

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



Armando Mondin
Wigwam Correspondent
di Treviso

LE NOZZE COI FICHI SECCHI? CON QUELLI DEL CILENTO SI PUÒ

Nel Cilento, la patria della dieta mediterranea, un viaggio alla scoperta della tradizione della preparare dei fichi secchi e della loro melassa

Ai fichi di prima scelta viene prima tolta da esperte lavoranti, tramite piccoli coltelli, la buccia una ad uno senza che a questo fiore, quale è il fico, resti una anche minima traccia di buccia che verrà poi usata per altre preparazioni



La Wigwam
Local Community
Treviso - Italy

Accade che nell'andare o ritornare in luoghi di viaggi da sogno, si scopra qualcosa di nuovo e necessario per il corpo e per l'anima. Nel mio ripercorrere le assolate strade del Cilento di quest'anno, ho trascorso giorni sempre nuovi, pieni di speranze e ricchi di scoperte.

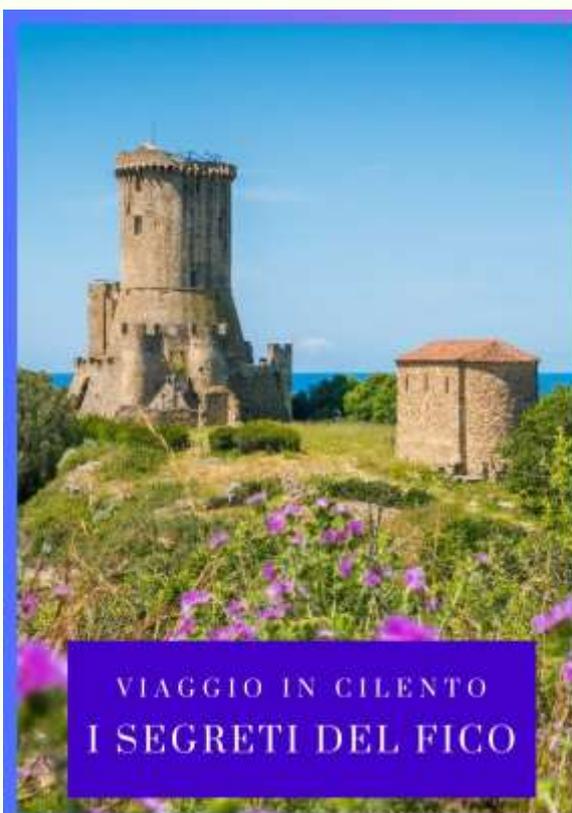
Qui, tra le altre cose, alla mattina mi sono fer-

mato ad ascoltare le voci e i discorsi degli abitanti mentre prendevo un buon caffè. Così dopo averli sentiti, ho chiesto qualche informazione sui fichi di Prignano Cilento, ma a dir la verità non ho capito molto di ciò che dicevano perché il loro dialetto era per me difficile da comprendere per intero.

Però qualche notizia me la ero segnata e alla

sera, dopo una giornata al mare, quel mare che tante volte si sogna di incontrare, ho chiesto a degli amici napoletani in vacanza a Prignano, maggiori dettagli sui fichi.

Così, con carta e penna sottomano, un buon bicchiere di vino bianco fresco, seduto nel loro giardino tra vecchi alberi di Ulivo e una vista sul mare dipinto dall'incantevole tramonto che qui d'esta-



VIAGGIO IN CILENTO
I SEGRETI DEL FICO



LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM DI TREVISO

te è qualcosa di indescrivibile, ho conosciuto la storia dell'Azienda Santomiele, che si trova a circa cinque chilometri da casa loro.

Una storia tanto avvincente da farmi tentare una visita per il giorno dopo anche se non l'avevo prenotata, come da prassi aziendale.

In un punto dominante il paese fino al mare, ho suonato il campanello della Santomiele e ho chiesto se potevo visitare l'antico frantoio, sede dell'azienda, creato e capacemente restaurato per la lavorazione tutta manuale del fico bianco cilentano, di cui queste zone detengono la denominazione e la garanzia d'origine.

Gentilmente il proprietario e una sua collaboratrice mi hanno accolto e portato a visitare questo luogo di passione, sapienza e amore per questo fico, unico nel suo genere per le proprietà, la compattezza e la bontà.

Ai fichi di prima scelta viene prima tolta da esperte lavoranti, tramite piccoli coltelli, la buccia una ad uno senza che a questo fiore, quale è il fico, resti una anche minima traccia di buccia che verrà poi usata per altre preparazioni.

Poi si passa all'essiccazione al sole, un tempo effettuata su graticci di cannuce, oggi sotto delle teche in aria controllata dai tecnici della Santomiele in collaborazione con l'Università di Salerno, per mantenerne le caratteristiche di salinità marina e dolcezza collinare, ma garantendone l'igiene e renderla perfetta.

Per necessaria brevità accenno solo alle confezioni dove vengono messi questi fiori, fatte con carta riciclata curate in ogni dettaglio,



semplici ed eleganti allo stesso tempo. In un'altra sala visiono e ascolto le spiegazioni per ogni prodotto colto e lavorato tutto in modo ecosostenibile, che il proprietario di questa attività artigianale racconta con passione, fino a portarmi ad assaggiare i fichi e le loro altre specialità uniche come il carpaccio, la melassa o a loro abbinati come il cioccolato e il rum.

Per scelta aziendale, nonostante le numerosissime richieste da tutto il mondo, questa attività resterà di piccole-medie dimensioni, così da poter vendere un prodotto unico e compatibile con l'ambiente circostante. Se passa-

te da queste parti non mancate una visita alla Santomiele, dove la cultura è piacere, dove le tradizioni non sono falsate, ma restano come patrimonio di tutti.

Finita la visita, seguendo poi una strada stretta priva di segnaletica, con buche abbastanza profonde, ma nel complesso affascinante ho visto dei cartelli che pubblicizzavano la "Sagra della Cipolla" di Vatolla, un paesino arrampicato nel nulla, dove si sarebbero consumate pietanze tutte a base di questa ottima cipolla che vanta caratteristiche straordinarie, e sicuramente da gustare in quanto questo prodotto viene coltivato in piccola



quantità solamente da cinque famiglie del luogo, che ne difendono uso e importanza.

Così, appena fatta sera sono ritornato a Vatolla, alla sagra del Paese per assaggiare questa famosa cipolla. Davvero una pietanza eccellente, leggera, buonissima sulla pizza fritta, nei tagliolini, nella frittata, sul pane, il tutto cotto nell'olio della zona che vanta caratteristiche di alto livello come sapidità e bassa acidità. Bella anche la festa, molto sentita dagli abitanti anche giovani tra luci multicolori, canti e musica popolare.

Il giorno dopo, il mio viaggio alla casuale scoperta di genuini prodotti cilentani mi ha portato, di ritorno da quel mare splendido, a pranzare in una trattoria dove mi è stato consigliato di prendere una pasta fatta in casa con ceci neri e una insalata con ceci neri.

Io di questi legumi non ne avevo nemmeno sentito parlare, conoscevo quelli più comuni che si trovano quasi ovunque in Italia, ma quelli neri, un po' più piccoli con caratteristiche nutrizionali migliori e molto ricchi di ferro di Cicerale erano una assoluta gradita novità. Prima di mangiare la



pasta il cameriere mi raccontava che i legumi neri del piatto li coltivavano nelle loro terre, appena dietro la trattoria, ed erano considerati tipici di Cicerale.

Così tra una chiacchiera e l'altra è scesa la sera con il suo immancabile tramonto, la luna e poi le stelle mentre pensavo alle tre prelibatezze che avevo gustato in quei giorni ricchi di nuove conoscenze di un territorio complicato che cerca di preservare tradizione e umanità nonostante il difficile vissuto di terre un po' rubate al loro mare trasparente. Mi faceva pensare a una vita bella, desiderosa di esprimersi ma, anche di nascondersi forse nel loro dialetto

incomprensibile, per difendersi e continuare a esistere lontano dalle speculazioni che qui non si vorrebbero mai nemmeno immaginare.

Tra questi cibi raccontati e il mare, rimane la storia antica degli Dei che si possono sentire e far entrare nelle sensazioni straordinarie del loro respiro: brezza dal mare, refoli di vento dai monti e voce di Buccina di Tritone tra le colline. Il prossimo passo ci porterà verso Paestum, il luogo di resti greci, lucani, e romani che ci rapirà per altri viaggi ■

© Riproduzione riservata

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY BASSO GARDA BRESCIANO

2023 WIGWAM CHEQUE

LEGA NAVALE ITALIANA
Fabio Finozzi
Lungolago C. Battisti, 134 - 25015 Desenzano (Bs)
Tel. +39 030 9120310 Mob. +39 340 7711483
segreteria@inidesenzano.com.co
www.leganavaledesenzano.it

La Lega Navale Italiana Sez. di Brescia-Desenzano è un'Associazione di Promozione Sociale e di Tutela Ambientale che si è data un obiettivo: **Lago per tutti...nessuno escluso**. L'Associazione, con i suoi tantissimi soci, opera sul Garda da oltre **80 anni**, in collaborazione con tutte le associazioni che perseguono gli stessi scopi. Alla Lega Navale si pratica, si insegnano, si diffondono tutti gli sport acquatici: **Vela, Sup, Canoa, Kayak, Surfski, Subacque, Nuoto**. In collaborazione con l'Associazione Salaria-Cinca si è creato uno spazio per far fare attività a persone con disabilità fisica e/o mentale. Si organizzano corsi di vela a costo di zero, la persona con disabilità fa il corso con una persona di sua fiducia che la potrà seguire poi nelle varie uscite.

L'Associazione collabora con il progetto della Regione Lombardia e sostenuto da Fondazione Cariplo "Laguna Inali" per aiutare i ragazzi a trovare un futuro lavorativo nel campo dello sport della vela, prospettando un percorso per diventare istruttore di vela.

Come ente di tutela ambientale, siamo in stretta collaborazione con la tutela e la salvaguardia del Garda, del suo patrimonio storico e della qualità delle acque, della salvaguardia delle aree.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



LEGA NAVALE ITALIANA
Fabio Finozzi
Lungolago C. Battisti, 134 - 25015 Desenzano (Bs)
Tel. +39 030 9120310 Mob. +39 340 7711483
segreteria@inidesenzano.com.co
www.leganavaledesenzano.it

La Lega Navale Italiana Sez. di Brescia-Desenzano è un'Associazione di Promozione Sociale e di Tutela Ambientale che si è data un obiettivo: **Lago per tutti...nessuno escluso**. L'Associazione, con i suoi tantissimi soci, opera sul Garda da oltre **80 anni**, in collaborazione con tutte le associazioni che perseguono gli stessi scopi. Alla Lega Navale si pratica, si insegnano, si diffondono tutti gli sport acquatici: **Vela, Sup, Canoa, Kayak, Surfski, Subacque, Nuoto**.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY DELLA SACCISICA

2023 WIGWAM CHEQUE

COMUNE DI PONTELONGO
Via Roma, 271
3-35029 Pontelongo (Pd)
+39 049 9775265
affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it
www.comune.pontelongo.pd.it

Pontelongo è un comune italiano di 3 641 abitanti della provincia di Padova in Veneto. Molto famoso è il suo **zuccherificio**, risalente al 1910. Il centro di Pontelongo è posto lungo il **Bacchiglione**, tra la Saccisica e il Polesine. Il centro urbano è lineare, posto lungo le due sponde del fiume: a sinistra, il nucleo originario, definito dal profilo della **casa patrizia Foscari-Erizzo** e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con la chiesa e lo zuccherificio.

"Presezione del Vello", che ricorda il paese che venne liberato dalla peste. Nella Presezione lo status della famiglia viene indicato in quelle lungo le vie del paese da dodici portoni e più azzurri, inoltre lo status della famiglia e i paragoni attraverso anche un ponte in legno sul fiume. Bacchiglione, costruito per l'occasione sostenuto da barone Foscari il nome del santuario, che ricorda la due sponde del paese. Al centro del paese, lo status nella famiglia viene fatto notare verso sinistra, di parte viene impartita la benedizione e il santuario presenta un fregio di scorcio. Questo santuario è ancora molto sentito, richiamando migliaia di pellegrini ed emigrati e anche molti abitanti del Comune stesso.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE



COMUNE DI PONTELONGO
Via Roma, 271 -35029 Pontelongo (Pd)
+39 049 9775265
affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it
www.comune.pontelongo.pd.it

Pontelongo è un comune italiano di 3 641 abitanti della provincia di Padova in Veneto. Molto famoso è il suo **zuccherificio**, risalente al 1910. Il centro di Pontelongo è posto lungo il **Bacchiglione**, tra la Saccisica e il Polesine. Il centro urbano è lineare, posto lungo le due sponde del fiume: a sinistra, il nucleo originario, definito dal profilo della **casa patrizia Foscari-Erizzo** e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con la chiesa e lo zuccherificio.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI PADOVA

2023 WIGWAM CHEQUE

Dott. Valerio GALEAZZO
Studio Dentistico
Via L. Faggini, 4 - 35020 Rio di Ponte San Nicolò (Pd)
Tel. +39 049 8962630 Mob. +39 339 6217575
vgaleazzo@libero.it

Lo Studio Odontoiatrico del Dott. Valerio Galeazzo, rinnova i vantaggi per gli associati Wigwam, offrendo in aggiunta ai servizi di routine anche i trattamenti più innovativi. Offre servizi generici come **visite, scaling** (la rimozione dei depositi di placca batterica, di tartaro, di residui di cibo che si sono accumulati nelle tasche parodontali, prodotto dalla parodontite), **splinting** (metodo di stabilizzazione della posizione dentale, applicata alla conclusione di una cura ortodontica), **sbiancamento e brillantino**, **Ortodonzia conservativa** come le classiche ortazioni ed i rivestimenti, **Endodonzia** ovvero della pulizia dell'endone, che è lo spazio all'interno del dente, che contiene la polpa dentaria (costituita da cellule, come gli odontoblasti e le cellule staminali, da vasi e nervi). **Wigwam Cheque 15%**



Dott. Valerio GALEAZZO
Studio Dentistico
Via L. Faggini, 4 - 35020 Rio di Ponte San Nicolò (Pd)
Tel. +39 049 8962630 Mob. +39 339 6217575
vgaleazzo@libero.it

Lo Studio Odontoiatrico del Dott. Valerio Galeazzo, rinnova i vantaggi per gli associati Wigwam, offrendo in aggiunta ai servizi di routine anche i trattamenti più innovativi. Offre servizi generici come **visite, scaling** (la rimozione dei depositi di placca batterica, di tartaro, di residui di cibo che si sono accumulati nelle tasche parodontali), **splinting, sbiancamento e brillantino**, **Ortodonzia conservativa, Endodonzia**

WIGWAM CHEQUE 15%



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 riperderli 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.