

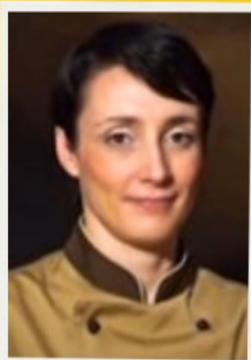
WIGWAM

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 BPPIITRRXX

 Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

Anita Tassinato

 Redazione
Wigwam News

La ricetta originale di questi biscotti speziati tradizionali della cucina milanese, facili e veloci da fare, prevede una base di biscotti secchi, savoiardi, amaretti, cacao e frutta secca



**La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica**

DOLCI D'AUTUNNO, IL PAN DEI MORTI DI OGNISSANTI, LA RICETTA RIVISITATA

La tradizione delle Comunità Locali, riproposta e ...degustata attraverso le ricette tipiche delle ricorrenze. Ingredienti a km zero e un po' di innovazione

La festa di Ognissanti, che si è svolta il 1° novembre, ma che ancora rivive in questi giorni, è una solenne celebrazione del legame tra cielo e terra e un'occasione per rendere omaggio ai personaggi defunti che, in un modo o nell'altro, hanno svolto un ruolo cruciale per la Cristianità.

Le radici di questa festa affondano nel lontano 609 d.C., quando Papa Bonifacio IV consacrò il Pantheon di Roma come chiesa in onore di Maria e di tutti i martiri. Successivamente, Papa Gregorio III nel secolo ottavo d.C. scelse questa data per consacrare una cappella a San Pietro alle reliquie "dei santi

apostoli e di tutti i santi, martiri e confessori". Alcuni studi ricollegano Ognissanti alla festa celtica di "Samhain", il capodanno celtico da cui ha avuto origine Halloween. Non a caso il giorno successivo, vale a dire il 2 novembre, in Italia si celebra la festa dei defunti, il Giorno dei Morti.

Nel corso dei secoli, la festa si è diffusa in tutta Europa e si è arricchita di significati e usanze diverse a seconda delle regioni.

Per molti, Ognissanti è un'opportunità unica per passare del tempo prezioso insieme alla famiglia e per fare visita ai defunti in cimitero, come accade d'altra parte



Pan dei morti

il dolce tipico di Ognissanti



anche il giorno successivo, il 2 novembre, dedicato al ricordo dei morti. Ma non solo. Non è raro che in alcune zone d'Italia, per l'occasione, si assista alla preparazione di dolci semplici con pochi ingredienti, dalle "ossa dei morti" lombarde (biscotti con mandorle e nocciole), alla "colva" pugliese (fatto di grano, melograno, cioccolato e noci) ai dolcetti siciliani della Martorana, fatti di pasta di mandorle; "lu scacciu" (misto di frutta secca fatta di ceci tostati, semi di zucca tostati, arachidi, nocciole tostate, pistacchi); i Tetù (coperti di zucchero a velo e quelli marroni coperti di cacao) e li "ossa ri muortu" ("ossa di morto", dolcini di "pasta di miele" ricoperti di glassa bianca, duri come ossa).

In Umbria, Marche, Emilia-Romagna, Lazio e Lombardia, è usanza mangiare le "Fave dei

Morti", questi gustosi pasticcini alla mandorla simili agli amaretti; in Veneto, gli innamorati, per allontanare la malinconia, regalano ai propri amati un sacchetto di "Favette dei morti", come pegno d'amore eterno.

In Umbria vengono chiamati "Stinchetti dei Morti" e vengono mangiati per cercare di alleviare la

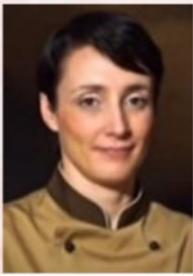
tristezza per i cari che non ci sono più.

Io ho voluto rivisitare il classico «pan dei morti», cambiando gli ingredienti e utilizzando la farina di farro macinata a pietra dell'Azienda Agricola e Fattoria didattica «Corte delle Giugiole» di Cologna Veneta (Vr), nonché sede della Comunità Locale Wigwam del Colonese Veneto.

La ricetta originale di questi biscotti speziati tradizionali della cucina milanese, facili e veloci da fare, prevede una base di biscotti secchi, savoiardi, amaretti, cacao e frutta secca. Su questa base, poi, numerose sono le varianti. Questo dolce, è legato alla cultura contadina e alle tradizioni popolari lombarde: il dono del Pan dei Morti, alle anime dei defunti, di ritorno nella notte tra l'1 e il 2 novembre nelle case in cui avevano vissuto, segue il ciclo del raccolto ■

© Riproduzione riservata





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



I BISCOTTI DI OGNISSANTI RIVISITATI

I biscotti di Ognissanti sono noti anche come pan dei morti. Sono dei dolcetti tipici della tradizione lombarda che si preparano in occasione di questa festa. Io li ho rivisitati cambiando la ricetta e utilizzando la farina di farro macinata grossolanamente.

INGREDIENTI

300 g di farina di farro, 130 g di zucchero, 1 uovo, 60ml di olio di semi, 30ml di latte caldo
10 g di lievito per dolci, 100 gr di gocce di cioccolato fondevole, scorza grattugiata di 1 limone, uvetta sultanina, 1 pizzico di sale, 1 bustina di vanillina



PREPARAZIONE

In un recipiente sbattere l'uovo con lo zucchero, il latte, l'olio di semi, la scorza grattugiata del limone e la vanillina. Aggiungere la farina di farro, il lievito, il pizzico di sale, l'uvetta e le gocce di cioccolato. Impastare il tutto, una volta ottenuto un composto simile alla frolla, staccate dei pezzi e formate delle palline con le mani grandi poco più di una noce. Passate le palline nello zucchero e adagiatele nella placca da forno foderata di carta forno. Cuocete a 180° per circa 15-20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. I biscotti sono pronti per essere gustati.

