

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

Marisa Saggiotto

 Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
Colognese Veneto

IN GITA CON WIGWAM ALLA FESTA DEL MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

Il mandorlato è una festa ma anche una occasione per conoscere da vicino la Comunità Locale Wigwam del Colognese Veneto. Il turismo delle Comunità

Sono Marisa Saggiotto, corrispondente della Comunità Locale Wigwam del Colognese Veneto e voglio raccontarvi un po' di storia sul mandorlato di Cologna Veneta (Vr), prodotto tipico della mia cittadina, che viene celebrato con una festa dedicata il 7 dicembre 2024. Questa sarà anche l'occasione per visitare la nostra Comunità Locale Wigwam, ricca di storia e cultura.

Il mandorlato di Cologna Veneta è molto più di un semplice dolce: è un emblema della tradizione gastronomica locale, un simbolo di identità culturale e una testimonianza viva del passato artigianale della cittadina veronese.

Questo squisito torrone di mandorle, zucchero e miele ha una storia secolare, profondamente intrecciata con la vita e le tradizioni della gente di Cologna Veneta, che lo considera un vanto da condividere nelle occasioni speciali. Oggi il mandorlato è conosciuto in tutta Italia e all'estero come uno dei prodotti dolciari più pregiati, la cui qualità e autenticità sono state preservate nel tempo grazie alla dedizione degli artigiani locali.

Le radici del mandorlato di Cologna Veneta affondano nel Medioevo, quando il dolce cominciò a essere prodotto secondo metodi artigianali tramandati di generazione in generazione. Il nome "mandorlato" de-

Il mandorlato di Cologna Veneta si distingue per l'equilibrio perfetto tra dolcezza e croccantezza, e la qualità dei suoi ingredienti è il segreto della sua bontà

IL MANDORLATO DI COLOGNA VENETA UNA FESTA PER GRANDI E PICCINI



La Comunità Locale
Wigwam
Colognese Veneto



riva chiaramente dall'ingrediente principale, le mandorle, che venivano utilizzate insieme al miele e all'albumine d'uovo per creare un impasto croccante e ricco di sapore. La ricetta è strettamente legata alle tradizioni contadine locali, in cui l'uso di ingredienti semplici e genuini rappresentava la base della gastronomia.

Durante il periodo rinascimentale, l'arte della pasticceria cominciò a diffondersi nelle città del nord Italia, e il mandorlato divenne sempre più popolare, anche grazie al prestigio acquisito dalle mandorle, che erano considerate un alimento raffinato e costoso. Tuttavia, è nel XIX secolo che il mandorlato di Cologna Veneta iniziò a consolidarsi come un prodotto

di eccellenza, quando le prime pasticcerie specializzate nella sua produzione aprirono le loro porte.

Il mandorlato di Cologna Veneta si distingue per l'equilibrio perfetto tra dolcezza e croccantezza, e la qualità dei suoi ingredienti è il segreto della sua bontà. La ricetta tradizionale prevede pochi ma fondamentali elementi: mandorle di alta qualità, zucchero, miele, albumine d'uovo e vaniglia. Questi ingredienti, selezionati con cura, vengono amalgamati seguendo un processo lungo e laborioso che richiede grande abilità e pazienza.

Le mandorle, rigorosamente tostate, sono l'elemento chiave che conferisce al mandorlato la sua consistenza croccante e il suo sapore in-

confondibile. Il miele, utilizzato in grandi quantità, è essenziale per legare gli altri ingredienti e per dare al dolce la sua caratteristica morbidezza. L'albumine d'uovo è un ingrediente fondamentale che, montato a neve, contribuisce a rendere l'impasto leggero e friabile, mentre lo zucchero e la vaniglia aggiungono dolcezza e aroma. Il processo di preparazione è estremamente delicato: il miele e lo zucchero vengono sciolti lentamente e mescolati con gli albumi montati, prima di aggiungere le mandorle tostate. L'impasto, una volta pronto, viene steso in sottili fogli e lasciato raffreddare, fino a ottenere la consistenza desiderata. Il risultato è un torrone croccante e aromatico, che si scioglie in bocca pur mantenendo la sua struttura solida.

Cologna Veneta è indissolubilmente legata alla produzione del mandorlato, tanto che questo dolce è diventato un simbolo della città stessa. La maestria artigianale degli abitanti ha reso il mandorlato un prodotto unico, che non solo rappresenta la qualità della produzione dolciaria locale, ma riflette anche il forte legame con la tradizione.

Uno dei momenti clou nella celebrazione di questa tradizione è la **Fiera del Mandorlato**, che si tiene ogni anno nel periodo natalizio. Questa fiera è una vetrina per i produttori locali e un'opportunità per i visitatori di scoprire la varietà di mandorlati prodotti, che spaziano dalle versioni clas-



siche a quelle arricchite con cioccolato o altri ingredienti innovativi. La fiera non è solo un'occasione commerciale, ma rappresenta anche un momento di condivisione culturale, in cui la comunità si ritrova per celebrare un prodotto che la unisce e che ha contribuito a plasmare l'identità di Cologna Veneta.

Pur restando fedele alla ricetta tradizionale, la produzione del mandorlato si è evoluta nel tempo per rispondere alle esigenze dei consumatori moderni. Oggi, accanto alla versione classica, i maestri pasticceri di Cologna Veneta propongono varianti che includono ingredienti come cioccolato, nocciole, pistacchi e persino aromi agrumati. Tuttavia, nonostante queste innovazioni, il mandorlato continua a essere preparato secondo i metodi artigianali che ne garantiscono l'alta qualità.

La sfida per i produttori locali è quella di mantenere vivo il legame con la tradizione, pur rispondendo ai cambiamenti del mercato.

Molti laboratori continuano a utilizzare tecniche di lavorazione manuali, e alcune pasticcerie storiche hanno persino ottenuto certificazioni di qualità che garantiscono l'autenticità del prodotto. L'attenzione alla qualità degli ingredienti e il rispetto delle procedure di lavorazione tradizionali sono fattori che contribuiscono a mantenere il mandorlato di Cologna Veneta tra i dolci più apprezzati e ricercati.

Il mandorlato di Colo-



gna Veneta non è solo un dolce, ma una parte integrante della cultura e della storia di questa cittadina. La sua produzione, che unisce tradizione e innovazione, è un esempio di come l'artigianato possa rappresentare un ponte tra passato e futuro. Oggi, il mandorlato continua a essere un simbolo di eccellenza che attrae visitatori da tutta Italia e dall'estero, rafforzando il legame della città con la sua storia e il suo territorio.

In definitiva, il mandorlato non solo delizia i palati, ma racconta anche la storia di una comunità che ha saputo preservare e valorizzare le proprie radici, trasformando un semplice dolce in un simbolo di identità e orgoglio ■

© Riproduzione riservata



L'ARTE
TESSILE
DELLA
SERENISSIMA

TRAME E
TORCITURE



ZANE TOUR ZANETTI



COLOGNA VENETA

con la festa del mandorlato

IL PROGRAMMA

- **Ore 07:50** ritrovo davanti alla Banca Patavina Via Alessio Valerio, 78 - Piove di Sacco (Pd)
- **Ore 08:00** partenza. Si raccomanda la massima puntualità! (Eventuali fermate lungo il percorso su richiesta). Sistemazione in pullman Gran Turismo e partenza per **Cologna Veneta (Vr)**. All'arrivo incontro con la guida e visita della cittadina di Cologna Veneta. Situata tra le provincie di Padova e Verona, visse un periodo di prosperità economica e di abbellimento delle strutture urbane dal XV secolo dopo essere stata conquistata dalla Serenissima. Panoramica del **centro storico**, con il **Museo Civico Archeologico**, la **Torre** e il **Duomo** che ci racconteranno molto dei legami storici e religiosi con Venezia.
- **Ore 12:30** circa pranzo presso l'**Agriturismo la "Corte delle Giugliole"**, sede della **Comunità Locale Wigwam del Colognese Veneto** è anche fattoria didattica-sociale e il pranzo sarà preparato e servito con il contributo di persone con varie disabilità. Nel pomeriggio incontro con un artigiano del mandorlato e tempo a disposizione per la festa nel centro cittadino. Il mandorlato è un tipo di torrone della tradizione veneta natalizia che risale al XVI° secolo. Il torrone di Cologna Veneta ha una particolare lavorazione e miscelazione degli ingredienti (mandorle, uova, zucchero, miele) che ne danno la caratteristica consistenza e gusto.
- **Ore 16:30/17:00** partenza per il rientro. Arrivo a destinazione per le ore 18:00/18:30 circa. Fine del viaggio e dei servizi



**QUOTA PROCAPITE DI PARTECIPAZIONE
MIN. GARANTITO 25 PARTECIPANTI**

**INCLUSA TESSERA WIGWAM
PER I NON SOCI**

€ 79,00

LA QUOTA COMPRENDE

- Viaggio in Pullman GT
- Il pranzo in fattoria didattica incluso ¼ di vino e ½ minerale
- L'accompagnamento per le visite del mattino
- Referente Wigwam in viaggio
- Assicurazione medica e bagaglio (no infortuni)
- Tessera Wigwam inclusa per i non soci

NON COMPRENDE

- Extra, eventuali ingressi, mance e quanto non espressamente indicato nella "quota comprende"

**PRENOTAZIONI ENTRO IL 20 NOVEMBRE 2024 - ACCONTO DI € 30,00
ALL'ISCRIZIONE - SALDO UNA SETTIMANA PRIMA DELLA PARTENZA**

Eventuali annullamenti fino a 72 ore prima della partenza comporteranno una penale pari al 50% dell'importo per persona. Dopo tale termine la penale sarà del 100%.

Pasti: eventuali allergie dovranno essere comunicate all'atto della prenotazione.

Info e Prenotazioni

ZANETOUR - Viale Europa, 9 - Piove di Sacco (Pd)
Tel. +39 049/7305040 - 329/9465772
mail: info@zanetour.com - www.zanetour.com
IBAN: IT 13 Y 05387 62740 000004098369

WIGWAM: Gite&Turismo
Tel. +39 328/3648410 (Mirian)
mail: turismo@wigwam.it

SEGUICI:

@wigwam.colognese.veneto
@wigwam.giteturismo

www.wigwam.it



Venerdì
25 ott 2024
ore 18:30

al Circolo di Campagna
Wigwam Arzerello APS
Piove di Sacco (Pd)

Introduzione

FABRIZIO STELLUTO—*Giornalista, Presidente ARGAV e Vice di UNARGA*

Relatori

GIULIANO MARCHESIN

Direttore AOP (Associazione Organizzazione Produttori) Italia Zootecnica
Un piano di settore per la zootecnia bovina da carne

ALESSANDRO DE ROCCO

Presidente OI (Organizzazione Interprofessionale) Intercarneitalia
L'Interprofessione della carne bovina per organizzare una filiera partecipata

ANDREA SCARABELLO

Responsabile assistenza tecnica e consulenza aziendale Unicarve
E' italiano il primo disciplinare europeo di certificazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica per i bovini da carne e vitelli a carne bianca

Interverranno inoltre

GIORGIO DESTRO e SERENA POMARO—*Avvocati*

Sul problema degli espropri per opere pubbliche e infrastrutture in Veneto

**A fine serata, assaggio di carni alla griglia del focolare
del Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS**

PARTECIPAZIONE

Gratuita per soci Wigwam, ARGAV e SGV-FNSI. Offerta libera per gli altri

arzerello@wigwam.it WhatsApp +39 333 3938555