

# WIGWAM®

## NEWS



**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 BPPIITRXXX

In collaborazione con:



# La Stampa al Wigwam 2023

*I Workshop coi giornalisti ARGAV al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello del 2023*



## LA STAMPA AL WIGWAM 2023



# **La raccolta de “La Stampa al Wigwam 2023 ”**

## **SOMMARIO**

- 1 - Tre ricerche per conoscere il Veneto di oggi**
- 2 - I boschi di pianura rinascono al Circolo Wigwam di Arzerello**  
*di Anita Tassinato*
- 3 - L'antibiotico-resistenza, una sfida tra uomo, animale e ambiente**
- 4 - La fauna selvatica del Veneto e la Comunità Wigwam di Fermo**  
*di Anita Tassinato*
- 5 - Il suolo si sta estinguendo! Esperienze per il contrasto**  
*di Anita Tassinato*
- 6 - A 60 anni dalla tragedia del Vajont, tra storia e memoria**  
*di Giliola Dalla Libera*
- 7 - La Serata della Stampa sull'aia 2023 con pasta e fagioli (estiva)**
- 8 - L'attività di pesca al Wigwam tra valenze e granchio blu**  
*di Giliola Dalla Libera*
- 9 - Caffè al Wigwam Arzerello con la serata stampa ARGAV**  
*di Giliola Dalla Libera*
- 10 - Anguilla, sarde, scopetòn con ARGAV al Wigwam Arzerello**  
*di Giliola Dalla Libera*

*Hanno collaborato:*

**Gian Omar Bison, Giliola Dalla Libera, Giuliano Gargano, Marina Meneguzzi, Renzo Michieletto, Fabrizio Stelluto, Anita Tassinato, Efrem Tassinato**  
**ARGAV, Associazione Regionale Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali del Veneto e Trentino Alto Adige—FNSI**

**UNARGA, Unione Nazionale Associazioni Regionali Giornalisti di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, Territorio, Foreste, Pesca, Energie, Turismo rurale e ambientale—FNSI**

**Circolo di Campagna Wigwam “Arzerello” APS**

**Wigwam\* Clubs Italia APS**

(\*) Wigwam è Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017. E' nata in Italia il 3 dicembre 1972 e, da sempre, si occupa di sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. Oggi è presente in 21 Paesi nel Mondo



## **Efrem Tassinato**

*Giornalista enogastronomico e chef*

*Presidente di Rete Wigwam |*

*efrem@tassinato.it*

**I**l senso di una collaborazione si vede dai risultati dell'insieme. Perciò questa raccolta di quanto prodotto nel corso del 2023, da ARGAV—Associazione dei Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali del Veneto e Trentino-Alto Adige insieme alla Rete delle Comunità eco-sostenibili Wigwam che presso il Circolo di Campagna di Arzerello di Piove di Sacco (Pd) ha la sede centrale.

Una collaborazione questa tra ARGAV e Wigwam, che si esprime nell'organizzazione di momenti informativi-formativi ma anche di conoscenza diretta di esperienze, di progetti, di prodotti e preparazioni enogastronomiche ed infine ma non meno importante, diviene occasione di relazioni umane ed di innesco di collaborazioni, di partnership tra persone diverse ma che da qui, iniziano a parlarsi o rinnovare, sviluppare e consolidare rapporti.

Negli oltre trent'anni di repliche di questo riuscito format—almeno una decina all'anno, solitamente collocati nell'ultimo venerdì del mese—si sono avvicinati una molteplicità di figure, come studiosi, artisti, produttori, rappresentanti di istituzioni, e poi ancora, di enti locali e nazionali che hanno sostanziato un contenitore nel quale si è sedimentato via via, un grandissimo e prezioso patrimonio di sapere.

“Fare informazione informata” come è nello stile di ARGAV e di UNARGA, L'Unione nazionale delle ARGAs—Gruppo di specializzazione della FNSI—Federazione Nazionale della Stampa Italiana e il “creare concrete occasioni per costruire rete” come è nella prassi di Wigwam ha consolidato nel tempo un modello di sinergia di cui non si può più fare a meno.

Soprattutto oggi, con l'indiscriminato e massiccio impiego dei social e l'avvento dell'IA—Intelligenza Artificiale, dove si rischia di rimanere irretiti in realtà virtuali distorte o, peggio ancora, asservite a ristrette lobby di interessi, serve recuperare un terreno di verifica e confronto, di accesso diretto alle fonti, di aiuto all'analisi che solo queste occasioni di incontro tra persone, possono determinare.

Il tutto, sempre, supportato dall'assaggio di prodotti e di ricette della tradizione locale che aiuta non poco a creare empatia e a cementare rapporti.



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

**Venerdì, 27 gennaio 2023 | ore 18:30**



ARGAV e Wigwam APS Italia *presentano*

Introduce e coordina

**FABRIZIO STELLUTO** - Giornalista, Presidente di ARGAV

Ore 18:30-20:30—Corso con crediti ODG—Relatori:

**FEDERICO DELLA PUPPA**

*Ricercatore Responsabile Area Analisi & Strategie Smart Land  
Consulente Confartigianato Veneto*

**“La prima mappa interattiva degli edifici pubblici inutilizzati”**

**ANDREA CRESTANI**

*Direttore ANBI (Ass. Naz. Consorzi Gestione Tutela Territorio ed Acque Irrigue) Veneto*  
**“Le risorgive, termometro della salute di un territorio idricamente artificiale”**

**LAURA SECCO**

*Docente Università di Padova—Collaboratrice Fondazione Giovanni Angelini Centro Studi sulla Montagna*  
**“Uso delle risorse e significato dei luoghi attraverso lo sguardo delle giovani generazioni”**

*Le iscrizioni devono essere effettuate, entro giovedì 26 gennaio 2023, attraverso la piattaforma [www.formazione-giornalisti.it](http://www.formazione-giornalisti.it), digitando come organizzatore “Ente Terzo Formatore” e quindi completando il filtro, scrivendo “Sindacato Giornalisti Veneto”. Il corso attribuirà 2 crediti formativi.*

Ore 20:30-22:30—La Comunità Locale Wigwam della Valle dell’Aso—Aziende e assaggi



**Comune di Montelparo** —Il baccalà di Sant’Antonio  
**Mulino Raspelli di Santa Vittoria in Matenano**—Farine di mais integrali  
**Agriturismo MES di Petritoli**—Pane di grani antichi  
**Agriturismo Vecchio Gelso di Ortezzano**—Confetture  
**Gran Forno di Servigliano**—Pizza con fichi, uvetta e noci  
**Azienda Agricola La Golosa di Montelparo**—Succhi di frutta  
**Azienda Agricola Franginella di Montalto delle Marche**—Vini  
**Azienda Agricola Casale Vitali di Montelparo**—Vini

**Richiesta di partecipazione (con accettazione fino a capienza delle sale) a:**  
[arzerello@wigwam.it](mailto:arzerello@wigwam.it) WhatsApp +39 333 3938555



**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 IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



**Anita Tassinato**  
Responsabile  
della Segreteria  
Nazionale  
di Rete Wigwam

## I BOSCHI DI PIANURA RINASCONO AL CIRCOLO WIGWAM ARZERELLO

*Nella serata ARGAV al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello di febbraio 2023, lo stato dell'arte dei boschi di pianura in Veneto*

**U**n tempo la pianura padano-veneta era coperta da un'immensa foresta solcata da fiumi ed intervallata da estese paludi.

Dopo millenni di alterne fasi di distruzione e di recupero, di tale foresta oggi non restano che pochi, sparsi lembi. Fortunatamente, da qualche anno si assiste alla realizzazione di numerosi progetti

di ricostruzione degli habitat forestali pianiziali e ad una intensa attività vivaistica collegata. Ne abbiamo parlato venerdì 24 febbraio, al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS di Piove di Sacco (Pd), nel corso di formazione accreditato dall'Ordine dei Giornalisti **"La rinascita**

**dei boschi di pianura"**.

Ha coordinato Renzo Michieletto, vicepresidente Argav.

All'incontro sono in-

### IN QUESTO NUMERO

- I relatori
- La viticoltura sostenibile
- Il Buon Convivio
- La rinascita dei boschi
- Dal seme all'albero
- Progetto Ecovinegoals
- Iscrizione a Wigwam



ORGANIZZATO DA



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



I protagonisti della serata (da sx):

Cristian Bolzonella, Omar Bison, Raffaele Foglia, Lucio Tessari, Efrem Tassinato, Stefano Pellizzon, Marco Bellavere, Federico Correale, Renzo Michieletto, Fabrizio Stelluto

tervenuti:

**Stefano Pellizzon**, vicepresidente Associazione Forestale di Pianura, che ha parlato de “**La rinascita dei boschi di pianura: iniziative in corso**”;

**Federico Correale**, direttore Centri ed Aziende Agricole di Veneto Agricoltura, che ha trattato l’argomento “**Dal seme all’albero, l’attività vivaistica di Veneto Agricoltura per una forestazione sostenibile**”.

**Cristian Bolzonella**, Tecnico presso il TESAF—Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali dell’Università di Padova, ha presentato il Progetto “**Ecovinegoals—Ecological Vineyards Governance Activities for Landscape’s Strategies**”.

Il corso di formazione è stato preceduto dalla riunione del Consiglio Direttivo di ARGAV.

## LA VITICOLTURA SOSTENIBILE

**A** seguire si è parlato del **Progetto europeo Ecovinegoal** per una viticoltura sostenibile con ospite anche per la degustazione finale l’Azienda vinicola Villa Bogdano 1880 di Lison di Portogruaro



I vini di Villa Bogdano 1880

(Venezia), con una selezionata proposta di sue etichette.

La cantina non ha portato solo i vini in degustazione ma è stata presente anche per testimoniare il suo ruolo nella continua custodia e salvaguardia della biodiversità all’interno delle sue vigne storiche e del bosco pianiziale annesso riconosciuto Natura 2000.

Alla guida di Villa Bogdano 1880 dal 2016 ci sono **Domenico Veronese** e l’amministratore **Lucio Tessari**. La Tenuta a corpo unico è delimitata da due fiumi e questa è una grande forza, perché nei secoli ha permes-

so di mantenere le caratteristiche originarie del terreno ed è ancora oggi un’oasi protetta.

Nei 106 ettari di vigneti, che affondano le radici in un terreno argilloso e calcareo, si privilegiano le rese basse, con grande attenzione alla tutela dei vigneti antichi e alla valorizzazione delle varietà autoctone. Oltre al Tocai Friulano, ci sono vigneti di Refosco dal Peduncolo Rosso ed è stato reimpiantata la Malvasia.

Queste scelte hanno permesso ai vini di **Villa Bogdano 1880** di rafforzare la loro identità, aggiudicandosi premi e trovando uno spazio definito nel mercato inter-



Il Lardo della Saccisica

nazionale.

Dal 2022 è membro sostenitore della Old Vine Conference, associazione internazionale con sede a Londra che tutela e promuove le vigne storiche. Per maggiori informazioni: [www.villabogdano1880.it](http://www.villabogdano1880.it).

Una presenza questa che, nella serata, ha beneficiato del supporto del giornalista ed esperto di vini **Gian Omar Bison**, consigliere ARGAV.

## IL BUON CONVIVIO

Come di consueto, il “buon convivio” degli assaggi dei cibi e dei vini costì presentati, è stato preparato dallo staff del Circolo di Campagna Wigwam APS



La sala della biblioteca del Circolo Wigwam Arzerello gremita

# I BOSCHI DI PIANURA AL WIGWAM ARZERELLO



I Biscotti del Leon di Bellavere

ospitante sotto la direzione del presidente **Efrem Tassinato**.

Presenti anche alcune Comunità Locali Wigwam del Veneto che sono state rappresentate da alcuni produttori di eccellenza quali la **Marco Bellavere Spa** con le sue specialità dolciarie tipiche.

**Info e prenotazioni per il prossimo incontro di venerdì 31 marzo 2023**

[arzerello@wigwam.it](mailto:arzerello@wigwam.it)

**WhatsApp +39 333 3938555**



La locandina dell'evento

*Una recente attività di educazione ambientale al Circolo Wigwam con i Lupetti del Gruppo Scout AGESCI Piove 2*

*Il dono dai vivai di Veneto Agricoltura di una pianticella di farnia al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello, per il suo "Troso dei Bimbi Botanici". Un percorso didattico che comprende oltre 60 specie arboree e arbustive, praticato per le attività di educazione ambientale dell'Associazione.*

*Da sx: Federico Correale, Efrem Tassinato, Renzo Michieletto, Stefano Pellizon*





Federico Correale

## Dal seme all'albero, l'attività vivaistica di Veneto Agricoltura per una forestazione sostenibile

bitat naturali e di ripristino del territorio (corsi d'acqua, ex cave, scarpate stradali, piste da sci, ecc.).

Le caratteristiche salienti di questa nuova domanda sono tre:

- collegamento a progetti di riqualificazione di siti della Rete Natura 2.000 (spesso finanziati dal Programma Europeo LIFE) ed a grandi opere a verde collegate a progetti infrastrutturali (arterie stradali, linee ferroviarie ad alta velocità, green belt urbane, recupero di siti degradati, progetti di riqualificazione fluviale, ecc.);
- elevata diversità delle specie richieste, costituite non solo da specie legnose (alberi ed arbusti) ma anche da specie erbacee;
- fortissima attenzione alla prove-

nienza dei materiali vivaistici (al fine di evitare fenomeni di inquinamento genetico).

Presso i vivai del CBVFF vengono coltivate ogni anno diverse centinaia di specie appartenenti alla flora nativa del Veneto:

- Alberi ed arbusti: tutte le principali specie (querce, frassini, faggi, abeti, biancospini, noccioli, ecc.).
- Erbe: soprattutto degli habitat igrofilo (sponde di corsi d'acqua ambienti palustri).
- Sementi: per ripristino di habitat di prato arido, prato da fieno ricco di specie e margini campestri



**L**a vivaistica forestale ha la tradizionale funzione di produrre giovani piante per la realizzazione di imboschimenti e rimboschimenti.

Più recentemente le **piantine forestali** hanno trovato impiego anche nel settore del **"fuori foresta"** (siepi campestri, fasce tampone, bande boscate, ecc.).

Le piantine forestali hanno un crescente impiego nelle operazioni di ricostruzione/restauro di ha-

## L'attività vivaistica di Veneto agricoltura 3

Il Centro Biodiversità Vegetale e Fuori Foresta (CBVFF) raccoglie autonomamente materiali di base di piante erbacee, arbustive e legnose, principalmente (ma non solo) entro il territorio regionale.

Parte dei materiali derivano da arboreti da seme o da campi da seme (specie erbacee).

Parte dei materiali sono forniti dal Centro Nazionale Carabinieri Biodiversità di Peri (VR), con il quale esiste una consolidata collaborazione e sinergia.





Stefano Pellizzon

**A** partire dalla fine degli anni '80 è iniziato, in modo spontaneo e contemporaneamente in varie parti della pianura veneta, un nuovo ciclo di ricostruzione dei boschi di pianura: il terzo, dopo quello "naturale" del basso medioevo e quello "pianificato" dell'epoca veneziana.

Il primo periodo della rinascita dei boschi di pianura in Veneto può andare dal 1988 al 2000:

## La rinascita dei boschi di pianura: iniziative in corso

- 1988: avvio del primo imboscamento: 10.5 ha a Villaverla, Vicenza (Area AMAG)
- 1994-2000: circa 300 ha di boschi planiziali piantati con fondi del Reg.to CEE/2080/92

### La "Carta di Rosà"

• La "Carta di Rosà", documento ideologico-programmatico scritto nel 2001 in occasione di un convegno che celebrava il decimo compleanno di un boschetto planiziale (il "Bosco di Campagna" di Rosà, in provincia di Vicenza).

• In essa si affermava che *"alle soglie del terzo millennio... ragioni economiche, sociali, etiche e spirituali rendono possibile il ritorno del bosco in pianura"*.

• Legge 13/2003 sui Boschi di Pianura.

Le motivazioni che giustificano l'impegno del singolo e della comunità per far tornare i boschi nella pianura sono numerose:

- ▶ valore storico-identitario;
- ▶ creazione di aree ricreative;
- ▶ rafforzamento della connettività ecologica;
- ▶ sicurezza idraulica;
- ▶ protezione delle acque superficiali dall'inquinamento;
- ▶ produzione di beni e servizi.

Un tempo c'erano le foreste anche in pianura

Avevamo l'Amazzonia?

- ▶ Selva Lupanica - da Livenza a Isonzo
- ▶ Selva Fetontea - presso Altino e Mestre
- ▶ Selva Eliadum tra Po ed Adige



Cristian Bolzonella

## Il Progetto Ecovinegoals Ecological Vineyards Governance Activities for Landscape's Strategies

ad alta intensità di viticoltura e i suoi effetti negativi. Il progetto aiuta a sviluppare strategie, piani d'azione, strumenti e capacità per la transizione agro-ecologica delle aree di viticoltura verso sistemi di gestione a basso input e bassa emissione.

**Attività di progetto:** Elaborazione di 3 diverse strategie transnazionali:

- 1) una focalizzata sui sistemi di coltivazione agro-ecologici per supportare la loro diffusione nelle fragili aree viticole delle regioni ADRION;
- 2) una volta a conciliare la viticoltura con altri usi del suolo in competizione e con la conservazione di paesaggi e habitat;
- 3) una volta ad applicare i processi di governance territoriale partecipata per migliorare la capacità delle parti interessate di utilizzare i modelli di negoziazione e risoluzione dei conflitti per la protezione dell'ambiente e del paesaggio. I cambiamenti previsti vengono raggiunti agendo attraverso iniziative pilota e piani d'azione locali. Questi

garantiscono la condivisione delle conoscenze tecniche, la valutazione dei servizi ecosistemici provenienti dall'approccio agro-ecologico e il rafforzamento della capacità partecipativa dei responsabili politici. La dimensione transnazionale e interdisciplinare del partenariato consente di ottenere risultati duraturi come la costituzione di una nuova rete transnazionale innovativa (AVINE) nell'area di Adrion e la partecipazione a reti UE già esistenti che supportano la definizione dei principali risultati del progetto cui si fa riferimento pratiche agro-ecologiche, protezione del paesaggio e dell'habitat, partecipazione attiva e consapevolezza sociale. In definitiva, il progetto contribuisce all'attuazione in corso a livello UE e nazionale delle politiche dell'UE come l'EUSAIR, la politica alimentare comune e la strategia per la bioeconomia, nonché le priorità definite nel documento di lavoro dei servizi della Commissione dell'UE FOOD 2030.

**I**nserto nel Programma Interreg ADRION, ECOVINEGOALS affronta la sfida dei sistemi di viticoltura intensiva e dei loro effetti negativi su suolo, acqua, qualità dell'aria, biodiversità e paesaggio, nella regione adriatico-ionica e ha l'obiettivo di sviluppare strumenti e strategie innovative.

**Obiettivi.** Nell'area ADRION la gestione intensiva della viticoltura può determinare effetti negativi sul suolo, sulla qualità dell'acqua e dell'aria, sulla biodiversità e sui servizi ecosistemici e causare cambiamenti significativi di habitat fragili e paesaggi tradizionali. ECOVINEGOALS affronta la sfida dei sistemi

**Interreg ADRION** ADRAC-IONIAN  
ECOVINEGOALS

## Progetto Ecovinegoals

Ecological Vineyards  
Governance Activities  
for Landscape's Strategies

**Cristian Bolzonella**  
**Giulia Ranzani**  
**Enrico Longo**

**BP**  
bottegadelpaesaggio  
arte del giardino e paesaggio



RETE WIGWAM®



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



ARGAV e Wigwam APS Italia *presentano*

Introduce e coordina

**MARINA MENEGUZZI** - Giornalista, componente del Direttivo di ARGAV

Interverranno

**CARMEN LOSASSO**

*Responsabile del Laboratorio di Ecologia Microbica e Genomica dei microrganismi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe)*

**“L'AMR, una questione ecologica”**

**FABRIZIO AGNOLETTI**

*Medico veterinario, direttore del Dipartimento di patologia animale e sanità pubblica e della struttura complessa SCT4 – Friuli Venezia Giulia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe)*

**“Il problema delle resistenza batterica agli antimicrobici: utilizzo degli antibiotici negli animali e rischio di trasmissione di batteri multiresistenti all'uomo”**

La aziende/esperienze che si presenteranno e animeranno il post serata

**Birrificio Artigianale B20 | Freeko | Consorzio I Buoni Convivi  
Agriturismo con alloggio Corte delle Giugiole**

*Al termine, come di consueto, ci sarà il “buon convivio”,  
Preparato dello staff del Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS*

**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



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITÀ 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 BPIITRXXX



**Anita Tassinato**  
Responsabile  
della Segreteria  
Nazionale  
di Rete Wigwam

ORGANIZZATO DA



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

## FAUNA SELVATICA DEL VENETO E LA COMUNITÀ WIGWAM DI FERMO

*Nella serata ARGAV al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello di aprile 2023, l'incontro delle Comunità Wigwam del Veneto e di Fermo*

**L'**Associazione Regionale Giornalisti Agroambientali di Veneto e Trentino Alto Adige (ARGAV) ha organizzato venerdì 28 aprile 2023, un corso di formazione sul tema "La gestione della fauna selvatica, vittima e protagonista delle trasformazioni ambientali", che si è tenuto al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello, in via Porto 8, a Piove di Sacco (Padova).

Sono stati relatori: **Jacopo Richard** di Veneto Agricoltura con un intervento su "Trasformazioni ambientali e impatti delle attività antropiche nel contesto pianiziale veneto. Effetti sulla piccola fauna" e **Michele Bottazzo** anch'egli di Veneto Agricoltura, su "La fauna superio-

re, impatti con l'uomo e forme di gestione. Focus su ungulati e grandi carnivori."

Coordinatore è stato **Renzo Michieletto**, vicepresidente ARGAV e Ufficio Stampa di Veneto



### IN QUESTO NUMERO

- I relatori
- Il libro
- Le aziende partecipanti
- Iscrizione a Wigwam

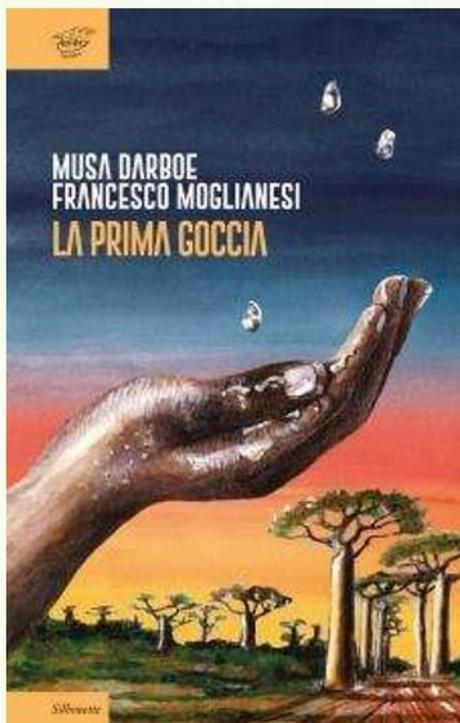


*I protagonisti della serata (da sx): Edoardo Evandri, Francesco Moglianesi, Michele Bottazzo, Efrem Tassinato, Giliola Dalla Libera, Musa Darboe, Jacopo Richard, Marco Marchetti, Renzo Michieletto*

Agricoltura.

Il corso, grazie all'intervento di due tra i massimi esperti nel Veneto di questioni faunistiche e naturalistiche, intende fare il punto sullo stato della fauna selvatica alle prese con le forti trasformazioni che il territorio sia di pianura che di montagna sta vivendo.

## IL LIBRO "LA PRIMA GOCCIA"



**P**resenti gli autori Francesco Moglianesi e Musa Darboe, è seguita la presentazione del libro, "La prima goccia", che racconta una storia di vita, quella proprio di Musa, giovane migrante in fuga dal Gambia verso le sponde d'Europa in cerca di un futuro migliore.

Un'opera letteraria che diviene un ponte tra due mondi, apparentemente lontani e forse, invece, più vicini di quanto si possa credere: il villaggio africano di Manduar e la Fattoria Sociale Montepacini, in Italia, due esperienze di vita in cui lo spirito di comunità è forte e sostiene e accompagna i sogni di ragazzi in cerca di speranza. Come Musa.



Musa Darboe



Francesco Moglianesi



Francesco e Musa, presentano il loro libro al Wigwam di Arzerello

# LA FAUNA SELVATICA AL WIGWAM ARZERELLO



Michele Bottazzo di Veneto Agricoltura



Michele Bottazzo

La locandina dell'evento

**ARGAV** **SgV** **WORLD WIGWAM CIRCUIT** **Unarga**

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

## Fauna selvatica in Veneto

Vittima e protagonista delle trasformazioni ambientali

Venerdì, 28 aprile 2023 | ore 18:30

ARGAV e Wigwam APS Italia presentano

Introduce e coordina il Corso (con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti)

**RENZO MICHIELETTO**  
Giornalista, Vicepresidente di ARGAV e Ufficio Stampa di Veneto Agricoltura

**Relatori**

**JACOPO RICHARD** di Veneto Agricoltura  
"Trasformazioni ambientali e impatti delle attività antropiche nel contesto pianiziale veneto. Effetti sulla piccola fauna"

**MICHELE BOTTAZZO** di Veneto Agricoltura  
"La fauna superiore, impatti con l'uomo e forme di gestione. Focus su ungulati e grandi carnivori"

Dalle ore 20:30, seguirà

**PRESENTAZIONE DEL LIBRO "LA PRIMA GOCCIA"**  
di Musa DARBOE e Francesco MOGLIANESI

Il consueto "buon convivio", sarà preparato dallo staff del Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS, insieme agli Chef Aurelio Damiani e Edoardo Evandri della Fattoria Sociale Montepacini, sede e perno della Comunità Locale Wigwam di Fermo.

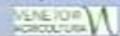
In degustazione:  
"Ceci e pasta" fatta con grano duro "Ovidio" e ceci della fattoria Montepacini e i prodotti delle altre Aziende della Comunità Locale di Fermo presenti: Agricola Fontegranne "Formaggi e coci"  
- Oleificio Sassetti—Vinicola Vittorini—Cantine Rio Maggio

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

## TRASFORMAZIONI AMBIENTALI E IMPATTI DELLE ATTIVITA' ANTROPICHE NEL CONTESTO PLANIZIALE VENETO. EFFETTI SULLA PICCOLA FAUNA

Riflessioni sullo stato degli ambienti naturali relitti della pianura veneta, delle specie da loro ospitate e sulla necessità di una loro gestione

Jacopo Richard





## I prodotti delle aziende della Comunità Locale Wigwam di Fermo

**N**ell'occasione, presentata dal suo Corrispondente **Marco Marchetti**, la **Comunità Locale Wigwam di Fermo**, rappresentata in questa occasione, da alcune delle sue qualificate componenti che hanno offerto un piccolo

**Info e prenotazioni per il prossimo incontro di venerdì 26 maggio 2023**

[arzerello@wigwam.it](mailto:arzerello@wigwam.it)

**WhatsApp** +39 333 3938555

■ © Riproduzione riservata



*Il cioccolato all'olio extravergine di oliva della fattoria Sasseti, qui alla sede Wigwam apprezzato da Dania Codecà dell'Agenzia di Comunicazione Cema Next di Ferrara*



*I vini decantati a cura del giornalista sommelier Gian Omar Bison*

menù degustazione preparato dallo staff del **Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello** insieme agli chef **Aurelio Damiani** e **Edoardo Evandri** della **Fattoria sociale Montepacini** a base di "Ceci e pasta" fatta con grano duro "Ovidio" e ceci, entrambi coltivati dalla Fattoria; "Formaggi e caci" dell'**Azienda Agricola Fontegrane**; "Bruschetta" con extravergine dell'**Oleificio Sasseti**; "Vini marchigiani" delle **Aziende Vinicole Vittorini** e **Cantine Rio Maggio**.

Una presenza questa che, nella serata, ha beneficiato del supporto del giornalista ed esperto di vini **Gian Omar Bison**, consigliere AR-GAV.



*I formaggi i vini e la pasta delle fattorie della Comunità Locale Wigwam di Fermo*

## La Fattoria Sociale Montepacini in trasferta. Il cuoco/chef e la compagnia del libro

di **Marco Marchetti**

**T**re giorni molto intensi, quelli vissuti da **Edoardo, Musa, Francesco, Carlo, Carla e Marco**.

Una trasferta all'insegna del convivio, della buona cucina, della letteratura e della solidarietà. Il 28 aprile, ospiti nella sede nazionale del Circuito Wigwam fondato da **Efrem Tassinato**, a Piove di Sacco (PD), gli oltre 40 giornalisti convenuti per un seminario di aggiornamento sulla fauna selvatica, hanno potuto gustare la "ceci e pasta" della Fattoria, i formaggi di **Fontegranne**, l'olio e la cioccolata all'olio di **Sassetti**, i vini di **Rio Maggio** e **Vittorini** e partecipare, con vivo interesse, alla presentazione de "La prima goccia" di **Musa Darboe** e **Francesco Moglianesi**

Una serata bellissima, grazie all'impegno e alle capacità di creare connessioni di **Efrem Tassinato**.

Una serata che vorremmo ripetere in un futuro non troppo lontano.

**Edoardo Evandri** ha riscosso il plauso di tutti i presenti dando prova di grande professionalità e confermando la crescita della sua formazione sotto l'egida dello chef **Aurelio Damiani**.

Sabato 29 e Domenica 30, a Marghera e a Monselice, "La prima goccia" è stato presentato da Musa e Francesco in contesti vivi di grande partecipazione emotiva e solidale. E il viaggio continua.

Un ringraziamento particolare

ad **Alaghi Darboe**, organizzatore impeccabile delle presentazioni di Marghera e Monselice.

Un saluto a Elisabetta, parte integrante della compagnia del libro, assente "giustificata" per altri impegni sopraggiunti.



*Il tavolo della Direzione centrale di Wigwam presso la sede di Arzerello con i componenti della delegazione marchigiana. Da sx: Carlo Pagliacci, giornalista ed editore; Efrem Tassinato, giornalista e Presidente di Wigwam; Musa Darboe e Francesco Moglianesi, autori del libro "La Prima goccia"; Edoardo Evandri chef della Fattoria sociale Montepacini; Marco Marchetti, Corrispondente della Comunità Locale Wigwam di Fermo*

# 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

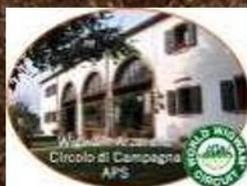
c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



**Anita Tassinato**  
Redazione  
WigwamNews



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

## IL SUOLO SI STA ESTINGUENDO! ESPERIENZE PER IL CONTRASTO

*Nella serata ARGAV al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello di maggio 2023, l'impovertimento del suolo, un problema epocale del nostro tempo*

**L'**Associazione Regionale Giornalisti Agroambientali di Veneto e Trentino Alto Adige (ARGAV) ha promosso venerdì 26 maggio 2023, un corso di formazione sul tema "Il suolo si sta estinguendo. Un problema epocale del nostro tempo: l'impovertimento di materia organica nei terreni. Analisi mondiale ed esperienze di contrasto a Nordest. Il ruolo dell'informazio-

ne", che si è tenuto al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello, in via Porto 8, a Piove di Sacco (Padova).

Entro il 2050 il 90% del suolo coltivabile del Pianeta può trasformarsi in un deserto, se non agiamo subito.

La carenza di contenu-



to organico trasforma il suolo in sabbia, causando crisi alimentare, scarsità idrica, perdita di biodiversità, cambiamenti climatici, conflitti e migrazioni.

Il corso ha analizzato

### IN QUESTO NUMERO

- I relatori
- Il tema dell'incontro
- La ricetta della serata
- Iscrizione a Wigwam



*I protagonisti della serata (da sx): Giampaolo Rossi, Pietro Teatini, Giliola Dalla Libera, Efrem Tassinato, Elena Zanato, Fabrizio Stelluto*

l'allarme lanciato dall'ONU, proponendo anche alcune sperimentazioni di contrasto del fenomeno in atto a nord-est e valorizzando il ruolo, in specie dei giornalisti, nel raccontare questa emergenza ambientale



## I RELATORI

**F**abrizio Stelluto, giornalista, presidente ARGAV—*“Il ruolo dell'informazione nel raccontare la crisi ambientale e i riflessi sul territorio”*.

**Chi è:** giornalista professionista, presidente ARGAV Veneto e Trentino Alto Adige. Responsabile Ufficio comunicazione Anbi - Associazione nazionale bonifiche e irrigazioni, nonché direttore responsabile di Asterisco Informazioni e Teleregione (gruppo 7 Gold Telepadova).

\*\*\*

**E**lena Zanato, referente per l'Italia del movimento Conscious Planet—*“Salva il Suolo: 12 obiettivi per lo sviluppo sostenibile indicati dall'ONU”*.

**Chi è:** formatasi all'Università di Padova, vive tra Italia e U.S.A. Da Gennaio 2020 è responsabile comunicazione per l'Europa di “Save Soil”, movimento globale volto ad affrontare la crisi del suolo anche supportando i leader mondiali nel sancire politiche ed azioni per aumentare il contenuto organico nel suolo coltivabile.

\*\*\*

**W**ittrida Mitterer, direttrice master 2° livello Casaclima/Bioarchitettura Università Lumsa Roma—*“L'humus, una bioricostituente per il suolo agricolo”*.

**Chi è:** giornalista ambientalista, è docente presso la Facoltà di Architettura dell'Università statale di Innsbruck dal 2008. Si occupa di recupero e valorizzazione con approccio ecologico di aree e architetture dismesse.

\*\*\*

**G**iampaolo Rossi, Capo Settore Agrario Ambiente Consorzio di bonifica Veneto Orientale—*“La sperimentazione in località Fiorentina di San Donà di Piave: sistemare il terreno per ridargli vigore”*.

**Chi è:** ha ottenuto la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università di Padova ed attualmente è Capo Settore Agrario Ambiente del Consorzio di bonifica Veneto Orientale (cv in allegato).

\*\*\*

**P**ietro Teatini, docente associato idrologia ed ingegneria idraulica Univer-

sità Padova—*“Il progetto MoST per il contrasto alla salinizzazione degli ambienti costieri”*.

**Chi è:** è professore associato di Idrologia e Ingegneria idraulica presso l'Università di Padova. È presidente dell'Iniziativa Internazionale UNESCO sulla subsidenza del terreno [www.landsubsidence-unesco.org](http://www.landsubsidence-unesco.org). È stato inserito nel top 2% degli scienziati più influenti a livello globale (2020, 2021) secondo la classifica redatta dall'Università di Stanford. Ha pubblicato 150 articoli su riviste internazionali. I suoi interessi scientifici includono la caratterizzazione dei processi nel campo della geomeccanica ambientale (e.g., subsidenza del terreno, sismicità indotta) e dell'idrogeologia nella aree costiere (e.g., intrusione salina, ricarica artificiale di acquiferi, evoluzione di delta e lagune), coordinando e collaborando in progetti di ricerca in diversi paesi stranieri tra cui Olanda, Messico, Cina, USA, Vietnam, Nigeria. È cofondatore di M3E Srl, spin-off di UniPD. ■

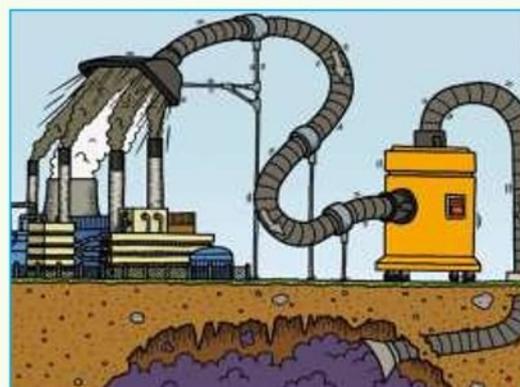
© Riproduzione riservata

## IL PROGETTO MOST - SECURE PER IL CONTRASTO ALLA SALINIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI COSTIERI

Pietro Teatini

Dip. di Ingegneria Civile, Edile e Ambientale  
Università di Padova  
Email: [pietro.teatini@unipd.it](mailto:pietro.teatini@unipd.it)

in collaborazione con CNR – Istituto di Geoscienze e Georisorse, Regione Veneto – Direzione Difesa del Suolo, Consorzio di Bonifica Adige-Bacchiglione



La locandina dell'evento



### Il Progetto MOST

**ARGAV** **sgv** SINDACATO GIORNALISTI VENETO **WORLD WIGWAM CIRCUIT** **Unarga**

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

# IL SUOLO SI STA ESTINGUENDO

**Venerdì, 26 maggio 2023 | ore 18:30**

ARGAV e Wigwam APS Italia presentano  
*problema epocale del nostro tempo: l'impovertimento di materia organica nei terreni. Analisi mondiale ed esperienze di contrasto a Nordest. Il ruolo dell'informazione*

Corso con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti  
- Relatori -

**FABRIZIO STELLUTO**  
Giornalista, Presidente di ARGAV  
Il ruolo dell'informazione nel raccontare la crisi ambientale e i riflessi sul territorio

**ELENA ZANATO**  
Referente per l'Italia del movimento Conscious Planet  
Salva il Suolo: 12 obiettivi per lo sviluppo sostenibile indicati dall'ONU

**WITTFRIDA MITTERER**  
Direttrice master 2° livello Casaclima/Bioarchitettura Università Lumsa Roma  
L'humus, una biorcostituente per il suolo agricolo

**GIAMPAOLO ROSSI**  
Capo Settore Agrario Ambiente Consorzio di bonifica Veneto Orientale  
Stazione in località Fiorentina di San Donà di Piave: sistemare il terreno per ridargli vigore

**PIETRO TEATINI**  
Docente associato idrologia ed ingegneria idraulica Università Padova  
Il progetto MOST per il contrasto alla salinizzazione degli ambienti costieri

Dalle ore 20:30  
I consueti assaggi finali offerti dal Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS  
col contributo del servizio banquetting del Consorzio I Buoni Convivi di Piove di Sacco

**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

## SALVA IL SUOLO

ARGAV - Piove di Sacco (PD)  
26 maggio 2023

SAVE SOIL

Elena Zanato, Coordinatrice per l'Italia - Conscious Planet - Salva il Suolo.

### WORKSHOP A.R.G.A.V.

Il suolo si sta estinguendo.  
Un problema epocale del nostro tempo:  
l'impovertimento di materia organica nei terreni.  
Analisi mondiale ed esperienze di contrasto a Nordest.

**"La sperimentazione in località Fiorentina di San Donà di Piave:  
sistemare il terreno per ridargli vigore"**

Soil Bank

Buoni Agri Giuseppe Rossi  
Consorzio di Bonifica Veneto Orientale

26 maggio 2023  
Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS - Piove di Sacco (PD)



**You Tube** La Cucina dei Wigwam

*Le ricette di  
Efrem Tassinato  
giornalista e chef*



## **STRACOTTO DI PECORA ALLA TRANSUMANTE (Veneto)**

### Ingredienti (per 8 persone)

2 kg di polpa di pecora | 50 gr di Lardo della Saccisica | 1/2 bicchiere di aceto di vino | 1 bicchiere di vino rosso vecchio | 2 spicchi d'aglio | 1 cipolla bianca | 1 costa di sedano | un pizzico di timo | pepe nero | 4 foglie di alloro | 10 bacche di ginepro | un rametto di rosmarino | brodo vegetale | sale q.b.

### Preparazione

La pecora viene sgrassata e tagliata a tocchetti delle dimensioni di 4-5 cm. Messa a marinare almeno un giorno prima nell'aceto e con: il sale, il timo, le foglie d'alloro, le bacche di ginepro e il pepe nero.

Si prepara un battuto di Lardo della Saccisica insieme all'aglio, e le foglie di rosmarino che si userà come fondo insieme alla cipolla e al sedano.

I tocchetti di polpa si mettono sulla griglia del focolare ad affumicare e leggermente rosolare per una decina di minuti. Poi si riporanno in una padella di coccio dove già starà soffriggendo il battuto di lardo col sedano e la cipolla. Si prepara del brodo vegetale che si aggiungerà insieme al liquido della marinata e il vino rosso, mano a mano che si ridurrà. Si lascia lentamente stufare a pignatta coperta, sulle braci per le ore che serviranno finché la polpa non si sarà quasi tutta sfaldata. Si aggiusta di sale. Si consuma con polenta di mais al cucchiaino o a fette, abbrustolita.

### ■ LA PECORA

Allevamento Veneto Ovini di Borgoforte di Anguillara Veneta (Pd)

### ■ IL LARDO DELLA SACCISICA

Consorzio I Buoni Convivi di Piove di Sacco (Pd)

### ■ IL VINO

Raboso Corti Benedettine del Padovano DOC  
Conselve Vigneti e Cantine S.C.A di Conselve (Pd)



*Ricetta eseguita per l'incontro con ARGAV  
Associazione Giornalisti Agro Alimentari del Veneto  
e Trentino-Alto Adige al Circolo di Campagna Wigwam  
di Arzerello di Piove di Sacco (Pd) il 26 maggio 2023*





**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 Piaz 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 marinate di pesce fresco, sauté 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 Efrem Tassinato al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS



Emanuele Cenghiario, 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*



ARGAV e UNARGA, il Sindacato Giornalisti Veneto—FNSI - Ordine dei Giornalisti del Veneto e Rete Wigwam

**Venerdì, 28 luglio 2023 | ore 20:00**

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

# La Serata della Stampa sull'aia 2023 con Pasta e fagioli (estiva)



*Preparata da Efrem Tassinato  
giornalista enogastronomico e chef*

coi giornalisti di ARGAV, insieme al Direttivo del Sindacato Giornalisti FNSI  
e al Consiglio dell'Ordine dei Giornalisti del Veneto

*Arricchiranno la serata di temi e musica*

**GIANCARLO MANTOVANI**—*Direttore del Consorzio di bonifica Delta del Po*  
coi due innovativi progetti di sbarramenti antisale alle foci dei fiumi Adige e Po

**GABRIELE ZAMBON**—*Autore del libro "1970"*  
col suo viaggio interiore attraverso la musica, che sarà eseguita dal vivo

**Partecipazione su invito**

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



**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 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*

**I**l 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<sup>a</sup> 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](mailto: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 scatola, 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 polta (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 GRANCHI 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

# WIGWAM®

NEWS



**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

## CAFFÈ AL WIGWAM ARZERELLO CON LA SERATA STAMPA ARGAV

*Conoscere cosa c'è nella tazzina e le diverse proprietà di questa bevanda è stato il tema del Corso e della degustazione presso la sede Wigwam*

**S**orseggiare una tazzina di caffè è un rito, un momento di piacere quotidiano condiviso da milioni di italiani. Anche se il caffè è originario da terre lontane, è diventato una parte fondamentale della nostra cultura.

Tuttavia, quanto sappiamo veramente di questa bevanda tanto amata? In questo articolo,

esploreremo le innumerevoli sfumature del caffè, dalle diverse varietà ai luoghi di origine dei chicchi, dalla sua presenza nella cultura italiana ai drammi teatrali di Carlo Goldoni. Ogni caffè ha una storia da raccontare e le vogliamo condividere con voi.

**La serata di venerdì 27 ottobre 2023 è stata condotta da Renzo Mi-**

**cheletto, giornalista e vicepresidente di ARGAV. I relatori si sono scambiati il palco creando un dibattito partecipato e coinvolgente.**

**Fabio Niero, un esperto di contenuti nutrizionali del cibo ha parlato del caffè tra proprietà nutrizionali e tradizione. Alice Guidolin, attrice, ha dato una nota divertente e tea-**

**Quando si parla di caffè in Italia, ci si immerge in un mondo di varietà gustative. L'espresso, il lungo, il macchiato, il cappuccino e altre opzioni offrono una gamma di esperienze che soddisfano i palati più esigenti**



**La Comunità Locale  
Wigwam  
della Saccisica**



Conoscere il caffè, bevanda veicolo di cultura

*Caffè... olè!*





*Renzo Micheletto e Fabio Niero*

trale a questa bevanda, tra video, poesie e musiche. A **Valentina Puato** il compito di spiega-



re la parte equo solidale del commercio del caffè in quanto referente della comunicazione della Cooperativa Sociale "Angoli di mondo" una consorzata di AltroMercato.

Quando si parla di caffè in Italia, ci si immerge in un mondo di varietà gustative. L'espresso, il lungo, il macchiato, il cappuccino e altre opzioni offrono una gamma di esperienze che soddisfano i palati più esigenti. L'espresso, forse il più iconico di tutti, è un concentrato di gusto e intensità, mentre il cappuccino, con la

sua schiuma di latte, è un perfetto inizio di giornata per molti italiani.

## *Il viaggio del caffè*

**I**l caffè non inizia nella tazzina, ma nelle lontane piantagioni di caffè sparse in tutto il mondo. Questi piccoli chicchi percorrono un lungo viaggio prima di giungere alle nostre cucine. Dalle coltivazioni in Sud America all'arte della torrefazione in Italia, il caffè è il risultato di un processo intricato. Inoltre, il commercio equo è diventato una parte essenziale della filiera del caffè, garantendo condizioni di lavoro giuste per i produttori e la qualità che gli italiani amano.

## *Il caffè nella cultura italiana*

**I**l caffè è stato rappresentato e celebrato in molte forme di cultura italiana, dalla pittura alla letteratura e al teatro. Uno dei drammi teatrali più noti che incorpora il caffè è quello di Carlo Goldoni, uno dei più grandi drammaturghi italiani del Settecento. Le sue opere spesso presentano scene in una bottega del caffè, che rappresentano la vita quotidiana dell'epoca e offrono spunti comici e drammatici.

## *La bottega del caffè nel teatro di Carlo Goldoni*

**N**elle commedie di Carlo Goldoni, le botteghe del caffè diventano un microcosmo della società italiana del suo tempo. Esplorano le dinamiche sociali, le conversazioni e le interazioni umane, il tutto mentre il caffè



*L'attrice Alice Guidolin*

scorre a fiumi. Queste rappresentazioni non solo intrattengono il pubblico, ma offrono anche uno sguardo affascinante sulla vita quotidiana e sulle abitudini di consumo del caffè nel Settecento italiano.

## *Il caffè come leggenda e icona*

**I**l caffè è più di una semplice bevanda. È diventato un'icona culturale, un punto d'incontro sociale, e un simbolo di piacere e condivisione. Da caffè in piazza a botteghe storiche, il caffè è un legame che unisce le persone in conversazioni e momenti di gioia. La sua evoluzione attraverso i secoli lo ha trasformato in una leggenda vivente della cultura italiana.

## *Arabica o robusta?*

**I**l caffè Arabica rappresenta circa il 65-70% della produzione mondiale di caffè, è originario dell'Etiopia. Viene generalmente coltivato ad altitudini elevate, tra i 900 e i 2000 metri sul livello del

mare. Il caffè Robusta, originario dell'Africa Occidentale, costituisce il restante 30% circa della produzione mondiale di caffè. Viene coltivato ad altitudini più basse e a temperature più alte perché molto più resistente a parassiti e malattie grazie all'alto contenuto di caffeina.

**In Italia a Nord è preferito l'Arabica per la presenza inferiore (1:5) di caffeina rispetto al caffè Robusta che è decisamente più apprezzato al Sud. Nel Centro Italia, troviamo un po' dell'uno e un po' dell'altro. D'altronde, la presenza di un'alta percentuale di problematiche cardiache al Nord spiega velocemente il motivo della scelta.**

Nessuno si chiede mai che caffè sta bevendo quando va al bar, e se lo chiede la risposta data è legata al brand usato e non alla varietà o caratteristiche. Per chi vuole scoprire questo mondo, deve cercare e rivolgersi ad appassionati del settore che hanno tradotto e portato la loro passione nel loro lavoro: torrefazioni o botteghe del caffè con la possibilità di scegliere e degustare queste varietà accompagnate da una spiegazione precisa e puntuale.



*Valentina Puato*



Quindi non solo miscele di caffè ma singole varietà.

**Parlare di caffè è direttamente collegato anche ad un metodo per farlo della tradizione italiana: la moka. La Moka Bialetti è una macchina per il caffè (caffettiera) ideata da Alfonso Bialetti nel 1933. Un prodotto simbolo, icona del Made in Italy, realizzato in oltre cento milioni di esemplari, venduto e utilizzato in tutto il mondo.**

## Conclusioni

**I**l caffè è molto più di una bevanda quotidiana in Italia. È un'esperienza, una tradizione e una storia da gustare con ogni sorso. Alla prossima volta che solleverete la vostra tazzina, ricordate che dietro ogni chicco di caffè c'è una storia da raccontare, di uomini e di donne. Che sia espresso, lungo o cappuccino, il caffè è un elemento imprescindibile della cultura italiana, un filo conduttore che collega le persone e le storie. Quindi, godetevi il vostro caffè,

e continuate a condividere queste storie, perché il caffè italiano è una lezione di storia, cultura e piacere in ogni tazzina.

**L'attenzione suggerita e proposta alla fine di tutto sta sul fatto di non dimenticare il lavoro e le persone che "da dietro le quinte" rendono possibile i prodotti finali, qualsiasi essi siano.**

La serata si è conclusa con la degustazione di una spettacola-

re pasta e fagioli che ha aperto le danze a una serie di biscotti a base di caffè. Abbiamo degustato anche i "dolcetti di Pontelongo" nella versione caffè: provateli seguendo la ricetta qui di seguito. Come degna conclusione, l'assaggio di due tipi di caffè: Etiopia e Santos rigorosamente fatto con la Moka.

**Le autrici di questo sono state Diana e Anita, che impastando e cuocendo ai fornelli e al forno ci hanno riscaldato e addolcito la serata. Sono loro che da dietro le quinte, nelle ore che precedono gli incontri dell'ultimo venerdì del mese creano i presupposti per il passaggio al "terzo tempo" per usare una citazione sportiva. E sempre di filiera corta si tratta! ■**

© Riproduzione riservata





**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 BPPITRRXXX



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

## 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*

*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**

**I**l 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-



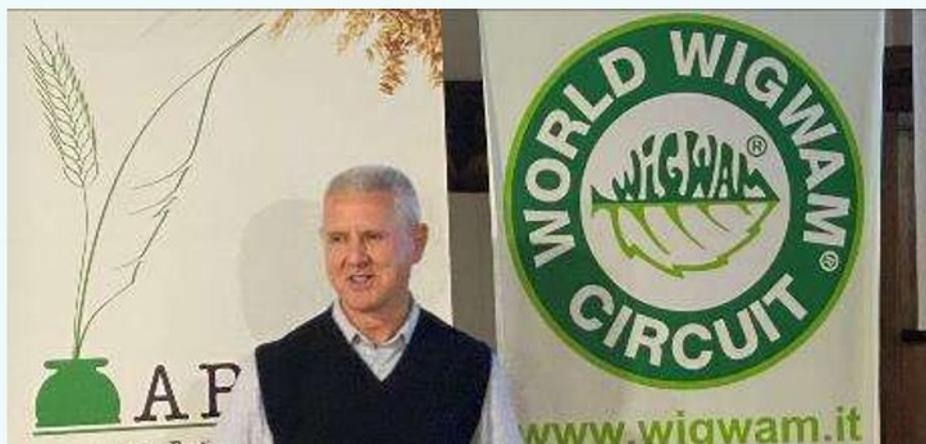
(da sx) Oliviero Mordenti, Laura Gentile, Antonio Casalini, Sara Berto, Efrem Tassinato, Marisa Saggiotto, Gianmatteo Massignan, Gianni Storari, Pietro Emmanuele



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

**N**elle 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

**A**l 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 mococeo 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



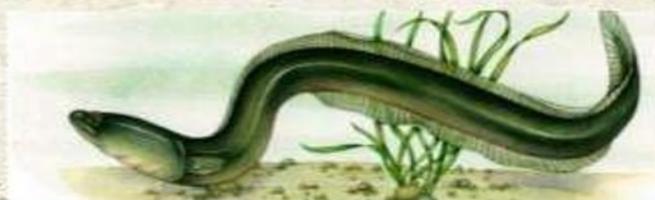
## LA LEGGENDA DELL'ANGUILLA A NATALE

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 asembrea 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®



# ANGUILLA EUROPEA

## IL PROGETTO DI TUTELA E DI RILANCIO

Venerdì  
24 NOV 2023  
ore 18:30



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](mailto:arzerello@wigwam.it) WhatsApp +39 333 3938555

Diretta streaming dalla Pagina di FB @wigwam.circuit