

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2025

- 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 BPIITRRXXX

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

92061130289



Marco Ceriani
Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

STANNO UCCIDENDO IL MARE, I DATI ALLARMANTI DI SLOW FISH 2025

Pesce e erbe aromatiche, i due eventi a Genova e Diano Marina. Belli, ma intrisi di forte preoccupazione per il futuro prossimo dei mari del mondo

Così stanno bruciando il mare, Così stanno uccidendo il mare, Così stanno umiliando il mare, Così stanno piegando il mare. Queste le parole che concludevano la canzone di Lucio Dalla "Come è profondo il mare) e si può dire che si stanno purtroppo avverando e a grande velocità.

Da Slow Fish, giunta quest'anno alla sua 20° edizione (dall'8 all'11 maggio scorso a Genova) sono emersi dati a dir poco allarmanti. Oltre all'overfishing (sovrapesca, ovvero peschiamo troppo) c'è una realtà che è sempre più difficile nascondere o tacere. Alcune riserve ittiche dagli anni '70 ad oggi si sono ridotte di ben il 75%. Secondo il parere dell'esperto **Poul Holm** (docente di storia am-

bientale a Dublino) negli ultimi 200 anni abbiamo distrutto nove decimi della biomassa costituita da grandi pesci e dei mammiferi marini. Un ecosistema che, oltre a fornire lavoro (127 mila gli addetti del settore pesca) e risorse alimentare per l'uomo è fondamentale per produrre circa la metà dell'ossigeno disponibile.

Il Mediterraneo risulta essere il secondo mare più sfruttato al mondo con il 58% degli stock oggetto di sovrapesca.

L'overfishing sta diventando un fenomeno dilagante in molti mari del globo e uno dei molti problemi è dato dal fatto che la pesca avvenga con flotte di pescherecci muniti di reti a strascico. È stato calcolato come, delle 300 specie che re-

Il Mare Mediterraneo, almeno per un 30% della superficie dovrebbe essere oggetto di tutela e protezione, sia dall'eccesso di pesca che dall'inquinamento e dall'acidificazione delle acque



La Comunità Locale Wigwam Ponente Ligure



PESCE E ERBE AROMATICHE: DUE EVENTI LIGURI A GENOVA E DIANO MARINA





Aldo De Michelis, chef gelatiere

stano intrappolate nelle reti solo il 10% circa viene commercializzato, la restante parte viene gettata in mare perché priva di vendibili. Il Mare Mediterraneo, almeno per un 30% della superficie dovrebbe essere oggetto di tutela e protezione, sia dall'eccesso di pesca che dall'inquinamento e dall'acidificazione delle acque, senza contare il riscaldamento globale che provoca morie di specie autoctone e presenza e diffusione di altre tipologie invasive (si veda la recente invasione delle coste italiane da parte del granchio blu).

LE CONFERENZE SULLO STATO DEI MARI

Le conferenze organizzate a Genova da Slow Fish sono utili per delineare le problematiche del nostro mare e le possibili soluzioni. Come da tradizione di Slow Food le



conferenze hanno come protagonisti i pescatori e i mitilicoltori, che raccontano le loro problematiche, cercando anche di individuare soluzioni possibili magari trovandole direttamente dal mare. Non solo ciò che accade in Liguria, ma anche Sicilia, Calabria, ovunque sia possibile individuare tematiche comuni e punti di contatto con la realtà marina italiana. Protagonisti delle conferenze sono gli ecosistemi e le risorse acquatiche.

CARNE DI SQUALO (E RISCHIO ESTINZIONE)

Quest'anno, gli argomenti trattati sono molti e tutti di grande attualità: crisi climatica, inquinamento che compromettono, oltre ai pesci, anche molte produzioni, come i muscoli e le cozze che oggi vivono una fase di grande difficoltà. Oggi sono molte le specie ittiche a rischio estinzione. Primi tra tutti sono gli squali. Questi grandi predatori del mare sono divenuti delle prede. Anche se pochi lo sanno, molti pesci che vengono cucinati e mangiati appartengono agli squali: palombo,

gattuccio, spinarolo, zigrino. Sono tutti squali!

E il loro numero è in costante diminuzione diminuendo la stabilità e salubrità degli ecosistemi oltre alla catena trofica. Su questo tema si è rivelata illuminante la conferenza del 9 maggio 2025, dal titolo "Squali e razze, quando li mangiamo, non lo sappiamo!"

La pesca può rappresentare un'attrattiva, anche economica, per le nuove generazioni? Per dirlo dobbiamo prima di tutto salvaguardare il mare e, naturalmente, i pesci, perché le nuove generazioni potrebbero anche non trovare più l'habitat e la materia prima per voler continuare il mestiere (e l'arte, resa famosa da Hemingway ne "Il vecchio e il mare", premio Nobel per la letteratura 1954) del 'voler fare il pescatore'.

I LABORATORI DEL GUSTO

I laboratori del gusto sono tante diverse occasioni per gustare il pesce e i prodotti



Il camugin

dell'agricoltura costiera, tra piacere e sostenibilità.

I Laboratori del Gusto sono il racconto di tanti territori: dalla Sicilia con i suoi nuovi Presidi alla Liguria fino all'Arcipelago del Sulcis. Se si parla di ecosistemi acquatici non dobbiamo dimenticarci neppure le acque dolci e salmastre (biodiversità del lago di Nemi). I Laboratori del Gusto sono anche approfondimento di temi gastronomici di grande attualità: il granchio blu, ad esempio, è una specie invasiva, ma presenta anche aspetti di grande interesse gastronomico, ed è importante familiarizzare con i suoi sapori, e scoprire come gestirlo in cucina.

I PRESIDI SLOW FOOD

Complessivamente sono 32 i Presidi di Slow Food mondiali (18 solo in Italia) che si occupano della tutela delle tecniche di pesca, biodiversità ittica e lavorazione.

LA CURIOSITÀ: IL CAMUGIN: IL CAPPELLO DEI PESCATORI LIGURI

Il *Camugin* o *Camogolino* è termine per indicare il "cittadino di Camogli", un piccolo borgo

marinaro in provincia di Genova. Il cappello *Camugin* è un tradizionale berretto di lana, legato, nel nome, alla città di Camogli. È però un copricapo caratteristico dei pescatori di tutta la Liguria.

Si tratta di un berretto, fatto a mano con la lana, dalla caratteristica forma. È utilizzato come accessorio del vestire, sia in terra che in mare, grazie al suo utilizzo estremamente pratico nelle attività marittime che consente di coprire interamente il capo fino alle orecchie, proteggendoli dal vento e dal freddo del mare.

Questo berretto dal tipico colore blu e rosso (colore del pompon posto al centro) è diventato nel tempo un simbolo dell'identità ligure e viene ancora oggi prodotto e indossato, sia per motivi pratici che per onorare la tradizione della pesca. Il vero *Camugin* è copricapo realizzato all'uncinetto, da mani esperte. Si indossa come un basco, leggermente calcato in cima al capo, e schiacciato solo da un lato. Viene spesso indossato con camicie o maglioni, completando il look marinaro.

Anche il "Bacicia" la maschera tradizionale del teatro dei burattini genovese indossa il *Camugin*. Il Bacicia, è un povero pescatore chiamato Giovanni Battista, in genovese Gio Batta, particolarmente comune nell'area di Genova in virtù del culto di San Giovanni Battista, patrono della città e dell'Arcidiocesi.

"Bacicia" in genovese può riferirsi sia alla maschera teatrale popolare che, per estensione, anche al dolce tradizionale genovese, il pandolce basso genovese.

AROMATICA - PROFUMI E SAPORI DELLA RIVIERA LIGURE

È arrivata alla 12° edizione la grande rassegna del Ponente ligure, dedicata al basilico, alle erbe aromatiche, alle eccellenze dell'agroalimentare e dell'enogastronomia, ai prodotti tipici locali. È stato un programma particolarmente ricco di piante, produttori, degustazioni, cooking show, laboratori, cene a tema, conferenze, presentazioni di libri, non manca neppure un'area dedicata allo street food di qualità.

Tra i tanti eventi che si sono tenuti ci sono stati il cooking show "Bosco e Riviera, una sinfonia di sapori tra la Liguria e Tortona", il laboratorio d'erbe medicinali "La farmacia naturale casalinga: le erbe officinali e i preparati che non possono mancare nelle nostre case" e naturalmente la tappa eliminatoria del Campionato del mondo di pesto al mortaio "Pesto Championship 2026" ■

© Riproduzione riservata



Venerdì
23 mag 2025
ore 18:30

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

LA SABBIA UN ECOSISTEMA VIVO

La sabbia è un elemento familiare nel panorama del litorale veneto, ma non è solo il fondo, che calpestiamo in spiaggia: è un ecosistema ricco di vita e di molteplici sfaccettature. Quanti tipi di sabbia esistono? Dove si trovano? Come vengono utilizzati? Da chi sono abitati? Il corso illustrerà i diversi aspetti di un ambiente insospettabilmente vivace.

(Corso valevole per n. 2 crediti dell'Ordine dei Giornalisti)



RELATORI

FABRIZIO STELLUTO

Giornalista, presidente ARGAV

“La sabbia, un elemento caratterizzante l'ambiente veneto”

JACOPO RICHARD

Tecnico Gestione Naturalistica delle Aree Litoranee di Veneto Agricoltura

“Vite nella sabbia”

STEFANO BOSCOLO CUCCO

Ingegnere idraulico

“Il giro del mondo di sabbia in sabbia”

ELENA LANA

Coordinatrice “Jesolo Sand Nativity”

“La sabbia per l'arte”

PARTECIPAZIONE CON ACCREDITAMENTO FINO AD ESAURIMENTO POSTI

argav@fastwebnet.it +39 399 6184508 (Mirka)