

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

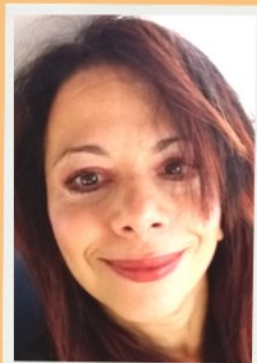
Quote associative 2024

- 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**

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9



Maria Ribon
Corrispondente
della Comunità Locale
Wigwam Valbelluna

LE GIUSEPPINE, FANNO PIÙ DOLCE IL CARNEVALE DELLA VALBELLUNA

Marco De Martin Polo, pasticcere bellunese, ex allievo della Scuola alberghiera di Falcade, ha creato una apprezzata rivisitazione della Serpula romana

L'impasto per preparare questi dolci era già utilizzato dai romani, e una delle sue varianti era conosciuta come *Serpula* per la forma di serpente attorcigliato. Abbiamo inoltre notizia delle preparazioni di dolci nel Settecento e nell'ottocento, impiegando la stessa pasta e seguendo lo stesso procedimento.

Inizia così la nostra intervista con **Marco De Martin Polo**, rinomato pasticcere bellunese e titolare della pasticceria "Chantilly", uno dei locali più in voga della Valbelluna, e che ancora prima delle 7 del mattino offre ai suoi

clienti le autentiche leccornie, specialmente le squisite Giuseppine, rivisitazioni della Serpula romana, conosciuta nel Meridione come Zeppola di San Giuseppe, e che qui nel Bellunese sono ricercatissime nel periodo del carnevale e vanno letteralmente a ruba!

Marco, classe 76, con il piglio deciso di tutti quelli che quando la passione prende il sopravvento percorrono senza sosta la strada che porta alla realizzazione di un sogno, abbandona una promettente carriera di ragioneria per la scuola alberghiera di Falcade, che gli fornisce le basi giuste per dedi-



Le squisite Giuseppine, rivisitazioni della Serpula romana, conosciuta nel Meridione come Zeppola di San Giuseppe



La Comunità Locale Wigwam Valbelluna



Le Giuseppine di Carnevale



Le Giuseppine farcite

carsi a tempo pieno alla preparazione dei dolci.

Maria: Sei soddisfatto delle tue scelte e dei tuoi raggiungimenti?

Marco: Sì, Decisamente sì. Tu pensa che io già a vent'anni avevo aperto la partita IVA, e sono ormai trent'anni di lavoro con Chantilly. Stiamo diventando storici!

Maria: La Giuseppina è uno dei tuoi prodotti di nicchia, hai aggiunto un qualche ingrediente "segreto" di tuo?

Marco: Abbiamo introdotto nel mercato bellunese ciò che io chiamo la "Giuseppina gourmet" ossia il dolce con l'aggiunta di crema fresca, panna e frutta di stagione. Oggi abbiamo ricoperto le Giuseppine con le fragole, altre con i frutti di bosco, e quelle verdi, che vedi sul

vassoio, con il pistacchio. La pasticceria è scienza ed è matematica e osserviamo le ricette bilanciando attentamente gli ingredienti, ma come puoi vedere, seguendo la Storia, non ci sono invenzioni eclatanti in materia, ma soltanto un pizzico di ingegno.

Maria: A proposito delle materie prime, cosa acquisti e come ti sembra il mercato locale?

Marco: Acquistiamo la frutta dai grossisti di Limana che ci offrono un ottimo prodotto di stagione, fresco, ben conservato e la reperibilità è quotidiana. Le uova fresche sono anche esse limanesi. Per la panna, l'Azienda Lattebusche ci procura un prodotto di qualità, e ci rivolgiamo spesso alle aziende delle province contigue come la Mila di Bolzano

per l'acquisto del fior di latte. La Parmalat è inoltre un nostro fornitore di fiducia.

Un aspetto rilevante è che noi pasticceri ci troviamo continuamente alla ricerca del burro di ottima qualità che mantenga inalterate le sue componenti e le sue proprietà. Per questo motivo alle volte ci domandiamo come mai vivendo in piena UE in cui l'allevamento del bestiame e la produzione del latte sono attività di immenso valore storico e commerciale, sia così difficile trovare un prodotto che soddisfi le nostre richieste.

Per quanto riguarda la farina, dai grossisti, soprattutto dai trevigiani, acquistiamo un prodotto di ottima qualità a prezzi accessibili e gli stessi ci aiu-



Le Giuseppine alla crema

tano a trovare in Belgio e in America Latina dell'ottima cioccolata per i dolci.

Maria: Le tue prospettive?

Marco: Viviamo in una provincia in cui è palese il

fenomeno della mancanza di ricambio generazionale in tutte le attività. Mia figlia più piccola ha fatto l'alberghiero, e in questo momento si trova nella zona del Garda a specializzarsi nel tipo particolare della "pasticceria servizio al piatto," ovvero tutti quelli prodotti che possono essere offerti ai commensali dopo i pasti e come farlo nel modo più appropriato. Vedremo se un giorno avrà il piacere di gestire la nostra Chantilly.

Io vorrei che il pubblico in generale tornasse al comportamento conviviale degli anni pre-Covid, quando gli abbracci, i baci, gli aperitivi, il tè o la cioccolata pomeridiana in compagnia erano la regola, e senza le preoccupazioni per i costanti "allarmi meteo". Ed è ciò che ci auguriamo tutti, goden-



Marco De Martin Polo
ex allievo della
Scuola Alberghiera di Falcade

do dell'immenso piacere di un buon dolce ■

© Riproduzione riservata



Istituto di Istruzione Superiore
"U. Follador - A. De Rossi,"

SEDE DI FALCADE E CONVITTO
Via Trieste, 25 - 32020 FALCADE (BL)
Tel: +39 0437 50 71 82
blis00600e@istruzione.it
www.follador.edu.it

Istituto Professionale
SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
e L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA





LA RICETTA
DI MARCO DE MARTIN POLO

LE GIUSEPPINE

INGREDIENTI

- 18 Lt. d'acqua
- 300 gr di sale
- 480 gr di zucchero
- 11,100 uova
- 108 Kg di farina di grano tenero
- 4,3 Kg di burro
- Olio di arachidi q.b

Il tutto diviso per 30 o 35 tenendo presente che l'impasto deve pesare 1 Kg

PREPARAZIONE

Per preparare l'impasto si fa bollire l'acqua con il burro e il sale. Non appena raggiunto il bollore si aggiunge la farina e si prepara una pagnotta. Si toglie dal fuoco e si versa l'impasto in una terrina in cui si aggiungeranno un po' alla volta le uova e lo zucchero. Sulla carta da forno e utilizzando la siringa da pasticciere, si formano a una a una le ciambelline che, sempre capovolte, saranno fritte nell'olio di arachidi bollente fino a completa cottura. Si possono lasciare così oppure, utilizzando la fantasia, riempire a piacimento. Buon Carnevale a tutti!