

# WIGWAM®

NEWS



2023

WIGWAM CHEQUE

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



**Giliola Dalla Libera**  
Wigwam Correspondent  
Saccisica Lo..Community



Associazione Regionale  
Giornalisti  
Agro Alimentari  
e Ambientali  
del Veneto e Trentino  
Alto Adige—FNSI



Circolo di Campagna  
Wigwam Arzerello APS  
Piove di Sacco PD



La Comunità Locale  
Wigwam  
della Saccisica

## A 60 ANNI DALLA TRAGEDIA DEL VAJONT, TRA STORIA E MEMORIA

*Nella serata ARGAV al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello di giugno 2023: il Vajont, una catastrofe annunciata, una memoria necessaria*

**N**ella serata del **30 giugno 2023** a Piove di Sacco (Pd) il **Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS** ha ospitato un incontro con valenza anche quale corso di formazione per giornalisti accreditato dall'Ordine e promosso da Argav – Gruppo di specializzazione dei Giornalisti di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente del Sindacato Giornalisti Veneto, dal titolo **“A Sessant’anni dalla tragedia del Vajont. Una catastrofe annunciata. Una memoria necessaria”**.

Alle 22:39 del 9 ottobre 1963 un'enorme frana di più di due chilometri fece crollare nel lago del Vajont una massa di circa 300 milioni di metri cubi di roccia e terra che sollevò una colossale ondata di 48 milioni di metri cubi d'acqua causando morte e distruzione. Una tra le più grandi catastrofi della storia causate dall'uomo.

L'incontro, è stata l'occasione per rievocare la



tragedia sotto il profilo tecnico e scientifico, storico, giuridico e sociale oltre che considerare il ruolo e l'operato dell'informazione giornalistica dell'epoca anche in rapporto a quella attuale.

L'incontro, è stato aperto dal saluto di **Giuliano Gargano**, Presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Veneto, mentre

### IN QUESTO NUMERO

- I relatori
- Il tema dell'incontro
- I vini e i formaggi
- Iscrizione a Wigwam



*I protagonisti della serata: i relatori col cantautore Gualtiero Bertelli*

in qualità di relatori si sono succeduti: **Alessio Bonetto**, geologo, sul tema “A 60 anni dal Vajont: quale lezione nel rilevamento geologico”; **Giovanni Danielis** e **Umberto Casal**, soci Pro Loco di Longarone e membri del “Gruppo Informatori della Memoria” su “Il dovere di ricordare. La storia di un disastro epocale e le conseguenze patite negli anni dalla cittadinanza”; **Fabrizio Steluto**, giornalista, presidente Argav e vicepresidente Unarga ed **Edoardo Pittalis**, giornalista su “L’informazione giornalistica come servizio tra diritti e doveri. Nel ricordo di Tina Merlin celebriamo l’importanza della stampa libera e autorevole”. Coordina il giornalista **Gian Omar Bison**, membro del direttivo Argav e consigliere Unarga.

A seguire una chiacchierata con il cantautore, già Premio Teneco, **Gualtiero Bertelli** e un momento di presentazioni di alcune aziende agroalimentari bellunesi che hanno voluto contribuire alla riuscita della serata con le loro produzioni: i vini delle aziende vitivinicole **De Bacco dei fratelli Marco e Valentina** e **La Maddalena di Marco Levis** e **Maddalena de Mola** e i formaggi di **Lattebusche**.

\*\*\*

**ALESSIO BONETTO – geologo**

**U**n racconto che parte dagli anni 20 in cui si inizia a pensare alla progettazione di una diga per la produzione di energia idroelettrica vista la crescente domanda.

Si arriverà a individuare l’area di ubicazione e la scelta di costruzione a doppio arco che all’epoca risultava essere la più alta al



Il giornalista moderatore Gian Omar Bison con alcuni relatori

## GLI INTERVENTI IN SINTESI

mondo. Lo scopo era di fungere da serbatoio idrico, con una rete di vasi comunicanti tra altri bacini. Nonostante il gran numero di tecnici di varie categorie coinvolti, denuncia l’assenza di una equipe, con mancanze di scambi e confronti e un tavolo dove poter unire le competenze e le ricerche.

Le morti dell’ing. Carlo Semenza e del geologo Giorgio Dal Piazz subito dopo l’inaugurazione della diga, fanno mancare gli interlocutori che avrebbero potuto in qualche modo intervenire e magari scongiurare la tragedia.

L’aver sottovalutato il ruolo dell’argilla presente in quell’area, la rete di acque sotterranee, l’errata interpretazione di dati, costò la vita a 2000 persone



Gian Omar Bison  
Giornalista e Moderatore dell’incontro

che con una frana che scese ad una velocità di 100 km/ora in 25 secondi segnò irrimediabilmente la vita e la storia dell’Italia di allora e degli anni successivi.

\*\*\*

**GIOVANNI DANIELIS** e **UMBERTO CASAL** soci Pro Loco di Longarone e membri del “Gruppo informatori della Memoria”

**E**’ un gruppo nato dopo il 1997, anno in cui Marco Paolini iniziò a fare degli spettacoli per non far cadere nell’oblio il disastro del Vajont. Di fronte al forte aumento di visitatori che iniziarono ad esserci a Longarone, la Pro Loco rappresenta un’accoglienza e una informazione che viene data visitando i luoghi della memoria.

La politica e l’economia, i conflitti di interesse, le leggi fatte appositamente per dare contributi statali a fondo perduto: raccontano un intreccio di fatti e persone con testimonianze di foto, telegrammi e lettere che fanno trasparire responsabilità precise.

Nonostante i rinvii a giudizio di 11 persone solo 2 saranno i condannati con pene molto blande. Da

quell'evento che ha letteralmente cancellato una parte di territorio coprendolo di fango, si sono formate 2 comunità: quella dei superstiti e sopravvissuti e quella dei soccorritori, che tra di loro nel corso degli anni non si sono mai amalgamate. Per anni i riflettori sono stati spenti in questa vicenda forse per una sorta di "protezione" del dolore che ha causato. La stampa che allora dava la colpa ad una "natura crudele" negava l'evidenza emersa in maniera decisiva solo anni dopo quando venne dichiarata la responsabilità umana.

**EDOARDO PITTALIS – giornalista**

**M**olto toccante il ricordo di Tina Merlin, il coraggio di una donna che non scendeva a compromessi e forte della veridicità delle notizie che portava non solo non è stata ascoltata ma ha trovato spesso porte chiuse. Mentre nomi importanti del giornalismo italiano reggevano la dichiarazione della "tragedia del Vajont", lei aveva denunciato poco tempo prima quello che sarebbe accaduto.

**Non furono mai smentite le notizie che lei dava in quanto derivavano da studi effettuati dall'Università di Padova, ma poi spariti.**

Fu accusata di turbare l'opinione pubblica e l'intervista che le fece una TV francese subito dopo il disastro del Vajont non venne mai pubblicata in Italia. Solo la satira tentò di far capire cosa fosse veramente successo la sera del 9 ottobre del 1963. Gli effetti del Vajont possono essere paragonati come all'esplosione di 2 bombe di Hiroshima.

**Forte è il richiamo dell'importanza di una stampa libera e autorevole. ■**

© Riproduzione riservata



Gli staff di segreteria: Mirka Cameran di ARGAV; Moira Brentan e Giliola Dalla Libera di Wigwam. Con Giuliano Gargano (Presidente Ordine Giornalisti del Veneto)



Gualtiero Bertelli—Cantautore, vecchio e grande amico di Wigwam e di ARGAV



La sperimentazione sensoriale dell'abbinamento tra vini e formaggi bellunesi

## I VINI E I FORMAGGI DEL BELLUNESE AL WIGWAM

a cura di Gian Omar Bison e Emanuele Cenghiaro (Giornalisti e Sommelier)

### AZIENDA AGRICOLA LA MADDALENA - MARCO LEVIS

Un'azienda giovane, nata da pochi anni nella zona dell'Alpago dove non esisteva nessun vigneto e tanto meno una cantina. Terreni di origine glaciale, in forma di morene vallive o locali, sui quali insistono suoli moderatamente profondi, calcareo marnosi, molto ghiaiosi e con un alto contenuto di sostanza organica in superficie.

**La cura della parete fogliare così come la cimatura, defogliatura e selezione dei grappoli è fatta a mano. Inerbimento totale con lavorazione e concimazione minima. Nessun diserbo chimico.**

L'uva selezionata in pianta, raggiunta la giusta maturità, viene raccolta a mano in cassette. Il vino che si ottiene richiede minimi interventi in cantina.

#### In degustazione:

#### **Pinot Grigio delle Venezie DOC - 2021**

Vendemmia a fine Settembre. Pressatura soffice dell'uva. Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C, per preservare il raffinato aroma.

Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento.

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è avvolgente, di fiori bianchi e spezie, con note balsamiche e minerali accentuate. Al sapore si manifesta fresco di spiccato

equilibrio fra alcolicità ed acidità, con un retrogusto persistente, di ottima sapidità e mineralità. Da servire come aperitivo, ma si sposa elegantemente con antipasti di pesce crudo, in particolare crostacei in cruditè, risotti e primi di mare o con ragù di carne bianca. Formaggi.

#### **Anulare - Vino da Tavola 2021.**

Uve pinot grigio vendemmate con le prime brine. 100% doppio capovolto con resa 50 quintali per ettaro, selezione in pianta dei grappoli, defogliatura in fioritura e invaiatura. Incisione "Anulare" del capofrutto e surmaturazione in pianta. Macerazione a freddo.

**Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C. Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento.**

Colore giallo paglierino

con tenui riflessi dorati. Profumi intensi di glicine e petali di rosa appassita, mallo di mandorla, pesca bianca nettarina e frutta candita, speziata e balsamico.

**Al gusto una buona acidità e pienezza aromatica, si accompagnano alle note candite e di acquavite con un finale sapido e minerale. Da servire con marinade di pesce fresco, sautè di molluschi e crostacei. Primi e secondi al forno. Formaggi.**

### AZIENDA AGRICOLA DE BACCO

Valentina e Marco De Bacco, fratelli vignaioli di 35 e 32 anni non pensavano di diventare vignaioli ma nel 2008 hanno ereditato l'azienda agricola del nonno a Feltre (BI) che possedeva un vigneto di 2000 mq ed il vino prodotto non era destinato alla vendita.

Da allora ad oggi gli ettari sono diventati 10 e le bottiglie 50000 con particolare vocazione ai vitigni autoctoni quali la *gata*, la *pavana* e la *bianchetta* ai quali



I formaggi e i vini della serata

hanno affiancato internazionali e resistenti. I vigneti si trovano in pendenza su conoidi ghiaiosi e calcarei. Certificati Sqnpi per la difesa integrata, la vendemmia viene effettuata manualmente in cassetta.

## In degustazione:

### **Saca - Vino spumante Extra Brut**

Da uve bianchetta, selezionata manualmente in vigneto e portata in cassette in cantina, dopo essere stata diraspata e pigiata il mosto e le bucce seguono la tradizionale vinificazione in bianco in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**A fine fermentazione segue travaso e un lungo periodo di maturazione sulle fecce fini e con continui battonnage.**

La spumantizzazione avviene in autoclave per un periodo della durata di 60 giorni.

**Spuma fine e persistente con colore giallo paglierino ed accesi riflessi verdognoli si presenta con una gradevole sensazione fruttata e tropicale, balsamica con note di spezie e fiori. Piacevolmente morbido ed asciutto si sposa con primi leggeri e aperitivi. Formaggi.**

### **Vanduja - IGT Vigneti delle Dolomiti - 2020**

L'uva Pavana viene selezionata manualmente in vigneto e portata in cassette in cantina.

**Dopo essere stata diraspata e pigiata il mosto e le bucce seguono la tradizionale vinificazione in rosso in vasche di acciaio inox con macerazione prolungata di 25 giorni e fermentazione a temperatura controllata con continui rimontaggi e follature.**

A fine fermentazione segue pressatura soffice e fermentazione malolattica. Matura in acciaio per altri 2 mesi e poi passa in barrique per due mesi prima di essere imbottigliato.

**Manifesta sottili note erbacee di sottobosco, piccoli frutti rossi dalle vaghe accentuazioni vanigliate. Al gusto è morbido e conferma le sensazioni olfattive di primo impatto.**

Abbinati ai formaggi **Lattebusche**, lo sposalizio organolettico che ci è sembrato più intrigante è il seguente:

**Piave DOP** / Anulare 2021 - Marco Levis

**Valcomelico PAT** / Vanduja IGT delle Dolomiti 2020 - De Bacco

**Parco Dolomiti** / Pinot Grigio delle Venezie DOC 2020 - Marco Levis

**Casel di capra** (Pasta molle) / Saca Extra Brut - De Bacco



Paola Conte, del team dei volontari del Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS



Edoardo Pittalis con Efreem Tassinato al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS



Emanuele Cenghiaro, Mirka Cameran e Gian Omar Bison un trio di sommelier



Al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS—Piove di Sacco (Pd)

## A 60 ANNI DALLA TRAGEDIA DEL VAJONT

Venerdì, 30 giugno 2023 | ore 18:30

ARGAV e Wigwam APS Italia *presentano*  
(Corso con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti)

Saluti: **GIULIANO GARGANO** – Presidente Ordine Giornalisti Veneto  
*Relatori*

**ALESSIO BONETTO** – Geologo  
A 60 anni dal Vajont: quale lezione nel rilevamento geologico

**GIOVANNI DANIELIS** e **UMBERO CASAL** - Soci Pro Loco di Longarone e Membri del  
"Gruppo Informatori della Memoria"  
Il dovere di ricordare. La storia di un disastro epocale e le conseguenze patite dalla cittadinanza

**FABRIZIO STELLUTO** – Giornalista, Presidente Argav e Vice Presidente Unarga  
L'informazione giornalistica come servizio tra diritti e doveri. Nel ricordo di Tina Merlin celebriamo  
l'importanza della stampa libera e autorevole

**EDOARDO PITTALIS** — Giornalista  
L'informazione giornalistica come servizio tra diritti e doveri. Nel ricordo di Tina Merlin celebriamo  
l'importanza della stampa libera e autorevole

Coordina: **GIAN OMAR BISON** - giornalista, direttivo ARGAV  
Dalle ore 20:30

*I consueti assaggi finali offerti col supporto del Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS*  
A seguire una chiacchierata con il cantautore, già Premio Tenco, **Gualtiero Bertelli** e un momento di presentazioni di alcune aziende agroalimentari bellunesi che hanno voluto contribuire alla riuscita della serata con le loro produzioni: i vini delle aziende **vitivinicole De Bacco dei fratelli Marco e Valentina** e **La Maddalena di Marco Levis** e **Maddalena de Mola** e i formaggi di **Lattebusche**.

**Richiesta di partecipazione con accettazione fino a capienza delle sale a:**

[arzerello@wigwam.it](mailto:arzerello@wigwam.it) WhatsApp +39 333 3938555  
Diretta streaming dalla Pagina di FB @wigwam.circuit

*La locandina dell'evento*



Card Wigwam n.
Wigwam Local Community
Gruppo Progetto

**Wigwam<sup>®</sup> APS Italia | +39 049 9704413 | [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it) | [www.wigwam.it](http://www.wigwam.it)**  
 Componente di Wigwam Clubs Italia APS - Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017

## DOMANDA DI ISCRIZIONE PER SOCIO INDIVIDUALE - 2023

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 cognome e nome luogo e data di nascita

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 residenza: via, cap, città, provincia

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 telefono abitazione telefono cellulare altro recapito telefonico

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 titolo di studio e specializzazione Codice Fiscale

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 azienda o ente di impiego città tel.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Professione/incarico/mansione

**E MAIL** \_\_\_\_\_

Socio Wigwam che presenta: \_\_\_\_\_ Tel./cell. \_\_\_\_\_

**Quote associative:**  Rinnovo  Nuova adesione  
 Base – Euro 25,00  Sostenitore – Euro 100,00

Con omaggio di Wigwam Cheque  
 n. 50 (socio base) n. 100 (socio sostenitore)

### Disposizioni sulla Privacy

I dati personali contenuti nella presente verranno trattati ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2016/679 (GDPR)



**IBAN IT86X0760112100000069120327 c/c Postale n. 69120327**



Data, \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Paese	Wigwam Local Community	Gruppo Progetto
Operatore Wigwam Gruppo Progetto	Cell/Tel Operatore Wigwam	Email Operatore Wigwam



**SOCIO SOSTENITORE O WIGWAM CHEQUE PARTNER**

Inviare con ricevuta di versamento a [amministrazione@wigwam.it](mailto:amministrazione@wigwam.it)

<b>ANNO/I</b>		
<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>



Il sottoscritto/a				Card Wigwam N°	
Luogo di nascita		Data di nascita		C.F.	
e residente (indirizzo completo):					
Cell.			E-mail		
Titolare/representante dell'Ente/Azienda/Persona					
C.F.			P. IVA		
Via/Piazza		N.	CAP	Com.	Provincia
Tel.			Cell.		
E-mail			Site Web		

**Categoria:**

- Piccole Aziende e Professionisti – Quota iscrizione €/anno **100,00**
- Privati, Associazioni, Scuole – Quota iscrizione €/anno **100,00**
- Enti Locali e Naz, Aziende medie e grandi – Quota iscrizione €/anno **300,00**
- Accetterà Wigwam Cheque per il ..... %



A sconto sui prodotti/servizi: .....

Aderisce all'azione solidale delle Wigwam Local Community e sottoscrive quote di **SOCIO SOSTENITORE** a Wigwam APS Italia (C.F. 92061130289, con sede in Via Porto, 8 - 35028 Piove di Sacco (Pd), Tel. +39 049 9704413 [amministrazione@wigwam.it](mailto:amministrazione@wigwam.it)) per ogni sede/prodotto/servizio recensito

**IBAN IT86X0760112100000069120327**  
**BIC/SWIFT BPPIITRRXXX**

**c/c Postale n. 69120327**



**La quota comprende:**

- 1) tessera associativa personale Wigwam d'artista e da collezione, per l'anno in corso
- 2) inserimento della Ditta/Ente/Associazione tra i partecipanti alle Wigwam Local Community
- 3) segnalazione del/dei punto/i vendita nella Mappa on line "Wigwam dove"
- 4) segnalazione del/dei punto/i vendita nella pagina "Wigwam convenzioni soci" di Facebook
- 5) segnalazione del/dei punto/i vendita con newsletter inviata all'indirizzario e-mail Wigwam
- 6) vetrofania (cm 15x15) "Qui Wigwam Cheque" da apporre presso il/i punto/i vendita
- 7) possibilità di partecipazione a fiere e work shop promossi dal Circuito Wigwam
- 8) 100 Wigwam Cheque per acquisti di prodotti/servizi nel Circuito Wigwam**
- 9) accettazione di Wigwam Cheque per il controvalore dell'agevolazione concordata.

*I dati personali contenuti nella presente verranno trattati ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2016/679 (GDPR)*

Luogo e data, .....

Firma e Timbro .....

Paese	Wigwam Local Community	Progetto
Operatore Linkman Gruppo/Progetto	Cel./Tel Operatore Linkman	E-mail Operatore Linkman