



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



Marisa Saggiotto
Linkman
della Comunità Locale
Wigwam Colognese Veneto

COLOGNA VENETA, CHE FU LA COLONIA PREDILETTA DI VENEZIA

Passeggiando per questa splendida cittadina nella campagna a Sud di Verona tra ricordi, suggestioni, vecchie immagini, zucherificio e mandorlato

Eccomi a Cologna stamattina, davanti al Municipio, per spiegare al Sindaco o all'Assessore alla Cultura le iniziative che vorrei mettere in atto alla "Corte delle Giugiole" in occasione della prossima Festa del Mandorlato.

"Non c'è ancora nessuno dei due" mi dice l'impiegata, "porti pazienza signora!" E' una

bella giornata, esco fuori, posso aspettare, so che alla "Moranda" Beatrice e Gianmatteo, i miei due ragazzi, si stanno preparando: le pulizie all'esterno, prima di tutto, le foglie per terra, rametti caduti, i vasi; poi all'interno, la polvere, tavoli e sedie, la cucina da riordinare, e tutto il resto.

E mi guardo la mia Cologna: non ci sono

nata, ma mi sono affezionata perché Francesco, mio marito, era di qui; perché abbiamo ereditato una parte della proprietà dei suoi genitori, la stalla, che abbiamo ristrutturato ed è diventata una bella costruzione ampia, sana, circondata da campi e verde, con porticati, cucina, salone per i pranzi, i momenti conviviali, le conferen-

Si tratta di un dolce antico, perché alcune fonti parlano di un dolce fatto con mandorle, albume d'uovo e miele già ai tempi degli antichi Romani; altri dicono che sia una derivazione di un antico dolce ebraico



**La Wigwam
Local Community
Colognese Veneto
Italy**



**PASSEGGIANDO PER
COLOGNA VENETA**

Tra ricordi, suggestioni, vecchie immagini,
zucherificio e mandorlato



Il Municipio di Cologna Veneta

ze, qualche festa, iniziative di tutti i tipi e, al piano superiore, camere per gli ospiti, in una parola **"Agriturismo con alloggio Corte delle Giugiole"**, in località Moranda. L'amore per la terra e per i suoi prodotti, che un po' avevamo ma che si è sempre più rafforzato, soprattutto respirando l'aria di questo territorio, la ricerca e la coltivazione dei grani antichi, le verdure, le mele coto-gne, le patate e il radicchio, insomma gli elementi salienti del Colognese.

Certo, anche il mandorlato, ma quello richiede arte e competenze superiori. Passeggio per i giardini della piazza del Capitaniato, oggi sede del Municipio, ma in passato residenza di Pretori e Governatori di Cologna. Durante la dominazione veneziana, dal 1405 al 1797, divenne residenza del Podestà-Capitano, il nobile che a turno per circa due anni rappresentava la massima autorità. Negli ultimi secoli è stato Biblioteca Civica, scuo-

la di falegnameria, sede dei Vigili del Fuoco ed infine Comune. Osservo gli alberelli, le aiuole fiorite, le fontanelle.

La vecchia sede del Municipio è poco più in là, sempre sul Corso, a fianco della Torre Civica, vetusta costruzione in mattoni, quadrangolare, situata al centro del complesso urbanistico, in Corso Guà. In origine era una delle dodici torri a due solai di legno della cerchia muraria che cingeva Cologna, insomma un centro militare di notevole importanza, che ha lasciato innumerevoli segni di quello che è stato; basta girare un po', è tutto lì sotto gli occhi.

Guardo questo Corso Guà, che ha anche un altro nome, Corso Dea Piccini, a ricordo del sindaco che ha promosso la deviazione del fiume Guà diventato troppo pericoloso per la gente e le abitazioni tutto intorno.

Nel 1882, dopo l'ennesima

esondazione, le autorità cittadine decisero di deviarne il corso. I lavori ebbero termine nel 1904. In occasione degli scavi per lo spostamento dell'alveo, fu rinvenuta, nella frazione di Baldaria, una cospicua collezione di materiali preistorici, che consentì la nascita del Museo civico archeologico di Cologna Veneta.

La storia della cittadina è anche scritta sotto terra, grazie ai numerosi e interessanti ritrovamenti che riportano la presenza dell'uomo in forma organizzata addirittura al V millennio a. C., poi gli Euganei e i Veneti, i Romani, che lasciarono tracce dell'antica centuriazione atestina e vi insediaronno veterani di Augusto dopo la battaglia di Azio e via via fino a noi: tutti questi elementi hanno alimentato in numerosi colognesi il gusto della ricerca, la passione per recuperare e raccontare; poche località del territorio sono state così tanto studiate e portate a conoscenza della gente; una rivista di sicuro valore, "La Mainarda", si è distinta in questo prezioso lavoro. Ricordo i nomi di alcuni dei personaggi che lavoravano in quel gruppo, Guerrino Maccagnan, Antonio Corain, Paride Maccafani, Beppino Dal Cero e altri, guidati dal dott. Antonio Lora, ma tutti fortemente legati alla tipografia del grande Nino Ambrosini, una tipografia che era centro di incontri, luogo di proposte, di confronto, di cultura.

Alcune foto ci aiutano a ricordare la vecchia Cologna, diciamo fino al 1900 circa, con il Guà che scorreva tra il municipio e la torre civica, a sinistra, e il teatro che presenta la facciata posteriore, a destra; al centro della foto il ponte che collegava le due parti del

paese. Anche lo stemma del Comune ripropone il ponte sopra un corso d'acqua: ricorda certi angoli di Venezia, e Cologna è stata per secoli "veneziana", non solo perché parte del territorio della Serenissima, come tutte le altre località circostanti, ma soprattutto perché dal 1406 il Doge Michele Steno, per porre fine alle sanguinose contese locali, volle aggregare Cologna al Sestiere Dorsoduro di Venezia.

E l'impronta è rimasta, in tante cose, dalla parlata dialettale, alla grazia di tante ragazze che incontri al bar o nei negozi, al famoso mandorlato. Per la verità anche la vicina cittadina di Lonigo vanta titoli nella produzione tradizionale di questo dolce tipico, ma alle controversie per la primogenitura che hanno segnato il passato, è recentemente subentrata una sana concorrenza e la ricerca del prodotto migliore.

Passeggiando per il Corso e guardando le vetrine dei negozi incontro l'amico Gianni Storari, a Cologna per completare una ricerca riguardante la Verza morretta di Veronella, che in realtà è ben nota e coltivata in tutto il territorio del Colognese e anche più in là, Minerbe, Montagnana, Albaredo, Bonavigo, Arcole, Legnago; e poi mi parla anche dell'Iris, alcuni lo chiamano Giaggiolo, quel fiore meraviglioso quanto misterioso, con proprietà cosmetiche e forse anche medicinali, in fase di forte rilancio nella Valtramigna; così ci sediamo al bar, in attesa del Sindaco o dell'Assessore, e parliamo di questa nostra bella Cologna; ma neanche ci avessero sentiti, sindaco e assessore eccoli che arrivano, così al tavolo siamo in



quattro: le questioni amministrative si risolvono in un attimo, e poi il discorso divaga sul prodotto emblematico di Cologna. Vediamo di che cosa si tratta.

A Venezia nel Cinquecento c'era la consuetudine di fare doni che appartenevano alla tradizione, come la mostarda e il mandorlato alla sera della Vigilia di Natale; la gallina d'India; l'agnello e la focaccia a Pasqua; l'anitra al primo d'agosto; la pasta detta le *fave* il dì dei morti; i marroni e la cotognata del giorno di S. Martino. Per quanto riguarda il mandorlato, la presenza sia in Spagna che in Sicilia di dolci con i medesimi ingredienti (zucchero, miele, albume d'uovo e mandorle), sia pure con modalità di cottura molto differenziate, lascia supporre che potrebbe trattarsi di rielaborazione di antiche ricette arabe; nei luoghi conquistati o frequentati hanno sicuramente lasciato tracce delle loro tradizioni gastronomiche.

Effettivamente si tratta di un dolce antico, perché alcune fonti parlano di un dolce fatto con mandorle, albume d'uovo e miele già ai tempi degli antichi Romani; altri dicono che sia una derivazione di un antico dolce ebraico: se si uniscono queste due informazioni ben si spiega perché ricette simili si trovino in altre parti d'Italia e d'Europa.

Se poi si cerca di restringere la zona di produzione all'area mediterranea per via dell'ingrediente principale, la mandorla, perché la sua coltura sarebbe presente e diffusa solo nel bacino del Mediterraneo, precisiamo che la mandorla viene bene anche al nord, ovviamente nei luoghi di clima più mite, come certe costiere dei *Colli Berici*, dove non è raro il toponimo di *strada Mandolara*. Frutto dai profondi significati simbolici, la mandorla, era presente nelle tavole regali e non mancava mai tra i prodotti del brolo di una villa veneta. Da ciò la vocazione vene-



ta per questo dolce nel quale le mandorle sono legate da miele e albume in un composto di decisa consistenza.

Mi perdo intanto a seguire con lo sguardo il Corso, immaginando come poteva essere un tempo, anche oltre il centro, giù, verso la periferia che guarda in direzione di Pressana e Montagnana. E mi aiuta un'altra immagine, uscita come la precedente dall'archivio del geometra Gianni Bellini, altro attento ricercatore delle vecchie immagini del suo paese: il centro visto da sud est, ancora la torre civica e il vecchio municipio a sinistra, sul lato opposto gli alberi del Foro Boario e la chiesetta di San Bortolamio; in primo piano, a destra, i mulini Cavallaro.

La deviazione del Guà ha consentito di unire le due parti del centro prima separate, di rivedere per quanto possibile la struttura urbanistica del paese, per dirla con un po' di fantasia di raccogliere le forze per balzare alla conquista di percorsi nuovi. Le terre del Colognese erano famose per le biade, il mais, per l'allevamento dei bachi da seta, per la coltiva-

zione del riso, uno dei prodotti di punta dell'economia lungo tutto il periodo veneziano.

A proposito del baco da seta va ricordato che nell'ex piazza Mercato Bozzoli, oggi Liberazione, vi erano i porticati sotto i quali si svolgeva annualmente il mercato dei bozzoli, ritenuto il più importante del Veneto. A quel tempo erano in attività ben

tre setifici e nel mese di giugno si svolgeva la caratteristica "Sagra della galeta".

Numerose filande erano disseminate nel territorio circostante: a San Giovanni Ilarione, a Monteforte, a Lonigo, e setifici; Cologna era considerata "nel Veneto la terra classica del baco da seta" e ospitò nella seconda metà dell'800 un osservatorio bacologico "il primo nel Veneto". La lavorazione del baco da seta interessava una massa di persone notevole: molte famiglie contadine infatti vi si dedicavano nei mesi primaverili, perché da questa attività si ricavava il denaro liquido per le spese eccezionali: gli attrezzi da lavoro, una malattia in casa, la dote di una figlia.

Il riso invece visse una fase di crisi verso la fine dell'800 per la concorrenza del prodotto piemontese e soprattutto di quello cinese dopo l'apertura del canale di Suez: una tragedia per il mondo dell'agricoltura, che però tro-



Cologna Veneta 1900; è in costruzione lo stabilimento per la produzione dello zucchero di barbabietola con gli edifici annessi; in primo piano il sindaco Dea Piccini con la consorte e il Cav. Bortolo Parpinelli (da Nereo Sacchiero, Notizie storiche..., in "La Mainarda" n. 27/1983, pag. 1173)

vò il modo di uscirne. La barbabietola, che prima nemmeno si conosceva in zona, segnò la vita dei campi e una fabbrica, la prima della zona, sorse alla periferia del paese.

In quegli stessi giorni e mesi, con le stesse modalità e prospettive, anche a San Bonifacio stava sorgendo uno zuccherificio, destinato a ridare slancio all'economia della zona per circa una sessantina di anni, ai confini del Veronese col Vicentino, tra le ampie campagne segnate dall'Alpone, dall'Adige e dal Guà. Bisognava però convincere e coinvolgere i proprietari terrieri, grandi e piccoli, insegnare le tecniche di coltivazione, convincere le amministrazioni pubbliche; nel 1899 viene a Cologna il Prof. **Tito Poggi**, titolare della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Verona, per una lezione-conversazione sui vantaggi della coltivazione della barbabietola; una sua opera in tema, *"Barbabietola da zucchero e da foraggio"*, viene distribuita fra gli agricoltori per facilitare la conoscenza della pianta; molti i contratti di coltivazione della barbabietola sottoscritti nei territori di Cologna, Lonigo, Montagnana, per un totale iniziale di circa 800 ettari, destinati col tempo ad aumentare. Intanto, negli stessi mesi, l'Amministrazione Comunale prende contatti con l'Ing. **Filippo Stiker**, della Società Braunnswighesche di Genova, progettista della fabbrica e direttore dei lavori di costruzione.

Vi è un'altra necessità da soddisfare: un sicuro collegamento su rotaia; Cologna non è



Cologna Veneta primi del '900; sullo sfondo la mole dello zuccherificio di Sabbion, in secondo piano il tram adibito al trasporto di materiale vario (da Nereo Sacchiero, Notizie storiche..., in "La Mainarda" n. 27/1983, pag. 1170)

servita da linee ferroviarie, si punta allora al prolungamento fino a Sabbion dei binari della tramvia a vapore, già in attività dal 1882, che viene da San Bonifacio, attraversa Lonigo e arriva a Cologna Veneta; si punta a passare per il centro del paese di Cologna e arrivare a Sabbion affrontando difficoltà di vario genere, in particolare il superamento del fiume Guà, il sottopasso del volto della torre civica e l'attraversamento delle stradine del centro; i lavori di allacciamento

tranviario sono terminati nell'agosto del 1900, giusto per trasportare i macchinari e la strumentazione dello stabilimento.

Più tardi, nel 1904, il Guà sarà deviato e nel 1925 Cologna verrà raggiunta dalla linea ferroviaria Ostiglia-Grisignano-Treviso, così tram e treno garantiranno un costante arrivo di barbabietole, carbone per le caldaie, calce per la depurazione del sugo ed un successivo invio di zucchero grezzo alle raffinerie di Sampierdarena. Lo



Ancora un'immagine dello zuccherificio di Sabbion di Cologna Veneta dalla quale risulta chiarissima la forte somiglianza dell'edificio con quello di San Bonifacio. Un carro in primo piano, carico probabilmente di fettucce esauste, si appresta ad uscire (foto archivio collezionista Amedeo Bedoni di Roverchiara)

stabilimento sorge a sud ovest della chiesa della frazione di Sabbion, nei terreni dei Conti Papadopoli. Anche il terreno destinato allo zuccherificio di San Bonifacio era stato acquistato da proprietari aristocratici, la contessa **Peron-Bettoni**; è un particolare, un po' curioso ma anche emblematico, ed evidenzia una volta in più quanto i due zuccherifici siano gemelli: si ricava l'impressione che la vecchia proprietà di origine aristocratica, in passato filo austriaca, conservatrice, piuttosto restia alle innovazioni in campo economico e sociale e diffidente verso i cambiamenti, ceda sempre più terreno alla moderna proprietà borghese, innovatrice, intraprendente, spavalda.

I lavori iniziano nel settembre 1899 e terminano esattamente un anno dopo; contemporaneamente si lavora per realizzare gli impianti ausiliari, vasche, magazzini, serbatoi, cisterne e le abitazioni di dirigenti e maestranze. Si

corre anche per installare l'attrezzatura interna, lavatrici, affettatrici, diffusori, filtri, presse, evaporatori e centrifughe, bolle di cottura, depuratori, essiccatoi ecc., ma si arriva in tempo: il 12 settembre, esattamente una settimana dopo San Bonifacio, si tiene l'inaugurazione dello zuccherificio di Cologna Veneta, come riporta "L'Arena" del 12-13 settembre 1900; "Sullo zuccherificio sventolava la bandiera nazionale... gli onori di casa furono fatti dal sig. Ryddeski, direttore tecnico... Così il nostro stabilimento, uno dei più perfezionati d'Europa, ha oggi incominciato il lavoro e lo continuerà fino a tutto novembre", probabilmente a ritmo ridotto, essendo il primo anno, come a San Bonifacio.

La durata della campagna saccarifera era allora di circa due mesi, con variazioni legate alla abbondanza o alla scarsità del raccolto della materia prima. In quel periodo il numero dei dipendenti

era il seguente: personale stabile: tre dirigenti, dodici tra chimici e impiegati vari, capi-operai e operai circa settanta; avventizi: venticinque tra impiegati, chimici e analisti, operai centoquaranta. Lo stabilimento di Cologna chiuse definitivamente l'attività nel 1957, come già preannunciato e nonostante le rimostranze dell'Amministrazione Comunale, dei sindacati, delle associazioni economiche.

Il tempo corre veloce; dovrei parlare di tante altre particolarità della campagna del Colognese, della canapa per esempio, coltivata ampiamente in queste terre, apprezzata e ricercata per la realizzazione di reti, funi ecc. per la marineria veneziana; oggi se ne parla molto, si rimpiange di aver perduto quella risorsa e le grandi abilità conseguenti; ancora oggi si parla dell'ex corderia Bressan che ha sede in Via Chioggiano, alla fine del paese, verso sud est.

Anch'io sono alla fine di questo racconto; dovrei aggiungere il lungo elenco delle chiese del mio paese, luoghi di preghiera, di devozione, di vita nei secoli passati. E qualcosa anche sulle feste, numerose; e guai dimenticare il monumento a Garibaldi! C'è tutta una storia dietro!

Prima di congedarsi però alcuni punti fermi sul mandorlato bisogna fissarli. Quattro sono gli ingredienti tipici per la sua fabbricazione: mandorle, miele, zucchero e albume d'uovo. Il dosaggio e la precisa osservanza degli intervalli stabiliti per immettere i vari ingredienti, sono indispensabili; nel calderone vanno inseriti con il seguente ordine: miele, riscaldato a fuoco moderatissimo

mo, sempre rimescolando per circa trenta minuti, lasciando intiepidire per altri trenta minuti, aggiungendo una parte degli albumi montati a neve e facendo riposare e riscaldare; si ripete l'operazione con l'altra parte degli albumi montati a neve; zucchero; albume; mandorle.

Attenzione a non dimenticare la temperatura che deve essere costante per tutte le otto ore circa occorrenti per una perfetta cottura; si continua a mescolare e poi si versa in un recipiente basso e largo, foderato di cialde bianche.

Chissà però se vi racconteranno per intero, per filo e per segno, la vera ricetta e tutti i procedimenti; quelli che la sanno e che la seguono, intendo; gli altri perderanno tempo, e ve lo faranno perdere, favoleggiando di "manego e sormanego", come spesso si fa. Al di là di tanti passaggi avvenuti nel corso del tempo, è praticamente certo che la ricetta del dolce sarà poi elaborata, verso la metà del XIX° secolo, dal dottor Finco di Giovanni Battista, farmacista, uomo molto versato nella scienza, specialmente nella chimica e nella botanica,

secondo i gusti dell'epoca; la notizia è tramandata da Giulio Cardo, noto storico colognese.

Merita di essere rilevato che nel 1905 il Mandorlato arrivò anche dentro le mura leonine di Roma, nelle mani del Santo Padre Pio X; il fatto è testimoniato da una lettera di ringraziamento che Mons. **Giovanni Bressan** - segretario particolare di Sua Santità - inviava al colognese **Garzotto Rocco**. Dunque si inserisce un secondo protagonista, e poi anche un terzo, un certo **Italo Marani**; vi è allora bisogno di un tentativo di sintesi che qualcuno confeziona nel modo seguente: l'intuizione della ricetta del Mandorlato fu di Rocco Garzotto nel 1840, secondo il sito del Mandorlato Marani (www.maranimandorlato.it) invece, nel 1852, su iniziativa dello speciale dottor Marani, fu aperta la fabbrica di Mandorlato, seguendo la ricetta ideata dal dottor Finco, qualche anno prima.

Ma è possibile che la realtà stia nel mezzo e che sia come la racconta **Giovanni Capnist** nel suo libro "La cucina veronese" edito da **Franco Muzzio editore** nei primi anni '80 del '900: "Bisogna risalire a **Garzotto Roc-**



co, garzone della farmacia del dottor Marani, anch'egli di Cologna Veneta. Aveva una particolare inclinazione a realizzare macchine per produrre le complicate ricette della farmacia... aveva inventato un macchinario per impastare miele e mandorle e mescolare il tutto in fase di cottura... ma è alla morte del farmacista che Rocco decise di mettersi in proprio, usando quella rudimentale macchina...".

Forse conscio di questa antica storia il dottor Finco – verso la metà del XIX° secolo – provò, con tenacia e pazienza, a realizzare la ricetta del mandorlato, ottenendo il giusto dosaggio degli ingredienti e i giusti tempi di preparazione e riuscendo a incontrare il gusto e il favore dei suoi contemporanei.

Il resto è storia che conosciamo: un dolce che diventa parte della tradizione popolare grazie al dottor Marani e a Garzotto Rocco, che magari all'inizio avranno anche collaborato insieme, ma poi, come talvolta accade nella vita, le strade si sono divise, offrendo a tutti noi differenti esperienze dello stesso dolce ■

© Riproduzione riservata



DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI VERONA

2023 WIGWAM CHEQUE

CLAUDIA FARINA
Giornalista - Scrittrice
Via Antonio Salieri, 229 - 37132 Verona
Tel. +39 347 4282583
claudiafarina99@gmail.com
www.claudiafarina.com

Giornalista e scrittrice, nata a due chilometri dal Garda. Lasciata la pedagogia con i suoi figli, si è dedicata a progetti di ricerca e di divulgazione scientifica partecipando al progetto di ricerca "La favola del lago", diventato poi libro nel 1985. Autrice dei viaggi e del Medio Oriente, scrive da una rubrica di viaggi nel quotidiano Verona Sette. Specializzata in stampe tecniche, fa parte del GISE (Gruppo italiano stampa tecnica). Direttore della rivista Graficarte, ha pubblicato articoli, reportage e libri su Lago di Garda, l'Africa, il Medio Oriente e altri paesi. Autrice del romanzo "Dall'isola. Storie di amore e di viaggi" e della rubrica "Andar per via" nel sito www.wigwamcheque.it

La sua rubrica "Andar per via" è stata premiata nel 2015 e nel 2016. Ha pubblicato "L'isola. Storie di amore e di viaggi" e "Dall'isola. Storie di amore e di viaggi".

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



CLAUDIA FARINA

Giornalista e scrittrice

Via Antonio Salieri, 229 - 37132 Verona

Tel. +39 347 4282583

claudiafarina99@gmail.com

www.claudiafarina.com

Giornalista e scrittrice, nata a due chilometri dal Garda, ha pubblicato articoli, reportages e libri inerenti il Lago di Garda, l'Africa, il Medio Oriente e altri paesi. Le sue origini contadine le fanno apprezzare fin da piccola la vendemmia e il vino, oggi è **Ambasciatrice del Bardolino, Cavaliere del Recioto e Castellana di Suavia (il Soave)**.

SOSTENITORE

WIGWAM LOCAL COMMUNITY COLOGNESE VENETO

2023 WIGWAM CHEQUE

CORTE DELLE GIUGGIOLE
Azienda agrituristica con alloggio
Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)
+39 0442 84112 - +39 340 3142823
cortegiuggiole@gmail.com

La "Corte delle Giuggeole" di Beatrice Massignan, offre servizi di alloggio e vacanze attive di carattere rurale, culturale e sociale. Ha creato un orto sinergico ed una esperienza di orticoltura sociale. L'azienda opera in "fattoria didattica" per persone svantaggiate. Raccomanda i prodotti della zona e organizza corsi di cucina, laboratori di stoffe e tessuti, corsi di ceramica e corsi di cucina. Offre ospitalità con pernottamento in un ambiente rurale e accogliente. Organizza corsi di cucina, laboratori di stoffe e tessuti, corsi di ceramica e corsi di cucina. Offre ospitalità con pernottamento in un ambiente rurale e accogliente. Organizza corsi di cucina, laboratori di stoffe e tessuti, corsi di ceramica e corsi di cucina.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



CORTE DELLE GIUGGIOLE

Azienda agrituristica con alloggio

di Beatrice Massignan

Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)

Tel. +39 0442 84112 - cell. +39 340 3142823

cortegiuggiole@gmail.com - FB: cortegiuggiole

Corte delle Giuggeole offre servizi di alloggio e attività ricreative, culturali e sociali. Ha creato un **orto sinergico** ed un'esperienza di **orticoltura sociale**, è "**fattoria didattica**" per persone svantaggiate. E' sede della **Scuola Wigwam di Salse e Confetture** condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e cucina locale. E' sede della **Wigwam Local Community del Colonese Veneto**.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM LOCAL COMMUNITY VALLE DELL'ASO

2023 WIGWAM CHEQUE

B&B ANTICA FONTE DEL LATTE
Via Fonte Vecchia, 2 - 63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
+39 328 6241191
sciamannapina@gmail.com
www.bnbananticafontedelatte.it

Il B&B Antica Fonte del Latte è per gli ospiti una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura rurale significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Ad apprezzare l'ambiente e l'ospitalità, con anche l'occasione di gustare prodotti agricoli e artigianali della zona. Organizza corsi di cucina, laboratori di stoffe e tessuti, corsi di ceramica e corsi di cucina. Offre ospitalità con pernottamento in un ambiente rurale e accogliente. Organizza corsi di cucina, laboratori di stoffe e tessuti, corsi di ceramica e corsi di cucina.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



B&B ANTICA FONTE DEL LATTE

Via Fonte Vecchia, 2

63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)

Tel. +39 328 6241191

sciamannapina@gmail.com

www.bnbananticafontedelatte.it

Il **B&B Antica Fonte del Latte** è una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B. In pochi minuti si può raggiungere lo spettacolare Parco Nazionale del Sibillini. Nel B&B, tutti gli accenti da provare per godere degli ottimi prodotti. A circa vent'anni di distanza si trova il suo Adhatico con le sue iniziative.

WIGWAM CHEQUE 10%



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 riperderli 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.