

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



Claudio Di Fiore
di anni 16
di Orria (Sa)

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



Con il patrocinio del
Comune di Orria (Sa)



**La Comunità Locale
Wigwam del Cilento**

IL GELATO AL FIOR DI LATTE BUFALINO A DUE PASSI DAI TEMPLI DI PAESTUM

Della prestigiosa Tenuta Vannulo, che alleva bufale sulle pendici del Monte Soprano a occidente del Parco del Cilento. La ricetta di questa fresca bontà

Con l'arrivo della bella stagione, "Sua Maestà il Gelato" torna a essere il protagonista indiscusso, offrendo sollievo dall'afa e dal caldo e rappresentando una vera delizia per il palato. La prestigiosa Tenuta Vannulo, situata alle pendici del Monte Soprano, un rilievo posto a occidente del Parco del Cilento, prossimo alla costa salernitana e a pochi passi dai Templi di Paestum, è il luogo ideale per gustare questo rinfrescante piacere.

Fondata nel 1907, la tenuta

è una realtà agricola di eccellenza italiana, specializzata nell'allevamento delle bufale e nota per aver introdotto il sistema UMS, che permette alle bufale di essere munte quando lo desiderano, riducendo così lo stress degli animali. In questo ambiente curato e ospitale, è possibile assaporare un gelato realizzato esclusivamente con latte di bufala biologico pastorizzato, noto per il suo contenuto inferiore di lattosio rispetto al latte vaccino. Ogni giorno, vengono prodotti gusti classici come pistacchio, nocciola, cioccolato, fiordilatte, caffè,



IL RE DELL'ESTATE

a pochi passi dai Templi di Paestum



limone e la novità estiva: ricotta con marmellata di mandarino.

Questo gelato unico, fresco e cremoso, è disponibile in coni e coppette, ma la vera specialità è la brioche al gelato, una merenda squisita composta da brioche prodotte nella tenuta e farcite con i gusti preferiti

dei clienti, il tutto servito con miele locale.

La Tenuta Vannulo rappresenta una vera ricchezza per il Cilento, diventando una tappa obbligata per i turisti che visitano il territorio. Qui, oltre a gustare il rinomato gelato, i visitatori possono scoprire una filiera completa che si sviluppa interamente all'interno della tenuta: dal foraggio al latte, ogni prodotto è frutto di una produzione propria, trasformata in esperienze sensoriali indimenticabili.

Con un unico punto vendita a Capaccio, in provincia di Salerno, la Tenuta Vannulo è un modello di eccellenza imitato in tutta la Campania. I numeri parlano da soli: migliaia di visitatori ogni me-



se, sessanta dipendenti, seicento bufale, quattro robot per la mungitura, duecento ettari di terreno dedicati all'agricoltura biologica, produzioni artigianali, visite guidate e un museo delle tradizioni locali.

Le bufale sono curate con spazzole e musica new age, dotate di microchip e munte attraverso la mungitura volontaria. La qualità del prodotto è garantita da un rigoroso monitoraggio e da una gestione trasparente delle stalle.

La filosofia della Tenuta Vannulo si basa sulla qualità in ogni dettaglio, inclusa la scelta di non acquistare latte da altri produttori. Il marchio Vannulo è diventato un brand unico e una tappa imperdibile do-





ra di 85°C (utilizza un termometro ad immersione) quindi spegni la fiamma e mescola ancora per 2 minuti. Versa la miscela nel bicchiere del frullatore e fai un altro ciclo.

In un contenitore alto di plastica per alimenti versa la miscela di fiordilatte di bufala e poni in congelatore per 5 ore. Infine, accendi la gelatiera per 10/15 minuti e versa la miscela (se preferisci puoi fare ancora un altro ciclo nel frullatore) e lascia mantecare per circa 30/40 minuti. Il gelato di fiordilatte con latte di bufala è pronto. Buona degustazione! ■

© Riproduzione riservata

po la visita ai templi di Paestum.

LA RICETTA DEL FIORDILATTE CON LATTE DI BUFALA

Ingredienti:

690 g. latte di bufala
146 g. zucchero
65 g. inulina
35 gr. sciroppo di glucosio
23 g. destrosio
5 g. alginato di sodio
(18 g. panna) opzionale

Preparazione

Nel bicchiere del frullatore aggiungi tutti gli ingredienti solidi quindi versa il latte di bufala. In una pentola antiaderente versa la misce-

la di fiordilatte di bufala e poni a fiamma media; mescola la miscela fin quando non raggiungerai la temperatu-

