

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 IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

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

92061130289

LE CARTELLATE E I PASTICCIOTTI DELLA SCUOLA DI GALLIPOLI

Con Antonio Campeggio, tre torte del Gambero Rosso e Alberto De Blasi con Luigi, neo diplomato alla Scuola Alberghiera "A. Vespucci" di Gallipoli



Nicola Mazzonetto
Corrispondente
della Comunità Locale
Wigwam del Salento

Un tripudio di prelibatezze salentine scoperte con l'aiuto di Antonio Campeggio, tre torte del Gambero Rosso e di Alberto De Blasi con Luigi, neo diplomato alla Scuola Alberghiera "A. Vespucci".

Il mese di Febbraio potrebbe essere un ottimo periodo per trascorrere una vacanza nel Salento, che in questo momento si tinge dei colori allegri e vivaci del Carnevale. Questa festa amata da grandi e piccini offre anche un'occasione unica per assaggiare i piatti tipici salentini di carnevale, le cui ricette si tramandano di generazione in generazione.

In questo goloso itinerario farete la conoscenza dei "bocconotti", un tempo consumati esclusivamente nelle occasioni speciali. Si tratta di un piccolo cestino di pastafrolla, simile al pasticcetto leccese, ripieno di un impasto fatto di miele o pappa reale.

Le cartellate, "carteddhate" in gergo salentino, sono il dolce carnevalesco per eccellenza, semplice ma molto buono, preparato anche in altri periodi di festa perché rappresenta, di fatti, il simbolo dell'esultanza e dell'allegria. L'etimologia del nome ci rimanda direttamente al greco



Uno dei dolci più caratteristici del Carnevale pugliese è la farrata. Si tratta di un dolce tipico della zona di Manfredonia



La Comunità Locale
Wigwam
del Salento



I dolci di Carnevale
DEL SALENTO



I Pasticciotti

“κάρταλλος” (kartallos) che significa proprio cesto o panierino a forma puntuta. L’origine di questo dolce dalla consistenza friabile, fatto da sfoglie di pasta dentellata arrotolate, resta sconosciuta: probabilmente nato attorno ‘700, quasi sicuramente veniva preparato dalle monache, già impegnate come da tradizione nella realizzazione di altri gustosi dolci.

Rigorosamente fritte, ricoperte di miele e palline di zucchero, la preparazione di questi dolci deliziosi è un vero e proprio rito complice anche la loro particolarissima forma. Questo dolce dalle umili origini rimanda direttamente alla tradizione contadina salentina, come testimoniano anche gli ingredienti semplici da cui è composto: uova, zucchero, mandorle e ricotta.

Variante dolce della ver-

sione salata dei cannelloni classici, sono costituiti da un involucro contenente un impasto fatto di mandorle tostate e tritate, ingolosito dall’aggiunta di ricotta schiacciata, cannella e zucchero.

Un altro dolce dal sapore di Salento, i mustazzoli. Anche se in realtà nascono come biscotti natalizi napoletani, sono entrati ormai da lungo tempo anche nella Hall of Cake dei dessert più amati nel Tacco d’Italia, soprattutto perché qui hanno un inconfondibile aroma di cannella.

STORIA DEI DOLCI PUGLIESI DI CARNEVALE DITA DEGLI APOSTOLI O CANNELLONI DI CARNEVALE CUAZUNI TI LU CARNIÀLI

Un dolce che non può mancare sulle tavole dei salentini nel periodo più divertente dell’anno



Le Mascherine

sono i **Cannelloni di Carnevale**, meglio note come **“dita del prete”** o **“dita degli Apostoli”**. **“Oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati”**: a un dessert tanto identitario da essere stato inserito nel 2005 nel novero dei PAT, Prodotti Agroalimentari Tradizionali pugliesi. Par-





**Le Chiacchiere
di Antonio Campeggio
3 Torte Gambero Rosso**

liamo di una sorta di "frittatina" dolce, a base di solo albume – nonostante alcuni incorporino anche tuorli – ripiena di una crema di ricotta addizionata con scaglie di cioccolato e alcuni altri aromi.

Dalla vaniglia alla cannella, dalla scorza di agrumi al vincotto, finanche caffè oppure mandorle locali tritate. Una volta che la base è farcita si arrotola a "cannolo" e finisce con una spolverata di zucchero a velo e cannella. Il richiamo alle dita dell'Apóstolo Tommaso spiegherebbe la nascita "conventuale" del dolce.

Forse nelle cucine di alcuni monasteri soliti preparare, in vista della successiva Pasqua, i tipici agnelli in pasta di mandorle con crema "faldacchiera": una variante dello zabaione, a base di tuorli e zucchero. Per impiegare la rimanenza delle uova.

Uno dei dolci più caratteristici del Carnevale pugliese è la farrata. Si tratta di un dolce tipico della zona di Manfredonia. Per preparare la farrata è fondamentale avere sottomano menta e maggiorana fresche. Si prende poi una boule e si lavorano assieme il gra-



INGREDIENTI:

- 500 gr di farina
- 4 uova
- 150 gr di zucchero
- mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva (per l'impasto)
- olio di semi q. b. (per la frittura)
- zucchero a velo

Le chiacchiere sono probabilmente i dolci più famosi d'Italia, chiamate in modi diversi a seconda dei paesi dove vengono preparate. Rigorosamente fritte, l'impasto si ottiene amalgamando farina, zucchero, pezzetti di burro e scorza di limone, aggiungendo poi le uova e, se piace, un po' di liquore.

Le Chiacchiere di Carnevale

PREPARAZIONE:

Per realizzare le chiacchiere di carnevale dovete prima di tutto posizionare la farina sulla spianatoia, a fontana. Fate un buco al centro e versate prima lo zucchero, poi l'olio ed infine le uova, impastando per bene con le mani fino a quando la pasta sarà amalgamata, omogenea ed elastica. A questo punto procedete con il matterello e create una sfoglia sottile, da tagliare a striscioline con una rotellina. Per renderle più particolari nella forma potete anche fare dei piccoli nodi. Lo spessore della sfoglia, tuttavia, è variabile e può cambiare a piacimento a seconda del proprio gusto: più sarà spesso più le chiacchiere, una volta fritte, saranno spesse pastose e fragranti mentre più sarà sottile più esse rimarranno leggere e croccanti. Infine friggete le vostre chiacchiere di carnevale in abbondante olio di semi bollente, fatele asciugare su carta assorbente e cospargetele di delizioso zucchero a velo. In alternative potrete cuocere le vostre chiacchiere in forno per rendere la ricetta meno calorica, più leggera e facile da digerire. Se volete dare alle vostre chiacchiere di carnevale un aroma ancora più goloso, potrete unire, all'inizio della ricetta e quindi nella fase di "impasto", della buccia di arancia o limone grattugiata, o qualche goccia di liquore prima di amalgamare gli ingredienti.



GUARDA IL VIDEO INTEGRALE SU:
<https://youtu.be/o3XZh1IFc-Q>



no, la ricotta di pecora a la maggiorana.

Si aggiungono poi cannella e pepe e si lavora tutto per bene. Dopodiché si lascia da parte questo ripieno a base di ricotta di pecora e grano: la maggiorana donerà al tutto un profumo ed un aroma caratteristico. A parte si lavora la farina di farro con acqua e sale: il composto

deve essere abbastanza compatto. Si tira la pasta in modo da ottenere una sfoglia piuttosto sottile: 2 mm è già il massimo di spessore consentito. Si taglia poi la sfoglia in cerchi tondeggianti, che serviranno per la base e per la chiusura della farrata di Carnevale ■

© Riproduzione riservata



I.I.S.S. AMERIGO VESPUCCI

Via S.P.52 per Sannicola - 73014 Gallipoli (Le) - Tel. +39 0833 272611
 mail: LEIS00700D@istruzione.it - www.avespucci.edu.it

TECNICO NAUTICO

TECNICO TURISMO

TECNICO AZIENDALE

ALBERGHIERO

LA RICETTA**DI ALBERTO E LUIGI DE BLASI**

I Cantucci salentini

Ingredienti:

600gr di farina – 250gr di mandorle – 1 pizzico di sale – lievito – 4 uova – 430gr di zucchero e 120gr di burro fuso

Preparazione:

Dopo aver preparato l'impasto con le uova, il burro fuso, lo zucchero, la farina, il lievito e il pizzico di sale e aggiunto le mandorle, il tutto va lasciato a riposare per 10 minuti e successivamente in forno a 180 gradi per 40 minuti a seguire il taglio a pezzetti e dopo di nuovo in forno per 10 minuti. All'uscita dal forno far raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.



LE "DITA DEGLI APOSTOLI"



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 uova
- 100 gr di farina
- una tazzina di latte
- 50 gr di burro
- la scorza di 1 limone o un'arancia
- 400 gr di ricotta
- 150 gr di zucchero
- la scorza di 1 limone
- cannella o zucchero a velo

PREPARAZIONE

In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero e il latte, e poco alla volta aggiungete la scorza grattugiata di un limone (o se preferite di un'arancia) e la farina setacciata fino a ottenere un impasto liscio, senza grumi. Riponete l'impasto in frigo per 50-60 minuti. In una padellina antiaderente unta con una noce di burro e ben calda versate un mestolo di pastella. Fate roteare la padella in modo da distribuire uniformemente la pastella e ottenere come risultato una sfoglia sottile e dorata. Fate cuocere per circa 2 minuti per entrambi i lati, e continuiamo così finché il composto non sarà terminato. Poggiate quindi le vostre crepes sul piano di lavoro e mettete al centro due cucchiaini del composto formato dalla ricotta, lo zucchero, la scorza del secondo limone. Chiudetele formando un cannolo e poggiatele capovolte nel piatto di portata. A vostro piacimento all'impasto potete aggiungere granella di nocciole o di cioccolato. Spolverate con cannella o zucchero a velo.



DOMENICA 18 FEBBRAIO 2024

Carnevale tra le Ville a Stra

23ª EDIZIONE

PIAZZA MARCONI

Dalle 10.00 alle 18.30 **Mercatino dell'Artigianato**
Ore 14.00 **Apertura della tradizionale sfilata**: personaggi del corteo storico di Venezia, i gruppi mascherati delle scuole dell'infanzia Bertoncello, Magrini e Savio, e ancora giocolieri, trampolieri, artisti di strada, e numerosi Cosplayer in anteprima di Stra Comix, accompagnati dalla banda musicale Supersonic Band di Tombelle, sfileranno fino a Villa Pisani. OSPITI D'ONORE: **Le Marie del Carnevale di Venezia** e le **Miss Riviera del Brenta**.

Presso lo Spazio Extra: **Mostra di Vittorio Riondato** "7 maschere 7 storie" e mostra "Il Carnevale di Venezia" nei racconti fotografici di **Renato Baido**. Racconti e proiezioni dell'artista fotografo.

VILLA PISANI

Ingresso libero e gratuito per tutta la giornata al Parco e alla Villa (L'accesso alle stanze non è consentito a bambini e adulti in maschera).

Dalle 14.00 alle 17.00 **Intrattenimento**: trampolieri, animazione itinerante con PaZo Teatro e il Gran Galà Baraonda, intrattenimento con la "Compagnia del Boia" di Noale e Nepy Ignis Universum con le performance/Spettacolo di Fuoco.

Dalle 14.00 alle 18.00 **Trucca bimbi e laboratori** a cura della Croce Rossa Riviera del Brenta.

IN VIAGGIO CON MARCO POLO VERSO IL CARNEVALE...

- **SABATO 3 FEBBRAIO** ore 10.00 - Biblioteca Civica di Stra, via Fossolovara 37
Lecture animate di Carnevale
- **SABATO 10 FEBBRAIO** ore 10.30 - Sala Consiliare di Villa Loredan in via Roma, 1
Conferenza stampa con brevi sketch degli artisti che saranno presenti al Carnevale.
- **DAL 10 FEBBRAIO AL 10 MARZO** - Sala espositiva di Villa Loredan
Mostra fotografica dedicata alla memoria di Grazia Colcera.
- **VENERDÌ 16 FEBBRAIO** ore 20.45 - Sala Consiliare di Villa Loredan in via Roma, 1
Presentazione della imminente spedizione ciclistica "Nel nome di Marco Polo" di Alberto Fiorin - in occasione di "M'illumino di meno"
- **SABATO 17 FEBBRAIO** - Spazio Extra, piazza Marconi 21 Inaugurazioni mostre:
ore 17.30 "7 maschere 7 storie" di Vittorio Riondato - ore 18.30 "Il Carnevale di Venezia" nei racconti di Renato Baido. Racconti e proiezioni dell'artista fotografo.
- **CONCORSO FOTOGRAFICO "Maschere tra le ville a caccia di Marco Polo"**
(per info: pagina Facebook Carnevale in Villa Pisani a Stra)

PARCO DELLE RIMEMBRANZE

Ore 11.00 presso imbarcadero Ponte del Torresino: Arcaluna ft Mizar Imago. **Varo di Arcaluna e rappresentazioni mascherate** con Beatrice Pizzardo e Elisabetta Borille.

Open Day con i kayak di Pinna Gialla.

Dalle 12.00 alle 17.00 **Giocoleria, spettacoli e laboratori** a cura del Circo Fungo.

Dalle 14.30 alle 17.00 **Laboratori Inventacarte e Manualità in Archeologia** a cura dell'Associazione La bottega del cigno.

VILLA LOREDAN

Dalle 9.00 alle 18.00 Divertimento assicurato per i bambini con: **scivoli gonfiabili, tappeti elastici e trenino** all'interno del Parco di Villa Loredan (*a pagamento).

Dalle 14.30 **Teatro, maschere e musica** con Arcaluna ft Mixar Imago.

Ore 17.30 **Chiusura con la tradizionale sfilata** di tutti i figuranti da Villa Loredan a Piazza Marconi.

SU TUTTO IL TERRITORIO

Gruppi di figuranti, Cosplayer, Le Marie del Carnevale di Venezia, le Miss Riviera del Brenta e gli artisti di strada si sposteranno tra le varie location per animare i percorsi.

"**Danzando per Stra(da)**" con la scuola **A Star Is Born Country Dance** e la **Supersonic Band di Tombelle** rallegreranno la giornata con musiche e coreografie.

Per il "**Carnevale del Gusto**", distribuiti nelle diverse location, ci saranno punti ristoro organizzati con la collaborazione dei commercianti e dei food truck.

VILLA FOSCARINI ROSSI Apertura al pubblico dalle 14.30 alle 18.00. Visita guidata alle 17.00. Ingresso 7 euro - ridotto 5 euro - con visita guidata 10 euro.

Dalle 14.00 alle 17.30 **TRAGHETTO GRATUITO PER ATTRAVERSARE IL NAVIGLIO DI FRONTE VILLA PISANI** - Allestimento della zattera di **Arlecchino e Colombina** sul Naviglio a cura di Massimo Fogarin.

IN CASO DI MALTEMPO LA MANIFESTAZIONE VERRÀ RINVIATA A DOMENICA 3 MARZO