

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



Marco Ceriani

Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

LA BELENDINA, LA CIPOLLA ROSSA DI ANDORA, NEL PONENTE LIGURE

Una cipolla rossa e grossa, a forma di fiasco, con un sapore dolcissimo che caratterizza la classica focaccia, guarnita appunto con questo cipollotto

La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure è particolarmente lieta di presentare un prodotto caratteristico del territorio ligure (Andora). Si tratta di una vera e propria eccellenza che merita di essere ri-scoperta, comunicata e apprezzata in modo più esteso. Un ingrediente che dà aroma alle borgate quando, frequentandole, si percepisce il profumo provenire da case e botteghe che sfornano la classica focaccia guarnita, appunto, con questo delizioso cipollotto.

La *Belendina* è una cipolla dalle grandi dimensioni che può raggiungere anche il chilogrammo di peso,

presente sul territorio Andorese (Andora cittadina sita a ponente di Capo Mele) da lungo tempo, addirittura già a fine '800. In riferimento alla storia di questo prodotto agroalimentare, una leggenda locale narra che questo particolare ortaggio possa essere stato portata dai marinai liguri, provenienti dal lontano Oriente.

Nella metà del '900 le città di Albenga e Andora, divengono i centri della capitale dell'agricoltura del Ponente ligure (grazie all'anomalia di un entroterra pianeggiante divengono luoghi di coltivazione di frutta, basilico e erbe aromatiche, pomodori e zuc-

Di recente gli agricoltori, moderni emuli di Bellenda e Roberto, hanno riproposto la cipolla Belendina sul mercato locale con un successo immediato



La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure



LA BELENDINA

LA CIPOLLA ROSSA DI ANDORA



chine 'trombetta' di Albenga). La riscoperta della Cipolla rossa di Andora è attribuita a Trentino Bellenda (scomparso nel 2019 a 93 anni), a cui questo ortaggio a bulbo deve il suo nome, è stato un mezzadro che negli anni '60 si dedicò alla cura della semenza e alla sua coltivazione Andorese.

Giovanni Roberto, piemontese che nel '66 si sposò ad Andora, si innamorò di questa preziosità dell'orto ma Trentino Bellenda, era geloso custode dei suoi semi e non li cedette. Giovanni riuscì però ad averli da Bruno Corio, piccolo coltivatore locale. Giovanni Roberto ebbe la rivincita, di recente, quando negli ultimi anni di vita Bellenda andò da lui per acquistare la semenza della Belendina che aveva perduto.

Di recente gli agricoltori, moderni emuli di Bellenda e Roberto, hanno riproposto la cipolla Belendina sul mercato locale con un successo immediato. La fama della Belendina oggi, grazie anche al riconoscimento di Presidio Slow Food, ha varcato i

confini del territorio Andorese, ed è stata scoperta anche ai numerosissimi turisti, italiani e esteri, che nel periodo estivo affollano il territorio ligure.

LOCAL HERO:

Laura Roberto COLTIVATRICE DELLA CIPOLLA BELENDINA

Laura rappresenta la seconda generazione di coltivatori vocati alla coltivazione della cipolla Belendina. Per i Roberto, la coltivazione e la tutela delle sementi di questa cipolla rappresenta una vera e propria tradizione di famiglia.

A dare inizio a questa affascinante avventura fu suo padre, Roberto Giovanni, che agli inizi anni degli '70 ad Andora, fu l'artefice della coltivazione e, qualche tempo dopo, del successo locale, di questo tipico prodotto ortofrutticolo.

Laura ci racconta il processo di coltivazione di questa particolare cipolla. "La cipolla Belendina è un ortaggio a ciclo continuo con produzione estiva. La coltivazione di questo prodotto prevede che, le cipolle, vengano conservate per qualche tempo in assenza di luce. Il buio, infatti, ne favorisce il processo di germogliatura. Quando le cipolle crescono, nel periodo settembre-ottobre, vengono messe a dimora per poter arrivare a produzione l'estate successiva. I semi



vengono raccolti nel periodo a giugno/luglio, quando raggiungono la maturazione e vengono riseminati, sempre con luna calante a fine agosto/settembre, per poi passare nel mese di febbraio, dal seminario al solco. La coltivazione della cipolla Belendina richiede quindi di fatto, una duplice lavorazione: il lavoro per mantenerne il seme, e quello per ottenere il frutto nel periodo estivo".

Tanta cura e passione per un prodotto che nel corso del tempo ottiene sempre più riconoscimenti e apprezzamento. Tanto che oggi, la Cipolla Belendina è un prodotto tutelata



Laura Roberto



dal Comitato Promotore Cipolla Belendina di Andora e dal 2019, riconosciuta come un presidio Slow Food.

Ortaggio ricco di salute e benessere

La Belendina come tutte le cipolle è un alimento povero di Proteine, Grassi e Carboidrati inferiori al 6%, ma prezioso per il suo apporto di composti attivi. Come l'inulina (fibra considerata un prebiotico naturale, in grado di favori-

re i processi digestivi oltre alla funzionalità intestinale) e tanti oligoelementi fondamentali per la salute: Vitamine del gruppo B, Vitamina C, Vitamina E e polifenoli.

IN CUCINA

La Belendina è un prodotto depresso da veri gourmet: dal sapore dolce e digeribile, si presta a numerose preparazioni gastronomiche: da cruda a cotta.

Nell'Andorese è usanza locale gustare il *cipollotto* sulla farinata di ceci (specialità ligure), ma è deliziosa sulla focaccia, tenera e gustosa cotta al forno o ripiena (bollita e sgusciata, impastata con patate lesse, parmigiano, mortadella, uova e pangrattato; erbe aromatiche locali come maggiorana e prezzemolo) glassata o conservata come confettura. La cipolla Belendina è indicata anche in accostamento ai formaggi locali a



I semi della Belendina

mezza stagionatura come Il Bruzzo (o Brussu), la Toma di Mendatica e i formaggi di pecora dell'entroterra ligure ■

© Riproduzione riservata

LA RICETTA

TOTANI DELL'ORTO

Ricetta di Marco Gagliolo

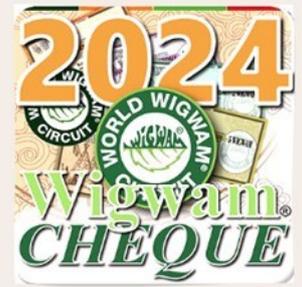
Si taglia la Belendina a fette orizzontali, si mettono farina e sale in acqua fredda e gassata per comporre la pastella che deve risultare omogenea e ben liquida.

Si ricoprono i tagli di cipolla e si friggono in tanto olio ben caldo.

Ben dorati e croccanti i Totani dell'orto (pietanza ideali anche per palati vegetariana e vegani) vengono proposti in cartoccio come totani fritti dell'orto!



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

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, 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 COMUNITÀ 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

ENTE SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ 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



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 COMUNITÀ 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.