

# 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**


**Giliola Dalla Libera**  
Corrispondente della  
Comunità Locale  
Wigwam della Saccisica

**È stato sottolineato come gli allevamenti non sono INTENSIVI, sono PROTETTI, da parassiti, dalle intemperie (caldo, freddo e gelo), dallo stress da preda, dispongono di acqua pulita, cibo certificato, clima controllato**



**La Comunità Locale  
Wigwam  
della Saccisica**

## ZOOTECNIA E PIATTI TIPICI LA BUONA CARNE SI PRESENTA AL WIGWAM

*La sostenibilità entra nelle stalle ed insieme all'ambiente a guadagnarne è la qualità e il benessere animale, la tipicità del prodotto e della cucina*

**V**enerdì 25 ottobre scorso al Circolo di Campagna Wigwam "Arzerello" APS di Piove di Sacco (Pd), sede nazionale dell'Associazione Wigwam, si è tenuta una serata dedicata alla zootecnia con la presenza di giornalisti di ARGAV (Associazione Regionale Giornalisti Agroalimentari e Ambientali del Veneto e del Trentino-Alto Adige) e UNARGA (Unione Nazionale Associazioni Giornalisti di Agricoltura e Alimentazione).

La zootecnia sostenibile, di fronte alle sfide della sostenibilità ambientale, economica e sociale. Erano presenti anche i corrispondenti della Comunità Wigwam del Colognese Veneto con **Marisa Saggiotto** e la Comunità Wigwam dell'Alto

Garda Veronese con **Laura Bertamini**. La serata è stata trasmessa in diretta e trovate il video nella pagina Facebook Wigwam Circuit. La serata è stata moderata da **Fabrizio Stelluto**, giornalista, presidente di ARGAV e ha visto avvicinarsi tre relatori che hanno dato un quadro ad ampio raggio sulla tematica. **Giuliano Marchesin**, Direttore AOP (Associazione Organizzazione Produttori) Italia Zootecnia - *Un piano di settore per la zootecnia bovina da carne*, che ha esposto con estrema chiarezza le caratteristiche di questo settore: il 45% delle carni consumate in Italia sono di origine italiana mentre il restante 55% è di origine estera. Sottolinea come il punto debole sia l'anonimato della carne bovina e del grosso lavoro che si sta facendo a livello nazionale. La zootecnia bovina è in costante



**Il tavolo dei prodotti e i relatori della serata**



**L'intervento di Giuliano Marchesin**

miglioramento e sempre più avanti rispetto le imposizioni normative che arrivano dall'Europa, tant'è che il piano carni bovine nazionale può essere replicato per ogni prodotto zootecnico.

**L'Associazione Produttori Unicarve è promotore del marchio "Consorzio Sigillo Italiano", un brand forte e autorevole che permette ai consumatori di riconoscere le produzioni ottenute rispettando i Disciplinari approvati dal MIPAAFT e dalla Commissione Europea, garantendo così la qualità del prodotto venduto.**

Nel sito sigilloitaliano.it, è chiaro come l'effort sia rivolto verso noi consumatori, che molto spesso anche volendo sapere e recuperare informazioni riguardo l'origine della carne (in questo caso) non sempre si raggiunge l'obiettivo. Vi propongo di visitarlo e vi riporto qui una breve ma significativa espressione.

**"Diciamo addio alle minu-**

**scole e illeggibili etichette". Un brand forte e autorevole per aiutare i consumatori a riconoscere le produzioni di qualità degli allevatori italiani. È nato da poco, ma il marchio Consorzio Sigillo Italiano rappresenta una garanzia assoluta sull'origine e la qualità del prodotto venduto.**

*Il marchio "Consorzio Sigillo Italiano", sinonimo di qualità, trasparenza e sicurezza, è un valore aggiunto per i nostri allevamenti e per tutta la filiera produttiva, controllata e regolamentata dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica."*



**Alessandro De Rocco**, Presidente OI (Organizzazione Interprofessionale) Intercarneitalia - *L'Interprofessione della carne bovina per organizzare una filiera partecipata*, ha continuato la presentazione con focus su questa istituzione, che riunisce diversi attori con lo scopo di organizzare la filiera e dare uno sviluppo coerente tra allevatori, macelli e distribuzione.

**L'Interprofessione è uno strumento molto potente ed ora c'è la necessità di attivarlo pienamente per entrare a regime. La figura dell'allevatore va tutelata e il settore difesa dai continui attacchi e fake news che circolano molto velocemente e facilmente sui media. Gli allevatori non possono più subire le normative ma devono essere presenti ai tavoli dove queste sono di-**





**L'intervento di Andrea Scarabello**

**scusse. Serve inoltre bilanciare il peso dei tre attori succitati e visto che le decisioni si prendono a maggioranza è stata creata una modalità che permetta ciò.**

Ormoni, antibiotici e altro in Europa ne è vietato l'uso, in altri paesi come l' America, sono permessi e non ci sono normative sufficientemente garantiste che tutelino da una parte i consumatori e dall'altra gli allevatori italiani. Denuncia un settore in serie difficoltà dovuto all'assenza di ricambio generazionale e alla perdita di aziende.

**Andrea Scarabello**, Responsabile assistenza tecnica e consulenza aziendale di Unicarve, - *È italiano il primo disciplinare europeo di certificazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica per i bovini da carne e vitelli a carne bianca*, ha approfondito il tema del disciplinare per garantire la qualità della carne. Ha un approccio diviso in prerequisiti, requisiti valorizzanti, raccomandazioni da applicare e la valutazione e con la previsione un margine di

miglioramento di anno in anno. Il certificato rilasciato della carne viene stampato solo quando l'animale con il suo codice univoco ha superato tutti i controlli.

**Italia e Francia sono complementari in abito della carne: la Francia si è specializzata nella produzione di vitelli per la presenza di pascoli, l'Italia invece nella fase di ingrasso per la presenza in Pianura Padana di grandi coltivazioni di cereali. Il macellaio è la figura di fiducia a cui il consumatore può porre le domande circa l'origine della carne che acquista, cosa che decade nel momento in cui l'acquisto si sposta nella grande distribuzione.**

A conclusione dell'argomento, emerge la necessità di informazione indipendente, come emerso anche in altri ambiti, e del ruolo del consumatore al momento dell'acquisto. L'imprenditore agricolo deve essere messo in condizione di vivere una vita basata non solo sul lavoro senza festa o riposo, perché oltre a dare un esempio alle

nuove generazioni che difficilmente decideranno di seguire come lavoro e vita futura, necessita di essere remunerato anche in maniera equa.

**È stato sottolineato come gli allevamenti non sono INTENSIVI, sono PROTETTI, da parassiti, dalle intemperie (caldo, freddo e gelo), dallo stress da preda, dispongono di acqua pulita, cibo certificato, clima controllato, etc., le stesse esigenze che ha un essere umano di avere una casa, di stare al caldo / fresco, di essere protetti dalle intemperie e di avere cibo e acqua. Un altro sito consigliato per la consultazione è <https://www.carnisostenibili.it>**

La serata è poi proseguita con l'intervento di Giorgio Destro e Serena Pomaro avvocati, sul problema degli espropri per opere pubbliche e infrastrutture in Veneto. Un tema che ha visto coinvolti molti cittadini nel tempo e in particolar modo recentemente per la costruzione della Pedemontana e per la TAV. Hanno illustrato i passaggi necessari per arrivare al vero e proprio esproprio, dove se è vero che al privato cittadino vie-



**L'intervento di Andrea Tacconi**



**L'intervento di Alessandro De Rocco**

ne riconosciuto un indennizzo, non sempre questo è adeguato e sicuramente tale decisione impatta nell'ambito della sfera emotiva e dei legami personali con l'immobile in questione.

**Altro aspetto che va oltre lo stretto interesse del cittadino coinvolto è la trasformazione di terreno agricolo in asfalto, cemento e aree con altre destinazioni. Basta una semplice ricerca su internet per avere dei dati alquanto sconcertanti e che confermano e rafforzano le preoccupazioni di una violenza che si perpetua alla nostra regione.**

#### **DA RAINNEWS VENETO**

Nel nuovo rapporto di **Ispra, Istituto superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale**, il Veneto è di nuovo sul podio, solo dopo la Lombardia, i dati peggiorano di continuo. Utilizzati al momento già **217mila 825 ettari** (+0,34 per cento) proprio tra il **2021** e il **2022**.

#### **IL PESO DELLE GRANDI OPERE**

Che cosa viene costruito? Gran-

di infrastrutture, in massima parte strade. Nel dettaglio, il maggiore impatto è attribuito alla Superstrada pedemontana veneta, alla terza corsia della A4, all'alta velocità Brescia-Verona e Verona-Vicenza.

**Attualmente Spv, ancora in costruzione, occupa da sola 367 ettari, 94 sono aree di cantiere. Entrando in dettaglio, la più cementificata, con 18 per cento dell'intera superficie provinciale, è Padova, al settimo posto nella classifica nazionale. Segue Treviso. È Venezia invece ad avere il consumo annuale maggiore di suolo, tra il 2021 e il 2022. Subito dopo Verona e la piccola Valeggio sul Mincio.**

Argomenti diversi e una ventata di speranza ci è stata trasmessa con l'intervento di **Andrea Tacconi**, un giovane di 36 anni che ha raccontato la sua storia e di come è stato accolto dall'Associazione "Gesù confido in Te" con sede a Vigonza (Pd) che ha lo scopo di camminare a fianco di persone (in particolare giovani) che desiderano cam-

biare vita da un passato di emarginazione, alcool, droga e altri problemi.

**Siamo stati tutti travolti dal suo entusiasmo, dal suo sorriso e dalla sua energia per poi continuare l'ascolto del suo racconto nella descrizione di Tabgha, una società Benefit che sostiene i ragazzi in un percorso lavorativo e di preghiera che diventa una sorta di trampolino di lancio per un ritorno graduale nella società di un mondo nuovo.**  
[www.tabgha.eu](http://www.tabgha.eu)

La serata ha poi proseguito con la degustazione di un'ottimo spezzatino dell'Azienda Agricola Pengo di Bovolenta, associato Unicarve, che è stato magistralmente cucinato dalla nostra **Diana**, la regina dei fornelli di questa serata al Circolo di Campagna Wigwam che ha impugnato lo scettro della pentola, dosato spezie e antico sapere e trasformato il tutto in una pozione magica che ha entusiasmato gli ospiti. Nel focolare, intanto, la griglia rovente sollecitava la polenta a prendeva calore e croccantezza e il fuoco scoppiettante ha riscaldato ancora di più di entusiasmo e di loquacità.

**Il tavolo a fianco imbandito a festa con delizie di tarallini, salame e una varietà di panettoni portati da Tabgha, il mandorlato portato direttamente da Cologna Veneta da Marisa Saggiotto. Il tutto accompagnato dall'ottimo vino Cabernet dei Colli Euganei e Prosecco selezionato da Tabgha. La convivialità e le chiacchiere ci hanno accompagnato lentamente a conclusione della serata ■**

© Riproduzione riservata



Venerdì  
25 ott 2024  
ore 18:30

al Circolo di Campagna  
Wigwam Arzerello APS  
Piove di Sacco (Pd)

#### Introduzione

**FABRIZIO STELLUTO**—*Giornalista, Presidente ARGAV e Vice di UNARGA*

#### Relatori

**GIULIANO MARCHESIN**

**Direttore AOP (Associazione Organizzazione Produttori) Italia Zootecnica**  
*Un piano di settore per la zootecnia bovina da carne*

**ALESSANDRO DE ROCCO**

**Presidente OI (Organizzazione Interprofessionale) Intercarneitalia**  
*L'Interprofessione della carne bovina per organizzare una filiera partecipata*

**ANDREA SCARABELLO**

**Responsabile assistenza tecnica e consulenza aziendale Unicarve**  
*E' italiano il primo disciplinare europeo di certificazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica per i bovini da carne e vitelli a carne bianca*

#### Interverranno inoltre

**GIORGIO DESTRO e SERENA POMARO**—*Avvocati*

*Sul problema degli espropri per opere pubbliche e infrastrutture in Veneto*

**A fine serata, assaggio di carni alla griglia del focolare  
del Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS**

#### PARTECIPAZIONE

*Gratuita per soci Wigwam, ARGAV e SGV-FNSI. Offerta libera per gli altri*

[arzerello@wigwam.it](mailto:arzerello@wigwam.it) WhatsApp +39 333 3938555

# LA PRESENTAZIONE E L'ASSAGGIO DEI PRODOTTI TIPICI



**LO SPEZZATINO DI CARNE SCOTTONA ALLEVATA AI CEREALI SERVITO CON POLENTA COTTA AL FOCOLARE**



**IL MANDORLATO DI COLOGNA VENETA**



**I PRODOTTI PORTATI DALL'ASSOCIAZIONE TABGHA**

