

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associate 2025

- 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 BPPIITRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Gianluca Fonsato
Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Delta del Po

COMUNITÀ WIGWAM DEL DELTA PO GIANLUCA NEO CORRISPONDENTE

Un grande appassionato e studioso e promotore delle eccellenze del territorio, con particolare riferimento al pane, ai panificati e ai grani antichi da cui derivano

Mi chiamo **Gianluca Fonsato**, classe 86 e da vent'anni anni cammino tra farina e parole, dentro panifici, forni, mulini, scuole. Insegno l'arte bianca, scrivo, ascolto. E da oggi, sono felice di iniziare un nuovo viaggio come Corrispondente della Rete Wigwam per il territorio della Comunità Locale Wigwam del Delta del Po ma con un occhio di attenzione anche per la provincia di Rovigo: una terra che conosco, che mi ha formato, che provo a raccontare attraverso ciò che più la rappresenta in profondità – il cibo, e nel dettaglio, il pane.

Non sono figlio d'arte, ma l'arte bianca mi ha adottato giovane. Ho

gestito per dieci anni una pizzeria, poi ho scelto di studiare, insegnare e scrivere. Sono diventato docente in istituti professionali e scuole di cucina, consulente per mulini e panifici artigiani, ma anche mi sono cimentato come scrittore e divulgatore. Tengo corsi di formazione professionale e amatoriale in tutta Italia, da laboratori tecnici di grandi lievitati alle lezioni pratiche sulla pizza in teglia, passando per il pane con pasta madre, la focaccia regionale, i croissant sfogliati e i lievitati d'autore.

Insegno ai giovani studenti e agli adulti in riqualificazione professionale, ma anche ai curiosi

Come "giornalista" per il Circuito Wigwam, il mio obiettivo è semplice: documentare il territorio attraverso il pane. Voglio dare voce ai fornai che hanno visto cambiare il paesaggio, le abitudini, il gusto



La Comunità Locale
Wigwam del
Delta del Po

Gianluca Fonsato
Wigwam Correspondent

Wigwam Delta Po Local Community - Italy
Via Manzoni, 9/a - 45017 Loreo (Ro)

MOB +39 348 6605786
E-MAIL deltapo@wigwam.it
WEB www.wigwam.it



che vogliono rimettere le mani in pasta per riscoprire un legame dimenticato con la farina e con sé stessi.

Ma un colpo forte, uno di quelli che cambiano la traiettoria della narrazione, l'ho ricevuto qualche anno fa in una casa di riposo. Ero stato invitato a parlare di pane, e ingenuamente mi ero preparato con entusiasmo. Appena ho iniziato, una signora mi ha fermato con uno sguardo diretto: *“Per parlare di pane, bisogna conoscere la fame”*. Io la fame non l'avevo conosciuta. E allora ho dovuto cercarmene una. Non quella fisica, ma una fame più sottile, più profonda: la fame di senso, di verità, di gesti che non siano solo funzionali ma necessari. Ho iniziato a cercare quel vuoto che solo il pane, quello vero, può colmare.

Questa ricerca è diventata scrittura. Ho pubblicato due libri che indagano proprio gli intrecci profondi tra arte bianca, identità e tra-

sformazione. Il primo, Il lato oscuro della crusca - l'alchimia dell'Arte bianca, è un viaggio tra fermenti, simboli, scarti e verità dimenticate del mondo della panificazione. Non solo tecnica, ma antropologia, mitologia e filosofia impastate nella stessa ciotola. Il secondo, Sette croste - l'oblio del pane, è un'opera ibrida tra poesia e saggio che esplora le sette “croste” simboliche del pane: la memoria, le radici, il sacrificio, la rinascita, l'eccesso, l'opulenza e la perdita di signifi-

cato. Ogni crosta è una lente per leggere il nostro tempo.

Dal 2024 ho iniziato a pubblicare una newsletter su Substack dal titolo *Lieviti e Parole*, un nome semplice, ma sincero. Il pane, quello vero, è fragile. Ha bisogno di tempo, di cura, di temperatura giusta. Non si adatta: protesta, esplode, implode, si secca. Come noi. In questa newsletter racconto il pane in tutte le sue forme: ricette tecniche, ma anche storie di fornai, aneddoti di mulini, poesie sul glutine e considerazioni su come l'industria e la società stanno cambiando il nostro modo di nutrirci, e quindi di essere comunità.

La newsletter “Lieviti e Parole” ogni settimana alterna contenuti gratuiti e speciali per gli abbonati. C'è rigore tecnico – impasti spiegati al grammo, con lievitazioni, temperature, idratazioni – ma anche profondità culturale: un impasto





l'ingresso delle farine tecniche nei forni artigianali, le storture del mercato e le derive della comunicazione alimentare.

Come "giornalista" per il Circuito Wigwam, il mio obiettivo è semplice: documentare il territorio attraverso il pane. Voglio dare voce ai fornai che hanno visto cambiare il paesaggio, le abitudini, il gusto. Raccontare come un tempo si panificava nelle case e oggi si cerca di ritrovare quella semplicità nei laboratori. Andare nei borghi, nelle frazioni, nei campi dove cresceva "solo" grani e oggi spunta la logistica e l'agricoltura di precisione. Raccontare i pochi che resistono e quelli che si reinventano.

non è solo acqua e farina, è memoria, è gesto tramandato, è forma di resistenza. Racconto anche il lato oscuro del pane: la segale cornuta e i suoi legami con la superstizione, il rapporto tra fermentazione e salute,



Non solo reportage gastronomici, ma microstorie culturali. Il pane, in fondo, è una cartina al tornasole del territorio: quando cambia lui, vuol dire che tutto intorno è già cambiato.

E io voglio documentare questi cambiamenti, uno spicchio alla volta, crosta dopo crosta. Perché raccontare il pane significa raccontare chi siamo stati, chi siamo e forse – se ascoltiamo davvero – anche chi potremmo tornare a essere ■

© Riproduzione riservata





IL LATO OSCURO DELLA CRUSCA

è il racconto di un viaggio fatto nel mondo della panificazione. Di come un raggio di sole diventa grano, di come la farina diventa pane, di come l'amido diventa energia. Un libro che ti porta in maniera teorica e pratica a tu per tu con la farina ed il suo utilizzo. Ti illustra la tipologia di macinazione, le caratteristiche di forza e la miscelazione con gli altri ingredienti come l'acqua, il lievito ed il sale.

Troverai un ricettario dettagliato che percorre la storia della panificazione italiana, dal pane alla pizza proponendo ricette semplici e la loro variante "oscura". È un manuale che insegna a manipolare i quattro elementi (acqua, terra, fuoco, aria) e a diventare un alchimista dell'arte bianca. Nulla è nascosto, neanche i segreti che i professionisti custodiscono più gelosamente.

SETTE CROSTE, L'OBLIO DEL PANE

è un libro-diario che racconta tre viaggi che avvengono in tre dimensioni diverse: il viaggio fisico di Maria narrato in sette poesie; il viaggio valoriale del pane dal passato al presente, rappresentato da quattordici foto a volte sublimi, altre inquietanti; e infine il viaggio alchemico di trasformazione dell'amido, che parte dal sole e arriva al pane, disegnato in sette tavole ideate da Gianluca Fonsato. Tutti e tre questi viaggi si completano, ciascuno a modo loro, nell'oblio.





Aiuta Wigwam col tuo 5x1000



More da rovo, grano e orizzonti,
...filo spinato: il paradiso terrestre
minacciato dalle guerre incombenti

La serata dei tredicenni al Circolo
Wigwam Arzerello: le nuove generazioni,
patrimonio che dobbiamo tutelare

La biodiversità che vogliamo salvare



Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

SOSTEGNO DEL VOLONTARIATO E DELLE ALTRE ORGANIZZAZIONI
NON LUCRATIVE DI UTILITA' SOCIALE, DELLE ASSOCIAZIONI DI PROMOZIONE
SOCIALE E DELLE ASSOCIAZIONI E FONDAZIONI RICONOSCIUTE CHE OPERANO
NEI SETTORI DI CUI ALL'ART. 10, C. 1, LETT A), DEL D.LGS. N. 460 DEL 1997

Codice fiscale del beneficiario

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9