

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 IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

 Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289

Marco Ceriani

 Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

ESORDISCE LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM DEL PONENTE LIGURE

Da oltre tre decenni in Liguria, non c'erano attività locali Wigwam. La ricchezza e la bellezza di questa regione torneranno da oggi in rete con Marco

Sono Marco Ceriani, classe 1963, cresciuto a Saronno, vivo tra Milano e Cervo ligure. Diploma in Agraria a Novara e laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari a Milano. Giornalista e scrittore mi occupo di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente e Alfabetizzazione.

Sono Presidente di "Officina Alimentare" (1993-2003, prodotti nutraceutici e sportivi) ideatore del metodo nutrizionale "Bella Forza" e founder di Italbugs (start up Novel food). Sono un ricercatore al Parco Tecnologico Padano di Lodi, Business & Science Park Wageningen, in ExpoMilano 2015, collaboro con FAO, In Expo Milano 2015, colla-

boro con Flanders Investment & Trade e con Zimbabwe Pavillion, il Future Food Institute lo annovera tra i "Food Heroes".

Per noi i Food Heroes sono coloro che in campagna, a scuola, in cucina, nei palazzi della legge, nelle strade, su giornali, portano avanti con determinazione idee "contagiose" e azioni concrete per rendere questo pianeta un mondo migliore.

Sono anche un conferenziere con speech dedicati al cibo e ai nuovi business alimentari (Senato della Repubblica, Bocconi, Facoltà di Agraria, Wageningen University).

Da oggi sono il Corrispondente

Il Ponente Ligure è un territorio affacciato sul mare ma alle spalle terreni ricchi di coltivazioni tradizionali: ulivi e produzioni olearie, fiori, basilico, timo, maggiorana, borragine, spezie e altre erbe aromatiche



La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure

La nuova Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure

**Il neo
corrispondente
Marco Ceriani
si presenta**



della nuova nata **Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure**, impegnata nella **promozione e sostegno della transizione dei territori verso uno sviluppo equo, in collaborazione solidale e in forma sostenibile (sociale, culturale, economico, ambientale).**

La Wigwam Community del Ponente Ligure ha sede a Cervo, uno dei borghi antichi più belli d'Italia. Cervo posizionato a ridosso del Mar Ligure, tra Alassio e Sanremo, è caratterizzato da un arrocco di origine medioevale. Nel 181 a.C. fu parte dell'Impero Romano, poi Comune sotto la protezione della Repubblica di Genova e Feudo dei Cavalieri di Malta.

Oggi il piccolo centro storico è dominato nella piazza centrale dalla Chiesa di San Giovanni Battista, o dei "dei Corallini" in omaggio ai pescatori di corallo che contribuì a edificarla. L'ex Castello dei Clavesana è inve-



ce oggi sede del museo etnografico.

Il Ponente Ligure è un territorio affacciato sul mare ma alle spalle terreni ricchi di coltivazioni tradizionali: ulivi e produzioni olearie, fiori, basilico, timo, maggiorana, borragine, spezie e altre erbe aromatiche.

Senza dimenticare i prodotti alimentari tipici come: il paté di olive, l'oliva taggiasca, il pesto ligure, il pane di Triora, panissa, farina-

te e focacce da intingere nel caffè, il gambero rosso di Sanremo, la cipolla di Andora, l'aglio di Vessalico, carciofo violetto di Albenga, Chinotto di Savona, prodotti della caccia (come conigli e cinghiali) e della pesca.

Un mondo di terra e mare ricco di tradizioni storiche culinarie che non mancheremo di riscoprire e condividere con tutto il WIGWAM World Circuit. ■

© Riproduzione riservata

PONENTE LIGURE
Wigwam
Local Community

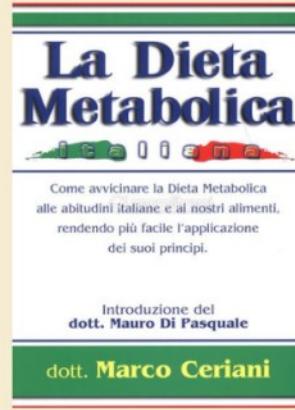
Marco Ceriani
Wigwam Correspondent

I libri di Marco Ceriani



IL POTERE DELLE SPEZIE

Tutti i segreti di un alimento da usare in piccole dosi per il benessere e per restare in forma. Uno sguardo nuovo su un alimento antico, che è un vero concentrato di benessere. Il testo prende in esame le spezie più note e le loro proprietà dall'alice allo zenzero e le più diffuse miscele di spezie a cominciare dal più noto curry.



LA DIETA METABOLICA ITALIANA

Questo libro si pone l'obiettivo di avvicinare la Dieta Metabolica alle abitudini italiane e ai nostri alimenti, rendendo più facile l'applicazione dei suoi principi. Il primo capitolo è un sunto di quanto il Dott. Mauro Di Pasquale ha scritto in questi anni sulla dieta metabolica.



IL POTERE DELLE SPEZIE - 2° EDIZIONE

La "magia" delle spezie sta proprio nel loro valore nutraceutico, nel loro essere un alimento-medicina la cui modalità di azione è data da molto di più che non la semplice somma delle azioni note dei suoi componenti biochimici. Le spezie aiutano a restare in forma, a combattere l'invecchiamento, a migliorare le performances sportive, e proteggono dalle malattie degenerative.



GUIDA PRATICA ALL'USO DEGLI INTEGRATORI NELLO SPORT

Questo libro è il frutto del lavoro personale dell'autore e raccoglie i concetti più evoluti al fine di ottenere e mantenere il benessere fisico, e insieme promuovere la tonicità muscolare e la bellezza.



INTEGRATORI PER LO SPORT E IL BENESSERE

Come arricchire il proprio regime dietetico per aumentare la performance sportiva e il benessere psico-fisico. Un libro completo e dettagliato su tutto ciò che può aiutarci a migliorare la nostra alimentazione, a essere più in forma e piacerci di più.

Per maggiori informazioni sui libri, clicca il link



https://www.macrolibrarsi.it/autori/marco_ceriani.php

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY COLOGNESE VENETO

2024 WIGWAM CHEQUE

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

La "Corte delle Giuggiole" di Beatrice Massignan, offre servizi di alloggio e svariate attività di carattere ricreativo, culturale e sociale. Ha creato un **orto sinergico** ed una **fattoria didattica** per persone svantaggiate. Ricorrenti sono gli incontri con storici e letterati, cultori di tradizioni locali, artisti e musicisti, esperti di botanica e cucina. Questi alcuni dei tanti eventi della sua polposa programmazione: "Il prato è servito", riconoscimento e raccolta di erbe spontanee, bacche e germogli e loro utilizzo dall'antichità ai nostri giorni; "Erborizzando", percorso sensoriale con le erbe e laboratorio di preparazione e degustazione di tisane. Degustazioni di preparazioni dolci e salate con le erbe raccolte. "E usciamo a rimirar le stelle", riconoscimento di

stelle e costellazioni con racconto di antichi miti ad esse collegati. Incontri con autori di letteratura e poesia. L'azienda può ospitare anche eventi e feste di famiglia dei soci, piccoli catering, mostre e vernici, corsi, conferenze e workshop. E' infine sede della Scuola Wigwam di Salse e Confetture condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e di cucina locale. Offre ospitalità con trattamento di B&B. E' sede della Wigwam Local Community del Colognese Veneto che associa molte attività del territorio e non solo. **IDEE PROGETTI ED AZIONI PER UN MONDO PIU' EQUO, SOLIDALE E SOSTENIBILE.**
WIGWAM CHEQUE 10% (sulle attività)

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12. 2017

Corte delle Giuggiole

CORTE DELLE GIUGGIOLE
Azienda agrituristica con alloggio
di Beatrice Massignan

Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)
Tel. +39 0442 84112 - cell. +39 340 3142823
cortegiuggiole@gmail.com - FB: cortegiuggiole

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

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY MONTI ALBURNI

2024 WIGWAM CHEQUE

FRANTOIO OLEARIO "ALLA TAVERNA"
Az. Agr. di Giuseppe Carmine Rosolia
Via Nazionale Scorzo, 98
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)
+39 0828 1990830 +39 348 0615520

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Le condizioni sono principalmente l'attesa da cinque e da tre litri cui si aggiunge quella da un litro. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie. Il frantoio si trova nei pressi dell'antica "Taverna do' Scorzoz", situata giustappunto in località Scorzoz di Sicignano degli Alburni, sulla vecchia statale 19 che nasce nel 1821 come antica stazione di posta e di ristoro. In zona, ancora oggi si possono degustare i piatti e i prodotti tradizionali del territorio, fra cui l'olio a crudo

sui ceci. Perciò il frantoio oleario di Luigi Rosolia ha da sempre mutato la propria denominazione con "Alla Taverna". Il frantoio con "Museo della Civiltà Contadina", sono visitabili. Scoprire perciò come l'innovazione che consente la massima qualità del prodotto sono abita abitato dalla tradizione: la lavorazione a freddo delle olive, che ne garantisce l'aroma e il sapore, sono attuati nell'atmosfera semplice e accogliente, tipica delle genti di montagna. Nelle vicinanze troverete il "Paese dei Ceci", nel Comune di Cicerno, appunto, abbinato sui corni del Cilento, territorio di elezione per la coltivazione di questo magnifico legume, la cui raccolta è fatta ancora a mano.

WIGWAM CHEQUE 10% (su tutti i prodotti)

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12. 2017

FRANTOIO OLEARIO ALLA TAVERNA
Az. Agricola Pino Rosolia

Via Nazionale Scorzo, 72
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)
Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305
rosoliagiuseppecarm@tiscali.it

L'attività principale del frantoio è la **frangitura delle olive** e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VITTORIESE

2024 WIGWAM CHEQUE

XILODOM Srl
Andrea Lozer
Via D. Manin, 93
31029 Vittorio Veneto (Tv)
Tel. +39 329 1642275
info@xilodom.com | www.xilodom.com

Le caratteristiche principali di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. L'olio di lino con cui viene trattato il legno, cristallizza all'interno delle fibre chiudendone i pori, impedendo all'ossigeno di bruciarle le fibre a contatto con la fiamma viva per un tempo di 60 minuti.

Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**.
Primo premio EMA per l'innovazione nelle imbarcazioni Venetiane al Salone Nautico di Venezia edizione del 2022.
Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

SOSTENITORE COMUNITA' LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12. 2017

XILODOM Srl
Andrea Lozer

Via D. Manin, 93 - 31029 Vittorio Veneto (Tv)
Cell. +39 329 1642275
Info: info@xilodom.com
www.xilodom.com

Le caratteristiche di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**. Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

SOSTENITORE



Find us on Facebook
FB: WIGWAM.CHEQUE

Il Wigwam Cheque è il buono solidale creato dal World Wigwam Circuit - la rete per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile, nata in Italia nel 1972, oggi presente in 21 Paesi. Tale strumento consente di creare e sostenere le attività di reti di solidarietà locale (Comunità Locali di Offerta) tra tutti i proponenti di prodotti e/o servizi di territori omogenei, formare alla cultura delle reti sociali e di imprese, ingenerare la domanda di servizi di consulenza e supporto alle reti, autofinanziare i costi di animazione delle reti locali, favorire l'interscambio tra i diversi territori organizzati in reti locali, A COSTO ZERO PER TUTTI!!