

# 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

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9**



**Marisa Saggiotto**

Linkman  
della Comunità Locale  
Wigwam Colognese Veneto



**Dell'erba  
maresina si  
usano le  
foglie per la  
preparazione  
di ricette  
tradizionali**



**La Comunità Locale  
Wigwam  
del Colognese Veneto**

## LE FRITTELLE DI CARNEVALE CON L'ERBA MARESINA DI COLOGNA

*Gli allievi della Scuola di cucina DIEFFE di Lonigo impegnati nella creazione di ricette del Carnevale tipiche delle loro Comunità Locali*

**Q**uest'anno abbiamo coinvolto i ragazzi degli Istituti Alberghieri del nostro territorio a proporci delle ricette sfiziose per il periodo di Carnevale.

A tal proposito ho incontrato il Professor **Fabio Rossetto**, docente della Scuola di Formazione Professionale DIEFFE di Lonigo (Vi) che mi ha inviato la ricetta delle frittelle con l'erba maresina, rivisitata dai suoi alunni.

**La scuola DIEFFE di Lonigo (Vi) ha la ricetta giusta per il futuro professionale dei suoi alunni. Da loro "si apprendere" in modo "dinamico e stimolante", gli alunni si relazionano con docenti che sono anche professionisti del**

**settore ristorativo.**

La metodologia didattica è caratterizzata dalla dimensione esperienziale (si impara facendo) nella quale risulta essenziale imparare a giudicare ciò che si fa.

**L'insegnamento viene attuato prevalentemente con un metodo induttivo, non attraverso la trasmissione di meri programmi suddivisi per disciplina, ma in una dimensione interdisciplinare.**

Qui di seguito la proposta della ricetta "Frittelle con l'erba maresina, sorbetto alla vaniglia e riduzione di vino rosso Tai. Buona esecuzione e degustazione! ■

© Riproduzione riservata



## FRITELLE CON L'ERBA MARASINA, SORBETTO ALLA VANIGLIA E RIDUZIONE DI VINO ROSSO TAI

### INGREDIENTI PER LE FRITTELLE:

- 1 mela Renetta
- 150 g di ricotta vaccina
- 200 g di farina tipo 00
- 2 uova
- 40 g burro fuso
- 1 pizzico di sale
- la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 60 g di zucchero
- erba maresina 1 grosso ciuffo
- 10 g di lievito per dolci
- olio di semi di arachide per friggere
- zucchero a velo per decorare

### PER LA RIDUZIONE DI VINO ROSSO TAI:

- 1/2 lt vino rosso
- 200 g zucchero
- 1 rapa rossa precotta

### PER IL SORBETTO ALLA VANIGLIA:

- 500 ml latte intero
- 100 g zucchero
- 1 bacca di vaniglia
- 20 g amido di mais

### COME PREPARARE IL SORBETTO ALLA VANIGLIA

Portare a bollire 2/3 del latte con la bacca di vaniglia. Stemperare l'amido e lo zucchero nel latte restante. Togliere la vaniglia e versare il composto di zucchero e amido nel latte. Mescolare subito con la frusta e riportare a bollire. Lasciare intiepidire e mettere in freezer a gelare. Frullare far gelare di nuovo Ripetere l'operazione per 2 volte, preparare la riduzione mettendo a bollire il vino con lo zucchero e la rapa a pezzi, lasciare bollire finché ridotto ad un liquido denso (circa 20 minuti).

### COME PREPARARE LE FRITTELLE

Sbucciare la mela e tritarla fine con il mixer. In una boule mettete la farina, lo zucchero ed il lievito. a parte amalgamare le uova battute con il burro fuso, aggiungere le mele e versare il tutto sulle farine. Amalgamare il composto ed aggiungere l'erba maresina tritata finemente. Mescolare ancora e lasciare riposare 10 minuti. Friggere il composto in olio di arachidi a 170 gradi. Servire con la riduzione e il sorbetto a parte. oppure comporre piatti per i singoli ospiti.





**SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE  
DIEFFE - SEDE DI LONIGO**

📍 Via San Daniele, 60 - 36045 Lonigo (VI)

☎ +39 0444 432639

✉ lonigo@scuoledieffe.it

Le Scuole della Formazione Professionale DIEFFE sono presenti dal 1985 sul territorio. L'offerta formativa è rivolta ai giovani dai 13 ai 18 anni, nei settori della ristorazione e dell'accoglienza turistica. Opera in quattro centri con sede a Noventa Padovana, Spinea, Lonigo e Valdobbiadene.

## Le frittelle con l'erba maresina



Per preparare le frittelle tagliamo l'erba maresina sottile e la mettiamo in una tazza. Poi rompiamo le uova in una ciotola, aggiungiamo lo zucchero e la farina di farro (2 cucchiaini per ogni uovo). La farina di farro è prodotta dall'Azienda e agriturismo "Corte delle Giuggiole". Aggiungiamo anche un pizzico di sale e il lievito mescolato con un po' di farina. Poi mettiamo l'erba maresina tagliata e amalgamiamo tutti gli ingredienti. Lasciamo riposare la pastella in un luogo tiepido coperta da un canovaccio. Mettiamo a scaldare l'olio in un padella e quando ha raggiunto la temperatura necessaria, versiamo la pastella a cucchiainate, usando due cucchiaini. Giriamo in fretta le cucchiainate di pastella che si gonfieranno e devono essere ben dorate da entrambi i lati. Togliamo le frittelle che andranno messe su un piatto con carta assorbente e spargiamo dello zucchero a velo. Ora sono pronte per essere degustate.

### Ingredienti

1 tazza di Erba Maresina  
scorza di 1 limone grattugiata  
3/4 Uova  
2 cucchiaini di zucchero  
2 cucchiaini di farina di farro  
1 pizzico di sale  
1 bustina di lievito  
zucchero a velo q.b.  
olio di semi di girasole q.b.



Ricetta di Marisa Saggiotto con l'utilizzo delle erbe spontanee

**L'ERBA MARESINA PUÒ ESSERE COLTIVATA SIA IN VASO CHE IN PIENO CAMPO. QUESTA ERBA CRESCE ANCHE INTORNO ALL'AGRITURISMO CORTE DELLE GIUGGIOLE A COLOGNA VENETA (VR).**

IN CUCINA SI USANO I FIORI PER PREPARARE TISANE E PER AROMATIZZARE VINI E LIQUORI, MENTRE LE FOGLIE SONO IMPIEGATE NELLA REALIZZAZIONE DI RICETTE TRADIZIONALI COME LA "FRITOLA CON LA MARESINA" OPPURE LA "FRITTATA CON LA MARESINA".



# TESSERAMENTO 2024

*Per sostenere e promuovere azioni concrete che possano contribuire a soluzioni, seppure in piccola parte per il miglioramento della qualità sociale della vita e della Comunità Locale in cui viviamo*



**SOCIO INDIVIDUALE**  
quota iscrizione annuale  
**25,00 Euro**



**SOCIO SOSTENITORE**  
**INDIVIDUALE O AZIENDA**  
quota iscrizione annuale  
**100,00 Euro**



*Con l'iscrizione ricevi in omaggio i Wigwam Cheque*  
n. 50 socio individuale  
n. 100 socio sostenitore