

2024
WORLD WIGWAM
Wigwam
CHEQUE

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

Quote associative 2024

- 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 Loc. Community

L'anguilla è stata a lungo protagonista di racconti mitologici e culturali in molte società. La sua storia è intricata, con un ciclo di vita unico che vede questo pesce migrare attraverso mari e fiumi per raggiungere le acque dolci in cui crescerà



**La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica**

ANGUILLA, SARDE, SCOPETÒN CON ARGAV AL WIGWAM ARZERELLO

Il 24 novembre 2023, al Corso per giornalisti sull'Anguilla Europea, anche storia dell'emigrazione veneta e la Gara dei dolci a Pontelongo

Il progetto di tutela e incrementare l'Anguilla Europea e il lancio della Festa della Dolcezza di Pontelongo sono stati i temi dominanti della serata divulgativa con l'Associazione Regionale Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali del Veneto e Trentino-Alto Adige (ARGAV) al Circolo di Campagna Wigwam

“Arzerello” di Piove di Sacco (Pd) di venerdì 24 novembre.

Sono intervenuti, **Oliviero Mordenti**, ricercatore di Zoocolture presso il Dip. Scienze Mediche Veterinarie (Dimevet) dell'Università di Bologna; **Antonio Casalini**, assegnista di ricerca Dip. Scienze Mediche Veterinarie Università di Bologna; **Pietro Emmanuele**,

assegnista di ricerca Dip. Scienze Mediche Veterinarie Università di Bologna; **Laura Gentile**, dottoranda Dip. di Scienze Mediche Veterinarie, settore scientifico disciplinare: Agr/20 Zoocolture. Moderatrice **Marina Meneguzzi**, giornalista e Vicepresidente ARGAV.

Ad anticipare il “terzo tempo” è stato l'intervento dello sto-



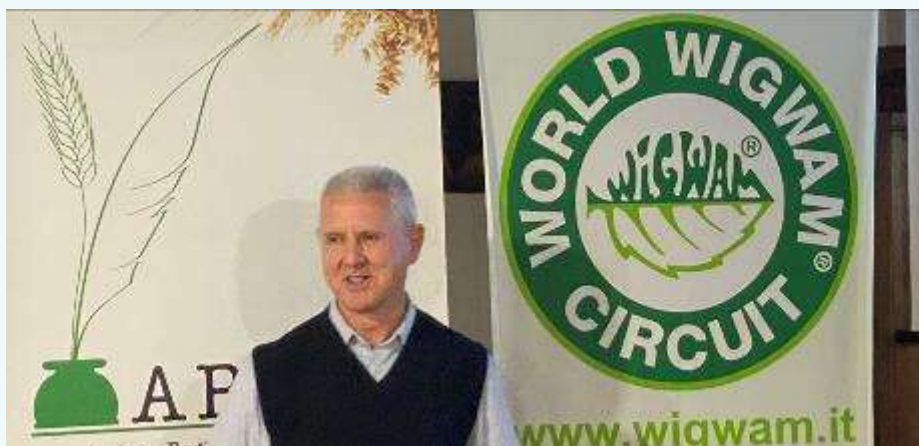
(da sx) Oliviero Mordenti, Laura Gentile, Antonio Casalini, Sara Berto, Efrem Tassinato, Marisa Saggiotto, Gianmatteo Massignan, Gianni Storari, Pietro Emmanuele



Oliviero Mordenti - Professore Associato all'Università di Bologna

rico e scrittore di San Bonifacio (Vr) di **Gianni Storari** che ha presentato il suo ultimo saggio-ricerca "L'Eredità" (lavoro sull'emigrazione veneta in Sud America); **Sara Berto**, assessore alla Scuola e all'Orientamento Scolastico, Difesa del Cittadino-Consumatore e pari opportunità del Comune di Pontelongo che presenterà le prossime iniziative inserite nella Festa della Dolcezza 2023: il gemellaggio di Pontelongo con Minerbio (Comuni che ospitano gli ulti-

mi due zuccherifici italiani) il 30 novembre; l'incontro pubblico su "Tutti gli usi dello zucchero con consegna dei Premi dei contest "Sugar" e "Immagine" del Concorso Premio Wigwam Stampa Italiana il 2 dicembre; la gara "Il più buon dolce fatto in casa con particolare riferimento ai due tipici locali, i Pevarini o Fortiduri e la Smejassa il 3 dicembre. Per chiudere, **Mariisa Saggiotto** dell'Agriturismo Corte delle Giugiole di Cologna Veneta presenterà e farà degustare "Polenta e



Pietro Emmanuele - Ricercatore presso Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

scopetòn" e Zaleti al modo del Colognese.

L'ANGUILLA: ALLA RICERCA DI UN RITORNO TRIONFANTE NELLE ACQUE DEL FUTURO

Nelle profondità degli oceani e dei fiumi, un misterioso abitante sta cercando di farsi strada verso la riscossa: l'anguilla. Questo affascinante e antico pesce, noto per la sua forma allungata e la vita complessa, ha attraversato periodi di sfida e declino negli ultimi decenni. Tuttavia, c'è speranza nell'aria mentre scienziati, conservazionisti e appassionati lavorano instancabilmente per garantire il suo ritorno trionfante nelle acque del nostro pianeta.

L'anguilla è stata a lungo protagonista di racconti mitologici e culturali in molte società. La sua storia è intricata, con un ciclo di vita unico che vede questo pesce migrare attraverso mari e fiumi per raggiungere le acque dolci in cui crescerà. Tuttavia, negli ultimi decenni, la popolazione di anguille è diminuita drasticamente, causando preoccupazioni per la sua sopravvivenza.

Tra le principali minacce che l'anguilla affronta, la perdita dell'habitat, la contaminazione dell'acqua e gli ostacoli artificiali nei fiumi durante le migrazioni sono fattori critici. Cambiamenti climatici, pesca eccessiva e disturbi ambientali hanno contribuito al declino delle popolazioni di anguille in molte parti del mondo.

Nonostante le sfide, c'è un crescente impegno globale per il rilancio delle popolazioni di

anguille. Progetti di conservazione, piani di gestione sostenibile e ricerche scientifiche stanno contribuendo a gettare le basi per un futuro più luminoso per questo affascinante pesce.

Grazie agli avanzamenti nella ricerca scientifica, nuove tecniche e tecnologie stanno emergendo per monitorare e proteggere le popolazioni di anguille. Studi genetici, monitoraggio dell'habitat e sforzi di sensibilizzazione stanno giocando un ruolo chiave nel garantire che l'anguilla abbia un posto duraturo nei nostri ecosistemi.

Il successo del rilancio dell'anguilla richiede anche la partecipazione attiva delle comunità locali. La sensibilizzazione sulle pratiche di pesca sostenibile, la gestione responsabile delle risorse idriche e la tutela degli habitat naturali sono fondamentali per assicurare un futuro prospero per questo pesce unico.

Mentre l'anguilla continua la sua lotta per la sopravvivenza, il mondo si sta unendo per garantire che questo affascinante pesce abbia un posto permanente nei nostri fiumi e oceani. Il rilancio dell'anguilla non è solo una missione scientifica, ma una chiamata all'azione per preservare la diversità biologica del nostro pianeta. Attraverso la collaborazione globale, la ricerca innovativa e l'impegno delle comunità, possiamo contribuire a garantire un futuro più luminoso per l'anguilla e per l'ecosistema in cui vive ■

© Riproduzione riservata

DELTA DEL PO IL PROGETTO "ANGUILLA EUROPEA"

Le principali azioni del progetto prevedono a contribuire all'attuazione, al miglioramento ed all'ottimizzazione del Regolamento CE n.1100/2007 e del PGN, offrendo strumenti operativi innovativi e replicabili anche fuori dall'area progettuale, concentrandosi su alcuni specifici obiettivi di conservazione della specie: riapertura delle rotte di migrazione per l'anguilla ed il conseguente recupero dell'areale nelle acque interne, in contrasto alla minaccia ambientale che consiste nella frammentazione del reticolo idrografico interno ed anche come supporto alla mitigazione dell'impatto dovuto al cambiamento climatico; la salvaguardia dei soggetti adulti potenziali riproduttori selvatici, dalla pressione di pesca per il consumo o dall'inserimento in acquacoltura, in favore della loro emigrazione e riproduzione naturale; il supporto al reclutamento naturale dei giovanili, in contrasto al prelievo di pesca esercitato su di essi per alimentare il settore dell'anguilicoltura; la sensibilizzazione dell'opinione pubblica e degli stakeholder, per contrastare azioni attive o passive realizzate o realizzabili per via della mancanza di informazione.

Al via il progetto LIFEEL, il primo progetto di conservazione dell'anguilla europea, finalizzato a mantenere e incrementare lo stock naturale di Anguilla anguilla. Il progetto intende contribuire a contrastare con un approccio condiviso e partecipato e, per alcuni aspetti, estremamente innovativo, le grandi minacce che affliggono la specie. L'area geografica comprende due stati Italia e Grecia, in particolare per l'Italia quella del bacino idrografico del Fiume Po e del Delta del Po.



COORDINATORE BENEFICIARIO

Regione Lombardia, DG Agricoltura

PARTNER BENEFICIARI ASSOCIATI

Hellenic Agricultural Organisation – Fisheries Research Institute (DEMETER); Gestione e Ricerca Ambientale Ittica Acque (GRAIA); Parco Lombardo della Valle del Ticino (PARTIC); Ente Parco Delta del Po Veneto (PVPO); Ente di Gestione per i Parchi e la biodiversità Delta del Po (PDPO); Regione Emilia-Romagna – Direzione Agricoltura, caccia e pesca (RER); Università di Bologna – Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie (UNIBO); Università degli studi di Ferrara (UNIFE). Fonte: P.N. Delta del Po

Poenta e scopetòn

Al giorno d'oggi è un piatto credo poco conosciuto tra le giovani generazioni ma che è stato in una storia recente un piatto diffuso nella campagna veneta tra le famiglie numerose e con limitate risorse economiche. Immagino però il grande "caliero" di polenta sul caminetto, le donne a mescolare con il mestolo di legno e la vivacità dei bambini quando veniva rovesciata nel "panaro". Oggi la storia è diversa...

Nonna Rita: Ciao Giulia! Come stai oggi?

Giulia: Ciao nonna! Beneee... Cosa stai facendo? Ti posso aiutare?

Nonna Rita: Certo, sto facendo la polenta! Ti piace tanto, vero?

Giulia: Sì, mi piace morbida... non bruciacchiata.

Nonna Rita: Ma dimmi, hai mai assaggiato la polenta con lo scopeton?

Giulia: Lo scopeton? Fa ridere questo nome! E' una scopa?

Nonna Rita: No, no, la scopa non c'entra.

Giulia: Ma nonna, lo scopeton in cucina? Col mocoeo impissa?

Nonna Rita: Ahahahah... no, quella è la zucca! Questo è un pesce che anche io da piccola mangiavo quando me lo preparava la mia mamma e si mangiava tanta polenta.

Giulia: Io non l'ho mai mangiato. Mamma, tu lo hai mai mangiato?

Mamma: Sì, la nonna Rita me lo preparava ed è vero che si mangia tanta polenta perché ha un sapore molto forte.

Giulia: Ah, ma davvero? Tanto forte?

Mamma: sì, fortissimo. Ma forse ti piacerà. Adesso aiutiamo la nonna a cucinarlo però sennò non mangiamo.

Giulia: ok, facciamo presto.

Nonna Rita: Ecco, ci siamo! Giulia vuoi assaggiare?

Giulia: Mmmmm... un po'.. E' strano però..

Nonna Rita: Allora com'è? A noi piaceva molto, con i miei fratelli mangiavamo tanta polenta!

Giulia: Blee... non mi piace! Dammi l'acqua per favore, devo bere.

Nonna Rita e mamma ridono forte!

Nonna Rita: Va bene Giulia, sei ancora piccolina, sicuramente quando sarai più grande, vedrai che ti piacerà!

Giulia: ma la polenta mi piace molto, gnam gnam.... ■

© Riproduzione riservata



Marisa Saggiotto



Le sarde in saòr di Marisa Saggiotto



LA LEGGENDA DELL'ANGUILLA A NATALE

di Dino De Lucchi

Poeta contadino della Comunità Locale Wigwam



E' una consolidata tradizione Veneta portare a tavola la anguilla o capitone cucinato alla Veneta, anche se molti ci rinunciano per il prezzo proibitivo e anche perché è in via di estinzione. Gli adulti, specie se buon gustai, non ci rinunciano, soprattutto se servita alla veneta con polenta (Bisatto in tocio). I bambini sono un po' restii perché l'anguilla assomiglia un po' alla biscia da campo e non hanno tutti i torti perché è un mistero e una forza della natura. Può vivere sia in acqua salata che dolce, e non ha un sesso ben definito. Le nonne e le mamme per incoraggiarli raccontano questa leggenda mai riportata prima per iscritto. Emarginate nel mondo delle creature, fecero una asemblea segreta per decidere come riscattarsi. Decisero alla umanità di far visita a Gesù bambino nei presepi dei bambini veneti, per avere comprensione e ascolto e essere anche valorizzate e capite dai umani di quelle terre. Partirono dal mar dei Sargazzi per approdare nelle Valli di Comacchio e nella laguna di Venezia, dopo aver fatto 6000 chilometri per 6 mesi. "Il vedi Venezia e poi muori" lo hanno inventato e praticato per prime le anguille. Andarono poi, nuotando e strisciando per torrenti e fossi, a visitare un presepio scelto a sorte e capitarono in una famiglia poverissima che avevano allestito in casa un bellissimo presepio con tanto di laghetto. Si misero a sguazzare felici per aver raggiunto l'agognato obiettivo non prima di aver omaggiato la sacra Famiglia. Quella famigliola era veramente poverissima, per una annata infelice con grandine e siccità e avevano di scorta solo un po' di farina da polenta. Avrebbero trascorso un Natale di fame e di tristezza da poveri mezzadri. La mamma di casa, vide nel laghetto del presepio, una bella sorpresa da mettere in pentola e ringraziò la Provvidenza che aveva premiato la loro fede. Da questa leggenda è nata la tradizione di mangiare il capitone alla Veneta con polentina che il mondo ci invidia.



LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM SACCISICA



Un momento del Corso sull'Anguilla Europea nella Sala della Biblioteca della Sede nazionale di Wigwam a Piove di Sacco



Il contributo in seconda parte della serata del Prof. Gianni Storari—Corrispondente della Comunità Wigwam dell'Est Veronese



RETE WIGWAM®



Venerdì
24 NOV 2023
ore 18:30

ANGUILLA EUROPEA

IL PROGETTO DI TUTELA E DI RILANCIO



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

(Corso con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti)

Introduce

FABRIZIO STELLUTO—*Presidente ARGAV e Vice Presidente UNARGA*

Relatori

ANTONIO CASALINI

Assegnista di ricerca Dip. Scienze Mediche Veterinarie Università di Bologna

LAURA GENTILE

Dottoranda Dip. Scienze Mediche Veterinarie, settore scientifico disciplinare: Agr/20 Zoocolture

OLIVIERO MORDENTI

Ricercatore di Zoocolture Dip. Scienze Mediche Veterinarie Università di Bologna

PIETRO EMMANUELE

Assegnista di ricerca Dip. Scienze Mediche Veterinarie università di Bologna

MARINA MENEGUZZI—Moderatore

Giornalista e Vicepresidente ARGAV

Dalle ore 20:30—presentano

Gianni Storari—*Storico e Scrittore*
"L'Eredità" (libro sull'emigrazione veneta)

Roberto Franco—*Sindaco di Pontelongo*
Il Convegno sullo Zucchero
Il Concorso sul più buon dolce fatto in casa
Il Gemellaggio di Pontelongo e Minerbio

Marisa Saggiotto—*Agriturismo Corte Giuggiole*
Polenta e scopetòn e gli Zaleti di Cologna Veneta



CON ASSAGGIO



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