

WIGWAM®

NEWS



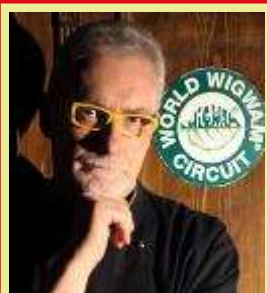
DIVENTA RESILIENTE!

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



Efrem Tassinato
President
Wigwam Clubs Italia APS



Una elegante agenda che per il 2024 insegnerà in lingua turca e italiana 52 ricette tipiche della Cucina del Bel Paese



Wigwam Local Community Adana - Tr

AGENDA CUCINA ITALIANA 2024 UN PONTE CON LA TURCHIA

Trasmettere la cultura della tavola e, con essa, la lingua italiana, questo il senso del progetto delle Comunità Wigwam Italia-Turchia

L'idea di una agenda della Cucina Italiana con ricette tradotte anche in lingua turca nasce dall'interscambio tra le Comunità Locali Wigwam italiane e quelle da poco istituite e nascenti in Turchia in particolare di quella di Adana.

Vi è anzi un preciso momento in cui l'idea, come un piccolo seme, viene messa a dimora: il pranzo di gala del 9 maggio 2022 ospitato dallo Sheraton Adana Grand Hotel a Adana appunto e dove, chef italiani e turchi e rappresentanti delle istituzioni e dell'economia turca, si trovarono concordi nell'affer-

mare che "il cibo e la cucina, insieme alla musica rappresentano i due linguaggi universali per eccellenza".

L'Agenda, che qui presentiamo nella sua prima edizione del 2024, è figlia e conseguenza di questa idea, ovvero: che attraverso la conoscenza dei diversi modi di preparare il cibo si possa imparare le lingue, si crei dialogo tra le culture con tutte le svariate contaminazioni ed arricchimenti di cui le stesse ricette che vengono presentate sono figlie: di scambi commerciali tra oriente e occidente che hanno mescolato culture, spesso pacificamente e a





Chef e operatori delle Comunità Locali Wigwam italiane e turche il 9 maggio 2022 allo Sheraton Adana Grand Hotel di Adana

volte in modo cruento, ma che tutte sono oramai storia che accomuna, e da tempi antichi, in specie i popoli del Mediterraneo.

Tra Kebab di Adana, Tiramisù e Pizza italiana

Wigwam opera da svariati anni anche in Turchia ed in questo caso, in qualità di partner del progetto turco sostenuto dai fondi europei su Patrimonio culturale comune: Conservazione e dialogo tra la Turchia e il regime di sovvenzioni dell'UE-II (CCH-II).

Titolo e tema del progetto è stato "Patrimonio Culturale di Adana: Rivelare la cultura alimentare dimenticata" nel cuore della regione della Cukurova, che fu l'antica provincia romana della Cilicia.

Un progetto che ha visto in prima fila l'Università Cukurova con la sua dinamica Rettore la signora **Meryem Tuncel** come pure la Federazione degli Operatori di agricoltura, ristorazione e turismo della catena del Monti del Tauro.

A questi, si sono aggiunti altri partners come la Direzione provinciale cultura e turismo di Adana, il Comune di Kozan, la Direzione del Museo di Adana, la Camera di Commercio di Adana, l'Associazione Cukurova Ascilar, Kinali Hands Women's Movement e la partecipazione del mondo gastronomico locale Con la Cukurova Cooks Association, la Turkish Cooks Federation e tanti attori locali del settore.

Wigwam con la sua rappresentanza di chef e comunicatori del cibo italiani, contribuì vivacizzando l'azione prevista dal progetto dal 7 all'11 maggio 2022 con un'azione denominata "Adana Local Cooking course". Furono attuate connessioni dirette tra le Comunità Locali Wigwam italiane che hanno presentato i prodotti

tipici e le ricette della loro tradizione gastronomica con quelle della **Comunità Locale di Adana** che ha saputo mostrare tutta la ricchezza della proposta di un cibo vario e lavorato artigianalmente che ha saputo tramandarsi nei secoli.

Adana è sinonimo di Kebab e, viceversa, ed è stato proprio questo il primo passaggio dello scambio di esperienze nella preparazione dei prodotti tipici tra le due comunità. Il laboratorio si svolse nelle cucine dello Sheraton Adana Hotel e vide protagonisti gli chef del grand hotel guidati dall'executive chef **Koray Turk** che hanno spiegato e dimostrato come preparare il vero "Kebab di Adana" e come accompagnare lo stesso con altri piatti saggiamente abbinati.

Gli stessi chef hanno poi attentamente seguito e si sono pure misurati in alcuni passaggi di preparazione delle ricette tipiche che gli chef italiani proposero come esempio di valorizzazione di un patrimonio riscoperto dal passato rurale della comunità di provenienza.

Vedere lo chef Turk misurarsi



Efrem Tassinato, autore delle ricette di cucina italiana dell'Agenda



L'incontro sul modello delle Comunità Locali Wigwam con docenti e studenti dell'Università di Adana

con la stesa della sfoglia sulle "chitarra" per realizzare i "maccheroni alla chitarra" ricetta proveniente dal Cerrano abruzzese proposta da nostro compianto, recentemente scomparso, **Avelio Marini** dalla **Filieracorta** che **Wigwam** sta coordinando con il **Comune di Pineto** e l'**Area Marina Protetta del Cerrano**, ora sostenuto dal **GAL Terreverdi Teramane**.

Oppure, la curiosità degli stessi e l'acquolina in bocca creata dalla preparazione di **Ilaria Cappellacci** e **Andrea Torquati** delle olive all'ascolana, che suscitò interesse vista la familiarità che quelle popolazioni hanno con il prodotti "oliva" già proposto e promosso in ogni pasto del giorno con le sue tante varietà.

Poi, tutti i piatti di finger foods, che ha visto primattori **Ferruccio Ruzzante**, **Matteo Righetto**, **Ma-**

risa Veggian e **Lidio Miato**, con le squisite elaborazioni della tradizione delle regioni del **Nord Est italiano: il Veneto, il Trentino-Alto Adige e il Friuli Venezia Giulia** compresa la polenta e poi la succulenta pasta con i fagioli.

Il tiramisù, ha rappresentato la star delle preparazioni, eseguito con maestria ed abilità mostrata agli occhi attenti e pronti a cogliere ogni passaggio ed ingrediente usato da **Anita Tassinato**.

E, per finire, il caffè. Sì, proprio il caffè, quel prodotto che i turchi ci hanno consegnato nei secoli per la diffusione in Europa e dove oggi invece hanno appreso una ricetta regionale, quel "caffè salentino" freddo ghiacciato, a loro insolito, che **Francesco Geracitano**, artigiano **tostatore di Roma**, ha saputo confezionare con abilità.

Ma la cosa ancor più meravi-

giosa che si manifestò ed attuò, superando anche la barriera linguistica, ed inventando al momento un linguaggio intuitivo ed empatico, fu il **perfetto coordinamento tra chef turchi ed italiani che generò una operatività di reciproco aiuto in un atmosfera di vera amicizia e cooperazione**.

E' stato un lavoro questo, reso possibile dal coordinamento, cucitura e sviluppo svolto da **Diego Santaliana** e dal **Presidente della Rete delle Comunità Locali Wigwam Efreem Tassinato**.

Ma nel quale tanto merito ha anche Onur Sevindik, professore all'Università di Adana, essenziale interprete di lingua turca-italiana e dei valori del mondo Wigwam. ■

© Riproduzione riservata



Le copertine e la rilegatura a spirale metallica dell'Agenda della Cucina Italiana 2024



"Dobbiamo considerare l'umanità come un corpo unico, e ciascuna nazione come un suo organo."

"İnsanlığın hepsini bir vücut ve her milleti bunun bir organı saymak gerekir."

Mustafa Kemal Atatürk

Mustafa Kemal Atatürk, padre della patria, primo presidente della repubblica e fondatore della Turchia moderna di cui, nell'Agenda 2024, si riporta la citazione che riassume la sua visione e il suo pensiero:

"Dobbiamo considerare l'umanità come un corpo unico e ciascuna nazione come un suo organo"



Il planning settimanale

RICETTA-TARIF #1
Pinza con Farina di Mais Gialla - Sarı Mısır Unlu Pinza



Ingredienti

- 200g Farina gialla da polenta.
- 200g di Farina 00
- 1 litro di latte
- 2 fette di burro
- 200g di burro, 100g di zucchero
- 100g di pinoli, 1 mulo a mezza
- 100g di fave secche
- 100g di uova
- Salsa pestata di 1 arancia
- Semi di finocchio
- Un pizzico di sale

Preparazione

Mettere l'uvetta in un bicchiere d'acqua, preparare la polenta unendo le due farine ed un pizzico di sale al latte, diluire con acqua per ottenere un composto morbido. Cuocere per circa 20-30 minuti. Lasciare raffreddare la polenta ed unire lo zucchero, il burro e gli altri ingredienti, tranne i semi di finocchio, impastare fino ad ottenere un composto ben amalgamato, soffice e non troppo denso. Imburrare una teglia e versare il composto spargendo la superficie con i semi di finocchio. Infornare a 170° per 45 minuti fino a quando la superficie non sarà dorata.

Prima di servire in tavola guarnire con zucchero a velo.

Hazırlanır

Üzümün bir bardak suya koyun. Polenta için iki çeşit unu ve sını karıştırın. Yumuşak bir karam ekde etmek için suya inceltin ve bir tutam da tuz ekleyin. Yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Polentayı soğumaya bırakın ve ardından şeker, tereyağı ve reçine tohumları hariç diğer malzemeleri ekleyin. İyi karıştırın, yumuşak ve çok yoğun olmalıdır. Bir kareyi yağla örtün ve kızartın. Bir tepsiyi yağlayın, karışım tepsiye dökün ve yüzeyine reçine tohumları serpin. 170°C'de 45 dakika boyunca üzeri altın rengine gelene kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpeniz servis edin.



Buon appetito

n. 52

Ricette della cucina regionale italiana nelle due lingue

Autore - Yazıcı
Onur Sevindik, Efrem Tassinato

Editore - Editör
Onur Sevindik, per l'Italia Wigwam Editore, s.s

Disegna - Tasarımcı
Onur Sevindik

Ricette - Tarifler
Efrem Tassinato - <https://zafferano.org/author/efrem-tassinato/>

Assistenza Tecnica - Teknik destek
Polen Bengisu Miszkoğiu

Supporto Linguistico - Dil desteği
Efrem Tassinato

Azienda di Stampa - Baskı
Greff İktisancılık - <https://greff.com.tr>

Data - Tarih
11/2024

Instagram
@alma.mater.italyanca @wigwam_save_the_planet

Web
<https://almamatercompany.com> <https://wigwam.it>



PREFAZIONE - ÖNSÖZ

Quest'anno abbiamo dedicato la nostra agenda bilingue agli amanti della cucina italiana. A tal proposito, con questa agenda, come ALMA MATER COMPANY e WIGWAM CLUBS ITALIA APS, abbiamo voluto creare una sorta di conoscenza collettiva per poter consegnare la ricca cultura culinaria del "Bel Paese" a voi.

Vorremmo che la pace e la tranquillità tra questi due bellissimi paesi, che sono le perle del Mediterraneo, non vengano mai disturbate. Augurandovi un anno pieno di salute e di felicità...

Bu yıl çift dilli ajandamızı İtalyan mutfak tutkunlarına adadık. Bu bağlamda; bu ajandayla "Güzel Ülke" İtalya'nın zengin mutfak kültürünü sizlere ulaştırmak için ALMA MATER COMPANY ve WIGWAM CLUBS ITALIA APS olarak bir tür kolektif bilinç yaratmak istedik. Akdeniz'in incileri olan bu iki güzel ülkenin arasındaki barış ve huzurun hiçbir zaman bozulmaması dileğiyle. Sağlık ve mutluluk dolu bir yıl geçirmeniz dileğiyle...



Efrem Tassinato

Giornalista e Chef



- Giornalista e chef, è autore di libri, guide e articoli su prodotti tipici, cucina tradizionale, cultura delle comunità locali, turismo sostenibile ed ambiente
- Formatore in corsi di marketing, comunicazione, management di rete, dello sviluppo sostenibile delle Comunità Locali
- Responsabile della Segreteria Nazionale di UNARGA - Unione Nazionale Associazioni dei Giornalisti di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, Territorio, Foreste, Pesca ed Energie Rinnovabili (Gruppo Istituzionale di specializzazione della FNSI)

- Responsabile della testata UnigaNews.org
- Componente del Consiglio Nazionale della FNSI - Federazione Nazionale della Stampa Italiana
- Delegato nel Consiglio di ENAJ - European Network Agricultural Journalists
- Delegato supplente in IFAJ - International Federation Agricultural Journalists
- Dal 1990 Direttore responsabile di "Wigwam News", quindicinale dell'Associazione Italiana dei Clubs Wigwam e del World Wigwam Circuit.

Gazeteci ve Aşçı

- Yerel ürünler, yerel topluluklar, geleneksel mutfak kültürleri, sürdürülebilir turizm ve çevre üzerine kitap, rehber ve makalelerin yazarı.
- Pazarlama, iletişim, STK ağları yönetimi, yerel toplumların sürdürülebilir gelişimi konusunda eğitmen.
- UNARGA (Ulusal Tarım, Gıda, Çevre, Tarla, Dışarı, Balıkçılık ve Yenilenebilir Enerji Gazetecileri Birliği), Sekreterlik Daire Başkanı (FNSI).
- <http://www.uniganews.org> gazetesini sorumlusu.
- FNSI Ulusal Konseyi Üyesi - İtalyan Basını Ulusal Federasyonu
- ENAJ - Avrupa Tarım Gazetecileri Kurulu Delegesi
- IFAJ - Uluslararası Tarım Gazetecileri Federasyonu Temsilci Yardımcısı
- 1990 Yılından bu yana "Wigwam News" direktörü, İtalyan Wigwam Kulüpleri Birliği ve Dünya Wigwam Ağ Yönetim Kurulu Başkanı



Autori:

Onur Sevindik
Efrem Tassinato

Editore:

Alma Mater Company per la Turchia
Wigwam Editore per l'Italia e Paesi UE

Acquistare l'Agenda:

Soci Wigwam

- Quota Socio Ordinario Euro 25,00 + 10,00
- Quota Socio Sostenitore Euro 100,00 + 10,00
- Spese di spedizione incluse per l'Italia
- Spese di spedizione escluse per altri Paesi

Non Soci Wigwam

Euro 18,00 + Euro 3,00 di spese di spedizione

Coordinate bancarie per associazione e acquisti:

Wigwam Clubs Italia APS

IBAN: IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357