

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**

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9

LE MERAVIGLIE DI CARNEVALE CON GIULIA E LA SCUOLA DI PORTO VIRO

La piccola Giulia intervista Gianluca Fonsato docente della Scuola ENAIP di Porto Viro nella Comunità Locale Wigwam del Delta del Po

G *Giulia: Ciao Gianluca!*

Gianluca: Ciao Giulia, come stai?

Giulia: bene...ma quando iniziamo?

Gianluca: hai già voglia di metterti al lavoro?

Giulia: si guarda ho portato il mio grembiule. Tu hai le cose pronte che la mamma mi ha detto che mi avresti insegnato a fare i crostoli.

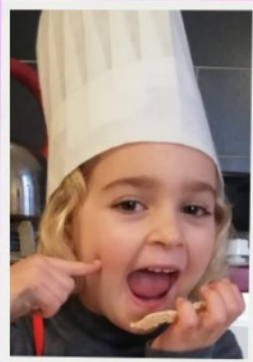
Gianluca: si certo, ho tutto qui sul tavolo. Guarda!

Giulia: ok io sono brava a rompere le uova e a mesco-

lare. Anche a pesare con la bilancia.

Gianluca: ma lo sai che i galani si chiamano anche in altri modi? Ora ti insegno la mia ricetta per fare i miei galani. Ma prima ti racconto un po' di me..

Sono un panificatore dell'86 (non dall'86) entrato in questo mondo lievitante, in veste di pizzaiolo poi formandomi nelle scuole di vari mulini. Amando i lievitati non ho che potuto andare a ritroso nella storia di un pane, arrivando al grano e alla sua storia, essenziale per



Giulia Nardin
di anni 5
di Polverara (Pd)

Lavoro candidato al Premio Wigwam Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it



Le Meraviglie sono questi dolci che utilizzano la semplicità per riconnetterci alla nostra storia



La Comunità Locale Wigwam del Delta del Po



LE MERAVIGLIE di Carnevale



capirlo, per capirci, per nutrirci.

Da sei anni sono dietro ad un banco di scuola, a volte cattedra, a volte banco e devo dire che si apprende sempre qualcosa da entrambe. Insegno l'arte bianca ai ragazzi di alberghiero e altri istituti professionali ma la domanda che molti mi fanno è... cos'è l'arte bianca? È quell'arte che si genera dalla vastità creativa della fa-

rina; quindi, insegno alle persone a modellare la farina per diventare pasticceri, panettieri e pizzaioli.

Lavori bistrattati, richiestissimi, sottopagati e sovra pagati al tempo stesso. Un mix di genio e sregolatezza che appaga quando una persona sceglie il tuo prodotto, pane, pizza o dolce che sia per il semplice fatto che l'hai fatto tu e nessun altro.

Quindi avanti con il verbo ed in questa giornata di carnevale ai miei ragazzi ho parlato dei "crostoli" galani in veneziano, chiacchiere in Veneto, Meraviglie in italiano.

Le Meraviglie sono questi dolci che utilizzano la semplicità per riconnetterci alla nostra storia, tessono quei fili invisibili tra passato e presente tanto è vero che ogni nostra nonna nel periodo di febbraio ne ha fritti almeno un chilo, e se chiedi il motivo ti dice che lo faceva anche sua nonna, e così via fino alla notte dei tempi. Il segreto delle meraviglie sta proprio nella semplicità e di deliziare il palato con la storia (e lo zucchero a velo).

Un morso, chiudete gli occhi ed avete fatto la più bella ed utile ca-



tena di Sant'Antonio della vostra vista, tramandando e riproponendo il passato culinario al giorno d'oggi. Per concludere vi chiedo solo una cosa, insegnate questa ricetta ai vostri figli, come io spero di fare col mio che tra un mese arriva.

Per altre ricette intrise di storia vi rimando ad un mio libro di ultima pubblicazione dal titolo "Sette Croste, l'oblio del pane" su calmadimare.it Alla prossima ■

© Riproduzione riservata



ENAIP sede di Porto Viro

Via Giuseppe Mazzini, 169
45014 Porto Viro (Ro)

Tel: +39 042 206634069

mail: portoviro@enaip.veneto.it

www.enaip.veneto.it



Settori dei corsi:

CUCINA - ACCONCIATURA - MECCANICO - ESTETICA



Le Meraviglie di Carnevale



PREPARAZIONE

Mescolare 500 gr di farina bianca debole da dolci con 40 gr di zucchero e 5 gr di sale. Poi aggiungete 150 gr di uova intere e 20 gr di solo tuorlo (1 giallo d'uovo). Poi 25 gr di panna fresca e 50 gr di rum o un alcolico che preferite. Infine grattate la scorza di un limone. Una volta formata una pasta liscia ed omogenea coprite l'impasto col cellophane e mettetela in frigo per un'ora. Dopo questo riposo fate delle palline da 30 gr (così vi facilitate la stesura con la nonna papera) e le tirate ad 1 millimetro. Piccola incisione al centro per evitare che si gonfi troppo e li frigate in olio di girasole o arachide a 175 gradi per neanche un minuto, girandoli spesso. Una volta tolti, fateli asciugare e zucchero a velo abbondante.