



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 BPPHITRRXXX



Giliola Dalla Libera
 Wigwam Correspondent
 Saccisica Loc. 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

L'ATTIVITÀ DI PESCA AL WIGWAM TRA VALENZE E GRANCHIO BLU

Nella serata organizzata dai giornalisti di ARGAV al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello, il confronto tra le comunità marinare della pesca

Li venerdì di fine mese rappresenta per il Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS di Piove di Sacco (Pd) dove è anche la sede centrale di Wigwam Clubs Italia APS un appuntamento fisso di incontro con la stampa con la possibilità di assistere ad una conferenza con un tema diverso ogni mese, ma sempre strettamente legato all'attualità.

Il 29 settembre 2023 l'argomento era "L'Attività della pesca in Veneto - fra tradizione, vincoli e nuove minacce" dove Omar Bison, giornalista di ARGAV, ci ha accompagnato lungo questo viaggio tra pescatori, scienza e quotidianità per poi concludersi nel consueto e direi anche atteso, momento conviviale di chiusura serata con la degustazione di piatti pre-

parati dallo chef **Efrem Tassinato**. A frapporti tra i due momenti c'è stata la presentazione dell'analisi sul Premio Wigwam Stampa Italiana del 2023.

Ma, andando per ordine, la serata è stata aperta con la proiezione di un video dal titolo "Salsedine" presentato da **Igor Coccato** - Presidente Consorzio Ittico Veneziano, che ha raccontato la



I relatori da sx: Alessandro Faccioli, Thomas Galvan, Efrem Tassinato, Giliola Dalla Libera, Omar Bison e Igor Coccato



L'intervento di Alessandro Faccioli, referente Veneto Coldiretti Impresa Pesca

storia di 3 diversi pescatori di Burano, Chioggia e Marano Laguna-re.

Un estratto che ha ben trasmesso la passione e il grande amore che ci deve essere in chi fa questo lavoro, che non conosce sabato e domenica né vacanze e tanto meno il caldo o il freddo. La parte scientifica è stata trattata da

Thomas Galvan – Biologo che facendo una panoramica generale ma mirata ha spiegato bene il motivo di quello che possiamo definire “il tormentone dell’estate” non dal punto di vista canoro, ma ittico: ovvero il granchio blu.

Alessandro Faccioli - Referente Veneto Coldiretti Impresa Pesca ha portato la sua esperienza in

un’area in particolare del Delta del Po dove la situazione di presenza del granchio blu è a livelli molto alti (più che in altre parti secondo il suo punto di vista) e questo sarebbe in correlazione tra siccità dei primi mesi dell’anno, cuneo salino che è risalito lungo il fiume Po per decine e decine di Km, la resistenza del granchio che non ha problemi a risalire i letti dei fiumi spingendosi anche a 150 -200 Km. L’inondazione avvenuta a metà maggio in Emilia avrebbe riversato nel Delta una grande quantità d’acqua assieme ad una altrettanta quantità di granchi causando una concentrazione anomala di questa specie alloctona e distruttiva.

Quello che preoccupa è la fragilità ittica, sia per le “moeche” che tanto sono apprezzate in questa stagione, per le vongole e



L'intervento di Giliola Dalla Libera che ha presentato l'analisi sul Premio Wigwam Stampa Italiana del 2023



in generale per tutte le specie autoctone dei nostri mari e lagune (qui in particolare ci si è focalizzati nella costa Veneta). L'invisibilità di questo fenomeno, lo rende ancora di più complesso a differenza magari di altre situa-

zioni che palesate possono permettere un'attenzione e un monitoraggio agevolato.

Parlare e scrivere di determinati argomenti permette di portare l'attenzione e la riflessione delle persone e della collettività. Questo aspetto è uno dei punti su cui si basa il Premio Wigwam Stampa Italiana, che quest'anno è in procinto di lanciare sua 3^a edizione. "Un regalo" del Covid – lo definisce il Presidente **Efrem Tassinato** – che sta a sottolineare quanto in caso di stress e difficoltà, il genere umano sia spinto a trovare una soluzione o una chiave di lettura diversa alle varie situazioni.

Riprendersi i momenti e gli spazi per stare insieme, per i ragazzi under 25 è stata si può dire, una sfida dopo quel periodo non tanto lontano. I Cantieri di Esperienza Partecipativa (CEP) hanno permesso loro di lavorare singolarmente ma come gruppo, pro-

prio a sottolineare che ognuno di noi potenzia la propria individualità dando voce al proprio sentire attraverso il gruppo (CEP).

Lo trovo davvero un messaggio di grande valore! La raccolta dei quasi 250 elaborati della scorsa edizione, ha permesso di avere un quadro generale dettagliato su vari aspetti. Ne cito alcuni, come ad esempio la stessa percentuale di partecipazione tra ragazzi e ragazze, un alto apporto anche di disegni che potranno concorrere al Contest Illustrazioni, la valorizzazione di aspetti peculiari dei territori in cui vivono i ragazzi come, ad esempio, le eccellenze e le tradizioni locali, il turismo, la storia e l'ambiente. Dare la possibilità anche attraverso lo scambio intergenerazionale tra giovani e nonni e viceversa (in entrambe le direzioni con l'obiettivo di abbattere per quanto possibile i pregiudizi) di conoscere il paese in cui si vive, capire il perché c'è una fabbrica piuttosto che un monumento fatto in un determinato



L'arrivo dei granchi blu da Porto Tolle (Ro) portati da Alessandro Faccioli



Le fettuccine al granchio blu preparate dallo Chef Efrem Tassinato

modo non è poco. Aggiungo, non solo per i giovani!

Proprio come nel video "Salsedine" proiettato ieri sera: i pescatori parlavano di "iniziazione" alla pesca riferendosi al fatto che a 6 anni hanno iniziato ad andare in barca e a pescare se non addirittura essere buttati in acqua e chi nuotava come un pesciolino veniva promosso nella comunità dei pescatori. Una sorta di *imprinting*, di esperienza diretta che non può essere dimenticata da chi la fa. Io ci vedo un forte collegamento con i racconti che i ragazzi hanno fatto per il Premio Wigwam Stampa.

Scrivere non è come parlare: quando scrivi devi portare l'attenzione e la concentrazione su ciò che stai facendo e presuppone un approfondimento fatto a priori. Ciò che è scritto rimane, puoi cambiare opinione, possono evolvere le cose. Ma l'inchiostro impresso su quel pezzo di carta, quella mano che ha impugnato la penna e ha trasformato pensieri, letture, nozioni e sentimenti è la TUA. Rileggere quell'articolo sarà per i ragazzi in primis, ma non solo, una testimonianza di un progetto, di un lavoro fatto che inevitabilmente rappresenterà un riconnettersi anche con le emozioni vissute e le persone incontrate.

Le scuole, le amministrazioni e anche le aziende possono in molti modi trarre benefici e valori da questi articoli. Ogni giorno, alle ore 8:00 puntuali, il beep-beep del telefonino con un messaggio in whatsapp, ti porta uno di questi ragazzi alla tua conoscenza. Un ragazzo o ragazza che può essere il figlio o la figlia di ognuno di noi, perché parlano e racconta-



La polpa del granchio blu già pronta per essere degustata



Fettuccine al granchio blu

no di un pezzetto di Italia e di italianità nel Mondo fatto di tradizioni, lavori, prodotti, personaggi che hanno segnato il vissuto degli abitanti di quella Comunità Locale.

La conclusione della serata ci ha visti con un piatto di tagliolini all'uovo al granchio blu spettacolari! Per alcuni di noi, quelli meno

timidi, il bis è stato d'obbligo! Lo chef Efrem anche stavolta non ci ha deluso ■

© Riproduzione riservata



Pescare in Veneto

FRA TRADIZIONE VINCOLI E NUOVE MINACCE.

Venerdì
29 set 2023
ore 18:30

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

(Corso con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti)

Saluti di:

Giuliano Gargano—Presidente Ordine Giornalisti Veneto

Fabrizio Stelluto—Presidente ARGAV e Vice Presidente UNARGA

Relatori:

GIANCARLO PEGORARO—Direttore VEGAL – Agenzia di Sviluppo
La pesca tradizionale come patrimonio Unesco: il progetto

IGOR COCCATO—Presidente Consorzio Ittico Veneziano
Come sta cambiando il mercato del pesce

THOMAS GALVAN—Biologo

Crisi climatica: quale futuro per il Mar Mediterraneo?

ALESSANDRO FACCIOLI—Referente veneto Coldiretti Impresa Pesca
Specie aliene: da problema a risorsa?

OMAR BISON—Giornalista

Cambia il clima, cambiano i gusti?

Dalle ore 20:30

Presentazione dei risultati del **Premio Wigwam Stampa Italiana 2023** e un **assaggio di Granchio Blu** col supporto del **Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS**



Richiesta di partecipazione con accettazione fino a capienza delle sale a

arzerello@wigwam.it WhatsApp +39 333 3938555

Diretta streaming dalla Pagina di FB @wigwam.circuit

La locandina dell'evento



You Tube La Cucina dei Wigwam

Le ricette di
Efrem Tassinato
giornalista e chef



FETTUCCINE AL GRANCHIO BLU (Veneto)

Ingredienti (per 8 persone)

20-25 granchi blu (*Callinectes sapidus*) medio-grandi per 300-350 gr di polpa | 600 g di fettuccine all'uovo | 50 ml di olio extravergine di oliva | 30 gr di burro | 4 spicchi d'aglio | 3 cucchiaini di prezzemolo tritato | sale e pepe nero macinato q.b.

Per la cottura del granchio: 8 foglie di alloro | 1 cucchiaino di pepe nero in grani | 2 cucchiaini di sale grosso.

Preparazione

Si porta l'acqua ad ebollizione con l'aggiunta delle foglie di alloro, del pepe in grani e del sale grosso. Vi si immergono i granchi e li si lascia cuocere per 8 minuti.

Una volta raffreddati, si staccano le chele e le zampe e di apre il carapace come fosse una scatoletta, semplicemente facendo leva, semmai con l'aiuto di una piccola lama da infilare nella fenditura orizzontale posteriore. Si scarta il "coperchio" ovvero la parte superiore del carapace e poi, della parte inferiore si tolgono le branchie e il contenuto di stomaco e intestini (nella parte mediana del carapace) e si recupera la polpa (bianca) che sta ai lati, all'interconnessione di chele e zampe. Le chele si romperanno con uno schiaccianoci per recuperarvi la polpa (grigetta) contenuta nelle due componenti della chela. Fate conto che dalle chele si potrà recuperare ben la metà del totale della polpa.

Si insaporisce la polpa (molto delicata e vagamente dolce) in una padella con olio evo, burro e l'aglio tritato e vi si aggiunge la pasta cotta al dente. Si spolverizza quindi con un pizzico di pepe e il prezzemolo tritato e si serve calda.

■ IL GRANCHIO BLU

Aziende di Impresa Pesca
Coldiretti del Veneto

■ IL VINO

Chardonnay Friuli Colli
Orientali DOC
Az. Agricola Grappolo D'oro
di Cividale del Friuli



Ricetta eseguita al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello in occasione del Corso ARGAV per giornalisti il 29 settembre 2023