



di Efreem Tassinato

Novembre: in 10 Wigwam castagne e vino novello



Su ordinazione si possono degustare al/ On booking, these can be tasted at:

Wigwam

Circolo di Campagna "Arzerello"

Via Porto, 8 - 35028
PIOVE DI SACCO (Pd)
Tel. 049 9703015
Cell. 333 3938555
arzerello@wigwam.it



Il castagno è una pianta emblematica per i Wigwam club. Nel 1972, quando sul finire di settembre, intorno al focolare di una malga della Valvestino - ora Parco Regionale dell'Alto Garda bresciano - il gruppo di ragazzi che chiudevano il Campo di Rimboscimento dell'estate di quell'anno, ragionavano sul futuro di un mondo improntato alla solidarietà e alla collaborazione ed ispirato alla sostenibilità, pensarono proprio al castagno. Era una zona di castagneti quella. Perciò, andando e tornando nei sentieri che conducevano ai costoni e alle radure cui ridare una protezione arborea, era un continuo incanto di alberi possenti, atavici, evocatori di una storia centenaria e ispiratori di rispetto per il bosco e per il popolo delle sue creature. Umili giganti che hanno sostenuto e sfamato generazioni di montanari, che non potevano coltivare grano perciò il pane lo facevano con la farina delle castagne, che non avevano paglia per la lettiera del bestiame, ma nemmeno per il "paglione", quella sorta di sacca di tela ripiena di steli secchi di cereali che serviva da giaciglio per le persone e così la riempivano col fogliame del castano. Una pianta, di cui non si butta niente. L'equivalente vegetale del porco! I polloni per la paleria della vigna e le recinzioni e legname da costruzione e, quello che ne rimaneva, combustibile che profumava del suo

November: 10 Wigwam clubs chestnuts and new wine

The chestnut is a symbolic plant for the Wigwam club. In 1972, towards the end of September, a group of youngsters were gathered around the hearth of an Alpine hut in Valvestina, nowadays Regional Park of the Alto Garda Bresciano, as the Reforestation Summer Camp drew to a close for another year. As they pondered the future of a world destined to favour solidarity, collaboration and sustainability, their thoughts were drawn towards the chestnut. This was an area of chestnut trees. Going backwards and forwards along paths leading to crags and clearings that would soon be covered in trees once more, they were constantly enchanted by these imposing trees that seemed to defy progress; guardians of centuries of history, that demanded respect for the wood and for the many woodland creatures that inhabited the area. Unassuming giants that have supported and nourished generations of mountain folk. These people, unable to cultivate wheat, would make their bread with chestnut flour. Likewise, as they did not have any straw for the animals' bedding, nor for that sort of canvas bag filled with dried cereal stalks that was once used as bedding for people, they would fill the bags with chestnut foliage instead. Nothing is wasted with this plant. It is the vegetable equivalent of the pig! The scions were used as vine props, fences and construction timber, and what was left over, was used as firewood, its smoke bestowing a characteristic smell on houses and streets. Even the burrs encasing the fruits, once dried, were tied along the iron wire that supported the salami poles, to keep away the rodents. A plant that provided for men, and flourished thanks to men, and where this mutual exchange occurred, the land seemed somehow more ordered, promoting an ideal of how the relationship between humans and nature should be: respectful, balanced and mutually supportive.



fumo case e contrade. Perfino i ricci che contengono i frutti, una volta seccati trovavano impiego legati lungo il fil di ferro che reggeva le pertiche dei salami, per contrastare i roditori. Una pianta che viveva della cura degli uomini e dove questo scambio avveniva, il territorio appariva ordinato, rendendo perfettamente l'idea di come fosse dovuto essere il rapporto tra gli umani e tra essi e la natura: rispettoso, equilibrato, di aiuto reciproco. Quel gruppetto di ragazzi infreddoliti, poco più che ventenni, ma con un grande sogno e la determinata volontà di realizzarlo, pensarono che proprio questa pianta potesse rappresentare l'idea che avevano in testa. Perciò, il logo Wigwam rappresenta la stilizzazione della foglia del castagno. Tra ottobre e novembre furono gettate le basi che portarono il 4 dicembre nel padovano alla fondazione della Comunità Ecologica Wigwam. Fu così che iniziò un viaggio che da allora ha diffuso questa immagine e questa concezione della vita, in tutt'Italia e in mezzo mondo. Ogni anno sono molti i Wigwam club che a novembre, proprio per ricordare e con l'occasione rilanciare, i valori originari e fondanti di questa esperienza associativa, propongono iniziative legate alla castagne. Occasioni per ampliare l'orizzonte delle conoscenze, delle amicizie e delle collaborazioni, per scoprire un mondo che non si arrende all'omologazione, dove il valore delle persone è confermato per il loro contributo al benessere comune.

That group of shivering youngsters, little more than twenty years old, with a great dream and a determined will to make it happen, decided that this plant was well-qualified to represent their burgeoning idea. That is why the Wigwam logo features a stylised chestnut leaf. Between October and November, the foundations were put together that led to the constitution of the Wigwam Ecological Community in the Padua area on the 4th December. This was the beginning of a journey that has led to the diffusion of this image and this concept of life throughout Italy and the world. Every year in November, many Wigwam clubs remember this event and celebrate the original founding values of this association, by proposing initiatives related to chestnuts. These are occasions for broadening the horizons of knowledge, friendship and collaboration, to discover a world that will never surrender to complacency, and where human value is judged by its contribution to the common good.

Ecco quindi le 11 occasioni da non perdere:

ASCOLI PICENO/FERMO

Domeniche dal 12 al 26 Ottobre 2008

SAGRA DELLA CASTAGNA A

MONTEFIORE DELL'ASO

Col Wigwam Club Turismo & Ambiente
"Agritur-Aso"

Via Roma, 24 - 63020 Ortezzano (AP)

Cell. 349 8382510 - agritur-aso@wigwam.it

PADOVA

Venerdì, 7 Novembre 2008 - ore 20:00

CASTAGNE, NOCCIOLE E... CIACOLE
(CHIACCHIERE) AL PRESIDIO

Il fuoco delle fascine per arrostitire le fruscianti caldarroste, ottenute dalle pregiate castagne dei Colli Euganei (raccolte dai "frutteti" ormai abbandonati) sarà un'ottima occasione per ritrovarci, e le nocciole degli alberi del Presidio, sposate col vino novello.

Col Wigwam Circolo di Campagna

"Il Presidio... sotto il portico"

Via Gramogne, 41 - 35127 Padova-Camin

Tel. 338 4238191 - ilpresidio@wigwam.it

PADOVA

Venerdì 7 Novembre 2008 - ore 20:30

LE CASTAGNE INCONTRANO
I VINI NOVELLI

Cena conviviale, presso il Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello" di Piove di Sacco (Pd) con un menu a case di castagne sui saranno abbinati i vini novelli di cantine selezionate e vini presentati dal Wigwam Club Convivio "La Vigna di Legnaro".

Col Wigwam Club Convivio

"La Vigna di Legnaro" Via 2 Giugno, 2/A

- 35020 Legnaro (Pd) Tel. 049 8830862

Cell. 3929020237 - lavigna@wigwam.it

SALERNO

Sabato 8 e Domenica 9 Novembre 2008

FESTA DELLA CASTAGNA
DEGLI ALBURNI

A Sicignano degli Alburni (Sa) il gruppo di Operatori Wigwam della Rete Locale, nell'ambito del progetto "La rivincita della s.s.19", hanno organizzato un weekend incentrato sulla castagna e sui prodotti tipici di questo territorio.

Col Wigwam Turismo & Ambiente

"Sapori degli Alburni" c/o Azienda

Agricola Sicinius Contrada Piedi La Serra

Frazione Scorzo 84029 Sicignano degli Alburni

(SA) Tel. 0828 978203 Cell. 330 869287

- saporialburni@wigwam.it

RIETI

Domenica, 9 Novembre 2008 - dalle ore 9:30

ESCURSIONE AL CASTAGNO
MONUMENTALE

DELLA VALLE DEL SALTO

Andar per castagne e a vedere il castagno monumentale di Selva Matteo, alto 30 metri, con una circonferenza di 7 metri ad 1,30 metri da terra e vecchio di 400 anni circa, nei boschi della Valle del Salto, in località Madonna di Malito.

Valle di Malito : Selva Matteo.

Via del Trainello, 24 - 02020

SANT'ANATOLIA DI BORGOROSE (RI)

Col Wigwam Circolo di Campagna

"Tiora-Matiene"

Cell. 335 7812958 - tiora-matiene@wigwam.it

PADOVA - Sabato 15 Novembre, ore 20:00

COLORI D'AUTUNNO: CASTAGNE,
UVA E ...VERDERAME

La serata inizia col rito delle caldarroste sull'aia. Da un vecchio cestello di lavatrice, rinato a nuova funzione, un modo originale ed ecologico per cuocere le castagne. Gli ospiti saranno intrattenuti con una degustazione di castagne, nocciole, castagnaccio, dolcetti alla nocciola ed arrosti con le castagne. Abbinamento d'obbligo con uva e vino novello.



Col Wigwam Circolo Culturale
"Vecchioponte"

Via Giorato, 75 - 35028 Ponte San Nicolò (Pd)

Tel. 049 717981 - Cell. 349 79102002

- vecchioponte@wigwam.it

VENEZIA - Domenica 16 Novembre, ore 13:00

SAN MARTINO, CASTAGNE E VINO

Tradizionale appuntamento con la castagna e il vino nuovo organizzata da questo Circolo Wigwam. Dall'antipasto al dessert, castagne, vino e marroni saranno protagonisti della tavola e motivo di piacevole compagnia.

Tra i piatti: il pan di castagne con formaggio vecchio e marmellata di zucca; La zuppa di porri e castagne; il fagiano ai marroni e vino.

Col Wigwam Circolo di Campagna e B&B
"Casa Miriam"

Via Vetrego, 8 - 30050

Mirano (Ve) Tel. 041

5770471 - casamiriam@

wigwam.it

PIOVE DI SACCO (PD)

Domenica 16 Novembre - ore 13:00

"TI HO BECCATO IN CASTAGNA... ZUCCA!"

Pranzo conviviale con menu a base di castagne, zucca e vino novello. Piatti: formaggio di grotta con confettura di caldarroste; bruschetta all'olio extravergine di oliva con zucca in saor; zuppa di castagne alla contadina; risotto di zucca alle tre noci; anatra brasata con prugne e castagne; polenta di mais Bianco Perla; verze alla boscaiola; castagnaccio; zucca al forno con cioccolato.

Quota: già soci Wigwam Euro 30,00

nuovi soci Wigwam Euro 36,00

Col Wigwam Circolo di Campagna
"Arzerello"

Via Porto, 8 - 35028 PIOVE DI SACCO (Pd)

Tel. 049 9703015 - Cell. 333 3938555

arzerello@wigwam.it

PERUGIA

8-9 Novembre e 15-16 Novembre 2008

2 WEEKEND NATUROLISTICI:
IL CASTAGNO E IL NOCCIOLO

Due **Fine Settimana Rossi** incentrati sulla celebrazione di due alberi "nobili", il **Castagno** ed il **Nocciolo** (alloggio presso l'agriturismo biologico **La Cerqua e la Balucca**) con pranzo biologico a tema che esalterà le caratteristiche organolettiche dei due prelibati frutti, che occupano una posizione privilegiata nella cucina rurale del territorio dell'Alto Tevere umbro.

Col Wigwam Circolo di Campagna

"Il Giardino del Mago"

Voc. Caignani n. 28 - 06026 Pietralunga (Pg)

Cell. 340 5160633 - Tel. 075 9460285

ilgiardinodelmago@wigwam.it

PADOVA/VENEZIA

Domenica 23 Novembre - Intera giornata

PER CASTAGNE SUI COLLI EUGANEI
E CENA COL FILO'

Arrivo al Wigwam Vecchio Platano verso metà mattinata; carovana di auto verso i Colli Euganei; escursione tra i castagneti con raccolta delle castagne fino a metà pomeriggio; rientro; brunch (ovvero: pranzo tardivo o cena anticipata) a base di minestrone e di un pancotto con carne preparata con le castagne, dolcetti di castagne, polenta di castagne quindi si abbrustoliranno le castagne raccolte e si mangerà frutta secca; qualcuno poi tirerà fuori uno strumento musicale e si fa filo.

Col Wigwam Circolo di Campagna

"Vecchio Platano" Via Sagredo, 35 - 30030

Tombelle di Vigonovo (Ve) Tel. 049 9802519

Cell. 348 8027058 - vecchiopaltano@wigwam.it

VERONA - Domenica 30 Novembre - ore 12:30

A PRANZO CON... L'AUTORE... E MENU
DI CASTAGNE, NOCI E NOCCIOLE

Incontro conviviale con Corrado Buscemi, autore del recente triller "Il Sigillo del Palladio". Pranzo con piatti della tradizione contadina a base di castagne, noci e nocciole: costini alla salsa di noci; rotolini di radicchio rosso con nocciole; risotto al radicchio rosso, formaggio verde e noci, nocciole e pinoli; Crema di zucca con nocciole; bocconcini di pollo ruspante alle castagne, noci, nocciole e pinoli; insalata di sedani, formaggio e noci; carote alle nocciole; torta alle noci e castagne. Vini dell'Azienda Agricola Vaona Odino di Valgatara di Valpolicella.

Col Wigwam Circolo di Campagna

"Alla Moranda"

Via Casino, 2 - 37044 Cologna Veneta (Vr)

Cell. 335 6873732 (Marisa) - Cell. 340 3142823

- moranda@wigwam.it





di Mariuccia Assola

I sapori dell'autunno sposano la pasta fatta in casa



Luca Zecchin
chef del ristorante
"Guido da Costigliole del
Relais San Maurizio"
v.le S. Maurizio 39,
Santo Stefano Belbo (CN)
tel. 0141 841900
www.relaisanmaurizio.it

Classificate dai moderni come frutta, le **castagne** fin nella più remota antichità hanno rappresentato il pane e il companatico - e quindi la sopravvivenza - di popolazioni montane e contadine. In tempi difficili, il pane si faceva anche con le castagne; con la farina si preparavano paste alimentari, con i frutti zuppe e minestre. Il raccolto, essiccato, era merce di scambio con i contadini della pianura: si partiva per il mercato con un sacco di castagne per tornare a casa con riso, farina, cereali. Il castagno viveva dunque, millenario, in simbiosi con la vita dell'uomo, coltivato per sfamare, riscaldare, medicare, conciare le pelli. La **nocciola** ha avuto, invece, miglior fortuna in tempi moderni: la "Tonda gentile delle Langhe" è un frutto classificato **Igp**, sulle cui qualità concordano esperti di alimentazione, cuochi e tecnici dell'industria nel riconoscere la cultivar piemontese come la più pregiata al mondo.

Ma oggi, quelli che un tempo erano i frutti "poveri" delle mense contadine entrano nei piatti raffinati di un celeberrimo ristorante stellato: **"Guido del Relais San Maurizio"**, erede della tradizione del grande "Guido da Costigliole", colui che negli anni Sessanta contribuì a far conoscere e a portare ai vertici del mondo la ristorazione piemontese e italiana. Dopo la chiusura del ristorante di Costigliole d'Asti i figli di Guido e Lidia Alciati: Piero, Ugo e Andrea proseguono la tradizione di famiglia nei ristoranti di Pollenzo e di Santo Stefano Belbo, dove ha sede il Relais San Maurizio, una affascinante dimora che spazia su vigneti e colline, ricavata da un monastero del XII secolo. Sedere ai tavoli della grande sala ricavata dall'antica cantina del convento è un'esperienza unica; degustare i piatti di Lidia e del giovane chef Luca, circondati dalle cure e dalla perfetta regia di sala di Monica è un piacere raro. Il tocco di eccellenza arriva dai consigli nella scelta di vini e abbinamenti di Andrea Alciati, patron di una cantina che conta più di 2mila etichette e circa 45mila bottiglie. Nel gusto tradizionale di Lidia e nei piatti creativi di Luca, castagne e nocciole spesso si accop-



piano ad un ingrediente amato dai gourmet più raffinati di ogni latitudine e di ogni cultura: la pasta. O meglio, la pasta fatta in casa. E come nel ristorante di Costigliole d'Asti, la mitica Lidia continua a proporre ogni giorno la sua pasta "fatta in casa", farcendo e ritagliando i suoi deliziosi agnolotti. Ma da tempo, nella sua cucina è entrato un aiuto che accomuna tecnologia e tradizione: una piccola macchina, utilizzata dai grandi chef nei migliori ristoranti del mondo; prodotta a pochi chilometri da qui, ad Asti, da **"La Monferrina"** una azienda artigiana che trae il nome proprio dal territorio. Ed è così che al San Maurizio i tajarin e i delicati dischi di sfoglia per gli agnolotti vengono dapprima impastati e poi sfornati dalle pale potenti di queste piccole macchine che sanno riprodurre e potenziare la capacità di impastare ogni tipo di farina e uova con rulli e cilindri, come un tempo facevano le mani esperte delle massaie e delle grandi cuoche piemontesi.



Ravioli di castagne, nocciole, topinambur e gamberi su letto di carciofi alla giudea

Dosi per 4 persone: Per la pasta: 250 g di farina 00; 125 g di farina di castagne; 35 g di semola; 3 tuorli d'uovo; 1 uovo intero; 80 g di acqua; 20 g di olio di oliva.

Per il ripieno: 400 g di topinambur; 100 g di gamberi puliti; 1 scalogno; 50 g di parmigiano; 50 g di nocciole in granella.

Per i carciofi: 3 carciofi interi; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; 1 cucchiaino di rosmarino tritato; 1 cucchiaino di timo tritato; 1 cucchiaino di maggiorana tritata; 100 g di olio extravergine di oliva; sale.

Preparare la pasta impastando tutti gli ingredienti insieme e farla riposare in frigo per circa mezz'ora. Nel frattempo tagliare i topinambur a cubetti. Preparare il soffritto di olio e scalogno tritato e versare i topinambur. Lasciare cuocere fino a crema, togliere dal fuoco e aggiungere i gamberi tritati. Lasciar raffreddare. Quindi aggiungere il parmigiano, la granella di nocciole e aggiustare di sale. Unire i profumi e soffriggere in olio; versarvi i carciofi tagliati a julienne, coprirli e cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, aggiustando di sale. Stendere un foglio di pasta, con l'aiuto di un sac-a-poche fare dei piccoli ciuffi del ripieno, ricoprirli con un'altra sfoglia e con la rotella ricavare dei quadrati. Cuocere in acqua bollente salata per 1 minuto e mezzo. Preparare il fondo di carciofi e adagiarvi i ravioli saltati al burro.

il piacere di fare la pasta
pasta pleasure



Macchine automatiche per pasta con produzione da 2 a 600 Kg/h
Macchine per ravioli, tortellini, crêpes e cannelloni
Linee industriali complete dal caricamento farina al confezionamento

Automatic pasta machines with output from 2 to 600 Kg/h
Ravioli, tortellini, gnocchi, crêpes and cannelloni machines
Complete industrial lines from flour loading to final packing



la monferrina
macchine per **pasta** machines

VIA STATALE 27/A - 14033 CASTELL'ALFERO - AT - ITALIA
T. +39.0141.29.60.47 - FAX +39.0141.29.61.34 - info@la-monferrina.com

www.la-monferrina.com