

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

PANE DI TRIORA: STREGHE E FARINA NELL'ALTA VALLE ARGENTINA

Nell'entroterra di Imperia nel Ponente Ligure, un borgo che da sempre è avvolto da mistero e magia: Triora è infatti nota come "paese delle streghe"

Triora è un borgo medievale dell'Alta Valle Argentina, posto a circa 800 metri d'altezza nell'entroterra di Imperia (Ponente ligure). È un luogo antico, con origini in epoca romana, e dopo l'Impero Romano divenne feudo della Repubblica genovese (1267). Un borgo che da sempre è avvolto da mistero e magia: Triora è infatti nota come "paese delle streghe".

Le streghe locali (bàzure o bàggiure in ligure) erano solite preparare pozioni curative a base di erbe, ma la loro sorte è legata a una forma di pane unica nella sua preparazione. Tra le farine del pane di Triora poteva insediarsi la seagle cornuta, una pericolosa fitopa-

tologia data dalla *Claviceps purpurea*: un fungo contenente alcaloidi ritenuti responsabili di gravi e marcate alterazioni del sistema nervoso. Questa la causa della follia, vera o presunta, delle donne locali considerate "streghe" in virtù della loro stramberia di costume.

Anche a causa delle loro misteriose ricette medicamentose (preparate in piccoli laboratori in pietra detti cabotine) a base d'erbe curative, furono, a Triora, oggetto di persecuzione. Una vera e propria caccia alle streghe che pare aver avuto inizio a seguito di una grave carestia che colpì la Valle Argentina.

La feroce persecuzione delle donne di Triora, tacciate di stregoneria, fu or-



Marco Ceriani

Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

Il Pane di Triora rappresenta una vera e propria magia della panificazione (Triora era considerata "il granaio della Repubblica di Genova")



**La Comunità Locale
Wigwam del
Ponente Ligure**



Pane di Triora

STREGHE E FARINA



stato di conservazione. La suggestiva architettura del borgo, immutata nel tempo, e il Museo Etnografico della Stregoneria mantengono intatto il ricordo del tempo delle streghe di Triora.

IL PANE DI TRIORA

Eccellenza ed esclusiva dell'arte panificatori di questo borgo ligure, il Pane di Triora rappresenta una vera e propria magia della panificazione (Triora era considerata "il granaio della Repubblica di Genova"). Questo pane è un antico alimento locale riscoperto e prodotto dopo la Seconda guerra mondiale.

Il primo panificio, aperto nel 1952, è stato quello di Angiolino Asplanato, ancora oggi l'unico a produrre questo tipo di panificato: un'eccellenza ricercata e locale (l'attuale produzione è limitata a 10 quintali di pane al giorno). Il Pane di Triora ha una dimensione di 25 cm di diametro, venduta oggi a 3 euro al Kg e da un colore dorato e dal

ganizzata dai "figli" della Repubblica di Genova. Da Innocenzo IV che sdoganò le torture nei processi giudiziari, a papa Innocenzo VIII che diede il via alla persecuzione e Sisto IV che promosse l'Inquisizione spagnola autorizzando i sovrani di Spagna, Fernando e Isabella, a istituire e nominare gli inquisitori nei loro regni.

I processi, le abiure, le punizioni e i roghi avvennero lungo un intero anno (tra il 1587 e il 1588) e riguardarono oltre 200 donne (oltre a Triora la caccia alle streghe interessò anche i vicini paesi di Sanremo e Bordighera). Quasi a tutte queste donne, considerate colpevoli di praticare la stregoneria, toccò una terribile sorte: vennero torturate, processate e purificate con il fuoco (ovvero arse vive sulla pubblica piazza).

I processi alle streghe furono allestiti anche in altre cittadine come Loudun (Francia) e

Salem (New England) ma cronologicamente è a Triora che spetta il triste primato di "città delle streghe". Oggi il borgo di Triora conta appena 390 abitanti, mantiene ancora intatte le caratteristiche dell'antica edilizia caratteristica dei centri minori dell'entroterra ligure. Lungo i tipici carruggi ci si imbatte in portali d'ardesia, volte e archi di pietra ancora in buono



Il Borgo di Triora

grande peso (due soli i formati prodotti, da 500 e 1000 g).

Questo pane è ancora oggi prodotto con procedimenti antichi, lenti e unici. Viene messo a lievitare su tavolati di legno ricoperti di crusca e foglie di castagno per una intera notte prima che vengano aggiunti ancora lievito e nuova farina.

La cottura in forno (un tempo c'era il forno pubblico dove si portava la propria forma di pane a cuocere) porta alla formazione di una crosta di grande compattezza che protegge l'interno dal calore di cottura, lasciandolo tenero e morbido. La robusta crostatura esterna ha anche il compito di prolungare la conservazione a oltre una settimana. Il Pane di Triora, nonostante lo status di *pane rustico di montagna*, figura oggi negli elenchi dei 37 Pani d'Italia e in quello nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Un pane da consumare in abbinamento a pesci sott'olio, formaggi freschi erborinati e fermentati come il



Forno antico



Antonietta Chetta

locale "brussu", composte di frutta e verdura.

Pane di Triora (ingredienti): 500 g farina di grano tenero tipo 1 (in uso anche un mix di farine tipo 0 e 00), 180 g farina di grano saraceno, 550 ml di acqua, 60 g crusca e 100 g di lievito madre, mezzo cubetto di lievito di birra e sale.

Biscotti di Triora (ingredienti): farina di grano tenero tipo 1, acqua, zucchero, olio extravergine di oliva, lievito di birra, semi di anice, farina di grano tenero tipo 0.

Museo Etnografico della Stregoneria. Situato nel centro storico di Triora, questo caratteristico museo ha la duplice funzione di ricordare l'antico mondo contadino di Triora, con le sue attività di campo, casa e artigianato e il mondo delle streghe qui strettamente legato alla memoria della loro persecuzione. Nei sotterranei del museo si può osservare una ric-

ca esposizione di documenti, lettere, carte e volumi che ricostruiscono con accuratezza il periodo inquisitorio e la persecuzione delle streghe.

Le magie delle streghe di Triora (con le erbe curative)

Le "streghe" di Triora stanno scomparendo non più a causa dell'Inquisizione ma per ragione dell'età. Scomparsa **Amalia Lanteri** (la cui fama di guaritrice era nota anche oltre i confini della Valle Argentina), rimane **Antonietta Chetta**.





La prigione delle streghe

Antonietta è ultranovantenne, e nella sua stanza delle erbe coltiva ancora le sue piante curative che utilizza contro i mali di stagione, la cattiva digestione e le punture di insetti. *“Oggi mi premiano come cittadina onoraria, ma un tempo qui a Triora mi avrebbero bruciata”* ha dichiarato sorridente Antonietta mentre veniva insignita del titolo di cittadina onoraria di Triora.

Le ricette “stregate” di Triora
Cubaita (turùn) è il dolce ti-



pico dei giorni di festa, alla cui preparazione veniva impiegata l'intera famiglia. È composto unicamente da ingredienti locali e semplici: ostie che racchiudono un ripieno di nocciole, noci, mandorle e scorza d'arancia, amalgamate nel miele.

Brandacujun (piatto tipico del ponente ligure a base di patate e stoccafisso) a Triora è realizzato anche con chips di

pane di Triora, paprica, rosmarino e olio del frantoio.

Biscotti di Triora. Anche se si tratta di un prodotto recente, deve la sua tipicità alla presenza dell'olio extravergine di oliva taggiasca. Gli altri ingredienti sono farina di grano tenero tipo 1 e i semi di anice ■

© Riproduzione riservata



Cabotina, il laboratorio delle streghe

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VALLE DELL'ASO

2024 WIGWAM CHEQUE

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 COMUNITA' LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1986 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

2024 WIGWAM CHEQUE

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 enti locali tenuto presso il Ministero dell'Interno. E' tributario qualificato Layer di cui alla Legge (04/2013), n. iscrizione 7182028. Delegato provinciale

WIGWAM CHEQUE 10%

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1986 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

2024 WIGWAM CHEQUE

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 l'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 COMUNITA' LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 394/1986 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 solidario dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.