

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 IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

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

92061130289



Giliola Dalla Libera
Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
della Saccisica

**Grazie ai
luoghi e alle
persone che
abbiamo
incontrato,
alle storie che
hanno
condiviso con
me, per la
sincerità e la
passione che
ci mettono nel
proprio lavoro**



**La Comunità Locale
Wigwam
della Valbelluna**

VACANZE ESTIVE 2024 DI LUOGHI PERSONE, COINCIDENZE, VISIONI

Piccolo diario di viaggio, nella montagna bellunese, con non scontate scoperte: la Val Comelico, la Latteria Valmorel, la Cascata del Bognon

So che nella vita nulla capita a caso e ancora una volta, ne ho avuto la conferma. La destinazione, cambiata più volte, mi porta in montagna e già questo è una cosa insolita. In realtà in primavera ci avevo provato a prenotare ma, vedi quanto detto prima, si è risolto con un nulla di fatto.

Ammetto di non aver mai fatto una vacanza estiva in montagna, luoghi che hanno sempre attirato il mio interesse in inverno, con la neve. Credo che ci sia un tempo buono per le varie cose, frutto dei cambiamenti che le persone fanno spontaneamente o "spintaneamente"... Il tutto nasce da una festa di famiglia a cui siamo invitati

proprio il giorno di inizio delle vacanze, vicino a Udine. Approfizzo di questa occasione per vedere come organizzare la settimana successiva di vacanza con la mia famiglia. La cosa si conclude molto velocemente grazie a due "dritte" precise della mia amica Gabriella: due messaggi vocali, due risposte vocali e alla faccia di tutte le agenzie di viaggio, la mia vacanza è organizzata.

Ma perché vi parlo di questo? Per condividere un possibile itinerario in montagna che può essere adatto anche o a partire da chi, come me, non è né un esperto né un patito di montagna... e ci può essere sempre un buon inizio.

*Estate
2024*

Nuovi luoghi da scoprire, coincidenze e incontri con persone appassionate e felici





Raffaella del B&B A Ceda toa

1 giorno: San Pietro di Cadore

Quando arriviamo qui, è già sera e la montagna che si è proposta ai nostri occhi è imponente e maestosa. Il tempo è nuvoloso, a tratti piove e ci sono meno di 20 gradi. Visto i giorni molti caldi trascorsi a casa, ci assaporiamo molto volentieri questo fresco, ricercato. Parcheggiata l'auto, una mano ci saluta da una abitazione: è Raffaella, non è una mia conoscente ma dai pochi scambi avuti con lei per prenotare, mi è subito piaciuta. A ceda toa, è il nome del suo B&B ed è davvero come essere a casa tua!

Un ambiente molto curato, che racconta di un passato di muratori e falegnami di quando le case ce le si costruiva. Un edificio di famiglia, trasformato per accogliere i visitatori e la sua abitazione all'ultimo piano. Mamma di 4 bambini, si è reinventata per conciliare famiglia, sogni, lavoro. Questa scelta soddisfa molto il modo di essere.



2 giorno: Costalta - Santo Stefano di Cadore (Val Comelico) - Valpiana

Una statua di Legno, in una casa di legno, in un paese di legno: questa è Costalta. Una realtà incantata nata dal profondo affetto che alcuni abitanti di un paese di montagna possono provare per la loro terra. L'intento che si vuole perseguire è quello di valorizzare e conservare le vecchie case di legno presenti, dove si sono consumate tante vicende, tante vite e tante storie.

Per pranzo assaggiamo i CSANZÖI che sono una pasta ripiena a forma di spicchio che di solito viene condita con il burro e la ricotta affumicata.

Intravediamo nel retrobottega la signora che a mano li prepara, nel suo laboratorio. Dire spettacolari, forse rende l'idea.

Il parco Medola a Santo Stefano, ci permette una sosta post pranzo, con il suono del Piave che lo accarezza e gli sussurra cose a noi non note. Ci spostiamo per scoprire il Ranch Grande Nord, con una salita in montagna abbastanza impegnativa anche perché i cartelli che indicano che la direzione intrapresa è corretta, non si trovano fin dall'inizio e il dubbio di essere sulla strada sbagliata rimane. La fatica della scarpinata è appagata dal suono degli animali che sentiamo e per mia figlia, una





bambina di 6 anni, fa dimenticare le proteste per la strada poco clemente. Un percorso che si snoda sul fianco della montagna con una serie di animali recuperati e salvati dalle guardie forestali che qui li portano per essere accuditi. Un tavolo con dei bicchieri di acqua è una felice visione quando giungiamo in cima al Ranch.

Alessandra ci accoglie quasi a ringraziarci per aver avuto la voglia di salire fino alla fine. Ci racconta la storia dei vari animali, da caprette, gufi, faine e tanti altri, chiamandoli per nome e ricercando la complicità tra di loro anche in presenza di noi estranei.

Ci rimettiamo in viaggio con destinazione Valmorel. Ci fermiamo per cena a Limana, in una trattoria dove mangiamo molto bene e la mia attenzione viene catturata da un libretto. Si racconta la storia di Giaon, dei suoi abitanti devoti a Santa Rita per aver salvato il loro raccolto da una grandinata ormai inevitabile. Così è nato l'Ex-voto della meridiana, ringraziamento per l'aiuto che la Santa ha sempre dispensato alla comunità e a singole per-

sone. La mistione tra religione, territori e persone mi affascina sempre molto e la devozione che perdura nel tempo ancora di più.

Tra tornanti e strade che si restringono, arriviamo al Formigher, per il meritato riposo dopo una giornata piena di attività e strada percorsa. Giacomo ci accoglie nella sua casa e ci fa vedere l'appartamento a noi riservato. Ampio, dal profumo di legno, con una finestra molto grande in una camera. Quella camera è per mia figlia che subito precisa

e sottolinea che è la sua camera. Mi viene da ridere perché la scena che appare davanti ai miei occhi è quella vista in un famosissimo cartone animato, Heidi: grandi occhi sgranati, stupore e meraviglia che solo un bambino può provare. Che meraviglia!

**3 giorno: Val Morel
Malga Van e Montegal**

Ci addentriamo nella vita vera di questi luoghi, visitando per prima Malga Van dove è nato Franz, il vitellino di appena 3 giorni. Non sarà il solo neonato ma c'è anche Lucy in un'altra Malga, Montegal. Qui troviamo asini, mucche, capre... Mia figlia non sa dove posare lo sguardo. Scopriamo fin da subito la giovane età dei gestori, ragazzi che scappano dalla frenesia e dai ritmi della città per stare in mezzo alle montagne, agli animali e offrire ai visitatori un ristoro con i prodotti di loro produzione, dal formaggio, affettati e altri piatti prelibati. Nell'osservarli al lavoro provo ad entrare nei loro pensieri quando hanno deciso questo cambia-



Cison di Valmarino



Sorta nel 1939, da allora la Latteria Valmorel ha sempre continuato la sua attività di raccolta e trasformazione collettiva del latte conferito dai soci produttori con restituzione agli stessi dei prodotti caseari come il burro, la mozzarella, ricotta e un formaggio a pasta semidura con leggera occhiatura di diverse stagionature (fresco, mezzano e stagionato) prodotto con lavorazione di "latte crudo"

mento di vita. Li vedo sereni, in pace, trasmettono calma.

Al rientro, troviamo aperta la porta della Latteria in centro a Valmorel, attiva dal 1939. È caratteristica perché è turnaria, e il formaggio viene fatto a giorni alterni. Fortuna vuole che l'indomani sia il giorno giusto. Chiediamo se si può vedere quando fanno il formaggio e la risposta è: "se volete alzarvi presto, va bene". Ci guardiamo un attimo: "presto cosa vuol dire?" ..io immagino per le 6, forse alle 5 del mattino. "Alle 2:30". "Ah... presto presto", rispondo. Decidiamo che arriveremo dopo per le 6:00.



Gianni, il casaro della Latteria Valmorel

4 giorno: Latteria Valmorel Cascate del Bognon

La sveglia ha suonato presto questa mattina, ma la voglia di vedere la trasformazione del latte in formaggio ha avuto la meglio sul dormire. Alle 6 siamo già operativi avendo colto con grande entusiasmo la possibilità dataci di poter essere presente e vedere le fasi di trasformazione del latte. In realtà c'è chi è molto più operativo di noi, da qualche ora. Il burro per affioramento è già stato fatto, il latte è già stato versato nel paiolo di rame. Ci sono 2 persone che si adoperano affinché tutto proceda per il meglio e con mia grande sorpresa scopro che contrariamente a quanto pensavo, il casaro non è la persona più anziana dei due, ma quella più giovane.

Gianni, un ragazzo molto disponibile e che ci spiega i vari passaggi senza essere scocciato dalla nostra presenza. Ci racconta con genti-

lezza e ci fa assaggiare con altrettanta soddisfazione. Ancora non mi è chiaro il motivo di quell'inizio lavorativo in piena notte e oso chiedere. "Quando ho finito qui per le 7:30 devo andare a mungere le mie capre" è la risposta di Gianni. Non aggiungo altro.

Lasciata la Latteria poco prima delle 8:00 ci concediamo una colazione e poi inizia-





Cascata del Bognon

mo o possiamo dire, proseguiamo la visita con le Cascate del Bognon. È una cascata piccolina, visibile solo se percorri un sentiero in discesa. Il rumore dell'acqua, che ti invita a scendere sempre più giù, per poi arrivare in fondo e saltellando tra un sasso e un altro, attraversare il piccolo torrente. Con un altro sentiero si ritorna all'anello asfaltato vicino al parcheggio dell'auto. Pranziamo al sacco sulle panche all'ombra del bosco a Pian de la Crosetta e rientriamo. Dopo un riposino pomeridiano, ci concediamo un aperitivo a Mel, con una passeggiata in centro del piccolo borgo.

5 giorno: Visita a due produttori Locali

Dedichiamo la mattinata alla visita di Dolomiti Canapa, un produttore locale che coltiva canapa in un terreno in mezzo ai boschi. Cogliamo questa iniziativa di promozione di visita dei produttori

locali che troviamo in un dépliant e apprezziamo le numerose iniziative proposte in questo territorio. Elisa ci accoglie nel punto di ritrovo stabilito, nel parcheggio della Sala Polivalente.

Nel mio immaginario, un ambiente così si trova in centro paese, con una strada di facile percorrenza. La realtà è

che ci troviamo lungo una strada che si inerpica per una montagna e le indicazioni ci confermano che è corretto. Scherzo e ci rido su, su come a parità di terminologie, le situazioni che ti trovi davanti siano molto diverse al cambiare del contorno!

Visitiamo questo campo e ci facciamo trasportare dal racconto sulla canapa, dalla semina, raccolta, benefici, prodotti ... La visita si conclude con l'assaggio di crostini e una bibita che Elisa ci ha messo a disposizione.

Ci spostiamo per le 11:00 in un agriturismo con produzione di fragole, more e verdura e dove ci attende un pranzo prenotato. Saetta si trova a Lentiai ed è una giovane coppia, Samantha e Marco a condurre l'azienda. Anche in questo caso, le strade a noi familiari della Pianura Padana, devono arrendersi di fronte a tornanti, strettoie al sole o in mezzo agli alberi, salite in cui trattieni il respiro... Le indicazioni ci incoraggiano a non demordere. L'arrivo nel par-



Coltivazione della canapa

cheggio appaga tutto. Una vista mozzafiato sulla Piave, sui verdi boschi delle montagne, ci si sente potenti a quell'altezza. Ma guardandomi attorno sento anche tutta la mia fragilità e impotenza al cospetto di cotanta Natura.

Qui i fulmini durante i temporali sono molti, da qui il nome dell'Azienda Agricola. Ci gustiamo il pranzo insieme anche alla mia amica Gabriella che nel frattempo ci ha raggiunto, visto che abita poco lontano da qui. Con Samantha, visitiamo le serre con le piante di more enormi e gustosissime, fragole che non finiscono più Sembra impossibile che in quell'area, soprattutto ripensando al percorso fatto, si trovi una realtà produttiva di quel tipo, con camere. Edificio completamente ristrutturato e molto curato.

Dopo una breve pennichella stesi sui lettini, ringraziamo Marco e Samantha per l'accoglienza e la loro disponibilità e ci dirigiamo a prendere un gelato a Busche per poi, dopo aver attraversato a piedi la strada che attraversa la Piave vicino alla diga, a giocare a lanciare i sassi piatti sull'acqua verde e limpida.

**6 giorno: Cison di Valmarino
- Lago di Revine Lago -
Grotte del Caglieron**

Giornata di partenza per il rientro a casa. La scelta del percorso di rientro, prevede la prima sosta a Cison di Valmarino, che fa parte dei borghi più belli d'Italia e dal 2019 si fregia del marchio di qualità turistico-ambientale della Bandiera



Piave in località Busche

arancione conferita dal Touring Club Italiano e il suo territorio fa parte della DOCG le Colline Unesco patrimonio dell'umanità del Prosecco e dell'Unione montana Prealpi Trevigiane.

Lasciamo questo pittoresco borgo per dirigerci al lago di Revine Lago, dove ci si concede la sosta per il pranzo con picnic sull'erba e un po' di relax. Le Grotte del Caglieron, si trovano nel comune di Fregona (TV) precisamente in località Breda. Si tratta di una serie di cavità create in parte da attività di erosione naturale e in parte dall'azione umana. Il cambio di temperatura la percepiamo già avendo lasciato la frescura già il giorno precedente in provincia di Belluno. La visita dura circa un'ora ma lo scorrere dell'acqua, il suo rumore, i paesaggi che crea e i colori con la vegetazione, è un biglietto di ringraziamento che ci portiamo volentieri a casa a conclusione di questo tour.

Grazie ai luoghi e alle persone che abbiamo incontrato, alle storie che hanno condiviso con me, per la sincerità e la passione che ci mettono nel proprio lavoro. Alle montagne, all'acqua, ai boschi, ai prati: la loro presenza ha accompagnato il nostro girovagare e fatto da sfondo ad un quadro bellissimo ■

© Riproduzione riservata



DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI BRESCIA

2024 WIGWAM CHEQUE

SCUOLA INTERNAZIONALE DI COMICS
Sede di Brescia
C.so Giacomo Matteotti, 54 - 25122 Brescia
Tel. +39 030 2808575
brescia@scuolacomics.it - www.scuolacomics.com
FB facebook.com/scuolacomicsbrescia

La Scuola Internazionale di Comics di Brescia, aperta dal 2009 forma professionisti della comunicazione visiva, capaci di risolvere esigenze espressive attraverso le immagini. Grazie allo studio delle arti applicate, aiutiamo i nostri studenti a tradurre la loro immaginazione in un processo produttivo, dove il mondo simbolico prende vita in un racconto visivo e il pensiero si trasforma in un segno. La nostra scuola prepara gli studenti ad affrontare tutte le professioni del disegno, grazie all'aggiornamento delle tecniche e alla costruzione di un metodo progettuale che diventerà fondamentale per inserirsi con soddisfazione nell'ambiente lavorativo. L'offerta formativa si articola in corsi triennali: Fundatio, Animazione, Illustrazione e Concept Art per il Videogame; annuali di specializzazione: Illustrazione Digitale, Illustrazione Vetrinale, Sceneggiatura, Grafica Editoriale e Libro Design ed infine brevi: Design Base, Fundatio Base, Masterclass

di Graphic Novel e UX/UI Design; ciascuno di essi approfondisce un ambito specifico ed insieme agli altri contribuisce a sviluppare una competenza completa e stratificata. Oggi la figura del disegnatore, che sia illustratore, fumettista o animatore, è ampiamente richiesta perché in grado di comunicare attraverso il segno in modo immediato e universale. Dalle campagne pubblicitarie fino alle grandi case editrici internazionali, passando per cortometraggi animati e videogames, il disegno trova il suo spazio naturale dialogando tra le diverse discipline in un prezioso lavoro di squadra. La nostra scuola incoraggia gli alunni al confronto e alla cooperazione tra le classi, favorendo la sperimentazione di un mestiere complesso e di grande impatto comunicativo.

WIGWAM CHEQUE 5% (SU CORSI ED ATTIVITÀ)

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986, riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



SCUOLA INTERNAZIONALE DI COMICS

Sede di Brescia

C.so Giacomo Matteotti, 54 - 25122 Brescia

Tel. +39 030 2808575

brescia@scuolacomics.it - www.scuolacomics.com

FB facebook.com/scuolacomicsbrescia

La **Scuola Internazionale di Comics di Brescia**, aperta dal 2009 forma professionisti della comunicazione visiva, capaci di risolvere esigenze espressive attraverso le immagini. Grazie allo **studio delle arti applicate**, aiutiamo i nostri studenti a tradurre la loro immaginazione in un processo produttivo, dove il mondo simbolico prende vita in un racconto visivo e il pensiero si trasforma in un segno.

WIGWAM CHEQUE 5%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY DELLA VALBELLUNA

2024 WIGWAM CHEQUE

CANALPÈ - Antiche culture
di Alessandra Perotto
Via Canai, 60 - Lentia
I-32026 Borgo Valbelluna (Bl)
+39 347 3426446
info@canalpe.it | www.canalpe.it

L'essenza di **Canalpè** si nutre delle materie prime dei nostri campi in **Provincia di Belluno**, coltivate con passione e rispetto. Con **sapori dimenticati e farine uniche**, **Canalpè** crea **prodotti che raccontano storie** tramandate di generazione in generazione. Ogni **morso** è un **viaggio nel tempo**, un omaggio all'epoca in cui l'alimentazione era un legame profondo con la terra stessa. Unisci a noi in questo percorso che celebra la bellezza della semplicità e l'affetto della famiglia. Esplora l'autenticità dell'azienda agricola **Canalpè** e assapora i gusti unici dei nostri prodotti artigianali con **grani antichi e canapa**. La canapa, riscoperta e celebrata per i suoi innumerevoli benefici per la salute umana, animale e ambientale, si presenta come un tesoro di acidi grassi essenziali come Omega-3 e Omega-6. Tra le nostre eccellenze spiccano il **Grano Varietà Solina** e il **Farro Monococco**. Queste selezioni non solo incarnano il richiamo alle radici della nostra agricoltura, ma sono anche un tesoro di valori nutrizionali.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986, riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



CANALPÈ - Antiche culture di Alessandra Perotto

Via Canai, 60 - Lentia

I-32026 Borgo Valbelluna (Bl)

+39 347 3426446

info@canalpe.it | www.canalpe.it

L'essenza di **Canalpè** si nutre delle materie prime dei nostri campi in **Provincia di Belluno**, coltivate con passione e rispetto. Con **sapori dimenticati e farine uniche**, **Canalpè** crea **prodotti che raccontano storie** tramandate di generazione in generazione. Ogni **morso** è un **viaggio nel tempo**, un omaggio all'epoca in cui l'alimentazione era un legame profondo con la terra stessa.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VALLE DELL'ASO

2024 WIGWAM CHEQUE

B&B ANTICA FONTE DEL LATTE
Via Fonte Vecchia, 2 - 63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
+39 328 6241191
sciamannapina@gmail.com
www.bnbancafonedellatte.it

B&B Antica Fonte del Latte è per gli ospiti una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Ad apprezzare l'ambiente e l'ospitalità, ma anche l'esclusiva location sono tantissimi viaggiatori che tornano ogni anno. Questo splendido bed and breakfast è la soluzione ideale per chi ama una vacanza lontana dallo stress. Luoghi, stanze e servizi sono perfetti per permettere alla clientela di distaccarsi dalla frenesia quotidiana e rallentare lo scorrere del tempo. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B. In pochi minuti si può raggiungere lo spettacolare Parco Nazionale dei Monti Sibillini, ricco di sentieri da percorrere per godere degli scenari incantevoli. A circa venti minuti di auto-bicicli si trova il mar Adriatico con le sue incantevoli coste.

WIGWAM CHEQUE 10%

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986, riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



B&B ANTICA FONTE DEL LATTE

Via Fonte Vecchia, 2

63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)

Tel. +39 328 6241191

sciamannapina@gmail.com

www.bnbancafonedellatte.it

Il **B&B Antica Fonte del Latte** è una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza **piacevole e rilassante**. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B.

WIGWAM CHEQUE 10%



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 risponderli 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.