Anno XXXV - Numero 261 - 18 SETTEMBRE 2025

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!

2025 WIGWAM CHEQUE

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2025

- 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 IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo 5 per mille

92061130289

Marco Ceriani
Corrispondente della Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure

IL CIUPPIN, LA MIGLIORE ZUPPA DI PESCE D'ITALIA? MA È LA LIGURE!

La 23° edizione del BrodettoFest di Fano, l'evento più gustoso della Riviera marchigiana, l'ha decretata, questa estate, la miglior zuppa di pesce

L'evento più gustoso della riviera marchigiana è pronto a deliziarvi: torna per La 23° edizione del *BrodettoFest* di Fano, l'evento più gustoso della riviera marchigiana, ha decretato, questa estate, quella che è, senza alcun dubbio, la miglior zuppa di pesce degli oltre 8mila chilometri delle coste italiane.

A sfidarsi i tantissimi piatti delle ricette regionali del nostro Paese: dal cacciucco livornese, al brodetto marchigiano, al Loreto e alla graisana, la zuppa gallipolina e il Crostolo di Urbania. La Gara Nazionale delle zuppe di pesce ha coinvolto quest'anno otto chef, ognuno con la propria particolare ricetta del brodetto o di una zuppa di pesce. Per questa edizione è stato allestito addirittura un *'Palabrodetto'* dove si sono svolti gli ormai immancabili *cooking show* che hanno attirato e coinvolto i molti visitatori dei quattro giorni dell'evento.

A vincere, bissando la vittoria del 2003, è stato lo chef Giuseppe Bizioli, ristoratore di Lecco con il suo 'Ciuppin ligure' che è stato definito dalla giuria: *"un esempio di equilibrio e identità, dove ogni ingrediente racconta il mare e la storia di una terra affacciata sulla fatica, ma anche sulla bellezza"*. Un bellissimo tributo non solo al piatto vincitore ma a tutta la Liguria.

IL CIUPPIN LIGURE

Il *ciuppin* è un piatto di mare dalle origini umili, realizzato con quello che resta del pescato giornaliero, pesci di poco valore economico ma di grande gusto. Si tratta di una

Il 'Chippine' è una ricetta a base di pomodori, pesce, cipolla, brodo di vongole, alloro, pepe e vongole private del guscio

PONENTE LIGURE Wigwam Local Community

La Comunità Locale Wigwam Ponente Ligure

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

ricetta storica che ha riscontri scritti a partire dall'800.

Il *Dizionario moderno genovese-italiano* definisce il 'cioppin' come un guazzetto composto da diverse varietà di pescato. Si tratta di pesci e crostacei (vongole e cozze) con un brodo piccante e aromatico. Grazie alla Repubblica marinara genovese gli echi della ricetta sono arrivati anche in America dove il 'Chippine' è una ricetta a base di pomodori, pesce, cipolla, brodo di vongole, alloro, pepe e vongole private del guscio.

A San Francisco esiste anche un Club di buongustai che prende il nome dalla ricetta chiamandosi *Ciupino and Clowder*. *Il ciuppin* è dunque un termine genovese ma che ha assunto, come il pesto, una dimensione globale trasformandosi in etimologia ispano-americana.

La ricetta vincitrice

Giuseppe Bizioli, chef vincitore del *BrodettoFest* definisce ciuppin ligure come una "ricetta povera ma che rappresenta un concentrato di tecnica, tempo e memoria".

Il Ciuppin ligure dello Chef Giuseppe Bizioli

Si tratta di una ricetta interpretata in chiave moderna che rivisita la ricetta povera della tradizione ligure. La presenza dello zafferano se, da un lato la nobilita, dall'altro costituisce una difformità rispetto alle origini umili e povere del piatto.

Ingredienti:

- 2 kg di pesce per zuppa (scorfani, pescatrici, pesce prete, gronchi)
- 2 kg di molluschi (vongole, cozze e cannocchie)
- 8 scampi
- 8 gamberi
- 8 calamari
- 8 pezzi di pesce bianco
- 8 bocconcini di pescatrice
- Verdura d'orto (sedano, carote e cipolle)
- 1 testa d'aglio
- 5 pomodori freschi
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 1 lattina di pomodori a pezzi

- 2 bustine di zafferano
- Aromi (prezzemolo, timo e maggiorana
- 8 gallette del marinaio
- Vino bianco

Procedimento:

La preparazione di questa zuppa di pesce (che deve possedere una consistenza fluida) ha inizio con il consueto soffritto di sedano in olio extravergine di oliva (ligure) nel quale viene fatto rosolare (a fuoco moderato) il pesce di scoglio, spruzzandolo con del vino bianco (ligure).

Si aggiunge il pomodoro fresco tagliandolo a dadini, il concentrato e le erbe aromatiche. Si ricorre con acqua, si aggiunge lo zafferano e si continua la cottura, lenta, per non meno di tre ore. A parte si rosola nell'olio extravergine la verdura (sedano, carote e cipolla) aggiungendo un filetto di acciuga e uno spicchio d'aglio.

Si aggiungono i gamberi, il calamaro e gli scampi, le vongole, le cozze e le cannocchie e il pomodoro a pezzetti bagnando con vino bianco e con un po' del fondo di esce dell'altra pentola. Una volta a bollitura si aggiunge il pesce disponibile e una presa di peperoncino. Servire sulle gallette del marinaio precedentemente strofinate con dell'aglio (ligure).

Ponente Ligure EVENTI

L'estate in Liguria non finisce in agosto, settembre e i mesi autunnali sono infatti dedicati ai tanti eventi gastronomici e culturali del Ponente ligure. Dai prodotti del mare, caratteristici del periodo estivo, la Liguria offre i prodotti gastronomici autunnali come ad esempio il tartufo, nelle sue declinazioni in bianco e nero, che compare nei boschi liguri e Valbormidesi.

Ne sono un esempio il *MareCultura2025* di Sanremo, manifestazione ideata dal CNA di Imperia (20-21 settembre) che accende i riflettori sul pescato ligure. Artigianato, Sapori e Sostenibilità sono i valori fondanti di questa bella manifestazione che mette in mostra prelibatezze come: le acciughe in conserva come nella tradizione ligure, fritture di pesce sostenibili (dei giovani allievi delle scuole alberghiere locali), l'aglio di Vessalico e persino la lavanda edibile.

E ancora le erbe selvatiche e i formaggi locali. Non manca un'altra eccellenza ligure (che ha sconfinato nella vicina Nizza come *pissaladière*): la 'Sardenaira'. Si tratta di una bandiera gastronomica del ponente ligure (Sanremo), una focaccia che viene condita con pomodoro, acciughe, olive, capperi e aglio. La sostenibilità ambientale è invece affidata all'iniziativa "Stop food olio and fats in the Sea" che trasforma i pescatori in ambasciatori ecologici.

Ancora a settembre (dal 5 al 7) a Pieve di Teco, si è svolta la XII edizione dell'*Expo Valle Arroscia* una grande vetrina di un territorio particolarmente ricco di eccellenze (che dalla provincia di Imperia si spinge fino alle Alpi Marittime) come il vino Ormeasco di Pornassio, il famoso aglio di Vessalico (prodotto di campo aromatico e dal sapore delicato), tanto olio, basilico, pesto, miele e formaggi.

A novembre si celebrano al Palazzetto dello Sport di Quliano (Savona) i vini rossi e rosati del territorio ligure come la Granaccia il Rossese e l'Ormeasco. Presenti alla manifestazione ***Granaccia & Rossi di Liguria*** ben 50 cantine produttrici dei vini DOC e IGT liguri. In ottobre a Genova è in calendario la ***Festa del Cuoco2025*** evento promosso dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC) in collaborazione con l'Unione Cuochi Liguri. Un evento che è un felice omaggio non solo alla tradizione ligure ma alla cultura enogastronomica italiana.

Prosegue inoltre il *Basil Tour* un percorso interno all'azienda *Pesto di Pra'* che permette la visita alle serre sul mare alla scoperta della storia contadina dedicata alla pianta di basilico, l'oro verde del territorio ligure. La visita consente di conoscere e toccare con mano, l'intero processo produttivo del pesto: dalla coltivazione delle piantine di basilico fino alla realizzazione del pesto al mortaio secondo i dettami dell'antica ricetta ligure ■

© Riproduzione riservata

IL CALENDARIO DEL PONENTE LIGURE:

MareCultura2025 - 20-21 settembre, Sanremo
Granaccia & Rossi di Liguria -22-23 novembre Quliano (SV)
Expo Valle Arroscia - 5,6,7 settembre
Festa del Cuoco2025 - 11-14 ottobre - Genova
Basil Tour - Il Pesto di Pra'