

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**

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9

A GENOVA PER IL X CAMPIONATO MONDIALE DEL PESTO AL MORTAIO

Il 23 marzo 2024 nel Palazzo ducale dei Dogi del capoluogo ligure si è svolta una tra le manifestazioni simbolo del vero Made in Italy alimentare



Marco Ceriani

Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

Un enorme mortaio galleggiante naviga per le maggiori città europee impegnato nella promozione di questo evento ligure dal gusto mondiale.

Questa è la #Pesto Masterpiece of Liguria, una campagna promozionale lanciata in grande stile da Regione Liguria alla fiera del turismo Mondiale, WTM (World Trade Market).

Il grande mortaio che viene trasportato da una gigantesca chiatta galleggiante ha portato il pesto ligure nelle principali capitali europee. La prima è stata Londra, con un viaggio show sul Tamigi, poi la Senna parigina e prossimamente anche sui Navigli milanesi.

Il 6 novembre scorso **Rosie Fluskey**, food e travel blogger, ha vinto le eliminatorie del Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio. Fluskey sarà quindi alla finale 2024 che avrà luogo nel Palazzo Ducale di Genova, una meraviglia storica d'architettura che fu sede dei Dogi della Repubblica marinara di Genova (in

La ricetta del pesto alla genovese viene fatta risalire alla metà del XIX secolo, probabilmente evoluzione di un procedimento ancora più antico



La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure



X° CAMPIONATO MONDIALE DEL PESTO AL MORTAIO

23 marzo 2024 - Genova





perenne conflitto con Venezia e Pisa).

LA GARA

Il **Campionato Mondiale del pesto al mortaio, oltre ad essere una gara, è una grande festa di un prodotto della tradizione ligure divenuto eccellenza nel mondo e ambasciatore del territorio ligure.**

I 100 finalisti della X^o edizione del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio sono uomini al 65% e donne al 35 con una età media di 51 anni (Il più giovane è uno studente romano di 23 anni, la più anziana è una genovese di 90 anni).

La selezione del Campionato ha riguardato ben 24 gare eliminatorie (13 svoltesi in Italia e 11 all'estero (Francia, Inghilterra, Spagna, Olanda, Stati Uniti,

Un momento della gara



La sede della gara, Palazzo Ducale a Genova

Brasile, Niger e Sudafrica).

Tra i 100 concorrenti selezionati per la finale, la fanno da padroni ovviamente i liguri (ben 55 su 80 italiani), ben rappresentata anche il resto del mondo con 20 concorrenti provenienti da: Stati Uniti, Giappone, Francia, Spagna, Inghilterra, Olanda, Germania,

Sudafrica, Giappone, Brasile, Malta e Svizzera.

La giuria composta da chef, gastronomi, opinion leader e giornalisti provenienti da tutta Italia, ha eletto a Campionissimo della X Edizione Mattia Bassi, un ingegnere ligure di Acquasanta (Genova).





Il vincitore Mattia Bassi

Il Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio dà appuntamento a tutti per il 2026, con fasi eliminatorie a Milano (aprile) e a Parigi (maggio).

IL PESTO E LA SUA STORIA

La ricetta del pesto alla genovese viene fatta risalire



Il Corrispondente Wigwam Marco Ceriani col Presidente della Regione Liguria Giovanni Toti

alla metà del XIX secolo, probabilmente evoluzione di un procedimento ancora più antico (l'aggiadda, agliata). Come tutte le innovazioni, in cucina si parte sempre da una tradizione di altri popoli (il basilico è pianta di origine araba e dunque è stato inserito nella cultura ligure successivamente alla sua scoperta).

Il mortaio è uno strumento manuale prezioso poiché preserva, nella sua integrità, il colore verde

vivo delle foglie e l'integrità del loro contenuto (tagliandola a lama elettrica si surriscalda il composto impoverendolo di micronutrienti utili per la salute e il benessere).

Altro argomento sensibile per i cultori della ricetta è quale pasta scegliere per il prezioso condimento. Tradizionalmente si opta per le Trofie, classico della cucina ligure, ma sono ammessi anche i "mandilli de sea" - tipici "fazzoletti di seta" di pasta, le Trenette



Mortai e pestelli

e le Linguine e persino i Testaroli di Pontremoli (Lunigiana).

In Liguria alle trenette e alle trofie oltre al pesto vengono aggiunti anche fagiolini e patate, ma questa è un'altra storia e noi stiamo parlando del solo pesto e di questa X Edizione del suo Campionato del mondo!

LA RICETTA DEL PESTO

(Consorzio Pesto Genovese)

Il pesto è una salsa tipica, che nel corso del tempo ha finito per caratterizzare l'intero territorio ligure. Anche se oggi con il termine "pesto" si indicano preparazioni fantasiose con pistacchi, cavolo nero, rucola e



persino avocado (basta che siano verdi...) la ricetta autentica è una sola ed è oggi oggetto di tutela.

La ricetta tradizionale del Pesto Genovese è composta solo da sette ingredienti certificati dal Consorzio: Basilico genovese DOP fresco e a foglia piccola, Olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure, Parmigiano Reggiano DOP (o Grana Padano) e Pecorino DOP (Fiore Sardo) in ordine di quantità, Pinoli, Aglio (i più gourmet utilizzano unicamente quello di Vessalico - Comune dell'imperiese, Sale. #pestomasterpieceofliguria

CREDIT > infographics per gentile concessione Adriano Attus, Visual artist

(for Market Cafe Mag) @adrianoattus ■

© Riproduzione riservata










OFFICIAL RECIPE
OFFERED BY
CONSORZIO
DEL PESTO
GENOVESE

Pesto genovese

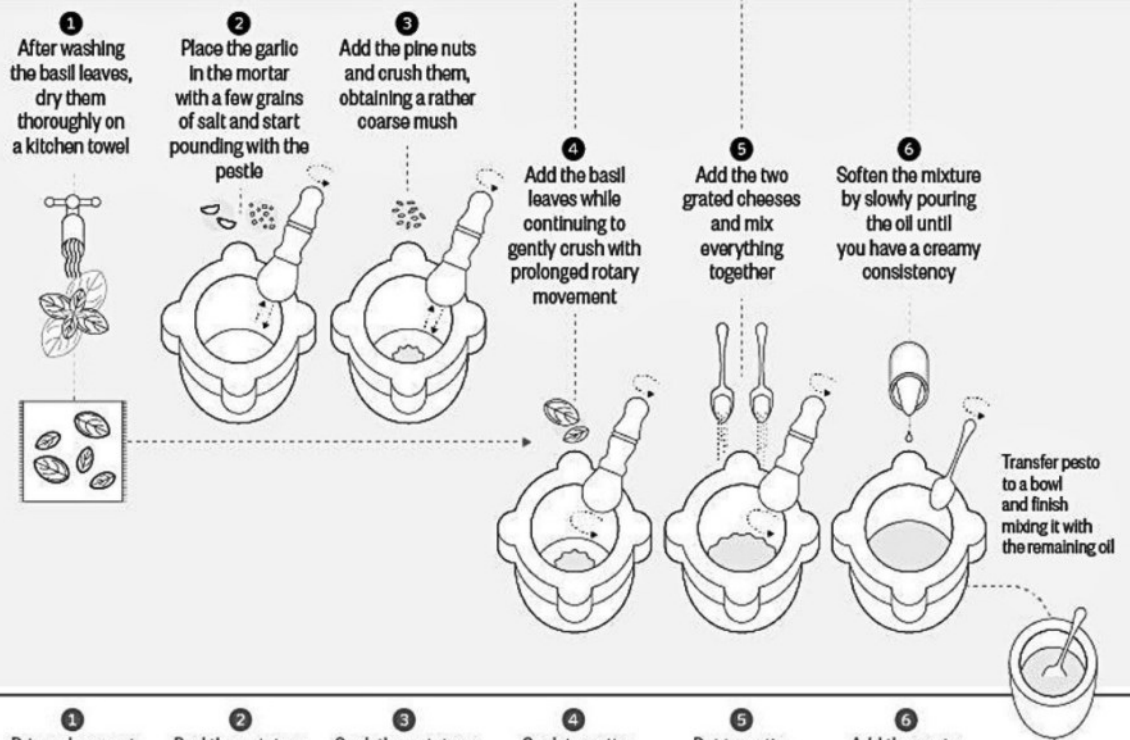
+ "trenette con pesto, patate e fagiolini"

©
@adrianoattus

WHAT YOU MAY NEED	Marble mortar	Wooden pestle	Kitchen towel	Tablespoon	Pot	Colander	Bowl + soup bowl
INGREDIENTS	Genovese basil DOP	Garlic	Coarse salt	Pine nuts	Parmigiano Reggiano dop	Pecorino DOP Fiore sardo	Extra virgin olive oil
Prep Time: 15 Mins	50 g (1,7 oz) of small basil leaves (60/65 leaves)	2 peeled garlic cloves	Few grains	1 tablespoon	70 g (2,4 oz) 6 tablespoons	30 g (1 oz) 2 tablespoons	1/2 cup
Yields: 6							

DIRECTIONS FOR PESTO GENOVESE

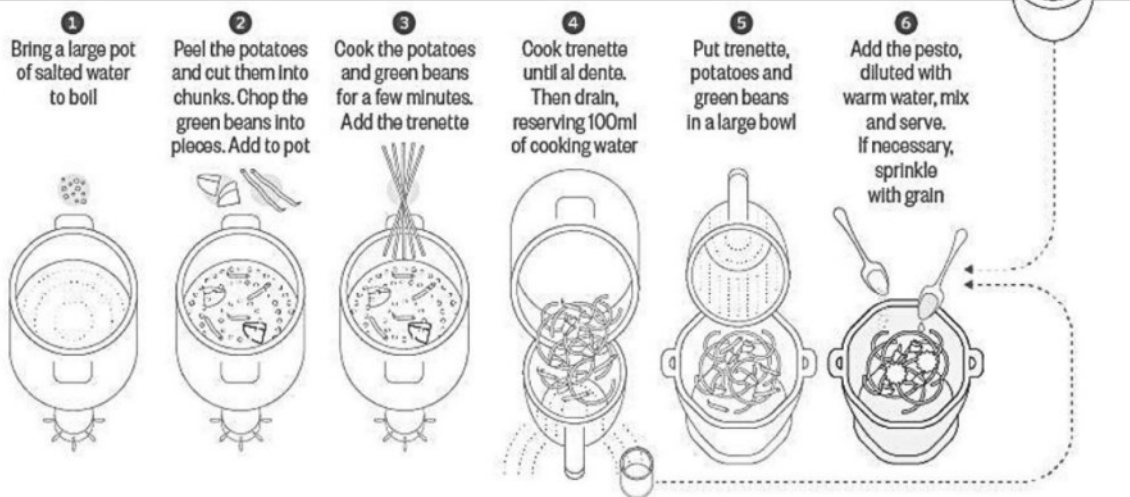
The processing must take place at room temperature and not take too long to avoid oxidation which alters the flavor and color of the basil



TRENETTE WITH PESTO GENOVESE, POTATOES AND GREEN BEANS

Ingredients (6 yields)

Trenette, 600 gr
6 Potatoes
Green beans, 60 gr
Oil, Salt, Pesto



DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VALLE DELL'ASO

ASS. TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA VALDASO
 Via Fonte Vecchia, 2 - 63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
 +39 348 6542652
 associazione.tev.valdaso@gmail.com
 FB: Assotuvavaldaso

La Associazione Tutela e Valorizzazione della Valdaso nell'ambito del perseguimento delle finalità previste dal proprio statuto svolge, quali attività prevalenti, la tutela dei beni comuni, dei diritti fondamentali della persona umana e della qualità della vita, con particolare riferimento territoriale alla Valle dell'Aso, attraverso la tutela e la valorizzazione del territorio geografico e quindi esplicita attività di progettazione, organizzazione e realizzazione di iniziative volte a sensibilizzare l'opinione pubblica dei valori e delle qualità ambientali, paesaggistiche, storiche, culturali, socio antropologiche che caratterizzano la Vallata e la sua ruralità ed ogni altra iniziativa connessa a tali scopi di promozione sociale.

L'Associazione persegue anche lo scopo di informare gli abitanti di progetti ed iniziative anche pubbliche decise senza una diffusa partecipazione democratica che possono alterare, ovvero modificare in maniera significativa, il suddetto territorio, arrecando serio pregiudizio alle sue qualità e al suo futuro.

ENTE SOSTENITORE DELLA COMUNITA' LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1996 riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



ASS. TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA VALDASO

Via Fonte Vecchia, 2
 63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
 Cell. +39 348 6542652 - FB: Assotuvavaldaso
 associazione.tev.valdaso@gmail.com

L'Associazione Tutela e Valorizzazione della Valdaso nell'ambito del perseguimento delle finalità previste dal proprio statuto svolge, quali attività prevalenti, la **tutela dei beni comuni**, dei diritti fondamentali della persona umana e della **qualità della vita**, con particolare riferimento territoriale alla Valle dell'Aso. L'Associazione persegue anche lo scopo di informare gli abitanti di progetti ed iniziative anche pubbliche.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI PADOVA

STUDIO ADAMI
 Tributario e legale, Consulenza del lavoro, Buste paga
 Piazzetta Modin, 12 - 35129 PADOVA (PD)
 Tel. +39 049 8933162 Fax +39 049 8933100
 roberto.adami@studioadami.com
 www.adamirobertopadova.it

Studio Adami opera a Padova da molti anni e vanta una lunga e consolidata esperienza professionale ed un approfondito know-how sviluppato nel campo dell'organizzazione aziendale, tributario e societario, grazie in particolare alla specifica esperienza maturata dal Rag. Roberto Adami, con una esperienza di dirigente quale direttore amministrativo e finanziario di un'importante azienda della distribuzione organizzata per quasi vent'anni. In particolare ha studiato e fornito servizi preziosi in aree di intervento dell'ordinamento della professione di commercialista esercitata dal titolare, ragioniere commercialista, iscritto all'Ordine dei dottori commercialisti ed esperti contabili di Padova al n° 869/A, nel Registro dei Revisori legali tenuto presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze e nel Registro dei revisori di conti locali tenuto presso il Ministero dell'Interno. E' tributarista qualificato Layer di cui alla Legge (04/2013), n. iscrizione 7182028. Delegato provinciale

WIGWAM CHEQUE 10%

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1996 riconosciuta con Primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



STUDIO ADAMI

Tributario e legale, consulenza del lavoro, buste paga
 Piazzetta Modin, 12 - 35129 Padova
 Tel. +39 049 8933162
 roberto.adami@studioadami.com
 www.adamirobertopadova.it

Lo **Studio Adami** opera a Padova da molti anni e vanta una lunga e consolidata esperienza professionale ed un approfondito know-how sviluppato nel campo dell'organizzazione aziendale, tributario e societario, grazie in particolare alla specifica esperienza maturata dal **Rag. Roberto Adami**, con una esperienza di dirigente quale direttore amministrativo e finanziario di un'importante azienda della distribuzione organizzata per quasi vent'anni.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI FERMO

FATTORIA SOCIALE MONTEPACINI
 Agricoltura sociale, accoglienza, inclusione, comunità educante
 Contrada Misericordia snc - 63900 Fermo
 +39 333 4401518
 montepacini@gmail.com - www.montepacini.it

Questa di Montepacini è un'esperienza plurisettoriale di collaborazione pubblico-privato, finalizzata al pieno esercizio dei diritti delle persone disabili e fragili, che coinvolge volontari, associazioni e persone impegnate nel sociale. Montepacini è un luogo dove dal 2012 su un terreno di 12 ettari con certificazione biologica, di proprietà del Comune di Fermo, viene realizzato un progetto di agricoltura sociale, con conduzione in affitto da parte della cooperativa agricola Fattoria Sociale Montepacini, costituita da volontari, dove sono impegnate persone disabili e soggetti fragili, attraverso il lavoro e i percorsi di inclusione sociale. Una casa coltiva, in affitto insieme al terreno alla cooperativa Fattoria Sociale Montepacini, con un agriturismo

ENTE SOSTENITORE DELLA COMUNITA' LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1996 riconosciuta con Primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



FATTORIA SOCIALE MONTEPACINI

Agricoltura sociale, accoglienza, inclusione, comunità educante
 Contrada Misericordia snc - 63900 Fermo
 Tel. +39 333 4401518
 montepacini@gmail.com - www.montepacini.it

Montepacini è un luogo dove dal 2012 su un terreno di 12 ettari con certificazione biologica, di proprietà del Comune di Fermo, viene realizzato un progetto di **agricoltura sociale**, con conduzione in affitto da parte della cooperativa agricola Fattoria Sociale Montepacini, costituita da volontari, dove sono impegnate **persone disabili e soggetti fragili**.

SOSTENITORE



I **WIGWAM CHEQUE** possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in WIGWAM CHEQUE. Chi incassa WIGWAM CHEQUE, a sua volta potrà rispendere negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidaristico dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.