

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

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

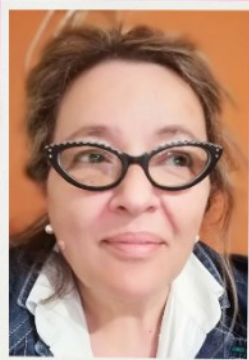
Quote associative 2024

- 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



Ada Cosco

Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Crotonese

BUONA PASQUETTA CROTONESE CON LA MAESTRA DELLA FATTORIA

La terra dove si coltiva e si alleva, la fattoria dove si producono i formaggi e si fa attività didattica ed infine in cucina a preparare le Cuzzupe Calabresi

In Calabria nelle terre cutresi in provincia di Crotonese, il Marchesato, c'è una maestra che insegna educazione rurale ai bimbi, con l'impronta della conoscenza del mondo agricolo.

L'agricoltura italiana negli ultimi decenni è stata oggetto di una forte crisi strutturale. Ci si aspettava una riforma perché era necessaria, visto soprattutto il cambiamento climatico e le pretese del consumatore del nuovo millennio, invogliando le multinazionali a creare "cibo spazzatura". Senza parlare delle violenze subi-

te verso il Made in Italy che ha messo ulteriormente in crisi il fattore identitario e con esso ha tagliato notevolmente l'economia delle piccole aziende produttrici alimentari che con le esportazioni fatturavano fior di quattrini. Il fiore all'occhiello!

Si, non solo economy, risorse nazionali, le produzioni entravano nelle case degli emigranti e loro sentivano aria di famiglia, terra loro. Purtroppo lo dice il sole ventiquattro, nel settembre 2023, anche "un terzo dei terreni coltivabili è abban-

La Pasqua è alle porte e Maria Rosaria ha ospitato i bambini delle scuole elementari per creare una sinergia tra loro e il miracolo della natura



La Comunità Locale Wigwam del Crotonese

BUONA

Pasquetta

DAL CROTONESE



Da sx: Maria Rosaria Cofone, il marito Leopoldo Fazzolari e Nicola Fazzolari

donato". Si vince dalle domande PAC, il 10% in meno.

Proprio perché nel corso degli anni non si è riusciti a tutelare le produzioni agroalimentari italiane che hanno portato il tricolore nel mondo. Una politica patriottica avrebbe concesso alle nostre aziende agricole di camminare a testa alta. Tuttavia, c'è chi ci crede e ancora resiste essendo convinto nella mission. Del resto chi è che somministra cibo per la sopravvivenza? E' l'agricoltore sulla

terra! Chi produce cibo ha una grossa responsabilità!

Il più grande lavoro sulla terra è produrre cibo!

E bisogna creare una sinergia consapevole tra chi produce e chi consuma. Incominciando dalle piccole realtà imprenditoriali con scelte coscienti e sostenibili.

Ecco un progetto, quello di **Maria Rosaria Cofone**, moglie di un imprenditore agrico-

lo crotonese, **Leopoldo Fazzolari** figlio di Nicola: agricoltore DOC, 400 ettari divisi tra foraggiere per l'allevamento estensivo del bestiame, ovicaprino, vacche da latte e carne, maiali e coltivazione di grano duro antico.

Insomma, filiera corta e biologica, in tutta l'azienda. Maria Rosaria laurea in assistente sociale, per sua scelta abbandona l'insegnamento convenzionale, per dedicarsi a progetti che educano i bimbi, "abitanti della terra" a rispettarla e amarla. Ha voluto buttarsi con progetti agri-sociali. Convinta più che mai che bisogna incominciare dalle piccole età.

Attività didattica

Educazione alla sostenibilità: ambientale, economica, sociale e agricola.





“Educare i bambini incominciando al rispetto della natura” sosteneva, a tutt’oggi, Maria Rosaria. Possiamo chiamarla educazione all’economia della terra quella adottata da lei verso i piccoli abitanti del futuro.

Importante parlare con loro per renderli consapevoli e responsabili con i progetti che mette in gioco Maria Rosaria con le mani in pasta, con le farine, come far nascere una pianta, come fare il formaggio. Coinvolgendoli nella raccolta differenziata perché grazie al compost domestico si può creare un orto casalingo. Coinvolgerli nei piatti tipici, della tradizione, ricette gustose, con qualche cenno storico ma soprattutto guidarli a una sana alimentazione, giocando. Insegnare i bambini quanto è importante rispettare l’ambiente.

Nei suoi progetti ha trovato molti consensi, le insegnanti portano i loro alunni perché sanno bene trasmettere messaggi chiari e forti giocando.

Il pranzo di Pasqua è un rito in Calabria

La Pasqua è alle porte e Maria Rosaria ha ospitato i bambini delle scuole elementari

per creare una sinergia tra loro e il miracolo della natura. Le sementi messe a dimorare escono fuori dal loro germoglio ed è una grazia del creato. Senza bacchetta magica!

Ma nella sua immensa cucina, agriturismo a conduzione familiare, è già pronta per somministrare i menù che richiedono la santa Pasqua. Im-



Attività didattica in fattoria



pasti dolci che rappresentano i luoghi di una sacralità dolciaria che rinnovano le credenze popolari come le cuzzupe e riganelli pieni di fichi e noci della Sila. Ma il pranzo della Santa Pasqua è intriso di sapori di una terra calda e forte.

Genuini e a tratti percepiti da gusti e sapori. E la ricetta speciale di Maria Rosaria fa eco tra i commensali già provati da cotanta sapienza culinaria. Il risotto con le erbe di campo e finocchietto selvatico, spiattato con fili di ricotta affumicata

tra foglie di ulivo.

Un capretto al forno che si separa dolcemente sommerso da pomodorini e cipollotti con spezie segrete. Lei si è fatta anche un erbario, dove grazie alle sapienze popolari delle persone anziane riesce a rivalutare le erbe sia officinali sia gastronomiche. Insomma, tavole piene di ben di Dio, dove non manca il pecorino crotonese che lei stessa cura, le mozzarelle biologiche e il caprino.

Maria Rosaria ma non sei stanca? Hai anche quattro figli? "Io

fin da piccola sognavo di vivere all'aria aperta, ed essere utile nelle faccende agricole e trasmettere i valori di cui la natura ha bisogno per sostenerci. Gli animali mi vogliono bene, la natura prospera, nel mio orto in dodici mesi c'è sempre qualcosa. Vuol dire che riesco ad amare ed essere contraccambiata" Certamente continuerà la sua missione educando tutti coloro che entreranno nell'azienda agricola Fazzolari, perché grazie a donne come lei la prosperità è assicurata ■

© Riproduzione riservata

Cuzzupe Calabresi

GLI INGREDIENTI

farina 00 500 g
 uova medie 3 + 1 tuorlo (a temperatura ambiente)
 zucchero semolato 225 g
 lievito in polvere per dolci 16 g (1 bustina)
 latte fresco intero 40 g
 burro 100 g (a temperatura ambiente)
 la scorza grattugiata di 1 limone
 vaniglia 1 cucchiaino di estratto
 sale 1 pizzico



PER LA RICOPERTURA

albumi 1 (30 g)
 zucchero semolato 100 g
 limone 1 cucchiaino di succo

PER LA DECORAZIONE

uova medie lavate e asciugate 3
 zuccherini colorati q.b.

PER L'IMPASTO

Nella ciotola di una planetaria munita di foglia metti il burro morbido, la scorza di limone, la vaniglia, il latte e lo zucchero; aziona la macchina e, quando tutto sarà ben amalgamato, unisci le uova, una alla volta. Quando avrai ottenuto una bella crema, unisci la farina setacciata con il lievito e impasta giusto il tempo che servirà per ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto appiccicoso. Stendi la pellicola trasparente su un piano di lavoro, infarinalo leggermente e poi con l'aiuto di un tarocco o di una spatola trasferisci l'impasto sul piano. Infarina l'impasto leggermente, chiudi tutto con la pellicola e poni in frigorifero per un'ora: questa operazione servirà per lavorare meglio l'impasto nei passaggi successivi e per fargli mantenere la forma che gli darai. Per fare la ricopertura, in una ciotola sbatti l'albume fino a farlo diventare bianco, poi aggiungi lo zucchero semolato e il succo di limone. Sbatti di nuovo fino a ottenere un composto piuttosto denso e bianchissimo poi copri con pellicola e tienilo da parte. Prendi l'impasto freddo, dividilo in tre parti ognuna del peso di 330 g e in altre 3 da 25 g l'una. Con i pezzi più grandi forma dei filoncini della lunghezza di cm 50, mentre con quelli più piccoli forma dei bastoncini della lunghezza di 26 cm che poi taglierai a metà. Con i 3 bastoncini più grossi forma una treccia, poi chiudila a ciambella e posizionala sulla placca foderata con carta forno. Poni sulla ciambella 3 uova, pressale leggermente in modo da formare una piccola conca e poi fermale con i bastoncini più piccoli, formando una croce su ogni uovo. Per decorare la tua cuzzupa hai due opzioni: spennellarla con l'uovo sbattuto, cospargerla con gli zuccherini colorati e infornarla in forno statico preriscaldato a 180° per 30-35 minuti. Oppure puoi infornare la cuzzupa in forno statico preriscaldato a 180° per 30-35 minuti, poi sfornala e ricoprila immediatamente con la ricopertura di albume e qualche zuccherino colorato. Qualunque sia la decorazione che sceglierai, una volta cotto lascia raffreddare completamente il tuo dolce e poi gusta la cuzzupa in tutta la sua bontà!