 400 g di radicchio rosso di Chioggia;
- 150 g di carote;
- 150 g di zucchero;
- 5 uova;
- 160 g di farina 00;
- 100 g di mandorle;
- burro

PREPARAZIONE

Frullare il radicchio insieme alle carote e alle mandorle. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro, incorporare il composto frullato, la farina e gli albumi montati a neve. Cuocere in forno a 180° per 50 minuti.



La ricetta di Leonardo Lazzaro

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



SBRISOLONA CON CREMA PASTICCERA

Ingredienti per la base

- 420 g di farina 00;
- 150 g di zucchero;
- 16 g di lievito;
- 1 bustina di vanillina;
- 2 uova;
- 125 g di burro;

Ingredienti per la crema pasticcera

- 350 ml di latte;
- 100 g di zucchero;
- 4 tuorli;
- 25 g di fecola di patate;
- 1 bustina di vanillina;

PREPARAZIONE

Iniziare preparando la base mescolando farina, zucchero, lievito e vanillina. Aggiungere le uova e il burro a temperatura ambiente e lavorare con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo. In una teglia (22-24cm di diametro) imburrata e infarinata, porre una base di pasta usando circa 2/5 del panetto preparato (i restanti 3/5 serviranno per la parte superiore). Preparare la crema pasticcera mescolando tutti gli ingredienti e portando a bollore su fuoco basso. Attendere che la crema si raffreddi per poi stenderla sulla base preparata. La copertura superiore viene formata sbriciolando la pasta rimanente (poco più della metà) in pezzetti piccoli che andranno sparsi direttamente sulla crema. Cuocere in forno per 40 min uti a 180°, forno statico.



La ricetta di Beatrice Massignan



BISCOTTI DELLA GIOIA

Ingredienti

- 400 g di farina mista;
- 4 tuorli;
- 150 g di burro;
- 150 g di zucchero di canna;
- 50 g di miele;
- 15 g di noce moscata;
- 15 g di cannella;
- 5 g di chiodi di garofano

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti e preparare una frolla di pasta e metterla in frigorifero a riposare per 30 minuti. Stendere poi la pasta frolla ottenuta con il mattarello e con le formine ricavare i biscotti. Cuocere in forno a 170° per 20 minuti.



La ricetta di Elisa Masiero

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

Italia
Zuccheri

Progetto

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

Medina
8
Smeraldo

www.wigwam.it

SCROCCHIARELLA

Ingredienti

- 100 g di farina di mandorle;
- 100 g di farina 00;
- 100 g di farina di mais fioretto;
- 100 g di zucchero;
- 100 g di burro;
- 1 tuorlo;
- 1 bustina di vanillina;
- 1 limone

PREPARAZIONE

In una ciotola capiente versare la farina 00, la farina di mais fioretto, la farina di mandorle, lo zucchero, la vanillina e mescoliamo. Aggiungere il burro a pezzetti, il tuorlo d'uovo, la buccia grattugiata del limone e impastiamo con le mani, ottenendo un impasto che si sbriciola. Mettiamo l'impasto in una tortiera apribile, diametro 24cm con il fondo foderato di carta forno, distribuiamolo in modo uniforme, decorare con mandorle e zucchero. Cuocere in forno a 170° per 30 minuti.



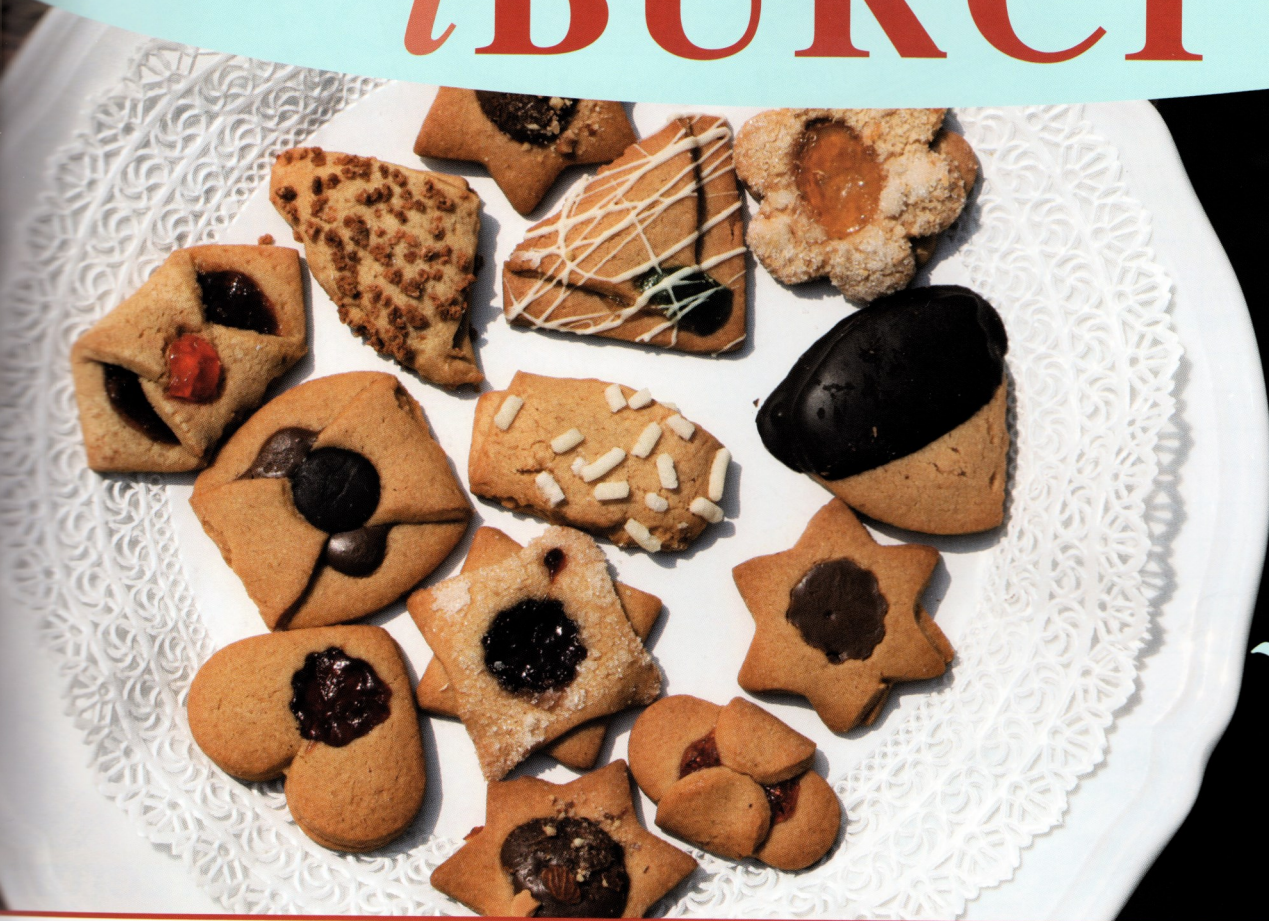
DOLCETTI PONTELONGO®

iBURCI®

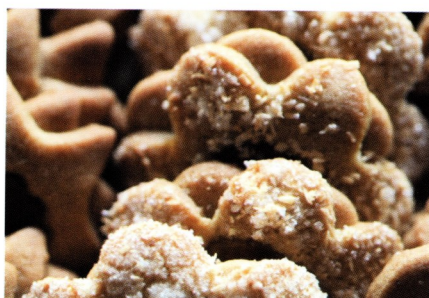


Selezionato dai
Wigwam® Club
www.wigwam.it

Veneto



I dolcetti con la melassa, usanza dei contadini del territorio della Saccisica in cui è lo zuccherificio di Pontelongo. Sono detti “burci” dal nome delle panciute imbarcazioni per il trasporto delle barbabietole lungo il fiume Bacchiglione, i cui barcaioli erano ghiotti. *Rappresentano il risultato della ricerca dei Wigwam Club del Sud-Est padovano.*



*dolcetti
di Pontelongo*



DOLCETTI
PONTELONGO®

iBURCI®

Consorzio I Buoni Convivi a r.l.
Via Porto, 8 - 35028 Piove di Sacco (Pd)
Tel. (+39) 049 9704413
ibuoniconvivi@wigwam.it - www.wigwam.it

Dolomiti

del Parco

PRODOTTO SOLO CON LATTE RACCOLTO NEI COMUNI
DEL PARCO NAZIONALE DELLE DOLOMITI BELLUNESI



GUSTO DECISO
E LEGGERMENTE
ERBACEO

lattebusche

