

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



La Raccolta

2024

CARNEVAL'È DOLCE



Da Veneto, Lombardia e Puglia i diversi modi di confezionare i dolci di Carnevale. Una interessante disamina offertaci da allievi e docenti degli Istituti alberghieri. E non solo



In collaborazione con le Comunità Locali Wigwam:



La raccolta de “Carneval’è dolce 2024 ”

SOMMARIO

- 1 - Le frittelle di Carnevale con l’erba maresina di Cologna**
di Marisa Saggiotto
- 2 - Le Lattughe di Carnevale della Scuola Alberghiera di Brescia**
di Giulia Gerloni
- 3 - Le Cartellate e i Pasticciotti della Scuola di Gallipoli**
di Nicola Mazzonetto
- 4 - Le Giuseppine, fanno più dolce il Carnevale della Valbelluna**
di Maria Ribon
- 5 - Le Meraviglie di Carnevale con Giulia e la Scuola di Porto Viro**
di Giulia Nardin
- 6 - Le Castagnole di Maria Manola e i Crostoli di Suor Alessandrina**
di Maria Ribon

Hanno collaborato:

Antonio Campeggio, Alberto e Luigi De Blasi, Marco De Martin Polo, Gianluca Fonsato, Giulia Gerloni, Maria Manola Lazzari, Nicola Mazzonetto, Giulia Nardin, Maria Ribon, Marisa Saggiotto, Anita Tassinato, Aurora Tripodi, Anna Vezzoli

DIEFFE, Scuola della Formazione Professionale di Lonigo (Vi)

IIS “Andrea Mantegna” di Brescia

IIS “Amerigo Vespucci” di Gallipoli (Le)

IIS “U. Follador - A. De Rossi” di Falcade (Bl)

ENaip Veneto - sede di Porto Viro (Ro)

Circolo di Campagna Wigwam “Arzerello” APS

Wigwam* Clubs Italia APS

(*) Wigwam è Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell’art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto del Ministero dell’Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017. E’ nata in Italia il 3 dicembre 1972 e, da sempre, si occupa di sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. Oggi è presente in 21 Paesi nel Mondo



Efrem Tassinato

Giornalista enogastronomico e chef

Presidente di Rete Wigwam |

efrem@tassinato.it

Il compito di Wigwam (ciò che nella vulgata forbita vien chiamata “mission”) è la ricerca, la modellazione e la promozione/realizzazione di tutto quanto possa costituire motivazione coesiva delle Comunità Locali perché, dove essa è si compie, anche la cura dell’ambiente e la salvaguardia e l’incremento dei beni comuni ne diverrà la logica conseguenza.

Il Carnevale e la sua declinazione dolciaria rappresentano da sempre motivo coesivo delle comunità sopravvivendo, nelle comunità locali alla pervasività e alla banalizzazione del consumismo meramente lucrativo.

Ecco alcune piccole ma significative testimonianze di creatività dolciaria carnevalesca che ci arrivano e qui vogliamo riproporre come esempi di resilienza esistenziale, prima ancora che di cultura gastronomica.

Esempi che ci arrivano dei giovani allievi di Istituti alberghieri, da insegnanti, da pasticceri provetti e di una certa rinomanza, da piccolissime creature che stanno sbocciando al mondo, come da super nonne di età oltre che di passione.

Troviamo anche l’evidenziazione di quel fil rouge che unisce le culture delle diverse Comunità Locali dove, più o meno gli stessi dolci, son chiamati in modo diverso. Testimoni di una cultura di fondo dalle stesse radici.

E’ il caso dei “galani”, o “crostoli”, o “lattughe” o ancora “chiacchiere” o “cenc”. E poi ancora le “giuseppine” o “zeppole di San Giuseppe” oppure “serpule”, come erano chiamate dagli antichi romani.

E ciò dovrebbe ricordare qualcosa a noi umani, litigiosi e un bel po’ egoisti e cortovedenti. Ovvero, che in fondo, sia pure in modi diversi, stiamo parlando di fondamentali che accomunano tutta la specie umana. E questo vale tanto per i dolci di Carnevale quanto per tutto quanto il resto e quindi: meglio trovare un modo per dialogare e lavorare insieme.

I dolci di carnevale sono una buona metafora, perché si fanno per la gioia della compagnia e della condivisione.

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



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

Quest'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@scuolodieffe.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 Giugiole". 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 MARASINA".



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

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



Giuliana Gerloni

Linkman
della Comunità Locale
Wigwam Basso Garda Bresciano



**LE RICETTE
DI CARNEVALE
delle Scuole
Alberghiere**

**A Brescia i dolci
tipici del periodo
pre-quaresimale si
chiamano
Lattughe e
pare proprio
siano un
retaggio della
lunga
dominazione di
Venezia**



**La Comunità Locale
Wigwam di Brescia**

LE LATTUGHE DI CARNEVALE DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI BRESCIA

Anna Vezzoli e Aurora Tripodi con la loro ricetta delle Lattughe di Carnevale, la variante bresciana di una tradizione che risale alla Repubblica della Serenissima

L' Istituto "Andrea Mantegna" nato nel 1986 come sede coordinata del "Caterina De Medici" di Gardone Riviera, grazie alla risposta qualificata che ha saputo fornire nella formazione del settore turistico alberghiero e della ristorazione, l'Istituto alberghiero di Brescia ha in breve acquisito un'identità ben individuata e ha dimostrato vitalità e dinamismo tali da crescere con grande celerità.

Nell'anno scolastico 2000/01 ha ottenuto l'autono-

mia e dal settembre 2009 anche un nuovo e moderno edificio per la sede centrale nel quartiere di Chiesanuova. Il successo riscontrato presso l'utenza passa attraverso l'impegno e la riconversione delle risorse umane e materiali ma soprattutto attraverso il lavoro dei docenti, all'opera in commissioni e sottocommissioni di studio per perfezionare la didattica, i servizi di orientamento e di accoglienza, l'organizzazione dei laboratori di settore e per creare collegamenti col mondo del lavoro e dell'imprenditoria, dell'univer-



**LE LATTUGHE
di Carnevale**



Anna Vezzoli e Aurora Tripodi con la loro ricetta delle Lattughe di Carnevale

sità e della formazione.

Il patrimonio di esperienza costruito negli anni, con la capitalizzazione delle buone prassi e la promozione delle eccellenze, ha consentito di raggiungere competenze di alto livello. Tra gli aspetti determinanti la continua, forte spinta espansionistica che l'ha portato a diventare l'istituto alberghiero di maggiori dimensioni di tutta la provincia, si possono annoverare la partecipazione a gare e con-

corsi professionali insieme ad un fitto calendario di ricorrenze e di appuntamenti consolidati in manifestazioni di settore e istituzionali, la realizzazione di scambi culturali anche con l'estero e l'attivazione di numerosi progetti mirati a coniugare sapere e saper fare.

Negli anni più recenti della sua ventennale esistenza è stata scuola capofila o parte attiva in importanti lavori di progettazione a livello regionale; per le sue peculiari caratteri-

stiche formative, per la ricchezza delle potenzialità già estrinsecate e per quelle "in fieri", ha offerto e offre quindi un contributo non indifferente al progresso del settore turistico alberghiero del territorio bresciano e alla diffusione della cultura dell'accoglienza con i suoi connotati tipici italiani.

Lo stesso nome dell'Istituto, risultato di lunghe riflessioni e di un appassionato dibattito interno, non rappresenta una mera etichetta convenzionale ma intende esprimere le aspirazioni della sua anima più autentica, confortate dagli attuali orientamenti europei sulla valorizzazione della cultura tecnico-professionale, oltre alla volontà di ritagliarsi uno spazio e una fisionomia precisi nel contesto di appartenenza. In altri termini, si è cercato sia di differenziarsi da scelte scontate o riduttive legate alla tradizione enogastronomica nazionale o locale, sia di evocare la ricerca dell'unione tra aspetti teorici e aspetti professionali-operativi del sapere. Il riferimento ad un personaggio lombardo di grande fama e ad un artista vissuto all'epoca delle corti rinascimentali ha



Istituto di Istruzione Superiore di Stato

Andrea Mantegna

Arte bianca e Pasticceria, Enogastronomia, Servizi di sala e vendita, Accoglienza turistica, Tecnico turistico, IeFP

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

Sede legale:

Via Fura, 96

25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893

FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it

bsis031005@pec.istruzione.it

www.istitutomantegna.edu.it



OFFERTA FORMATIVA:

- Accoglienza Turistica
- Arte bianca e pasticceria
- Enogastronomia
- Sala e Vendita
- Tecnico Turistico
- Preparazione degli alimenti e allestimento pasti
- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
- Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

quindi il significato di richiamare l'attenzione sui traguardi ambiziosi a cui conduce la passione per il proprio lavoro e su una cultura globale dell'ospitalità.

Il know-how acquisito, l'articolazione del piano di studi, l'elaborazione di un orario che dà spazio ad attività pratiche pianificate e, in generale, la gestione di un sistema complesso di vaste proporzioni, hanno ormai conquistato un'innegabile organicità, in linea con le indicazioni di specializzazione nell'ambito territoriale cittadino ma soprattutto coerentemente con il passato e la sua identità vocata alla formazio-

ne nel settore turistico alberghiero.

L'Istituto raccoglie utenza delle scuole medie della città e di molti paesi della provincia, in particolare a Nord e a Ovest, oltre che delle province di Cremona e di Bergamo. Da una parte, un'offerta formativa puntata sulla personalizzazione del percorso di studi cerca di valorizzare caratteristiche e potenzialità di studenti dalla provenienza piuttosto eterogenea dal punto di vista culturale e sociale, mentre dall'altra i rapporti assidui con gli Enti Locali tendono al raccordo sinergico per promuovere un impie-

go efficace e integrato delle risorse umane, realizzare un utilizzo finalizzato delle risorse finanziarie, gestire in modo integrato e concordato le strutture scolastiche anche al di fuori degli orari di lezione ■

© Riproduzione riservata



LA RICETTA DEI RAGAZZI

LE LATTUGHE DI CARNEVALE

A Brescia i dolci tipici del periodo pre-quaresimale si chiamano Lattughe e pare proprio siano un retaggio della lunga dominazione di Venezia. Il nome però deriva dalla loro forma increspata, che ricorda la foglia dell'omonima insalata. Questo curioso appellativo deriva dalla forma, rigorosamente a rettangolo con tagli all'interno. La frittura in origine era nello strutto, adesso si friggono nell'olio di semi o di oliva o addirittura si cuociono nel forno per renderle più leggere e digeribili.

INGREDIENTI:

- 500 g. di farina bianca
- 3 uova
- scorza di un limone dalla buccia edibile
- 100 gr di zucchero
- una busta di vanillina
- ½ bicchiere di Marsala o grappa
- 50 gr di burro

PREPARAZIONE DELLE LATTUGHE

Formate una fontana con 500 g. di farina bianca. Lavate un limone e grattugiarne la scorza. Aggiungete 100 g di zucchero, una bustina di vanillina e la scorza del limone. Unire 3 uova, mezzo bicchiere di Marsala e 50 g. di burro. Impastate e ponete a riposare in frigo per mezz'ora. Stendete la pasta. Ricavate dalla sfoglia tanti rettangoli di circa 6 cm. per 10. Praticate tre tagli al centro, lasciando le estremità unite. Scaldare in una pentola un litro d'olio o strutto di maiale come vuole la tradizione e friggere le lattughe poche per volta, deponendole poi su un foglio di carta assorbente. Spolverizzate di zucchero a velo solo al momento dell'assaggio.





Anita Tassinato
Redazione Wigwam News
e pasticceria del Circolo
di Campagna Wigwam
"Arzereto" APS



I "morosi" di San Valentino

Il giorno di San Valentino, chiamato anche festa degli innamorati o colloquialmente San Valentino, è un giorno dedicato all'amore romantico che si celebra il 14 febbraio di ogni anno. Per questa occasione ho pensato di fare dei biscottini con la farina di riso, senza glutine, adatti a colazione, merenda o come fine pasto. Li ho chiamati "morosi" che in dialetto veneto significa "fidanzati". Di seguito la ricetta per prepararli. Buona degustazione!

INGREDIENTI PER 25 BISCOTTI

- 1 uovo (medio)
- 75 g di burro (morbido)
- 60 g di zucchero
- 200 g di farina di riso + q.b. per stendere la frolla
- 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di 1 limone
- cioccolato fondente
- granella di pistacchi

PREPARAZIONE

Tagliare il burro a pezzetti e tenere a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Deve arrivare ad avere una consistenza morbida e cedevole. Sgusciare quindi l'uovo in una ciotola e aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale. Sbattere per qualche minuto con una frusta elettrica. Unire quindi il burro morbido e la buccia grattugiata di un limone. Continuare a sbattere con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere la farina di riso e Mescolare a con un cucchiaino, fino ad ottenere un composto granuloso. Rovesciare sul piano di lavoro e lavorare l'impasto velocemente, fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 30-40 minuti. Quando si sarà indurito stendetela con un mattarello leggermente infarinato e formare una sfoglia alta circa mezzo centimetro. Con uno stampino ricavare i biscotti. Disporre su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere nel forno già caldo a 180° (statico) per 10-12 minuti. Non devono scurirsi troppo. Estrarli dal forno e far raffreddare completamente. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e intingere i biscotti da un lato, adagarli su una teglia ricoperta di carta da forno e mettere la granella di pistacchio sul cioccolato non ancora rappreso. Far raffreddare. I vostri biscotti sono pronti per l'assaggio!



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**

92061130289



Nicola Mazzonetto
Corrispondente
della Comunità Locale
Wigwam del Salento

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

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'essultanza 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

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

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

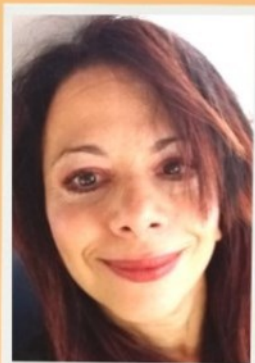
Quote associative 2024

- 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



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!

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 MERAVIGLIE DI CARNEVALE CON GIULIA E LA SCUOLA DI PORTO VIRO

La piccola Giulia intervista Gianluca Fonsato docente della Scuola ENAIP di Porto Viro nella Comunità Locale Wigwam del Delta del Po

G *Giulia: Ciao Gianluca!*

Gianluca: Ciao Giulia, come stai?

Giulia: bene...ma quando iniziamo?

Gianluca: hai già voglia di metterti al lavoro?

Giulia: si guarda ho portato il mio grembiule. Tu hai le cose pronte che la mamma mi ha detto che mi avresti insegnato a fare i crostoli.

Gianluca: si certo, ho tutto qui sul tavolo. Guarda!

Giulia: ok io sono brava a rompere le uova e a mesco-

lare. Anche a pesare con la bilancia.

Gianluca: ma lo sai che i galani si chiamano anche in altri modi? Ora ti insegno la mia ricetta per fare i miei galani. Ma prima ti racconto un po' di me..

Sono un panificatore dell'86 (non dall'86) entrato in questo mondo lievitante, in veste di pizzaiolo poi formandomi nelle scuole di vari mulini. Amando i lievitati non ho che potuto andare a ritroso nella storia di un pane, arrivando al grano e alla sua storia, essenziale per



Giulia Nardin
di anni 5
di Polverara (Pd)

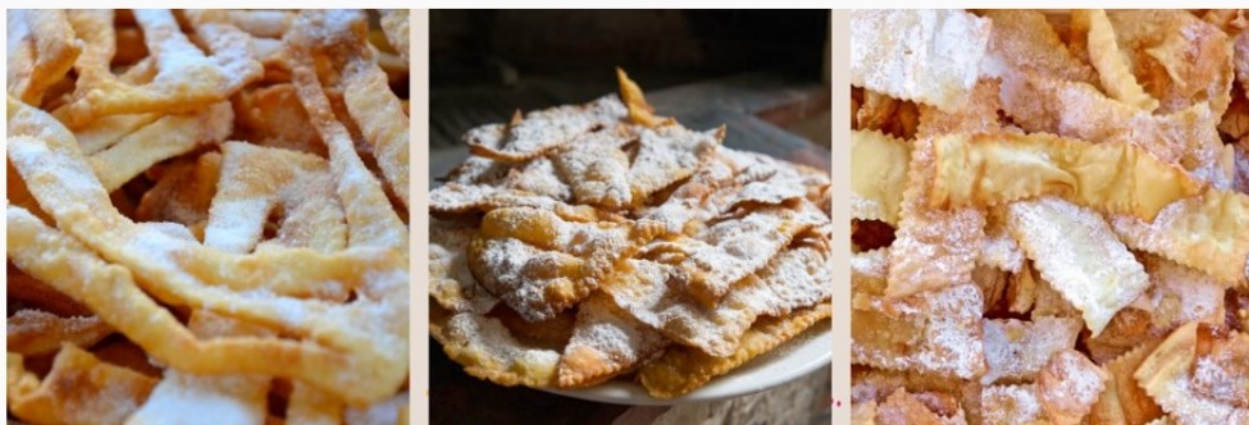
Lavoro candidato al Premio Wigwam Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it



Le Meraviglie sono questi dolci che utilizzano la semplicità per riconnetterci alla nostra storia



La Comunità Locale Wigwam del Delta del Po



LE MERAVIGLIE di Carnevale



capirlo, per capirci, per nutrirci.

Da sei anni sono dietro ad un banco di scuola, a volte cattedra, a volte banco e devo dire che si apprende sempre qualcosa da entrambe. Insegno l'arte bianca ai ragazzi di alberghiero e altri istituti professionali ma la domanda che molti mi fanno è... cos'è l'arte bianca? È quell'arte che si genera dalla vastità creativa della fa-

rina; quindi, insegno alle persone a modellare la farina per diventare pasticceri, panettieri e pizzaioli.

Lavori bistrattati, richiestissimi, sottopagati e sovra pagati al tempo stesso. Un mix di genio e sregolatezza che appaga quando una persona sceglie il tuo prodotto, pane, pizza o dolce che sia per il semplice fatto che l'hai fatto tu e nessun altro.

Quindi avanti con il verbo ed in questa giornata di carnevale ai miei ragazzi ho parlato dei "crostoli" galani in veneziano, chiacchiere in Veneto, Meraviglie in italiano.

Le Meraviglie sono questi dolci che utilizzano la semplicità per riconnetterci alla nostra storia, tessono quei fili invisibili tra passato e presente tanto è vero che ogni nostra nonna nel periodo di febbraio ne ha fritti almeno un chilo, e se chiedi il motivo ti dice che lo faceva anche sua nonna, e così via fino alla notte dei tempi. Il segreto delle meraviglie sta proprio nella semplicità e di deliziare il palato con la storia (e lo zucchero a velo).

Un morso, chiudete gli occhi ed avete fatto la più bella ed utile ca-



tena di Sant'Antonio della vostra vista, tramandando e riproponendo il passato culinario al giorno d'oggi. Per concludere vi chiedo solo una cosa, insegnate questa ricetta ai vostri figli, come io spero di fare col mio che tra un mese arriva.

Per altre ricette intrise di storia vi rimando ad un mio libro di ultima pubblicazione dal titolo "Sette Croste, l'oblio del pane" su calmadimare.it Alla prossima ■

© Riproduzione riservata



ENAIIP sede di Porto Viro

Via Giuseppe Mazzini, 169
45014 Porto Viro (Ro)

Tel: +39 042 206634069

mail: portoviro@enaip.veneto.it

www.enaip.veneto.it



Settori dei corsi:

CUCINA - ACCONCIATURA - MECCANICO - ESTETICA



Le Meraviglie di Carnevale



PREPARAZIONE

Mescolare 500 gr di farina bianca debole da dolci con 40 gr di zucchero e 5 gr di sale. Poi aggiungete 150 gr di uova intere e 20 gr di solo tuorlo (1 giallo d'uovo). Poi 25 gr di panna fresca e 50 gr di rum o un alcolico che preferite. Infine grattate la scorza di un limone. Una volta formata una pasta liscia ed omogenea coprite l'impasto col cellophane e mettetela in frigo per un'ora. Dopo questo riposo fate delle palline da 30 gr (così vi facilitate la stesura con la nonna papera) e le tirate ad 1 millimetro. Piccola incisione al centro per evitare che si gonfi troppo e li frigate in olio di girasole o arachide a 175 gradi per neanche un minuto, girandoli spesso. Una volta tolti, fateli asciugare e zucchero a velo abbondante.

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

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

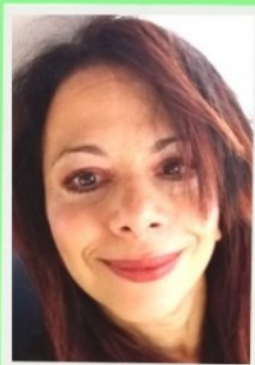
Quote associative 2024

- 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

LE CASTAGNOLE DI MARIA MANOLA E I CROSTOLI 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 Lazzari. 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 Lazzari** 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 lu-



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



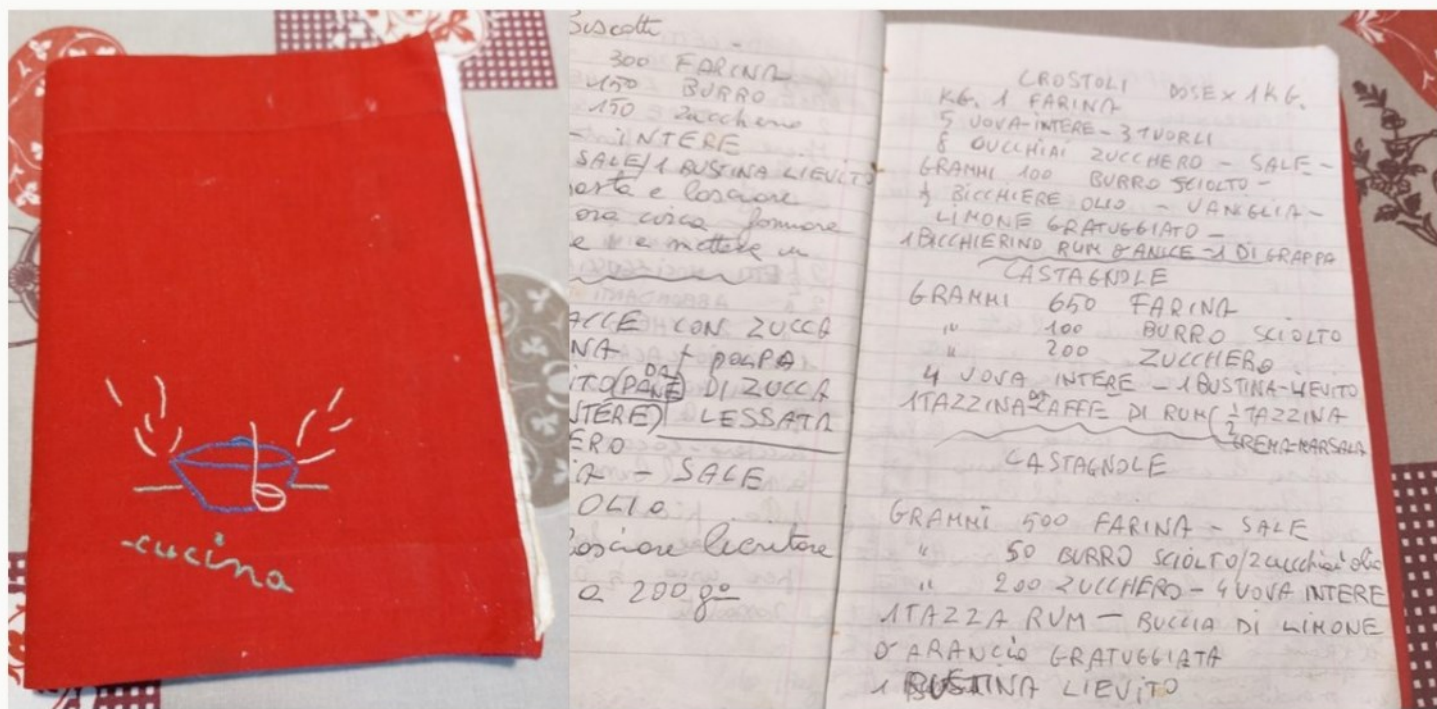
La Comunità Locale Wigwam Valbelluna



Le Castagnole di Maria Manola

&

I crostoli di Suor Alessandrina



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

na 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 grande 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!

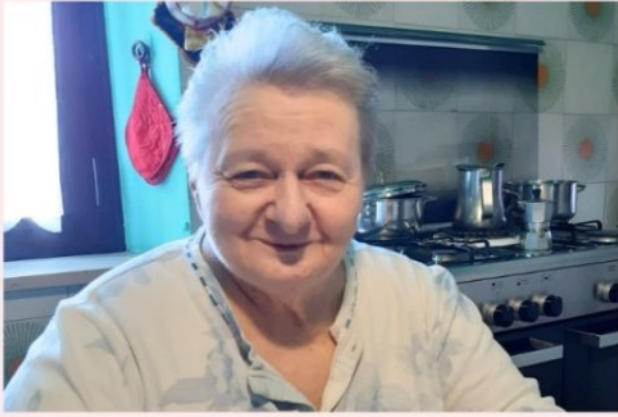
Maria R: Qualche rimpianto?

Maria L.: Non avere imparato l'inglese.

Maria R: Ma c'è del tempo ancora.

Maria L: Te sa ti ■

© Riproduzione riservata



Maria Manola Lazzari



I CROSTOLI DI SUOR ALESSANDRINA

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

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.

