

WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- 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



Gianni Storari
Wigwam Correspondent
dell'Est Veronese

LA TRADIZIONE DELLA COLTURA DELL'IRIS, NELLA VAL TRAMIGNA

Come, la coltivazione di questo fiore, chiamato anche gladiolo, abbia rappresentato il sostentamento economico di un'intera Comunità

In Val Tramigna per molti anni intere famiglie si sono dedicate alla pulizia, essiccazione e vendita dei "gadò" come vengono chiamate in dialetto queste pianticelle



La Wigwam Local Community Est Veronese - Italy

Una piccola valle chiusa, la val Tramigna, circondata e quasi soffocata da due ampie vallate, d'Illasi e d'Alpone che la fiancheggiano e la sovrastano ai lati, la imbavagliano; cerca nell'iris, nella fantasia, nella organizzazione, nelle sinergie, una sua specificità, unica, bella, curiosa e preziosa.

E' caratterizzata da un elevato tasso di biodiversità vegetale spontanea, da elementi naturali e paesaggistici estremamente importanti, come le acque risorgive, le formazioni carsiche, ampie zone boschive, i borghi, i muretti a secco, e da biodiversità agricola con colture di storico pregio, la vite, l'ulivo, il ciliegio e, appunto, l'iris.

L'interesse turistico, lo sviluppo urbanistico ed economico e il lieve incremento demografico, si sono fermati a Soave, città senza dubbio di notevole interesse; finora però ha rappresentato il limite oltre il quale il visitatore difficilmente si spinge ed oltre il quale si arresta anche lo sviluppo territoriale e socio-economico.

LA VALLE, L'IRIS, LA TRADIZIONE

2° PARTE

La testimonianza della vita contadina di un tempo





Proprietà: D.Soldani

File di gadò infilati nella gaeta, posti ad essiccare davanti alla finestra verso il sole

I ciliegeti e gli uliveti sono per la gran parte scomparsi, così come le coltivazioni degli iris, i relativi mercati di vendita e tutta la manodopera necessaria per la coltivazione e trasformazione.

In val Tramigna per molti anni intere famiglie si sono dedicate alla pulizia, essiccazione e vendita dei "gadò" come vengono chiamate in dialetto queste pianticelle; un tempo ricoprivano le colli-

ne della val Tramigna da Campiano a Cazzano, e anche le zone contermini, fino ad arrivare a Soave, di un colore blu e con un profumo intenso. Così fino a circa il 1970.

Oggi di tutto questo resta il ricordo, una tradizione da conservare e tramandare come patrimonio culturale e testimonianza della vita contadina di un tempo. Ogni anno si tiene ancora, nella

frazione di Campiano, la Festa dell'iris per conservare la memoria dei *riossi* che hanno sfamato molte famiglie in tempi non tanto remoti e promuovere la bellezza di questo territorio.

Ne parliamo con Mario Fiorio, nato e vissuto a Cazzano, oggi residente a San Bonifacio; per età e lucidità, giuste entrambe, è in grado di ricordare e raccontare con precisione. Anche nella sua famiglia si dedicavano a questa attività, lui stesso ne ha preso parte da bambino; e oggi conserva le foto in bianco e nero che riproponiamo in questi tre interventi.

Da giugno a settembre, finita la raccolta delle ciliegie e del frumento, in attesa di dedicarsi alla vendemmia, col tempo libero da grossi impegni e nella necessità di utilizzarlo utilmente, ecco il lavoro dei "gadò"; la pianta doveva essere matura, in terra da tre anni, si cavavano le radici, da una parte i rizomi, belli, grossi, pronti per essere lavorati, dall'altra la parte filamentosa delle radici vere e proprie, che andavano ripiantate in buon ordine, in fila, per garantire la continuità della produzione.

Si seguivano le vecchie tradizioni, in base alle quali si ricordava che a Cazzano vi era addirittura un mulino fino alla fine dell'800 nel quale i rizomi, puliti e seccati, venivano macinati e si produceva una farina che, con successivi passaggi, costituiva la base per profumi e cipria con l'aggiunta di altri ingredienti. Di più non si sapeva, ma in seguito, chiuso il mulino, venivano compratori da fuori nei giorni della Fiera, ma anche qualche commerciante che andava casa per



Calma, precisione, armonia

casa, un certo signor Lucchi per esempio, di Badia Calavena.

Difficile quantificare e dare numeri, in ogni caso la memoria ricorda questa attività come buona integrazione delle entrate familiari, diversa dalle normali entrate del lavoro in campagna che prevalentemente era ripagato in

natura, sacchi di pannocchie, di grano o legna da ardere; qui i compratori scucivano soldi! Un po' come l'allevamento dei bachi da seta, rigorosamente fatto in casa con le foglie di gelso o la raccolta della lana delle pecore che tanti avevano in cortile: attività collaterali importanti e per lo più riservate alle donne, perché il lavoro non era pesante e le donne sapevano essere pazienti; le giovani poi dovevano provvedere alle spese della dote matrimoniale.

I rizomi, più esattamente "i dritti", dovevano essere lavati bene e liberati della buccia, con un coltellino speciale che ognuno si realizzava in proprio rivolgendosi al "majaro", il fabbro del paese, scegliendo il legno adatto per l'impugnatura, robinia o corniolo, e modellandolo a dovere; pare che di questi coltellini speciali non se ne trovino più in circolazione, nemmeno nei mercatini di antiquariato. Una volta pelati venivano immersi nell'acqua,

lavati bene, e poi infilati con un'"ucia da basto", i grossi aghi dei sellai, in un filo di "gaeta", gavetta, spago lungo, robusto e sottile, e appesi in lunghe file affiancate al sole, per essere seccati.

E se per caso un bambino in quel periodo aveva problemi con la dentizione, gli si dava uno di questi, "el dentarol", duro e secco, per facilitare l'uscita del dente; mancavano allora gli attrezzi in plastica che oggi riempiono le nostre case. Per fine agosto i "gadoi" erano pronti, per la fiera della seconda domenica di settembre e per i commercianti. In quella società i tempi e i ritmi erano sicuri e ripetitivi ■

© Riproduzione riservata



DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE

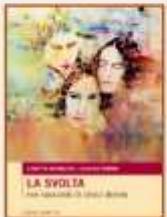


WIGWAM* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI VERONA

2023 WIGWAM CHEQUE

CLAUDIA FARINA
Giornalista - Scrittrice
Via Antonio Salieri, 229 - 37132 Verona
Mob +39 347 4282581
claudiafarina99@gmail.com | www.claudiafarina.com

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



CLAUDIA FARINA
Giornalista e scrittrice
Via Antonio Salieri, 229 - 37132 Verona
Tel. +39 347 4282583
claudiafarina99@gmail.com
www.claudiafarina.com

Giornalista e scrittrice, nata a due chilometri dal Garda, ha pubblicato articoli, reportages e libri inerenti il Lago di Garda, l'Africa, il Medio Oriente e altri paesi. Le sue origini contadine le fanno apprezzare fin da piccola la vendemmia e il vino, oggi è **Ambasciatrice del Bardolino, Cavaliere del Recioto e Castellana di Suavia (il Soave)**.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY COLOGNESE VENETO

2023 WIGWAM CHEQUE

CORTE DELLE GIUGGIOLE
di Beatrice Massignan
Azienda agrituristica con alloggio
Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)
+39 0442 84112 - +39 340 3142823
cortegiuggiole@gmail.com

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



CORTE DELLE GIUGGIOLE
Azienda agrituristica con alloggio
di Beatrice Massignan
Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)
Tel. +39 0442 84112 - cell. +39 340 3142823
cortegiuggiole@gmail.com - FB: cortegiuggiole

Corte delle Giuggiole offre servizi di alloggio e attività ricreative, culturali e sociali. Ha creato un **orto sinergico** ed un'esperienza di **orticoltura sociale**, è "**fattoria didattica**" per persone svantaggiate. E' sede della **Scuola Wigwam di Salse e Confetture** condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e cucina locale. E' sede della **Wigwam Local Community del Colognese Veneto**.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM LOCAL COMMUNITY VALLE DELL'ASO

2023 WIGWAM CHEQUE

B&B ANTICA FONTE DEL LATTE
Via Fonte Vecchia, 2 - 62054 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
+39 328 6241191
sciamannapina@gmail.com
www.bnbanticafontedelatte.it

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



B&B ANTICA FONTE DEL LATTE
Via Fonte Vecchia, 2
63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
Tel. +39 328 6241191
sciamannapina@gmail.com
www.bnbanticafontedelatte.it

Il **B&B Antica Fonte del Latte** è una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B.

WIGWAM CHEQUE 10%



I **WIGWAM CHEQUE** possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in WIGWAM CHEQUE. Chi incassa WIGWAM CHEQUE, a sua volta potrà riperderli negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidaristico dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.