

# 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**

## A CIBUS DI FIERE PARMA PRESENTATO IL PREMIO WIGWAM STAMPA 2024

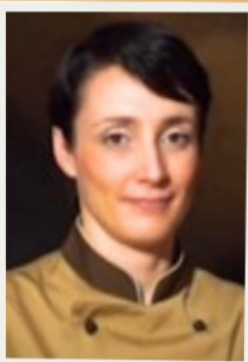
*In particolare le Sezioni "Sugar contest" e "Italian gelato" del Premio sono state valorizzate nello spazio della Regione Emilia-Romagna*

**A**lle Fiere di Parma, l'edizione 2024 di Cibus - il Salone Internazionale dell'alimentazione, la più importante fiera italiana dedicata all'agroalimentare - è stata la cornice per la presentazione del Premio Wigwam Stampa Italiana 2024. In modo particolare per le due sezioni food del Premio: il "Sugar Contest" e l'"Italian gelato".

La presentazione è stata realizzata in collaborazione con i partners nazionali regionali della stampa agro-alimentare italiana: UNARGA - Unione Nazionale delle Associazioni Giornalisti Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, Territorio, Foreste, Pesca, Energie Rinnovabili, Turismo rurale e ambientale e rappresen-

ta il gruppo ufficiale di specializzazione sui temi citati, della FNSI (Federazione Nazionale della Stampa Italiana) e ARGA regionale dell'Emilia Romagna e l'ARGA Interregionale con Marche, Umbria e Repubblica di San Marino.

Ospitata nell'area incontri e degustazioni dello spazio della Regione e di Unioncamere dell'Emilia-Romagna, vi ha partecipato per intero la folta delegazione di giornalisti di diverse regioni italiane e testate della stampa, della tv e del web, è stata aperta da **Roberto Zalambani**, Presidente di UNARGA, che ha sottolineato il grande valore del Premio, in specie per rendere consapevoli i giovani dell'enorme valore dei territori e dei prodotti tipici italiani, cui



Anita Tassinato  
Redazione  
Wigwam News

**Sostenibilità, benessere, nuovi sapori e ingredienti (spesso Dop e Igp). E ancora tradizione, contaminazioni e reinterpretazione del gusto. È stato il viaggio di Cibus tra le nuove rotte del food, nel quartiere fieristico di Parma dal 7 al 10 maggio 2024**



Wigwam Circuit



**IL PREMIO WIGWAM  
STAMPA ITALIANA 2024  
A CIBUS**





sono seguiti gli interventi di **Lisa Bellocchi** - presidente di ENAJ - European Network of Agricultural Journalists (la rete europea della stampa agroalimentare e ambientale), **Emilio Bonavita** - Direttore di Omnis Magazine e Consigliere nazionale dell'Ordine dei Giornalisti ed **Efrem Tassinato** - Presidente di Wigwam Clubs Italia APS. Presenti anche i giornalisti **Roberto Ambrogi** - Presidente di ARGA Lazio e Direttore Responsabile di Mediaquattro.it e **Daniela Molina** redattrice di Donneinaffari.it.

## IL PREMIO WIGWAM OCCASIONE DI VIAGGIO DENTRO IL CIBO TIPICO

**S**ostenibilità, benessere, nuovi sapori e ingredienti (spesso Dop e Igp). E ancora tradizione, contaminazioni e reinterpretazione del gusto. È stato il viaggio di Cibus tra le nuove rotte del food, nel quartiere fieristico di Parma dal 7 al 10 maggio 2024.

La manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy, frutto della consolidata collaborazione con Federalimentare, ha



**Lisa Bellocchi**, Presidente ENAJ - European Network of Agricultural Journalists; **Nicola Bertinelli**, Presidente Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano; **Paolo De Castro**, già Ministro dell'Agricoltura e parlamentare europeo; **Roberto Zalambani**, Presidente di Unarga - Unione Nazionale Giornalisti Agro-Alimentari e Ambientali; **Efrem Tassinato**, Presidente di Rete Wigwam

presentato oltre mille novità di prodotto, cento delle quali esposte nell'Innovation Corner a evidenziare soprattutto la forte propensione a un'offerta che punta su salute e benessere, sul miglioramento sia fisico che mentale. Largo spazio al collagene, il proteico che sta spopolando ad esempio tra i bar di Parigi e avrà una crescita esponenziale durante le prossime Olimpiadi.

**Parma però va oltre perché ad esempio lo troveremo nel brodo proteico di carne mista a base di ingredienti 100% naturali senza glutammato né conservanti e anche senza glutine e ancora, nelle barrette a elevato contenuto proteico, vegetariane e gluten free.**

UNARGA e le ARGAs, insieme a Wigwam hanno invece puntato sulle tipicità e la tradi-

zione di qualità nel percorso italiano organizzato in Fiera l'8 maggio 2024 che ha unito visita ai padiglioni, mostre e presentazioni del Premio giornalistico riservato ai giovani. L'incontro con le eccellenze regionali è iniziato dalla Campania dove l'Ente Regione ha presentato proposte agroalimentari ed enogastronomiche che si sono concluse con le fritturine Made in Naples. A seguire c'è stato l'incontro con il Consorzio del Parmigiano Reggiano che ha compiuto 90 anni. Un breve convegno su "Dati, prospettive e sfide di un prodotto millenario proiettato nel futuro" ha preceduto la degustazione guidata a tre stagionature della DOP del Parmigiano Reggiano.

**Nel pomeriggio, dopo un'incursione tra le meraviglie dell'alta pasticceria Fiasconaro di Castelbuono di**



**Il super super panettone di Fiasconaro col giovane rampollo della famosa famiglia di pasticceri di Castelbuono di Sicilia**





*Il vino Lambrusco con l'autoritratto del pittore Antonio Ligabue buon testimonial allo stand della Regione Emilia-Romagna*

Sicilia, i giornalisti hanno visitato la mostra "Italianismi nel mondo" un viaggio tra le parole della cucina italiana in collaborazione con Casa Artusi di Forlimpopoli. Ampio spazio poi è stato riservato nella visita all'area espositiva della Regione Emilia-Romagna e di Unioncamere Emilia-Romagna dove, alle ore 16:00, sono stati presentati i Premi giornalistici EIT Food sull'innovazione e la sostenibilità

agroalimentare e Wigwam Stampa Italiana 2024. Entrambi sono patrocinati da UNARGA e dalle ARG.

La conclusione del viaggio tra le eccellenze si è concluso nello stand dei Consorzi dell'Aceto Balsamico di Modena Igp e dell'Aceto Balsamico Tradizionale Dop di Mo-

dena. Presente all'intera manifestazione la Presidente del Network del giornalismo agroalimentare europeo ENAJ **Lisa Bellocchi** di ritorno da una visita alle istituzioni comunitarie a Bruxelles durante la riunione informale dei Ministri dell'Agricoltura. Concludendo la giornata della stampa agroalimentare e della presentazione del Premio Wigwam in Fiera, il Presidente di UNARGA **Roberto Zalambani** ha voluto ringraziare i funzionari e i giornalisti che hanno reso possibile questo programma così ricco di suggestioni: **Antonella Maia, Rosaria Galiano, Francesca Caggiati, Virginia Cepollina, Fabrizio Raimondi, Benedetto Colli, Pietro Campaldini, Luciano D' Aponte, Efrem Tassinato, Alberto Marchesani, Stefano Bugamelli, Francesco Giurdanella, Nicolò Tempestini, Andrea Guolo e Emilio Bonavita** ■

© Riproduzione riservata



*Il presidente di Wigwam Efrem Tassinato allo spazio di Brazzale Spa burro e formaggi, azienda originaria del territorio della Comunità Locale Wigwam dell'Alto Vicentino e oggetto di una storia raccontata in Wigwam News a cura di Valeria Balasso di Thiene e concorrente al Premio Wigwam Stampa Italiana 2024*



*La presentazione a Cibus del Premio Wigwam Stampa Italiana 2024, nello spazio della Regione Emilia-Romagna e Unioncamere Emilia-Romagna*