

# 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**

## A IDENTITÀ GOLOSE DI MILANO LE CELEBRITÀ DEL CIBO CREATIVO

*Gli eretici del cibo che innovano la tradizione, questa di Milano è stata un'occasione che sta facendo emergere una nuova cultura alimentare*



**Marco Ceriani**

Corrispondente della  
Comunità Locale Wigwam  
del Ponente Ligure

**L'**evento milanese della gastronomia stellata è andato in scena nello scorso week (9-11 marzo 2024) end con un tema piuttosto impegnativo: **"Non esiste innovazione senza disobbedienza"**; in effetti si potrebbe affermare, senza tema di smentita, che la tradizione prende inizio sempre da un'innovazione.

Anche quest'anno, tra i numerosi Chef ed esponenti della produzione alimentare internazionale ho avuto il piacere di incontrare la mia Chef preferita: **Karime Lopez** di "Gucci Osteria- Massimo Bottura, Firenze". Karime, è una neomam-

ma, ma nel mondo della ristorazione è famosa per essere il primo Chef messicano a ricevere l'ambito riconoscimento della stella Michelin. E per Karime, questo è al contempo felice e dispiaciuta "possibile che prima di me, qui in Messico nessuno sia riuscito ad ottenere questo riconoscimento?"

**Karim ha una sensibilità rara, riesce a trasformare il cibo in vere e proprie opere d'arte (come l'antipasto di Anguilla in carrozza con tortello di zucca, rafano e Balsamico di Modena).**

A Gucci Osteria Karim lavora in Team con suo marito, lo Chef giapponese **Takahiko Kondo**, braccio

**Quella di "Identità golose" è una vetrina di assoluta importanza a tutela del made in Italy**



**La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure**





destro di **Massimo Bottura**, e grande amante della pasta e dei sapori italiani.

**Kondo nel 2005 debutta all'Osteria Francescana di Bottura, dove in cinque anni diventa head pastry chef, e dopo poco ricopre l'incarico di head sous-chef. Dal 2022 Kondo firma con la sua compagna, Karime Lopez il menu di Gucci Osteria di Firenze.**

A Identità Golose 2024 era molto atteso anche lo Chef forse più iconico del momento **Rasmus Munk** che con il suo ristorante



*Alchemist* a Copenhagen ho preso il posto di numero uno internazionale che fu di **René Redzepi** con il suo Noma. Munk ha ottenuto fama planetaria grazie alla sua filosofia di "Cucina Olistica" che fatto guadagnare al suo ristorante 2 stelle Michelin più una verde. Munk è un giovane Chef visionario che merita di essere seguito con grande interesse.

**Sul versante nazionale, tantissime le presenze di peso del panorama dell'alta gastronomia: da Massimo Bottura, alla star televisiva Alessandro Borghese ai Maestri dei prodotti da forno (Come Iginio Massari e Davide Longoni), alla pasticceria (Diego Crosara per Marchesi 1824), ai prodotti ittici in Romagna style di Jacopo Ticchi (Da Lucio, Rimini) e marchigiani con l'innovazione tradizionale di Moreno Cedroni.**

A Milano non possono certo mancare gli show cooking di **Davide Oldani** e **Carlo Cracco** con i loro preparatissimi staff che rappresentano una garanzia della tradizione lombarda.

**Come prodotti alimentari top quality della tradizione italiana, tra i tanti presenti e tutti meritevoli di citazione, spiccano due assolute eccellenze: la "Favola Gran Riserva" (mortadella di San Prospero, Modena) che ha nel suo processo**



**produttivo e nella scelta degli ingredienti, un invidiabile unicum. Questa mortadella viene cotta e insaccata nella cotenna naturale, e stagionata in budelli naturali.**

Non solo, il grasso non è scarto ma è ottenuto dal guanciale e, come non bastasse, l'impasto è addolcito non con il comune saccarosio (zucchero da tavola) ma con miele d'acacia che conferisce al prodotto un gusto unico. Altra eccellenza di nicchia presente a Identità Golose 2024 è il prosciutto di Carpegna, un crudo dal colore ambrato, prodotto principe dei salumi marchigiani, oggi ancora *al top* per gusto e amore della tradizione (la ricetta di produzione è datata 1400 ed è osservata con scrupolo dal disciplinare di produzione).

**E visto che il cibo è un fatto agricolo è da notare la presenza di produttori di piccole piante di erbe aromatiche e serre domestiche verticali.**



**Pastry Chef Cristiano Gaggion**

## WIGWAM VENETO A IDENTITÀ GOLOSE 2024

L'edizione 2024 della rassegna "Identità golose" parla anche veneto ed anche un po' di **Wigwam food style** fatto di impegno, passione, amore per gli ingredienti delle filiere corte, di rispetto per la tradizione ma an-



che di innovazione. E il merito è dell'amico pasticciere **Cristiano Gaggion** della Comunità Locale dell'Alpago nel bellunese, che è stato protagonista domenica 10 marzo all'Allianz Mico di Milano, insieme ai più grandi professionisti della cucina: italiana e non solo.

**«In accordo con gli Ambasciatori del gusto - afferma proprio Gaggion - sarò presente per il Consorzio Tutela dell'aceto balsamico. E realizzerò un dolce utilizzando proprio questo prodotto d'eccellenza: nello specifico, una tartelletta con crema alla ricotta, frolla di riso e mais, arricchita dall'aceto balsamico».**

Quella di "Identità golose" è una vetrina di assoluta importanza a tutela del made in Italy: *«In più - conclude il pasticciere bellunese - è strategico il connu-*

*bio tra aziende e professionisti, finalizzato a valorizzare i prodotti di qualità. È destinato a garantire sorprese interessanti».*

**Cristiano Gaggion ha nobilitato l'Aceto Balsamico di Modena presentando una "Sinfonia balsamica su crema di ricotta", Gaggion ha dichiarato "oggi per me è stata una sfida, ma anche un onore utilizzare un Balsamico la cui maturazione e invecchiamento ha avuto inizio nel 1971. Belle sfide che esaltano il lavoro fatto di impegno, passione e dedizione". Bravo! ■**

© Riproduzione riservata

# DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY DELLA SACCISICA**

**CTG Saccisica**  
Centro Turistico Giovanile Saccisica APS  
Via Castello, 18 - 35028 Piove di Sacco (Pd)  
Info: liaeldozag@libero.it  
Cell. +39 340 4007009 (Lia Miotto)  
FB: ctg.saccisica

Il Centro turistico Giovanile Saccisica (CTG Saccisica) è un'associazione nazionale, che da oltre 60 anni si interessa di tempo libero e turismo sociale senza fini di lucro che promuove e realizza un progetto educativo e di formazione integrale della persona, agendo nei settori del turismo giovanile e sociale, del tempo libero, dell'ambiente e del volontariato culturale. Il Centro turistico Giovanile Saccisica organizza **visite guidate** alla Città di Piove di Sacco e alla Torre Carrarese e alle Chiesette del territorio, con gli animatori Culturali ed Ambientali per tutto l'anno in occasione del mercato dei prodotti ogni seconda domenica del mese oppure su prenotazione. I siti convenzionati e visitabili con Ctg Saccisica a Piove di Sacco (Pd) sono: la Torre Carrarese, Santa Maria dei Penitenti, l'Oratorio del SS. Crocifisso (Chiesa di San Francesco), la Chiesa di San Nicolò e Santa Giustina (Chiesa di San Rocco).

**SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE**

(\*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1986 riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



## CTG Saccisica

Centro Turistico Giovanile Saccisica APS  
Via Castello, 18 - 35028 Piove di Sacco (Pd)  
Info: liaeldozag@libero.it  
Cell. +39 340 4007009 (Lia Miotto)  
FB: ctg.saccisica

**Il Centro turistico Giovanile Saccisica (CTG Saccisica)** è un'associazione nazionale, che da oltre 60 anni si interessa di **tempo libero** e **turismo sociale** senza fini di lucro che promuove e realizza un progetto educativo e di formazione integrale della persona, agendo nei settori del turismo giovanile e sociale, del tempo libero, dell'ambiente e del volontariato culturale.

**SOSTENITORE**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY BASSO GARDA BRESCIANO**

**LEGA NAVALE ITALIANA**  
Fabio Finozzi  
Lungolago C. Battisti, 134 - 25015 Desenzano (Bs)  
Tel. +39 030 9120310 Mob. +39 340 7711483  
segreteria@inidesenzano.com.co  
www.leganavaledesenzano.it

La Lega Navale Italiana Sez. di Brescia-Desenzano è un'Associazione di Promozione Sociale e di Tutela Ambientale che si è data un obiettivo: **Lago per tutti...nessuno escluso**. L'Associazione, con i suoi tantissimi soci, opera sul Garda da oltre **80 anni**, in collaborazione con tutte le associazioni che perseguono gli stessi scopi. Alla Lega Navale si praticano, si insegnano, si diffondono tutti gli sport acquatici: **Vela, Sup, Canoa, Kayak, Surfski, Subacque, Nuoto**. In collaborazione con l'Associazione "Salubrità Onlus" si è creato uno spazio per far fare attività a persone con **disabilità fisica o mentale**. Si organizzano corsi di vela a due persone al costo di uno, la persona con disabilità fa il corso con una persona di sua fiducia che lo potrà seguire poi nelle varie uscite. L'Associazione collabora con il progetto della Regione Lombardia e sostenuto da fondazione Cariplo "Legami leali" per aiutare i ragazzi a trovare un futuro lavorativo nel campo dello sport della vela. Come ente di tutela ambientale, danno la loro collaborazione per la tutela e la salvaguardia del Garda, del suo patrimonio iltico, della sua qualità delle acque, della salvaguardia delle aree

**SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE**

(\*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1986 riconosciuta con Primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



## LEGA NAVALE ITALIANA

Fabio Finozzi  
Lungolago C. Battisti, 134 - 25015 Desenzano (Bs)  
Tel. +39 030 9120310 Mob. +39 340 7711483  
segreteria@inidesenzano.com.co  
www.leganavaledesenzano.it

**La Lega Navale Italiana Sez. di Brescia-Desenzano** è un'Associazione di Promozione Sociale e di Tutela Ambientale che si è data un obiettivo: **Lago per tutti...nessuno escluso**. L'Associazione, con i suoi tantissimi soci, opera sul Garda da oltre **80 anni**, in collaborazione con tutte le associazioni che perseguono gli stessi scopi. Alla Lega Navale si praticano, si insegnano, si diffondono tutti gli sport acquatici: **Vela, Sup, Canoa, Kayak, Surfski, Subacque, Nuoto**.

**SOSTENITORE**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY MIRANESE**

**ISTITUTO "8 MARZO - K. LORENZ"**  
Istituto di Istruzione Superiore  
Via Matteotti, 42 A/3—30035 Mirano (Venezia)  
Tel. +39 041 430955 Fax +39 041 434281  
info@8marzolorenz.it | www.8marzolorenz.gov.it

L'Istituto di Istruzione Superiore "8 Marzo - K. Lorenz" nasce il 1° settembre 2013 a seguito del dimensionamento della rete scolastica di Mirano sancito dalla Delibera della Regione Veneto n. 2893 del 28/12/2012 che ha visto la fusione di due Istituti preesistenti e caratterizzati da una storia ed una identità consolidata nel territorio: l'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "8 Marzo" e l'Istituto Tecnico e Professionale Agrario "K. Lorenz" che dispone anche di una Azienda Agraria dove si svolgono lezioni sia teoriche che pratiche. L'offerta formativa è così articolata:

- FORMAZIONE PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI con l'indirizzo: Servizi per l'agricoltura e per il campo agrario per tutti gli studenti di classe 3-4-5 dell'indirizzo agrario o anche gli studenti di classe secondaria del biennio agrario. Possono partecipare gli studenti delle classi 3-4-5 degli indirizzi tecnici AFM-SIA-CAT-TUR con obiettivi di orientamento formativo post-secondario delle classi seconde. In quest'ambito, nella parte di competenza della Comunità Locale di Offerta di Istruzione Superiore, si svolgono lezioni sia teoriche che pratiche.

**ENTE SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE**

(\*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1986 riconosciuta con Primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



## ISTITUTO "8 MARZO - K. LORENZ"

Istituto di Istruzione Superiore  
Via Matteotti, 42 A/3—30035 Mirano (Venezia)  
Tel. +39 041 430955 Fax +39 041 434281  
info@8marzolorenz.it | www.8marzolorenz.gov.it

**L'Istituto di Istruzione Superiore "8 Marzo - K. Lorenz"** nasce il 1° settembre 2013 a seguito del dimensionamento della rete scolastica di Mirano sancito dalla Delibera della Regione Veneto n. 2893 del 28/12/2012 che ha visto la fusione di due Istituti preesistenti e caratterizzati da una storia ed una identità consolidata nel territorio: l'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "8 Marzo" e l'Istituto Tecnico e Professionale Agrario "K. Lorenz" che dispone anche di una Azienda Agraria dove si svolgono lezioni sia teoriche che pratiche.

**SOSTENITORE**



**I WIGWAM CHEQUE** possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in WIGWAM CHEQUE. Chi incassa WIGWAM CHEQUE, a sua volta potrà rispendere negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidaristico dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.