

# 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**

## LA DOLCE BUONA PASQUA CON LA VENEZIANA CHE È ANCHE MILANESE

*Il lancio a cura della straordinaria combine tra un prestigioso pasticcere un formatore e tre giovanissimi alunni della Scuola ENGIM Veneto di Oderzo*

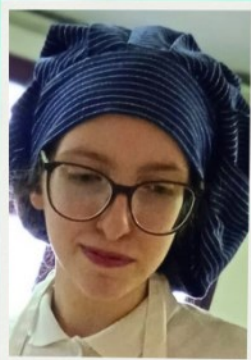
**S**i dice che l'origine della Focaccia Veneziana risale al XV Secolo e che sia legata alla Repubblica della Serenissima.

La sua forma è legata ad uno stampo simile allo stampo in carta oleata del Panettone, e il suo periodo di produzione era usualmente nei giorni precedenti la Pasqua. Il suo impasto è meno carico di burro e presenta una consistenza più compatta, senza quella sfilacciatura, usuale per i grandi lievitati. Se, oltre a tutto ciò consideriamo che non ci sono uvetta e canditi, la cosa si fa ancor più ingarbugliata.

**In origine era la fugazza o fugassa, un dolce tipico delle festivi-**

**tà pasquali e natalizie cucinato in casa mescolando burro, uova, miele e zucchero all'impasto del pane. Le famiglie più facoltose aggiungevano poi spezie come la cannella e i chiodi di garofano, che Venezia importava dall'oriente e ne era di fatto la monopolista e che un tempo si trovavano in tutta la sua cucina.**

La "Veneziana", più genericamente conosciuta come focaccia veneziana in Veneto ma che è ritenuta una tipicità anche della dolceria milanese, è riuscita a ritagliarsi il suo spazio e sta ritornando alla grande sulle tavole questo, a detta degli addetti del settore, non solo nel periodo della



**Chiara Bolzan**

dell'Istituto Professionale ENGIM Veneto "Brandolini Rota" di Oderzo (Tv)



**Thomas Dalla Nora**

dell'Istituto Professionale ENGIM Veneto "Brandolini Rota" di Oderzo (Tv)

Lavoro candidato al Premio Wigwam Stampa Italiana 2024  
Giovani comunicatori per Comunità resilienti  
→ [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it)

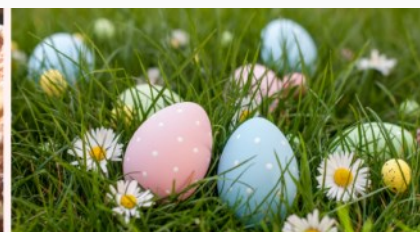
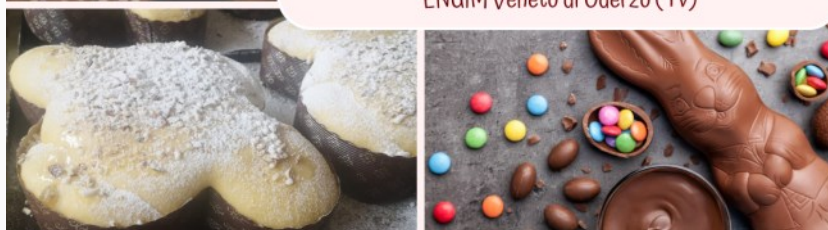


**La Comunità Locale Wigwam di Treviso**



**Buona Pasqua**

con la Veneziana dei ragazzi dell'Istituto Professionale ENGIM Veneto di Oderzo (Tv)







**Da sx: Chiara Bolzan, Gioia Masier, Cristiano Gaggion (Formatore settore pasticceria), Thomas Dalla Nora e Carlo Dalla Longa (Formatore settore panificazione)**

Pasquale ma ormai in tutto l'anno.

**Ma a chi leghiamo la sua produzione? Sono forse i pasticceri o i panettieri a proporla? Forse possiamo dire che in questo caso i panettieri la propongono con maggior frequenza, anche quando non la affiancano alla sorella Colomba, durante le feste Natalizie e in tutti i mesi dell'anno come prodotto per la colazione o per un fine pasto, spesso presente nella dispensa sempre pronta come alternativa per una pausa dolce ma non troppo.**

La glassatura è il suo segno distintivo, la sua copertura lascia spazio alla fantasia pas-

sando dal semplice albume con lo zucchero alle mandorle e gli immancabili "zuccherini" o, meglio, chiamati zucchero in granella, la rendono sfiziosa ed attraente con la sua semplicità.

**Non possiamo dimenticare il taglio a croce che si lega alla simbologia religiosa e ne esalta la cromaticità, mettendo in evidenza la "scarpatura" (il solco del taglio) che ne caratterizza la forma, distinguendola e identificandola nel mondo dei grandi lievitati.**

*di Carlo Dalla Longa,  
formatore settore  
panificazione Istituto  
Professionale ENGIM Veneto  
di Oderzo (Tv)*



## LA "VENEZIANA" DELL' HINTERLAND MILANESE

**C**on mamma Maria, la mattina accompagnandomi all'asilo, nei primi anni Cinquanta del 1900, la tappa usuale lungo il tragitto era in forno che, prospiciente la Statale dei Giovi, nei pressi della vecchia chiesa dedicata a San Cristoforo di Ospitaletto di Cormano, oltre a profumatissime pagnotte sfor-







Viale Sigismondo Brandolini, 6  
31046 - ODERZO (TV)  
Telefono: +39 0422 718430  
segreteria@oderzo.engim.tv.it



nava altrettanto fragranti "veneziane".

**Quella che si prendeva, era per l'intervallo di mezza mattina, rotonda, di 12-15 cm di diametro, soffice e rigorosamente tempestate da granelli di zucchero che già, prima di giungere alla scuola materna, peraltro non molto distante, in via Ti-**

**ziano, dove ancora si trova, una buona metà erano già stati spiluccati.**

Da piccolo immigrato veneto-padovano, la denominazione di questo dolce mi richiamava ad una certa familiarità, ma già da quella piccola età mi chiedevo cosa ci facesse là nel milanese, un dolce che si chiamava "veneziana".

**Lascio agli storici della cucina il lambiccamento nel disquisire, ma proprio in occasione del recente scambio di idee con gli amici pasticceri per questo numero della Wigwam News sui dolci della Pasqua, molti sono concordi che l'origine sia dalla città lagunare, se non altro per l'uso, nelle versioni più ricche di spezie di cui, come sappiamo, la Serenissima gestiva un gran mercato.**

Probabile che, come per altri preparati culinari, la semplicità della ricetta, insieme alla tutto sommato derivazione diretta dalla panificazione, ne abbia esteso notorietà e adozione anche all'allora confinante Ducato di Milano.



*La Veneziana finita di Cristiano Gaggion*



Certo è che a molti anni di distanza, quel forno - che stava sopra un pianerottolo con scalini e che ora non c'è più - gode di beneficio di memoria grazie ad un umile dolce, che fa da connettivo per un arcipelago di ricordi. Si può ben dire che l'imprinting organolettico rappresenti un punto fermo nella vita

delle persone e della memoria di luoghi, di situazioni e certamente anche di affetti ■

di *Efrem Tassinato*,  
Presidente  
di *Wigwam Clubs Italia APS*

© Riproduzione riservata



## DOVE SI PRODUCE E SI PUÒ ACQUISTARE LA FOCACCIA VENETA

*Pasticceria Gaggion*

Viale Alpago 129 - 32020 Alpago (Bl)  
[pasticceria.gaggion@libero.it](mailto:pasticceria.gaggion@libero.it) Palmisano

*Olivieri Oliviero*

Via Calavena Bassa 22 - 36071 Arzignano (Vi)  
[oliviero@olivieri1882.com](mailto:oliviero@olivieri1882.com)

*Panificio Maran*

Via Don Bosco 105 - 35030 Selvazzano Dentro (Pd)  
[lorenzomercanzin6@gmail.com](mailto:lorenzomercanzin6@gmail.com)

*Panificio Finotti*

Via Forni, 24 - 45014 Porto Viro (Ro)  
[panificiofinotti@gmail.com](mailto:panificiofinotti@gmail.com)  
[www.panificiofinotti-porto-viro.it](http://www.panificiofinotti-porto-viro.it)



*Pasticceria Palmisano*

Sede legale:  
Via San Martino sx, 668 - 30142 Burano (Ve)  
Sede operativa:  
Via E. Bugatti, 32 - 30016 Jesolo (Ve)  
<https://www.dolcipalmisano.it/>

*Cella Panificio Pasticceria*

Via Roma, 68 - 30020 Torre di Mosto (Ve)  
[cella-srl@libero.it](mailto:cella-srl@libero.it)

*Pasticceria Cioccolateria Max*

Via Sant'Angelo, 75 - 31100 Treviso  
[pasticceriacioccmmax@gmail.com](mailto:pasticceriacioccmmax@gmail.com)

*Pasticceria Milani Dolci Tentazioni*

Viale Porta Po, 55 - 45100 Rovigo  
[pasticceriamilani@libero.it](mailto:pasticceriamilani@libero.it)





## LA VENEZIANA DI CRISTIANO GAGGION

### INGREDIENTI PER IL PRIMO IMPASTO:

- 4000 g di farina
- 1100 g di zucchero
- 1700 g di acqua
- 800 g di tuorli
- 1500 g di burro
- 1300 g di lievito madre

### PROCEDIMENTO:

Mettere tutti gli ingredienti nella macchina impastatrice e lasciare lavorare l'impasto fino a quando si sarà formata la maglia glutinica. Aggiungere per ultimi i tuorli d'uovo. Mettere l'impasto in un contenitore per la lievitazione, stimata per circa 14-15 ore a 30°C di temperatura e comunque fino a quando sarà raddoppiato il volume iniziale.

### INGREDIENTI PER IL SECONDO IMPASTO:

- 1000 g di farina
- 900 g di zucchero
- 100 g di miele
- 800 g di tuorli
- 92 g di sale
- 2500 g di burro
- 8 bacche di vaniglia
- 2000 g di arancia candita
- 2000 g di pasta d'arancia

### PROCEDIMENTO:

Versare nell'impastatrice il primo impasto insieme alla farina e lavorare la pasta fino a che non diventerà liscia ed omogenea. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e per ultima la frutta candita fino a distribuire le sospensioni uniformemente. Lasciar riposare per 30 minuti l'impasto. Preparare le pezzature, arrotolarle e metterle nei pirottini. Posizionare successivamente in stufa fino a che l'impasto raggiungerà i 3/4 dello stampo. Infornare a 160°C per 55 minuti circa. La temperatura al cuore del prodotto deve raggiungere i 96°C. Appena terminata la cottura capovolgere le veneziane e far raffreddare a temperatura ambiente.

