

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



Maria Ribon
Corrispondente della
Comunità Locale
Wigwam della Valbelluna

**Qui siamo
sicuri e
tranquilli, i
bambini si
divertono
molto perché
sono liberi,
tutti li
conoscono e
ci dicono
dove si
trovano se
durante
l'orario di
lavoro li
abbiamo
persi di vista**



**La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy**

I RAGAZZI DEL CENTRO COLLEGANO LE PROVINCE DI BELLUNO E RAGUSA

Frutta e verdura e prodotti tipici siciliani in piena Valbelluna, un negozio di vicinato, dove c'è molta filieracorta voluto e gestito da quattro giovani

Chi sono "i ragazzi del centro"? Cosa accomuna la provincia di Belluno alla provincia di Ragusa? La Valbelluna è una vallata per giovani?

Queste e molte altre domande sorgono non appena si varca la soglia di Zagara, la piccola azienda ortofrutticola che sta riscuotendo grandi successi in tutto il territorio della Valbelluna, gestita dai "ragazzi del centro" **Dario Papa** e **Luca Tiazzoldi**. Guardandoli, si percepisce subito che provengono da un luogo in cui la presenza delle più disparate civiltà ha lasciato un patrimonio cul-

turale immenso e un'impronta nei tratti somatici dei suoi attuali abitanti.

Dario, ragusano, ha i tratti somatici tipici degli spagnoli meridionali, e si incarica della gestione degli ormai due negozi, mentre Luca, nato a Belluno, ma di famiglia siciliana, è il testimone in Valbelluna della presenza normanna in Sicilia, e possiamo affermare che ricopre l'incarico delle relazioni pubbliche dell'azienda. Molto abile nella conduzione delle trattative commerciali, è l'indiscusso portavoce del gruppo familiare.



**Cosa accomuna
la provincia
di Belluno alla
provincia
di Ragusa?**



Entrambi hanno avuto da sempre il pallino dell'imprenditoria, ma la Sicilia non ha offerto a questi giovani il terreno fertile necessario per la realizzazione dei loro sogni. Si manifesta da subito il desiderio di cambiare vita. C'era l'urgente bisogno di fare qualcosa, e la famiglia di **Dario Papa**, ex proprietari a Ragusa di un vivaio ricco nell'offerta di piante da orto e di fiori, che per colpa della lentezza nei pagamenti e nei prestiti bancari ha dovuto abbandonare, decide di intraprendere il viaggio che li

porterà a casa della zia a Sottocastello, frazione di Pieve di Cadore.

"Con furore in Cadore" dicono all'unisono. Il primo risveglio, ricorda Dario, è stato stupefacente. Le montagne erano coperte di neve, c'erano cervi che camminavano indisturbati, ed eravamo estasiati dalla bellezza della natura circostante. "Stavamo soprattutto respirando l'aria più fresca e sana che io abbia mai provato in vita mia".

Dario e Luca si conoscono a scuola, frequentano

l'Istituto Alberghiero Dolomieu di Longarone. *"E' un'ottima scuola"* racconta Luca, *"fornisce le basi giuste per diventare imprenditori, con un programma che prevede lo studio del Diritto, dell'economia aziendale e minimo due lingue straniere"*. Il percorso affrontato a scuola li porta a conseguire il diploma di Tecnici dei Servizi Ristorativi, specializzati in gelateria e pasticceria.

Questo duo dinamico, carico di entusiasmo e di idee inizia a programmare l'attività imprenditoriale che doveva essere concretizzata nell'apertura di una rosticceria. Fanno i conti e l'investimento risulta troppo dispendioso. Le banche generalmente non concedono prestiti esorbitanti ai ragazzi neodiplomati e decidono che comunque vada, la prima cosa da fare è portare i prodotti siciliani a Belluno. Questi prodotti devono prima passare per il rigorosissimo controllo di qualità condotto da Dario e Luca, devono essere speciali, autenticamente biologici, freschi e genuini.

Fanno i primi contatti con i produttori, e durante i primi viaggi, si fermano a Paestum per vedere le bufale al pascolo e fare visita al proprietario dell'azienda, con cui hanno quasi da subito stabilito l'accordo commerciale, ed è tutt'ora il fornitore delle squisite mozzarelle freschissime, reperibili a Belluno e Limana. Conoscono i produttori

dell'olio extravergine di olive siciliane, e dei sughi pronti fatti con le materie prime locali, e chiudono le partite per la fornitura con i produttori di pasta e di sale.

Nel 2014 ottengono la prima licenza per itineranti, e dopo soli 4 anni erano già conosciuti da tutti nei mercati rionali. Il pubblico bellunese accorre e spesso fa lunghe file pur di accaparrarsi i prodotti apprezzatissimi. Dalle prime ore del mattino i residenti dei quartieri tengono il posto per il furgone familiare di Zagara, così che i ragazzi non restino senza un parcheggio libero tutto per loro.

La vendita dei prodotti siciliani decolla in modo straordinario, e decidono di aprire il primo punto vendita a Limana, nei locali dell'ex banco Ambrosiano Veneto, dove si trovano dei prodotti di prima qualità durante tutto l'anno. E' di impatto la vista delle casse piene di arance siciliane durante i mesi invernali, e che per chi percorre la via Roma, rappresentano il massimo della condivisione e dell'interscambio tra le due realtà italiane. Nel Nord fa freddo e cosa c'è di più salutare che bere una spremuta rossa, ricca di vitamina C, e autenticamente siciliana, di primo mattino.

I ragazzi sono cresciuti, hanno conosciuto e sposa-



to le loro compagne di vita, che fanno parte dell'allegro gruppo di addetti alla vendita, e sono diventati padri e madri che non cambierebbero la provincia di Belluno per nulla al mondo.

"Qui siamo sicuri e tranquilli, i bambini si divertono molto perché sono liberi, tutti li conoscono e ci dicono dove si trovano se durante l'orario di lavoro li abbiamo persi di vista." Fa parte della normalità in Valbelluna questo senso di rilassatezza proprio dei genitori che mandano i bambini a scuola oppure a svolgere le attività extrascolastiche in bicicletta o a piedi perché sanno di vivere in un ambiente rassicurante.

L'apertura verso le diverse realtà del nostro mondo produce risultati straordinari. È garantito! ■

© Riproduzione riservata

