

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

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

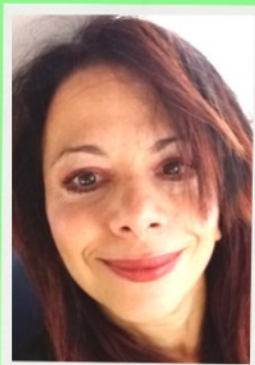
Quote associative 2024

- 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



Maria Ribon
Corrispondente
della Comunità Locale
Wigwam Valbelluna

I CROSTOLI DI MARIA MANOLA E LE CASTAGNOLE DI SUOR ALESSANDRINA

Di Zoldo, le ricette di carnevale scritte a mano. Il piccolo patrimonio di cultura immateriale recuperato dalla Comunità Locale Wigwam della Valbelluna

Paese che vai, usanza che trovi. Mai un proverbio è stato così azzeccato come il giorno in cui siamo andati a trovare Maria Lazzaris. Questa simpaticissima signora zoldana, presto ottantenne, ci riceve nella sua accogliente casa in Valbelluna per raccontare la storia della sua vita, condita con mille aneddoti.

Nata a Forno di Zoldo il 16 ottobre del 1944, è una testimone dei principali avvenimenti della Storia di queste valli. Abile ricamatrice, e appassionata di cucina, ricorda come tutte le bambine già dall'età di undici anni dovevano abbandonare la scuola per andare a lavorare nelle case delle famiglie abbienti, che accoglievano queste fanciulle al caldo, con del cibo e

qualche soldo di stipendio, a cambio di tanta, ma tanta fatica... Troppa!

Le prospettive a Zoldo erano scarse, e la meta più ambita per molti era la Germania, Paese vicino, disposto ad accogliere e a consentire lo sviluppo economico delle famiglie italiane, proprietarie nella stragrande maggioranza, dei segreti dell'arte della preparazione del gelato artigianale.

Le giovani coppie si sposavano generalmente qui in provincia di Belluno, e **Maria Manola Lazzaris** ci racconta come i crostoli, dolci attualmente molto gettonati durante il periodo del Carnevale, erano il dolce per eccellenza da offrire, dopo la festa delle nozze, a chi veniva a trovare i neosposi, non appena tornati dalla

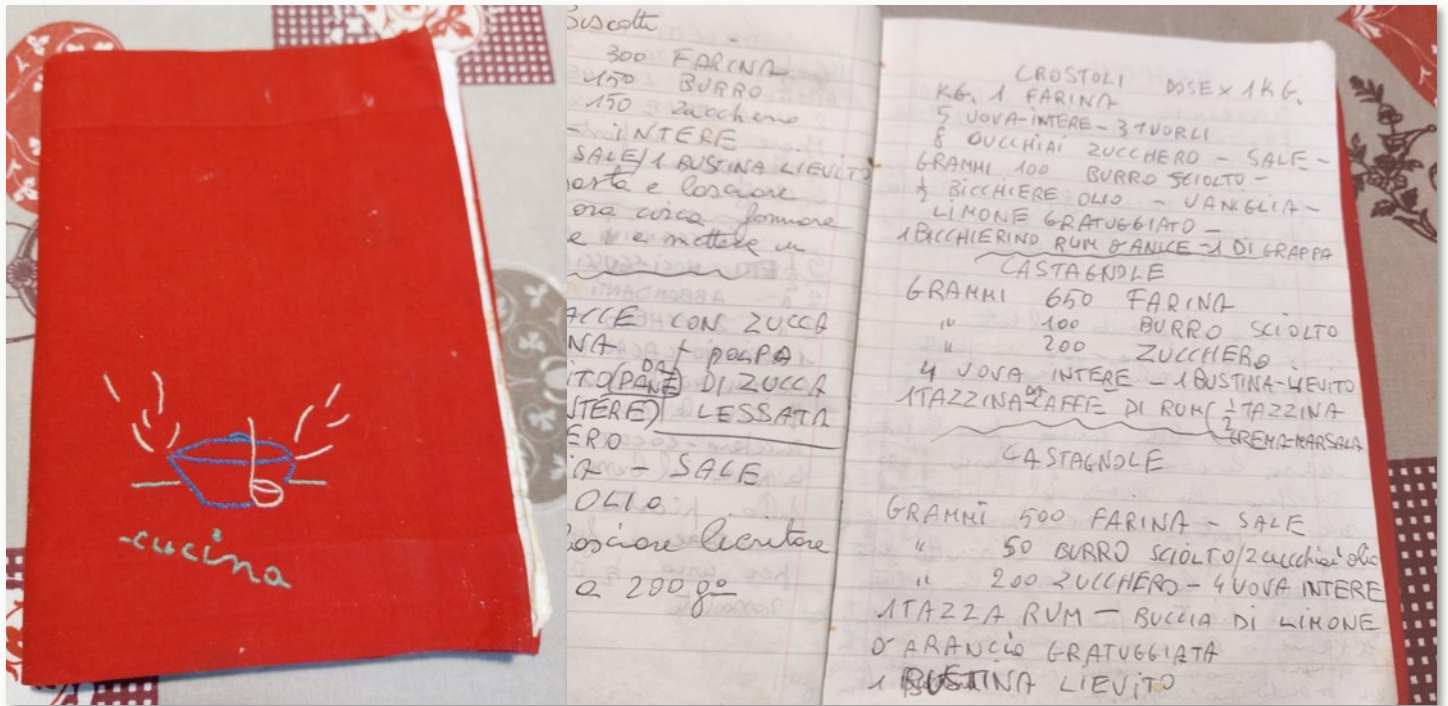


I crostoli e il caffè servivano per ringraziare la presenza dei parenti e degli amici



La Comunità Locale Wigwam Valbelluna





Il prezioso quaderno rosso ricamato di Maria Manola con le sue ricette scritte a mano

luna di miele.

“I crostoli e il caffè servivano per ringraziare la presenza dei parenti e degli amici durante la cerimonia e la successiva festa nuziale, e, cosa molto importante, per suggellare i patti di amicizia e di fratellanza, e io ho qui la ricetta”.

Maria Manola afferra uno dei suoi più preziosi oggetti, un vetusto quaderno con una copertina fatta di stoffa di color rosso fuoco, ricamata da lei stessa. È un vero tesoro. Contiene una raccolta di ricette che inizia con i dolci per poi passare ai secondi piatti, dopo ai primi e infine agli stuzzichini per gli aperitivi.

Maria R.: Dimmi Maria, le ricette sono esclusivamente tue, oppure sono state tramandate in famiglia?

Maria L: La ricetta dei crostoli e delle castagnole appartengono a Suor Alessandrina. Lei era trentina, e noi ragazze durante le vacanze, quando tor-

navamo a casa dal lavoro a servizio oppure dalla gelateria in Germania, andavamo dalle suore per imparare a ricamare. Suor Alessandrina ci preparava i krapfen e altri dolci veramente squisiti.

Un giorno le chiesi la ricetta ed eccola qui. È quella che utilizzo sempre per preparare i dolci che, ti dico la verità, li mangio anche a Natale. Sai una cosa? mi piacerebbe farti vedere la mia dote! (il corredo), interamente ricamato da me, ma ho tutto in soffitta e devo cercare con calma.

Non c'erano abbastanza soldi per acquistare tutto ciò che serviva per organizzarsi in casa dopo il matrimonio e ho fatto tutto a mano! Mi sono sposata giovane e ho avuto tre figli. Il più piccolo ha ereditato la stessa passione per la cucina ma non pulisce nulla! È un disastro!

Maria R: Sei mai stata a festeggiare il Carnevale in Zoldo?

Maria L: No, non sono mai andata, lavoravo sempre, ma conosco benissimo le maschere tipiche di Fornesighe, la Gnaga e il Matazin.

Maria R: Bello Fornesighe! Ma qual è il luogo dove ti piacerebbe continuare a vivere?

Maria L: A Heidelberg. Adoro questa città e sono stata molto felice quando abitavo lì. Era bella, pulita, organizzata, e poi c'è la famosissima università. Era la prima volta che vedevo tanti giovani stranieri e di tanti colori! Erano presenti tutte le nazioni del mondo! Un autentico spettacolo!

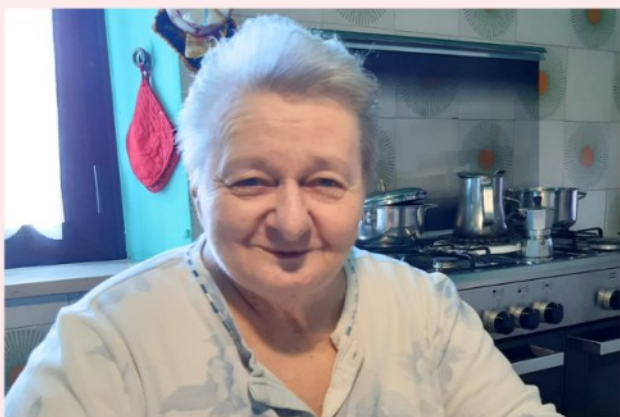
Maria R: Qualche rimpianto?

Maria L.: Non avere imparato l'inglese.

Maria R: Ma c'è del tempo ancora.

Maria L: Te sa ti ■

© Riproduzione riservata



Maria Manola Lazzaris

I CROSTOLI DI MARIA MANOLA

INGREDIENTI PER 1 KG DI CROSTOLI

- 1 Kg di Farina
- 5 uova intere - 3 tuorli
- 8 cucchiaini di zucchero
- Sale
- 100 grammi di burro sciolto
- ½ bicchiere d'olio
- Una bacca di vaniglia
- Scorza di limone grattugiata

E non dimenticare di aggiungere sempre un bicchierino di grappa, di liquore di anice oppure di rum che conferiscono un sapore speciale. Si prepara l'impasto, si lascia riposare e poi si procede a tagliare i quadrotti che si friggeranno successivamente in olio bollente. *"A cottura ultimata preferisco aggiungere lo zucchero semolato perché non mi piace ricoprirli con lo zucchero a velo",* ci dice Maria Manola.



Le Castagnole di Suor Alessandrina

INGREDIENTI

- 650 grammi di farina
- 50 grammi di burro sciolto oppure 2 cucchiaini d'olio
- 200 grammi di zucchero
- 4 uova intere
- 1 tazza di rum
- Scorza di arancia o di limone grattugiata
- 1 bustina di lievito

Versare in una terrina le uova, lo zucchero, il burro oppure l'olio, il liquore e infine la farina aggiungendola lentamente. Si lavora con le mani l'impasto e non appena pronto, si ricavano delle palline da friggere in abbondante olio bollente. Aggiungere lo zucchero prima di servire.

