



**Elisa Polidoro**  
di anni 21  
di San Bonifacio (Vr)



In collaborazione con  
**IL PAESE DI ALICE ODV**  
di San Bonifacio (Vr)

**Abbiamo coinvolto alcuni ragazzi "speciali" nelle varie fasi: qualcuno nella semina di alcuni grani antichi, qualcuno ha aiutato nel momento della decorticazione dei cereali. Altri hanno poi impastato con la farina e realizzato le pizze nei laboratori**



**La Wigwam  
Local Community  
Colognese Veneto  
Italy**

## ELISA, PIZZA COI GRANI ANTICHI L'INCLUSIONE SIEDE A TAVOLA

*L'esperienza di Corte delle Giugiole come "famiglia di comunità" dove ognuno è investito di un ruolo e quindi tutti si sentono parte*

**L'**Azienda Agricola "Corte delle Giugiole" di Cologna Veneta (Vr) si è dedicata negli ultimi quattro anni ad un Progetto su grani antichi, in partnership con l'Università di Padova (Polo di Legnaro).

Questo Progetto, inizialmente solo agricolo ha in breve tempo coinvolto questa realtà in tutti i suoi aspetti: dall'ambito prettamente legato alla coltivazione a quello didattico e sociale, fino ad arrivare a quello della ricezione degli ospiti.

La bellezza di essere una piccola fattoria ha certamente aiutato nell'intento di realizzare direttamente in maniera artigianale tutte le varie fasi.

Beatrice Massignan che dell'azienda è la titolare racconta: - abbiamo pertanto coinvolto alcuni ragazzi "speciali" nelle diverse parti della filiera: qualcuno nella semina di alcuni grani antichi, qualcun'altro ha aiutato nel momento della decorticazione dei cereali. Altri ancora, hanno poi

impastato la farina e confezionato delle pizze nei laboratori, rigorosamente in presenza di un esperto insegnante.

La piccola fattoria Corte delle Giugiole, si sta consolidando quale punto di riferi-

mento dell'intera Comunità Locale del Colognese Veneto per l'inclusione sociale. Questo, anche attraverso il SIL, Servizio di Inclusione Lavorativa, nella certezza - aggiunge Beatrice - che per poter



*Elisa e i suoi biscotti fatti con la farina di farro monococco e gocce di cioccolato, realizzati nel laboratorio individuale dell'Azienda agrituristica "Corte delle Giugiole"*



*I laboratori individuali coinvolgono ragazzi "speciali" nella lavorazione della pizza fatta utilizzando grani antichi e prodotti biologici*

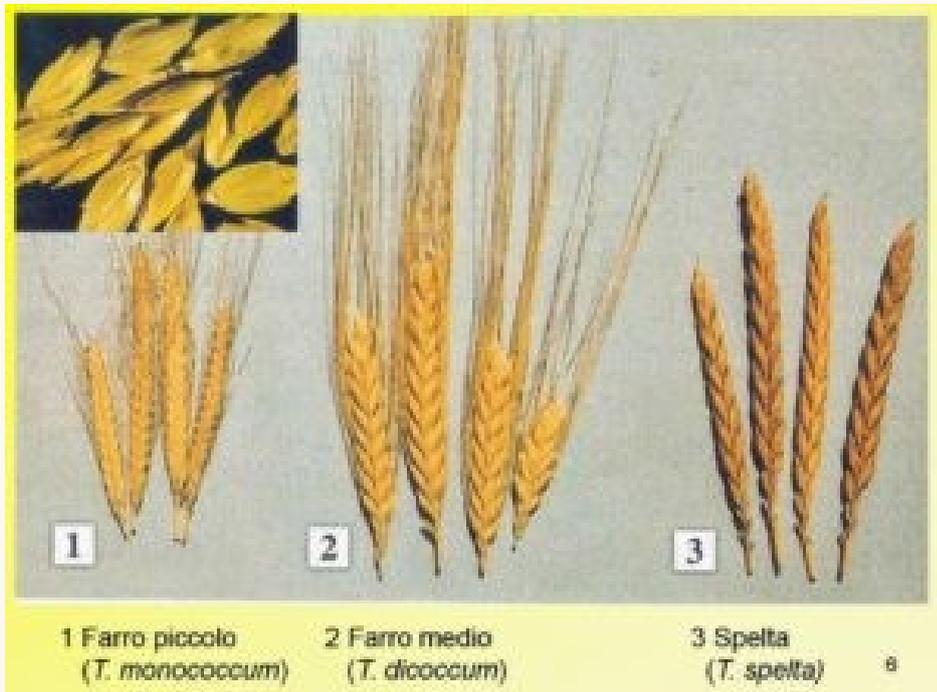
portare frutto dobbiamo tutti imparare ad essere come il piccolo chicco di grano.

Elisa - la testimonial di questo racconto - ha frequentato l'Istituto Alberghiero dove si è specializzata nel settore Sala, partecipa insieme ad altri ragazzi come lei, ai laboratori di cucina della "Corte delle Giugiole".

E' ormai entrata a far parte di questa grande famiglia che ben si potrebbe definire "di comunità" ed aiuta durante il servizio in sala dell'annesso locale adibito a ristoro, felice di far emergere il suo talento per la ristorazione e l'accoglienza.

Elisa partecipa ai laboratori due volte al mese e dice che è contenta perché è in compagnia dei suoi amici, si diverte e impara ad impastare la pizza come una vera professionista ■

© Riproduzione riservata



**I**l farro è uno dei grani più antichi coltivati dall'uomo sin dagli arbori dell'agricoltura. Quando parliamo di **grani antichi** ci riferiamo a tutti quei grani che nei millenni sono rimasti originali, **senza** subire **modificazioni genetiche o interventi di selezione** di varietà da parte dell'uomo, come invece è accaduto per i grani cosiddetti moderni. I grani antichi sono stati alla base dell'alimentazione delle civiltà mediterranee per millenni, prima di essere progressivamente sostituiti dalle moderne varietà di frumento, grano tenero e grano duro, considerate migliori per la loro miglior resa e i più bas-



*A sinistra Beatrice Massignan, proprietaria dell'Azienda Agrituristica "Corte delle Giugiole" spiega ad Anna la coltivazione del farro monococco e di come la sua farina viene utilizzata per produrre ricette salutari e gustose. A destra Beatrice chiede a Veronica com'è andata la sua esperienza di partecipazione al laboratorio della pizza fatta con la farina di farro.*

si costi di lavorazione, ma anche per la resistenza ai patogeni e alle avversità climatiche. Il **farro** infatti **non è adatto alle coltivazioni intensive**. Farro è il nome comune con cui vengono chiamati tutti i **frumenti vestiti**, ovvero nei quali dopo la trebbiatura il seme risulta ancora ricoperto dalle glumelle; queste ultime devono essere eliminate con un successivo intervento detto **decorticatura**, prima di passare ad ulteriori lavorazioni. La porzione edibile del cereale è quella che cresce all'interno delle glumelle, che proteggono il chicco dagli agenti atmosferici e dalla contaminazione dei pesticidi.

Con il nome comune FARRO si identificano tre diverse specie:

- **Farro monococco**
- **Farro dicocco**
- **Farro spelta**

fonte: [www.naturalmentefarma.com](http://www.naturalmentefarma.com)



*I grani antichi della "Corte delle Giugiole" prima della trebbiatura*