

# 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**



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

**Nel vedere la bina ritorno alla mia infanzia, rivedo la mia famiglia, dagli zii, ai nonni, ai fratelli, alle persone care e ogni volta che la rivedo, rivivo le stesse emozioni con più intensità**



La Comunità Locale  
Wigwam  
del Montagnese

## FESTA DELLA BINA, LA VITE ULTRA CENTENARIA DI UVA VERNAZOLA

*A Urbana, da Gianmarco Guarise nella Comunità Locale Wigwam Montagnanese I pensieri e le parole dei convitati vendemmiatori in costume d'epoca*

**L**a vendemmia effettuata a settembre, continua a dare buoni frutti e incontri. L'uva regala buoni sapori nel vino e non solo...

Il pretesto era quello di assaggiare il vino dell'uva raccolta, in realtà i momenti di ritrovo sono sempre molto graditi. Una cena organizzata e un invito che in realtà è stato accolto anche da chi non era presente alla vendemmia. La curiosità era anche per avere informazioni di come stanno procedendo i lavori del docufilm che ha trasformato la Bina, la vite ultracentenaria di Vernazola a Urbana (Pd) di pro-

prietà di **Gianmarco Guarise**, in un set cinematografico durante la vendemmia.

**Ad accoglierci al ristorante la bellissima foto in bianco e nero che rappresenta la Vendemmia 2024 con tanto di costumi d'epoca. Un appuntamento che per alcuni è fisso da più di 15 anni, per altri, come per me, è stata la prima esperienza.**

Sono stati raccolti dei pensieri e delle riflessioni legati al momento della vendemmia, perché essere parte di un museo vivente ed essere in uno dei 100 luoghi in Italia ad avere un custode di



*La festa della "Bina"*  
La vite ultracentenaria di Vernazola  
a Urbana (Pd)





una vite centenaria, non si può cosa da tutti i giorni e soprattutto non è una vendemmia qualsiasi. Qui si parla di micro vinificazioni, di produzioni che sono mantenute per la storia e non certo per fare produzioni di grosse quantità.

**Vi lascio alle risposte dei partecipanti che ben si sono prestati anche con un filo di ironia a rendere unico anche questo momento.**

**Giliola: Qual è stata la tua prima emozione quando hai visto la bina?**

**Beatrice Pavanello:** Rivivere nel passato.

**Faustino:** Nel vedere la bina ritorno alla mia infanzia, rivedo la mia famiglia, dagli zii, ai nonni, ai fratelli, alle persone care e ogni volta che la rivedo, rivivo le stesse emozioni con più intensità.

**Elena:** La magia di un mondo passato che costi-

tuisce le radici della nostra esistenza.

**Altri partecipanti hanno risposto:** Il respirare aria pura, qua se non se sta attenti se sbatte la testa e un viaggio nel tempo.

**Giliola: Che cosa ti ha colpito di più durante la vendemmia?**

**I partecipanti hanno risposto:** Il gruppo, il ritorno al passato, quando si vendemmiava con i nonni, zii. Dopo una giornata di lavoro ci si riuniva intorno ad un tavolo sotto il portico a mangiare tutti insieme, stanchi ma felici. I cimici, sentire brontolare Gianmarco.

**Giliola: C'è un momento particolare della giornata che ricordi con piacere o emozione?**

**Sonia Bressan - Signora Bimby:** Il mio piacere sta nel rivedere i miei amici e le loro famiglie e poter trascorrere dei momenti in armonia, allegria lavorando insieme.

**Stefano Zecchinato:** Trasformazione dell'uva in mosto e poterlo assaggiare nei sugoli.

**Maurizio:** La pausa conviviale con il salame ed il vino.

**I partecipanti hanno risposto:** El paron dea bina che ghe dixè su a tutti, il pranzo e Quando indosso i miei meravigliosi e famosi guanti gialli.

**Giliola: Pensi che la vendemmia di una vite secolare sia diversa di una vite più giovani? In cosa?**

**I partecipanti hanno risposto:** La storia della bina maritata. Sì, ti riporta alla campagna più genuina e piena di tradizioni.

**Giliola: Come descriveresti l'atmosfera tra i partecipanti durante la vendemmia?**

**Caterina Gennari:** Condivisione di esperienza, contatto umano e di relazione, senza tecnologia (telefonini), tanta collabo-





razione, unione nel lavoro di squadra.

**I partecipanti hanno risposto:** Un momento nel quale uomini e natura entrano in comunione come un momento di preghiera che tutti sentono ma che nessuno riesce a spiegare. Collaborazione, gioiiale e goliardica.

**DI MARIA GRAZIA QUIETI  
AUR ROMA**

**I 13 novembre, The American University of Rome (AUR) ha ospitato con orgoglio Aldo Lorenzoni, fondatore di G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità), insieme ad altri custodi della biodiversità viticola come Gianmarco Guarise ed Edoardo Ventimiglia.**

Il gruppo ha incontrato il professor **Theron Patterson**, studenti del programma cinematografico dell'AUR, e Maria Grazia

*Quieti, coordinatrice del Center for Food Studies, per discutere della loro comune passione per la conservazione del patrimonio vitivinicolo italiano. Durante la visita, G.R.A.S.P.O. ha presentato il suo ultimo libro, "100 Custodi per 100 Vigneti: Biodiversità Viticola in Italia", una testimonianza del loro lavoro pionieristi-*

*co nella salvaguardia di antiche varietà di uva. Queste varietà sono essenziali per mantenere terreni sani, recuperare il patrimonio genetico e migliorare la biodiversità. La dedizione dell'associazione alla conservazione delle "viti perdute" d'Italia è diventata l'ispirazione per un progetto unico e ambizioso: un documentario ideato e diretto dal professor Patterson.*

**Questo docufilm esplora le storie di queste varietà di uva in via di estinzione e delle persone impegnate nella loro coltivazione. Ispirato dal lavoro di G.R.A.S.P.O., il progetto metterà in luce l'instimabile biodiversità del vigneto italiano e delle viti più antiche e caratteristiche del paese. Ciò che rende questo sforzo particolarmente speciale è il suo approccio prati-**



**Il professor Theron Patterson e Gianmarco Guarise**



**co all'istruzione.**

Gli studenti di cinematografia dell'AUR sono attivamente coinvolti nel progetto, accompagnando i loro professori in tutta Italia per documentare i vigneti più antichi del paese. Così facendo, acquisiscono un'esperienza sul campo inestimabile, sperimentando diverse tecniche cinematografiche e catturando le intricate narrazioni dei viticoltori e il loro profondo legame con la terra. Le riprese sono già iniziate in Veneto, Friuli, Toscana e Lombardia. Continueranno fino al 2025, catturando gli sforzi dei viticoltori

e dei produttori in tutto il paese mentre lottano per proteggere queste rare varietà di uva dall'estinzione. Il documentario fungerà da omaggio alla ricca storia vitivinicola italiana, mostrando al contempo l'intersezione tra conservazione agricola e narrazione culturale.

**Questa collaborazione sottolinea l'impegno di AUR per l'istruzione interdisciplinare e la conservazione culturale. Offre agli studenti un'opportunità unica di unire la loro passione per il cinema a una causa di importanza ambientale e storica. La**

**storia delle "viti perdute" italiane raggiungerà un pubblico globale attraverso il loro obiettivo, assicurando che la loro eredità venga celebrata e preservata per le generazioni future ■**

© Riproduzione riservata

# TESSERAMENTO 2025

*Per sostenere e promuovere azioni concrete che possano contribuire a soluzioni, seppure in piccola parte per il miglioramento della qualità sociale della vita e della Comunità Locale in cui viviamo*



**SOCIO INDIVIDUALE**  
quota iscrizione annuale  
**25,00 Euro**



**SOCIO SOSTENITORE**  
**INDIVIDUALE O AZIENDA**  
quota iscrizione annuale  
**100,00 Euro**



*Con l'iscrizione ricevi in omaggio i Wigwam Cheque*  
n. 50 socio individuale  
n. 100 socio sostenitore



**Scopri di più: [www.wigwam.it](http://www.wigwam.it)**

**IBAN IT86X0760112100000069120327 c/c Postale n. 69120327**