

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

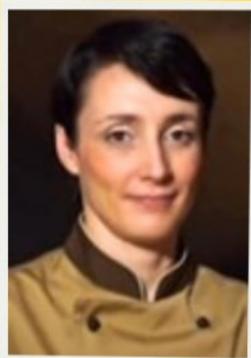
Quote associative 2024

- 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



Anita Tassinato
Redazione
Wigwam News

Attraverso i loro racconti, spesso accompagnati da gesti antichi e sapienti, mi hanno insegnato a conoscere e apprezzare il valore delle cose semplici



**La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica**

FESTA DEI NONNI. DAI MIEI, ACHILLE E MARIA, GRANDI INSEGNAMENTI

Il 2 ottobre scorso, abbiamo ricordato anche i nonni che non ci sono più. Essi, ci hanno lasciato una testimonianza di affetto che solo dopo abbiamo compreso

La Festa dei Nonni, celebrata il 2 ottobre scorso ha rappresentato un'occasione speciale per rendere omaggio a figure insostituibili nella vita familiare: i nonni. Oltre a fornire un sostegno pratico fondamentale nella gestione quotidiana della casa e dei bambini, i nonni svolgono un ruolo essenziale nel trasmettere valori, tradizioni e conoscenze che rischierebbero di perdersi senza di loro. Sono, infatti, i custodi della memoria storica e culturale, i maestri pazienti che accompagnano le nuove generazioni alla riscoperta delle proprie radici.

Purtroppo i miei nonni paterni e materni sono mancati un po' di tempo fa, ma custodisco dei bellissimi ricordi, ho

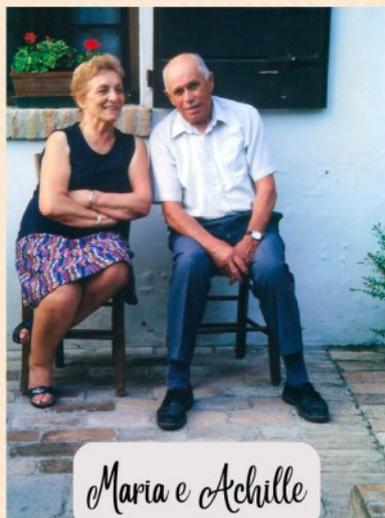
avuto la fortuna di passare la mia infanzia e adolescenza in loro compagnia, assorbendo come una spugna le loro storie, vissute in periodi di guerra, di alluvioni e di povertà fino agli anni dell'agiatezza economica. Grazie a loro ho potuto conoscere tante cose, una volta molti non avevano la possibilità di andare a scuola o studiare, i miei nonni hanno frequentato le scuole fino alla 5^a elementare, ma questo non vuol dire che fossero ignoranti, anzi riuscivano a fare qualsiasi lavoro, senza aver letto un libro o visto la televisione.

A loro bastava la pratica, l'ingegno e soprattutto si tramandavano conoscenze e saper fare, di padre in figlio. Attraverso i loro racconti,



FESTA dei nonni

DA LORO GRANDI INSEGNAMENTI



Maria e Achille





Anita con nonno Achille per la raccolta del miele

spesso accompagnati da gesti antichi e sapienti, mi hanno insegnato a conoscere e apprezzare il valore delle cose semplici, quelle che, in un mondo sempre più frenetico e tecnologico, rischiano di essere dimenticate.

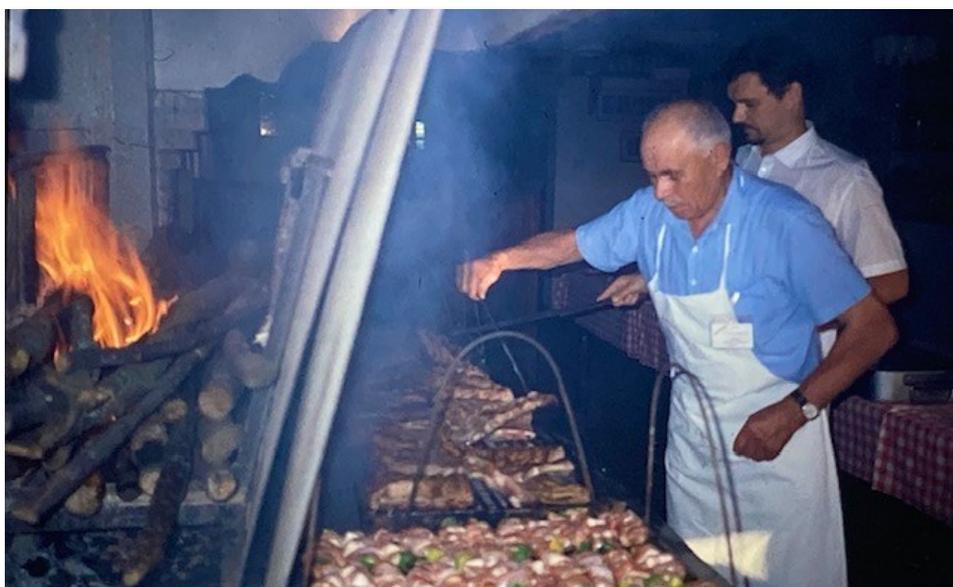
La loro saggezza si esprimeva in molte forme: vecchie ricette di famiglia con alimenti di recupero (una volta non si buttava via nulla), racconti di una vita vissuta tra sacrifici e gioie, le mie due nonne, che si chiamavano entrambe Maria, mi avevano insegnato a lavorare a maglia e a rammendare i calzini utilizzando un uovo sodo, mio nonno Achille aveva tante passioni e ha fatto tanti lavori in gioventù. Si occupava di giardinaggio, di lavori nell'orto, era apicoltore e mi portava con se a raccogliere le celle piene di miele, in gioventù aveva fatto anche il muratore e d'estate lo aiutavo con la malta per fare piccoli lavori di restauro. Questi momenti, che spesso sembravano ordinari, erano preziosi per me, perché mi aiutavano a comprendere le nostre radici di famiglia e la voglia di saperne sempre di più.

La società di oggi, sempre più proiettata verso il futuro, rischia spesso di dimenticare le proprie radici. I nonni, con la loro presenza discreta ma fondamentale, rappresentano il ponte tra passato e presente, tra tradizioni antiche e nuove abitudini. Sono loro che, con pazienza e saggezza, mi hanno insegnato a guardare indietro per capire meglio il mondo di oggi e immaginare quello di domani.

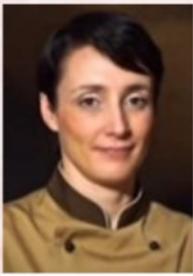
La Festa dei Nonni ci offre l'opportunità di riflettere sulla

centralità di queste figure all'interno della famiglia e della comunità. Non si tratta solo di celebrare il loro aiuto quotidiano, ma soprattutto di riconoscere il loro ruolo come custodi di un patrimonio di esperienze e conoscenze che arricchiscono profondamente le nuove generazioni. Significa celebrare il legame indissolubile tra passato e presente, un legame che, attraverso la loro guida amorevole, continua a plasmare il futuro delle nuove generazioni. Non dimentichiamoci di loro ■

© Riproduzione riservata



Nonno Achille, grande protagonista delle grigliate per gli amici del Circolo di Campagna Wigwam Arzerello



Anita Tassinato
Redazione Wigwam News
e pasticcera del Circolo
di Campagna Wigwam
"Arzerello" APS



LA RICETTA



Torta al miele di castagno di nonna Maria

Questa torta fatta di ingredienti semplici, la facevo insieme a mia nonna Maria con il miele di castagno che raccoglieva nonno Achille dalle arnie posizionate a Monselice, vicino ai Colli Euganei.



INGREDIENTI

- 300 g di farina 00
- 150 ml di latte
- 2 uova
- 120 ml di olio di semi di girasole
- 150 g di miele di castagno
- 50 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo per decorare



PREPARAZIONE

Mettete le uova intere in una ciotola insieme allo zucchero e montatele con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Continuando a sbattere con le fruste elettriche unite anche il latte a temperatura ambiente, il miele e l'olio di semi. Setacciate la farina e il lievito per dolci e uniteli all'impasto continuando a sbattere con le fruste elettriche. Quando otterrete un composto liscio e senza grumi versatelo in una teglia imburrata e infarinata e livellate la superficie. Cuocete la torta al miele in forno preriscaldato ventilato a 160° per 55 minuti circa fino a che la torta sarà cotta anche all'interno. Sfornate la torta al miele e lasciatela raffreddare completamente. Spolverizzate la torta con zucchero a velo.

