

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 BPPITRRXXX



Giliola Dalla Libera
Wigwam Correspondent
Saccisica Loc. Community

IL PIÙ BUON DOLCE FATTO IN CASA ESORDISCE A PONTELONGO

Conclusa la prima edizione del Concorso promosso dalla Comunità Locale Wigwam della Saccisica con Comune e Pro Loco di Pontelongo

Per noi è stato davvero un onore averli tra i partecipanti, vedere il loro entusiasmo e la serietà dimostrata durante anche tutta la fase di valutazione dei dolci

Domenica 3 dicembre presso l'Ex Casa del Fascio, si è svolta la prima edizione del Concorso "Il più buon dolce fatto in casa" promosso da Wigwam in occasione della Festa della Dolcezza che ha visto il paese di Pontelongo impegnato in festeggiamenti e attività varie nonché la Fiera

di Sant'Andrea, il 30 novembre.

Forti del sostegno del Comune di Pontelongo e del supporto anche operativo della Proloco, si è puntato alla valorizzazione dei dolci fatti in casa con particolare riferimento a due dolci tipici locali: i Pevarini o Fortiduri e la Smejassa. Al Concor-

so potevano partecipare tutti, sia residenti nel comune che non, ma con l'obiettivo di utilizzare i prodotti di questo territorio. Lo zucchero, visto che a Pontelongo rimane uno dei due zuccherifici presenti in Italia (l'altro è a Minerbio, in Emilia-Romagna) e sono entrambi gestiti da Coprob, una coope-

so potevano partecipare tutti, sia residenti nel comune che non, ma con l'obiettivo di utilizzare i prodotti di questo territorio. Lo zucchero, visto che a Pontelongo rimane uno dei due zuccherifici presenti in Italia (l'altro è a Minerbio, in Emilia-Romagna) e sono entrambi gestiti da Coprob, una coope-



La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica

LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM SACCISICA



La valutazione delle creazioni dolciarie è stata affidata ad una giuria costituita da tre esperti: la Presidente, la signora **Mariša Mozzato**, titolare della Pasticceria di Arzegrande e rappresentante del Gruppo Alimentaristi della Saccisica della Confartigianato del Veneto; **Daniel Triboi**, uno studente del 5° anno dell'Istituto Alberghiero IPSEOA "Giuseppe Cipriani" di Adria e **Gianluca Nardin**, sommelier.

rativa di bieticoltori; e la farina, del **Molino Rossetto**, altra realtà storica di questo territorio.

Farina e zucchero sono proprio alla base di ogni dolce: il resto di ingredienti sono stati aggiunti dando vita ad una varietà di dolci e di creazioni che andavano

dallo strudel, a dei biscotti, a torta di cioccolato, al radicchio, e tante altre creazioni. Quando alle ore 15:30 è iniziato il Concorso, a poco a poco il tavolo si è arricchito di dolci, ognuno con un numero assegnato, ognuno con la propria ricetta.

I giudici hanno valutato ogni dolce compilando una scheda che prendeva in considerazione "l'aspetto e la presentazione", "la bontà", "l'originalità", "la tipicità e la tradizionalità" con un punteggio da 1 a 5. Alla fine del loro individuale giudizio, si è fatta la somma complessiva delle valutazioni al fine di decretare il vincitore, ovvero il



Il dolce "Armonia di colori"



Un momento della Giuria al lavoro



dolce con il punteggio più alto.

Sono stati premiati tre dolci, **al secondo posto**: la signora **Susanna Bacco** di Correzzola con il dolce “*La smejassa*”. Una ricetta tramandata dalla nonna – classe 1912 – di origine friulana, mai modificata. Susanna, OSS a Pontelongo, ama in modo particolare questo dolce, sia per la sua passione per i dolci e la pasticceria in generale sia perché rappresenta un forte legame con la sua famiglia e le tradizioni tramandate.

Al primo posto abbiamo un ex aequo, la signora Riccardina Sorgato di Legnaro con il dolce “*Festa in dispensa*” e la signora Lucia Pittarello di Legnaro, con il dolce “*Armonia di colori*”. “*Festa in dispensa*” è un dolce con una base di frolla e un “cuore” tutto da scoprire. Ha colpito molto

la decorazione fatta di topolini grigi in pasta di mais. Riccardina, ex infermiera e nonna di 2 nipotini, si è alzata alle ore 5:30 quella mattina per fare le decorazioni. La curiosità su questo dolce è che non è la prima volta che vince ad una gara e lei, che adora decorare non solo i dolci, non ha avuto dubbi quando ha saputo del Con-

corso di Pontelongo.

“*Armonia di colori*” è un dolce con crema pasticcera e la copertura di frutta fresca, sapientemente disposta in un ordine perfetto. Lucia, casalinga e nonna di due nipotini, è stata coinvolta dall’amica Riccardina a partecipare al Concorso. In cucina è perfettamente a suo agio, bra-





va in tutto, perché ha detto, *“quando sono in cucina non penso a nient’altro”*. Avendo già un impegno per il 3 dicembre, ha poi consegnato all’amica la sua creazione affinché la portasse a Pontelongo.

Le differenze di punteggio tra un dolce e l’altro sono state davvero minimali questo a sottoli-

neare la bravura e l’impegno dei partecipanti. Meritevoli di nota sono stati i ragazzi dell’Istituto Alberghiero IPSEOA “Giuseppe Cipriani” che hanno partecipato con tre dolci: Bisola, Esse Adriese e la Torta di patate dolci. Quel giorno c’erano tre studenti in rappresentanza: Daniel Triboi, Anastasia Vloshynovic ed Elisa Maz-

zetto.

Ci hanno raccontato che quando gli è stata proposta la partecipazione al concorso, si sono subito attivati con i loro compagni di classe ed è stata la prima volta che hanno fatto dei lavori senza il supporto degli insegnanti. Hanno scelto che dolci fare, si sono adoperati sia per la preparazione che per la decorazione.

Per noi è stato davvero un onore averli tra i partecipanti, vedere il loro entusiasmo e la serietà dimostrata durante anche tutta la fase di valutazione di dolci. Una grande soddisfazione e opportunità per loro ma anche un grande esempio. Un grazie di cuore all’Istituto che ha reso possibile questo grande gioco di squadra. Vi lascio alle foto che sicuramente raccontano molto di più! ■

© Riproduzione riservata



La Giuria dei dolci composta da: Daniel Triboi, Gianluca Nardin, Marisa Mozzato insieme ad Efrem Tassinato

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY BASSO GARDA BRESCIANO



2023 WIGWAM CHEQUE

LEGA NAVALE ITALIANA
Fabio Finozzi
Lungolago C. Battisti, 134 - 25015 Desenzano (Bs)
Tel. +39 030 9120310 Mob. +39 340 7711483
segreteria@inidesenzano.com.co
www.leganavaledesenzano.it

La Lega Navale Italiana Sez. di Brescia-Desenzano è un'Associazione di Promozione Sociale e di Tutela Ambientale che si è data un obiettivo: **Lago per tutti...nessuno escluso.** L'Associazione, con i suoi tantissimi soci, opera sul Garda da oltre 80 anni, in collaborazione con tutte le associazioni che perseguono gli stessi scopi. Alla Lega Navale si pratica, si insegnano, si diffondono tutti gli sport acquatici: **Vela, Sup, Canoa, Kayak, Surfski, Subacquea, Nuoto.** La collaborazione con l'Associazione Salsiccia e Cima si è creata uno spazio per far fare attività a persone con disabilità fisica e/o mentale. Si organizzano corsi di vela a due persone al costo di uno; le persone con disabilità fa il corso con una persona di sua fiducia che lo guida.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



LEGA NAVALE ITALIANA

Fabio Finozzi

Lungolago C. Battisti, 134 - 25015 Desenzano (Bs)
Tel. +39 030 9120310 Mob. +39 340 7711483
segreteria@inidesenzano.com.co
www.leganavaledesenzano.it

La Lega Navale Italiana Sez. di Brescia-Desenzano è un'Associazione di Promozione Sociale e di Tutela Ambientale che si è data un obiettivo: **Lago per tutti...nessuno escluso.** L'Associazione, con i suoi tantissimi soci, opera sul Garda da oltre 80 anni, in collaborazione con tutte le associazioni che perseguono gli stessi scopi. Alla Lega Navale si pratica, si insegnano, si diffondono tutti gli sport acquatici: **Vela, Sup, Canoa, Kayak, Surfski, Subacquea, Nuoto.**

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY DELLA SACCISICA



2023 WIGWAM CHEQUE

COMUNE DI PONTELONGO
Via Roma, 271
I-35029 Pontelongo (Pdova)
+39 049 9775265
affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it
www.comune.pontelongo.pd.it

Saluti da Pontelongo

Pontelongo è un comune italiano di 3 641 abitanti della provincia di Padova in Veneto. Molto famoso è il suo **zuccherificio**, risalente al 1910. Il centro di Pontelongo è posto lungo il **Bacchiglione**, tra la Saccisica e il Polesine. Il centro urbano è lineare, posto lungo le due sponde del fiume; a sinistra, il nucleo originario, definito dal profilo della **casa patrizia Foscari-Erizzo** e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con le case e le costruzioni. Dal 1876 ogni prima domenica del mese a Pontelongo si svolge la "Processione del Voto", che ricorda il passo che venne liberato dalle peste. Nella Processione si recano le statue della Madonna e dei Santi. Il centro del ponte, la statua della Vergine intesa come protettrice della città, è stata restaurata e benedetta e il sacerdote pronuncia un breve orazione. Il nucleo originario, definito dal profilo della casa patrizia Foscari-Erizzo e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con le case e le costruzioni. Dal 1876 ogni prima domenica del mese a Pontelongo si svolge la "Processione del Voto", che ricorda il passo che venne liberato dalle peste. Nella Processione si recano le statue della Madonna e dei Santi. Il centro del ponte, la statua della Vergine intesa come protettrice della città, è stata restaurata e benedetta e il sacerdote pronuncia un breve orazione. Il nucleo originario, definito dal profilo della casa patrizia Foscari-Erizzo e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con le case e le costruzioni. Dal 1876 ogni prima domenica del mese a Pontelongo si svolge la "Processione del Voto", che ricorda il passo che venne liberato dalle peste. Nella Processione si recano le statue della Madonna e dei Santi. Il centro del ponte, la statua della Vergine intesa come protettrice della città, è stata restaurata e benedetta e il sacerdote pronuncia un breve orazione.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



COMUNE DI PONTELONGO

Via Roma, 271 - 35029 Pontelongo (Pd)
+39 049 9775265
affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it
www.comune.pontelongo.pd.it

Pontelongo è un comune italiano di 3 641 abitanti della provincia di Padova in Veneto. Molto famoso è il suo **zuccherificio**, risalente al 1910. Il centro di Pontelongo è posto lungo il **Bacchiglione**, tra la Saccisica e il Polesine. Il centro urbano è lineare, posto lungo le due sponde del fiume: a sinistra, il nucleo originario, definito dal profilo della **casa patrizia Foscari-Erizzo** e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con la chiesa e lo zuccherificio.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY TREVISO



2023 WIGWAM CHEQUE

MAKE IN ITALY Srl
Riccardo Romagnoli
Via R. Lombardi, 10 - 31030 Arcade (Tv)
Tel. +39 0422 302966
info@makeinitaly.eu - www.makeinitaly.eu

Make in Italy

Make in Italy Srl è un'azienda innovativa nata per offrire al cliente una risposta alla necessità di acquistare dal mercato nel rispetto più completo dell' "ECO". Opera nel settore della produzione di abbigliamento, confezione di capi e tintura in capo con **processo brevettato** basato su un concetto di **green-economy** e di innovazione. La loro passione per la qualità e la continua ricerca di processi e materiali a impatto zero sull'ambiente e per il massimo benessere della persona, fa di loro una realtà adatta alle aziende che ricercano un fornitore flessibile ed innovativo nella fascia medio-alta.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



MAKE IN ITALY Srl

Riccardo Romagnoli
Via R. Lombardi, 10 - 31030 Arcade (Tv)
Tel. +39 0422 302966
info@makeinitaly.eu - www.makeinitaly.eu

Make in Italy Srl è un'azienda innovativa nata per offrire al cliente una risposta alle necessità ed aspettative del mercato nel rispetto più completo dell' "ECO". Opera nel settore della produzione di abbigliamento, confezione di capi e tintura in capo con **processo brevettato** basato su un concetto di **green-economy** e di innovazione. La loro passione per la qualità e la continua ricerca di processi e materiali a impatto zero sull'ambiente e per il massimo benessere della persona, fa di loro una realtà adatta alle aziende che ricercano un fornitore flessibile ed innovativo nella fascia medio-alta.

SOSTENITORE



I WIGWAM CHEQUE possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in WIGWAM CHEQUE. Chi incassa WIGWAM CHEQUE, a sua volta potrà risponderli negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidaristico dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.