

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



Marco Ceriani
Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

PANE QUOTIDIANO, LA RISTORAZIONE SOLIDALE MILANESE DAL 1898

A Milano c'è una realtà che distribuisce pane e altro cibo, a chiunque si metta in coda al mattino fuori dalle sue sedi di Viale Monza e Viale Toscana

A Milano c'è una realtà che dal 1898 distribuisce pane e altro cibo, a chiunque si metta in coda al mattino fuori dalle sue due sedi (Viale Monza 335 e Toscana 28). Purtroppo, la file delle persone è sempre più lunga, se ieri era la pandemia oggi le guerre in Europa (e le crescenti difficoltà economiche aumentano, di giorno in giorno, il numero di persone che è costretto a ricorrere all'assistenza alimentare fornita gratuitamente dall'associazione.

<Sorella, fratello, nessuno qui ti domanderà chi sei, né perché hai bisogno, né quali sono le tue opinioni>.

L'atto costitutivo de il Pane Quotidiano è chiaro sulle finalità dell'Associazione: "È istituito in Milano la Società del Pane Quotidiano, allo scopo di distribuire ai bisognosi il pane da consumarsi sul posto". La prima sede situata negli anni '20 in Porta Genova venne sostituita, nel '33, con l'attuale di Viale Toscana, ben più grande e moderna, adiacente alla Bocconi. Con l'Università esiste da tempo una collaborazione tramite la preziosa opera del volontariato studentesco, indispensabile per la preparazione di cibo da distribuire gratuitamente ogni giorno (domenica esclusa).

Pane Quotidiano è un'associazione completamente indipendente,

Pane Quotidiano, non ha mai fatto mancare il suo fondamentale supporto ai bisognosi, neppure durante il lungo periodo pandemico che ha reso difficoltoso la distribuzione di viveri



**La Comunità Locale
Wigwam di
Milano Bicocca**

Pane Quotidiano

Ristorazione sociale milanese





laica, apolitica e no profit. Oggi accanto al pane "che non deve mai mancare a nessuno", sono stati inseriti altre referenze, anche non alimentari, come coperte e vestiti. Il tutto viene sempre distribuito a titolo gratuito senza richieste di iscrizioni, tessere o documenti.

Pane Quotidiano, al pari di Umanitaria e del Pio Albergo Trivulzio, rappresenta dal secolo scorso il cuore dei milanesi, persone dedite al lavoro che non dimenticano però i più bisognosi. L'oggi mette in mostra la difficoltà crescente a riuscire a raggiungere un reddito minimo, e purtroppo, in alcuni casi sempre meno isolati, l'impossibilità di accesso al cibo, un bene prezioso che non dovrebbe essere mai negato a nessuno. Oltre a migranti e meno abbienti, la crisi economica e alimentare arriva a colpire con crescente frequenza anche le classi medie (è noto come gli affitti delle abitazioni milanesi siano sempre più cari e irraggiungibili). La situazione è tale per cui *Pane Quotidiano* nel 2021 ha superato il milione di pasti distribuiti gratuitamente in città. Da segnalare anche come, per venire incontro alle esigenze di coloro che hanno difficoltà di spostamento (anziani e portatori di handicap), l'Associazione ha idi recente

organizzato, sempre con l'aiuto di volontari, un servizio di consegna di cibo gratuito a domicilio. I numeri del cibo donato parlano da soli: 437mila kg di frutta e verdura, 286mila kg di pane, 255mila kg di formaggi. Oltre a pasta, salumi, piatti confezionati, alimenti per l'infanzia e surgelati.

Numeri impressionanti che iniziano però, a creare qualche problema (sono oltre 3.000 le persone che ricevono assistenza giornaliera, per un 40% si tratta di residenti in Italia, a maggioranza pensionati di sesso maschile). Le cause sono molte: dal costo della vita in città, all'inflazione e alla difficoltà di trovare un lavoro correttamente retribuito e stabile. Pane Quotidiano che vive di donazioni alimentari risente anche, in modo marcato, dei recenti conflitti (Russia-Ucraina in primis) che diminuiscono la disponibilità di provviste e generi di conforto da distribuire.

Pane Quotidiano, non ha mai fatto mancare il suo fondamentale supporto ai bisognosi, neppure durante il lungo periodo pandemico che ha reso difficoltoso la distribuzione di viveri. Oggi grazie alla costruzione di un nuovo fabbricato all'interno della sede di Viale Toscana, è possibile per chiunque organizzare pranzi e cene di gruppo a pagamento (minimo 25-30 persone). Una bella iniziativa di ristorazione sociale che oltre a promuovere l'iniziativa e il lavoro dei volontari, raccoglie fondi per l'Associazione.

I NUMERI DI PANE QUOTIDIANO

1 milione di razioni alimentari distribuite annualmente, 3.500 persone aiutate giornalmente, 70 volontari giornalieri, 150 aziende alimentari partner donatori.

GLI CHEF E PANE QUOTIDIANO

Chef e Maestri panificatori hanno più volte collaborato con l'Associazione, ne sono esempi il progetto "*Bosch Bread*", che ha raccolto donazioni tramite l'acquisto di panificati di segale '*pane di Milano*', messi a disposizione da Davide Longoni, maestro panificatore; Anche la Triennale di Milano, in occasione dei 120 anni dell'Associazione, ha voluto contribuire con una grande mostra di opere a base di pane realizzate da artisti di fama: "*Buoni come il Pane*" che ha sensibilizzato l'opinione e pubblica.

RICETTE DI PANE

Lasagne di pane

Ingredienti: pane raffermo, passata di pomodoro, mozzarella, parmigiano, acqua, olio di oliva, cipolla, carote, sedano, aglio, basilico, zucchero.





Procedimento: schiacciare l'aglio, tagliare la cipolla e soffriggere in olio. Aggiungere la passata di pomodori e il basilico, aggiustare il sapore con piccole prese di sale e zucchero. Cuocere, coperto, per 15 minuti.

A parte, eliminare la crosta dal pane e preparare il brodo vegetale (carota, sedano e cipolla) in una pentola di acqua calda. Ridurre la

mozzarella a cubetti. In una teglia rivestita con uno strato di passata di pomodoro disporre uno strato di fette di pane ricoprendo interamente il fondo. Bagnare il pane con qualche cucchiaio di brodo. Aggiungere un nuovo strato di pomodoro, parmigiano e mozzarella.

Procedere con un nuovo strato di pane, brodo, sugo e i due formaggi. Cuocere in for-



no ventilato a 180° fino a gratinare le lasagne per circa 20 minuti. Servirle ben calde.

Panzanella

***Ingredienti:* pane raffermo - tipo toscano-, acqua, cipolla rossa, cetriolo, basilico, olive, pomodori, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, sale e pepe.**

Procedimento: tagliare il pane in fette di 1 cm, bagnarle con acqua e lasciarle riposare per almeno 30 minuti. Dopo aver pulito e tagliato pomodori e cetriolo, ridurli a pezzetti omogenei. Aggiungere la cipolla a fette sottili (dopo averla lasciata a bagno nell'aceto di vino per 15 minuti) e il pane sgocciolato e sbriciolato. In ultimo aggiungere le foglie di basilico a striscioline sottili. Lasciare insaporire in frigorifero per 1 ora e aggiungere dell'olio di oliva extravergine prima di servire in tavola ■

© Riproduzione riservata

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY COLOGNESE VENETO

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

La "Corte delle Giuggiole" di Beatrice Massignan, offre servizi di alloggio e svariate attività di carattere ricreativo, culturale e sociale. Ha creato un **orto sinergico** ed una **esperienza di orticoltura sociale**, l'azienda agricola è "fattoria didattica" per persone svantaggiate. Ricorrenze sono gli incontri con storici e letterati, cultori di tradizioni locali, artisti e musicisti, esperti di botanica e cucina. Questi, alcuni dei tanti eventi della sua polposa programmazione: "Il prato è servizio", riconoscimento e raccolta di erbe spontanee, bacche e germogli e loro utilizzo dall'antichità ai nostri giorni; "Erborario", percorso sensoriale con le erbe e laboratorio di preparazione e degustazione di tisane. Degustazioni di preparazioni dolci e salate con le erbe raccolte. "E usciamo a rimir le stielte", riconoscimento di stelle e costellazioni con racconto di antichi miti ad esse collegati. Incontri con autori di letteratura e poesia. L'azienda può ospitare anche eventi e feste di famiglia dei soci, piccoli catering, mostre e vendite, corsi, conferenze e workshop. E' infine sede della Scuola Wigwam di Salse e Confetture condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e di cucina locale. Offre ospitalità con trattamento di B&B. E' sede della Wigwam Local Community del Colognese Veneto che associa molte attività del territorio. Qui, il terzo venerdì di ogni mese, si svolgono i workshop per promuovere prodotti, produttori e cultura del territorio e non solo. **IDEE PROGETTI ED AZIONI PER UN MONDO PIU' EQUO, SOLIDALE E SOSTENIBILE.**
WIGWAM CHEQUE 10% (sulle attività)

[*] Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017

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 Giuggiole 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 Colognese Veneto**.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY MONTI ALBURNI

FRANTOIO OLEARIO "ALLA TAVERNA"
Az. Agr. di Giuseppe Carmine Rosolia
Via Nazionale Scorzo, 98
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)
+39 0828 1990830 +39 348 0615520

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Le confezioni sono principalmente litrate da cinque e da tre litri cui si aggiunge quella da un litro. Si trova sulla strada delle Taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie. Il frantoio si trova nei pressi dell'antica "Tanara do' Scuarzo", situata giungendo in località Scorzo di Sicignano degli Alburni, sulla vecchia statale 19 che nasce nel 1821 come antica stazione di posta e di ristoro. In zona, ancora oggi si possono degustare i piatti e i prodotti tradizionali del territorio, fra cui l'olio a crudo.

sui ceci. Perciò il frantoio oleario di Luigi Rosolia ha da sempre mantato la propria denominazione con "Alla Taverna". Il frantoio con "Museo della Civiltà Contadina", sono visitabili. Scoprite perché come l'innovazione che consente la massima qualità del prodotto non abbia abbassato dalla tradizione: la lavorazione a freddo delle olive che ne garantisce l'aroma e il sapore, sono manesi nell'atmosfera semplice e accogliente, tipica delle genti di montagna. Nelle vicinanze troverete il "Paseo dei Ceci", nel Comune di Ciccaro, appunto, abbarbicato sui contrafforti del Cilento, territorio di elezione per la coltivazione di questo magnifico legume, la cui raccolta e fatta ancora a mano.

WIGWAM CHEQUE 10% (su tutti i prodotti)

[*] Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017

FRANTOIO OLEARIO ALLA TAVERNA
Az. Agricola Pino Rosolia

Via Nazionale Scorzo, 72
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)
Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305
rosoliagiuseppecarm@tiscali.it

L'attività principale del frantoio è la **frangitura delle olive** e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VITTORESE

XILODOM Srl
Andrea Lozer
Via D. Manin, 93
31029 Vittorio Veneto (Tv)
Tel. +39 329 1642275
info@xilod.com | www.xilod.com

Le caratteristiche principali di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. L'olio di lino con cui viene trattato il legno, cristallizza all'interno delle fibre chiudendone i pori, impedendo all'ossigeno di bruciarne le fibre a contatto con la fiamma viva per un tempo di 60 minuti.

Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**.
Primo premio EMA per l'innovazione nelle imbarcazioni Veneziane al Salone Nautico di Venezia edizione del 2022.
Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

SOSTENITORE COMUNITA' LOCALE

[*] Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017

XILODOM Srl
Andrea Lozer

Via D. Manin, 93 - 31029 Vittorio Veneto (Tv)
Cell. +39 329 1642275
Info: info@xilod.com
www.xilod.com

Le caratteristiche di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**. Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

SOSTENITORE

WIGWAM **WORLD WIGWAM CIRCUIT**

Find us on Facebook

FB: WIGWAM.CHEQUE

Il Wigwam Cheque è il buono solidale creato dal World Wigwam Circuit - la rete per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile, nata in Italia nel 1972, oggi presente in 21 Paesi. Tale strumento consente di creare e sostenere le attività di solidarietà locale (Comunità Locali di Offerta) tra tutti i proponenti di prodotti e/o servizi di territori omogenei, formare alla cultura delle reti sociali e di imprese, ingenerare la domanda di servizi di consulenza e supporto alle reti, autofinanziare i costi di animazione delle reti locali, favorire l'interscambio tra i diversi territori organizzati in reti locali, A COSTO ZERO PER TUTTI!!