

# 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**



**Marco Ceriani**  
Corrispondente della  
Comunità Locale Wigwam  
del Ponente Ligure

## IL BASILICO GENOVESE DOP, MINI GUIDA ALL'ECCELLENZA LIGURE

*Il basilico "genovese" ha in realtà per estensione quasi l'intero versante marittimo regionale della Liguria. Microclima e coltivazione su terra naturale*

**L**a piccola fogliolina verde che insaporisce molti piatti della tradizione ligure è sempre più asediata da una accesa concorrenza e da molte, troppe, fake agricole.

Il Basilico ligure è uno solo, quello "genovese" prodotto e certificato a Denominazione d'Origine Protetta, tutelato da un apposito consorzio di tutela. La DOP garantisce l'origine e la produzione tradizionale di questo prodotto, peccato che, questa come altre certificazioni, abbiano dimenticato la possibilità di certificare tramite DNA Certificato (metodica che consente di creare una vera e propria carta di identità dei prodotti tipici).

**Il basilico "genovese" ha in realtà per estensione quasi l'intero territorio ligure: La zona geografica di produzione del Basilico Genovese DOP comprende infatti l'intero versante marittimo della Liguria. Microclima e coltivazione tradizionale su terra naturale nel rispetto delle regole di produzione e tracciabilità come indicate nel disciplinare di produzione del Basilico Genovese DOP.**

La coltivazione del basilico genovese è una tradizione agricola nata a Genova nel XIX secolo che si è diffusa rapidamente lungo la costa ligure, uno dei tanti incontri virtuoso tra terra e cultura locale che fanno del basilico e della sua famosa salsa fredda (il pesto

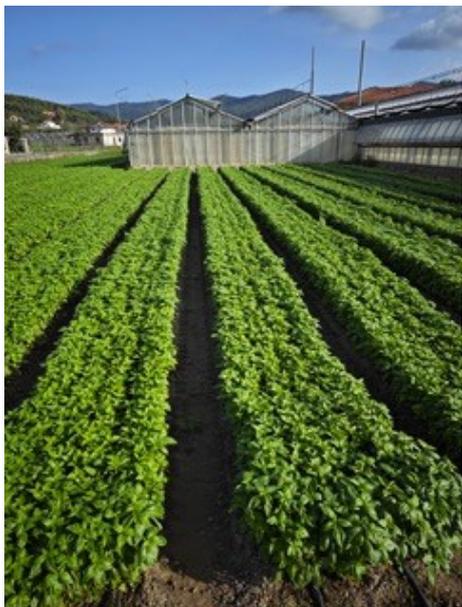
**La produzione del Basilico Genovese DOP avviene in modo tradizionale seguendo il Disciplinare di Produzione**



**La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure**



**IL BASILICO GENOVESE DOP**  
*Eccellenza ligure*



**Coltivazione in campo aperto**

ligure) una eccellenza locale divenuta alimento universale.

**Anche per il basilico, qualità fa rima con sostenibilità. Una alimentazione sostenibile rappresenta sempre il primo passo per la sostenibilità del pianeta e, cosa non da meno, il nostro benessere. Scelte alimentari, di coltivazione e allevamento sostenibili consentono un minor consumo di acqua, suolo ed energia. Oc-**



**corre porre rapidamente un limite all'uso di coltivazioni e allevamenti intensivi, utilizzo di chimica agricola (fertilizzanti e pesticidi), deforestazione e emissioni di anidride carbonica.**

**La voce gli agricoltori di Andora di aziende certificate basilico DOP**

Sono agricoltori locali che rispettano le regole di produzione e rintracciabilità del Disciplinare di produzione possono vendere Basilico Genovese DOP. Il Basilico Genovese DOP è la coltura tipica che attraversa la Liguria da levante a ponente e che porta nel mondo la sua eccellenza. Nato storicamente a Genova, oggi si produce lungo tutto il versante a mare della regione al di qua dell'Appennino.

**La produzione del Basilico Genovese DOP avviene in modo tradizionale seguendo il Disciplinare di Produzione. Le linee di coltivazione sono due: una per il bouquet (o mazzetto) per il consumo fresco e un'altra dedicata alla trasformazione industriale.**

Il basilico è una piantina delicata come delicato è il suo caratteristico aroma (intenso e privo di sentore di menta). La sua coltivazione richiede un clima caldo, ma non il sole diretto e una buona irrigazione. Le piantine di basilico non temono i pidocchi ma le muffe e la peronospora (vero e proprio flagello contrastato con fungicidi a base di rame). Il periodo di semina avviene nel periodo compreso tra aprile e agosto con un tempo di crescita, a regime produttivo, di circa 40 giorni. Le coltivazioni



invernali venivano praticate in serra con riscaldamento a gasolio, ma l'elevato costo del carburante ha reso antieconomico questo tipo di produzione. Le serre ospitano quindi altri tipi di colture più remunerative economicamente.

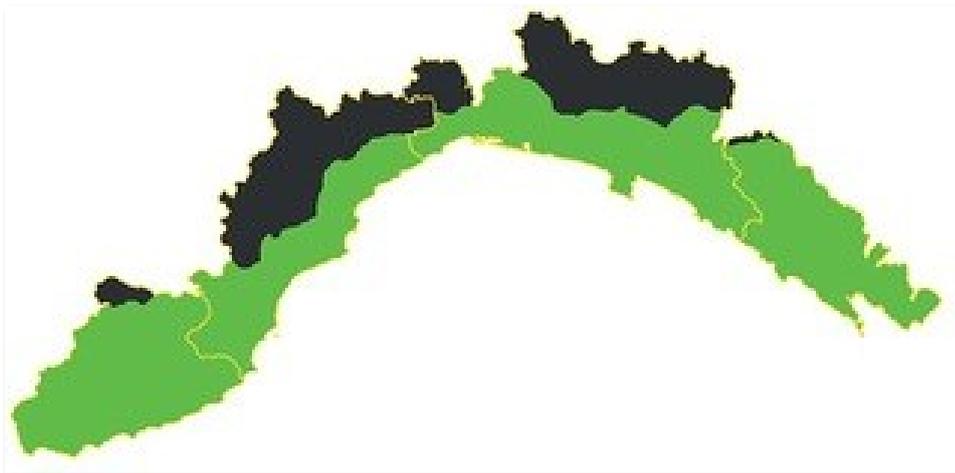
**Il basilico viene venduto in diverse tipologie: pianta in vaso, foglia fresca e basilico da trasformazione industriale.**

Il prezzo di cessione, dal contadino al distributore, è infatti rimasto invariato negli ultimi 30 anni. Le piantine di basilico selezionate, coltivate e raccolte a mano, vengono vendute a circa 8 euro al kg (con punte al dettaglio a 10 euro). Le coltivazioni con raccolta meccanizzata (con taglio delle foglie a qualche centimetro dall'apice) spuntano un prezzo estremamente concorrenziale rispetto al prezzo della raccolta manuale (1,5 euro al kg). La vendita al "vasetto" se ha quotazioni con prezzi al consumo finale variabili a seconda della zona (da 2,50 ai 5/6 euro), vede sempre prezzi di cessione molto contenuti (attorno ad 1 euro a vaso).

**Infine, la vendita a "mazzetto" (0,40 centesimi all'ingrosso) rappresenta un**



**Caldaia a gasolio in disuso**



**Area di produzione del basilico**

**mercato locale di nicchia a causa dell'elevata deperibilità delle piante in vaso.**

Oltre al prezzo esiste una concorrenza sulla qualità. Le copie del basilico DOP sono piuttosto frequenti a causa anche delle 60 e più varietà esistenti sul mercato: da quello italiano, al "greco" (ma originario dell'India), al violetto (Medio Oriente), basilico rosso giapponese, artico, Dark Opal, aromatico, limone e thai. A distinguerli sono dimensioni, forma e colore delle foglie, aroma e retrogusto. Ma con il diffondersi delle sementi ibride è sempre più difficile distinguere il basilico DOP dalla moltitudine di basilico in distribuzione. Parte di questo stato di cose è dovuto al fatto che i contadini non siano più

interessati all'auto produzione delle sementi e trovino più pratico e conveniente acquistarle dai grandi distributori che monopolizzano il mercato. Una situazione che non riguarda solo la coltivazione del basilico in Liguria ma l'intero settore ortofrutticolo italiano.

*Nota: un grazie a Fiorella Belgrano dell'Azienda Agricola Belgrano di Andora*

**Produzione e mercato del basilico**

**Il basilico è coltivato nelle quattro province liguri su una superficie totale di circa quaranta ettari. La coltivazione in ambiente protetto interessa 17 ettari, mentre 23 sono quelli di pieno campo. La coltura all'aperto interessa la provincia di La**

**Spezia, con 15 ettari, segue Savona con 6,5 ettari. In serra si coltivano 9 ettari a Savona e 6,5 tra Genova e Imperia con un centinaio di aziende di piccola dimensione (superficie media aziendale inferiore ai 0,5 ettari).**

**Coltivazione**

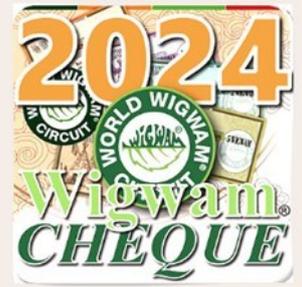
La coltivazione in pieno campo inizia a metà maggio, con 2-3 g a mq di semente. Dopo circa 40 giorni inizia la raccolta che avviene per cimatura delle piantine. In una stagione si realizzano 6-8 raccolti con un totale di 3-4 kg di prodotto fresco per mq. In serra la semina avviene invece a fine settembre-ottobre, utilizzando 10-15 g di seme per mq con una temperatura deve essere mantenuta costante tra i 17°-20° per tutto il periodo invernale.

**In conclusione, il mercato del basilico di "Genova" DOP (ma sarebbe meglio "ligure") è in notevole crescita nonostante risulti sempre più assediato da cloni, sementi e colture fake ■**

© Riproduzione riservata



# DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY COLOGNESE VENETO**

**CORTE DELLE GIUGGIOLE**  
di Beatrice Massignan  
Azienda agrituristica con alloggio  
via Casino, 2/a - I 37044 Cologna Veneta (Vr)  
+39 0442 84112 +39 340 3142823  
cortegiuggiole@gmail.com

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Le confezioni sono principalmente litrate da cinque e da tre litri cui si aggiunge quella da un litro. Si trova sulla strada delle Taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie. Il frantoio si trova nei pressi dell'antica "Tanara do Scorcio", situata giustappunto in località Scorcio di Sicignano degli Alburni, sulla vecchia statale 19 che nasce nel 1821 come antica stazione di posta e di ristoro. In zona, ancora oggi si possono degustare i piatti e i prodotti tradizionali del territorio, fra cui l'olio a crudo.

stelle e costellazioni con racconto di antichi miti ad esse collegati. Incontri con autori di letteratura e poesia. L'azienda può ospitare anche eventi e feste di famiglia dei soci, piccoli catering, mostre e vendite, corsi, conferenze e workshop. E' infine sede della Scuola Wigwam di Salse e Confetture condotta dalla mamma Marisa ed stages di ricamo e di cucina locale. Offre ospitalità con trattamento di B&B. E' sede della Wigwam Local Community del Colognese Veneto che associa molte attività del territorio. Qui, il terzo venerdì di ogni mese, si svolgono i workshop per promuovere prodotti, produttori e cultura del territorio e non solo. IDEE PROGETTI ED AZIONI PER UN MONDO PIU' EQUO, SOLIDALE E SOSTENIBILE.

**WIGWAM CHEQUE 10% (sulle 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

**CORTE DELLE GIUGGIOLE**  
Azienda agrituristica con alloggio  
di Beatrice Massignan

Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)  
Tel. +39 0442 84112 - cell. +39 340 3142823  
cortegiuggiole@gmail.com - FB: cortegiuggiole

**Corte delle Giuggiole** offre servizi di alloggio e attività ricreative, culturali e sociali. Ha creato un **orto sinergico** ed un'esperienza di **orticoltura sociale**, è "**fattoria didattica**" per persone svantaggiate. E' sede della **Scuola Wigwam di Salse e Confetture** condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e cucina locale. E' sede della **Wigwam Local Community del Colognese Veneto**.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY MONTI ALBURNI**

**FRANTOIO OLEARIO "ALLA TAVERNA"**  
Az. Agr. di Giuseppe Carmine Rosolia  
Via Nazionale Scorzò, 98  
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)  
+39 0828 1990830 +39 348 0615520

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Le confezioni sono principalmente litrate da cinque e da tre litri cui si aggiunge quella da un litro. Si trova sulla strada delle Taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie. Il frantoio si trova nei pressi dell'antica "Tanara do Scorcio", situata giustappunto in località Scorcio di Sicignano degli Alburni, sulla vecchia statale 19 che nasce nel 1821 come antica stazione di posta e di ristoro. In zona, ancora oggi si possono degustare i piatti e i prodotti tradizionali del territorio, fra cui l'olio a crudo.

sui ceci. Perciò il frantoio oleario di Luigi Rosolia ha da sempre mantato la propria denominazione con "Alla Taverna". Il frantoio con "Museo della Civiltà Contadina", sono visitabili. Scoprite perché come l'Associazione che consente la massima qualità del prodotto non abbia abitato dalla tradizione: la lavorazione a freddo delle olive che ne garantisce l'aroma e il sapore, sono manesi nell'atmosfera semplice e accogliente, tipica delle genti di montagna. Nelle vicinanze troverete il "Paseo dei Ceci", nel Comune di Ciccarone, appunto, abbarbicato sui contrafforti del Cilento, territorio di elezione per la coltivazione di questo magnifico legume, la cui raccolta e fatta ancora a mano.

**WIGWAM CHEQUE 10% (su tutti i prodotti)**

[\*] 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

**FRANTOIO OLEARIO ALLA TAVERNA**  
Az. Agricola Pino Rosolia

Via Nazionale Scorzò, 72  
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)  
Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305  
rosoliagiuseppemarm@tiscali.it

L'attività principale del frantoio è la **frangitura delle olive** e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY VITTORIESE**

**XILODOM Srl**  
Andrea Lozer  
Via D. Manin, 93  
31029 Vittorio Veneto (Tv)  
Tel. +39 329 1642275  
info@xilodom.com | www.xilodom.com

Le caratteristiche principali di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. L'olio di lino con cui viene trattato il legno, cristallizza all'interno delle fibre chiudendone i pori, impedendo all'ossigeno di bruciarne le fibre a contatto con la fiamma viva per un tempo di 60 minuti.

Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**.  
Primo premio EMA per l'innovazione nelle imbarcazioni Veneziane al Salone Nautico di Venezia edizione del 2022.  
Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

**SOSTENITORE COMUNITA' 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

**XILODOM Srl**  
Andrea Lozer

Via D. Manin, 93 - 31029 Vittorio Veneto (Tv)  
Cell. +39 329 1642275  
Info: info@xilodom.com  
www.xilodom.com

Le caratteristiche di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**. Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

**SOSTENITORE**

**WIGWAM** **WORLD WIGWAM CIRCUIT**

**Find us on Facebook**

**FB: WIGWAM.CHEQUE**

Il Wigwam Cheque è il buono solidale creato dal World Wigwam Circuit - la rete per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile, nata in Italia nel 1972, oggi presente in 21 Paesi. Tale strumento consente di creare e sostenere le attività di solidarietà locale (Comunità Locali di Offerta) tra tutti i proponenti di prodotti e/o servizi di territori omogenei, formare alla cultura delle reti sociali e di imprese, ingenerare la domanda di servizi di consulenza e supporto alle reti, autofinanziare i costi di animazione delle reti locali, favorire l'interscambio tra i diversi territori organizzati in reti locali, A COSTO ZERO PER TUTTI!!