

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



Marina Lunardelli
Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
di Venezia

I GIOVANI REPORTER DEL FOSCARINI PRIMI AL PREMIO WIGWAM STAMPA '24

Il Convitto Nazionale Marco Foscarini di Venezia, si conferma una fucina di talenti. Premiati e menzionati alla 64^a MIG di Longarone Fiere Dolomiti

I giovani reporter del Cantiere Partecipativo dell'Istituto Marco Foscarini di Venezia sono arrivati primi al Premio Stampa di Wigwam del 2024.

Premiati a Longarone in occasione della 64^a Mostra Internazionale del Gelato; esperienza bellissima di saperi e sapori, dove abbiamo degustato un ottimo gelato e soprattutto abbiamo visto un mondo di attività e di interessi mondiali, gelatieri provenienti da tanti paesi del mondo che hanno incontrato i produttori di paesi tropicali di cioccolato, di caffè e di spe-

zie e i produttori di diverse regioni italiane di frutta secca, dalle mandorle alle nocciole, dal pistacchio ai fichi secchi. E Poi ancora, e di frutta fresca come il limone re indiscusso, tocasana per molte malattie e, usato in cucina e soprattutto in gelateria e nell'industria liquoristica.

Un mondo di continua ricerca tecnologica, dei tradizionali carretti per la vendita un lontano ricordo, i frigoriferi sempre più innovativi e ai macchinari utilizzati per la preparazione. Tutto questo mondo nascosto dietro alla

**La 64^a MIG
Mostra
Internazionale
del Gelato
Incorona i
vincitori della
3^a Edizione
del Premio
Wigwam
Stampa
Italiana**



**La Comunità Locale
Wigwam di Venezia**

**I Giovani Reporter del Foscarini
PRIMI AL PREMIO
WIGWAM STAMPA 2024**



MIG
Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

MIG: LA RI-EVOLUZIONE DEL GUSTO.

pallina di gelato che degustiamo.

Grazie agli organizzatori della Mostra, a tutti quelli che ci hanno permesso di partecipare, a coloro che hanno partecipato anche a vario titolo, perché è dall'incontro che nasce la conoscenza. Il gelato non è solo felicità condensata ma vera cultura ■

© Riproduzione riservata

PRIMO PREMIO NAZIONALE CEP 2024

GENERAZIONE ZETA GIOVANI REPORTER
Convitto Foscarini (VE)

MENZIONE SPECIALE DELLA GIURIA

Jacopo Hreglich per "Il moecante, il mestiere di prender granchi nella laguna". WigwamNews n. 214 del 1 agosto 2024



Da sopra in senso orario:

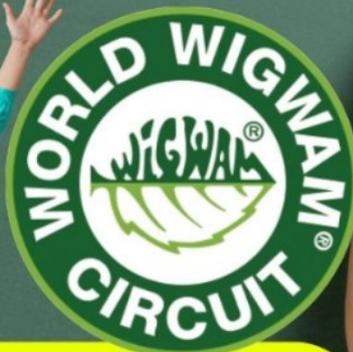
- 1) il limone sorrentino DOP e il gelato
- 2) Il prof. Raffaele Vallone, tutor e i ragazzi de Cantiere Partecipativo del Convitto Nazionale Marco Foscarini col Presidente nazionale di Wigwam Efrem Tassinato
- 3) Marina Lunardelli animatrice della Comunità Locale Wigwam di Venezia con altri animatori del Premio, con Raffaele Addamiano, Assessore del Comune di Belluno
- 4) Il tradizionale carretto del gelato
- 5) I gelati fatti con ingredienti naturali e dei territori, di Vecogel (Sponsor della Sezione Italian Gelato Contest del Premio Wigwam Stampa Italiana)

GIOVANI
COMUNICATORI

UNDER 25

PREMIO WIGWAM STAMPA
ITALIANA

2025



www.premio-stampa.wigwam.it



SCAN ME!



www.wigwam.it

