

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- 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 IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Sara Berto

Assessore Istruzione
e Cultura del Comune
di Pontelongo (Pd)

Lavori candidati
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2023
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it



**La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy**

A PONTELONGO, LO ZUCCHERO VISTO IN TUTTI I SUOI COLORI

La multiforme visione dello zucchero, nell'immaginario dei ragazzi del Cantiere Partecipativo della Scuola Primaria Montessori

Ciao a tutti, mi chiamo Sara Berto, nasco a Piove di Sacco, studi linguistici, nel 1998 mio marito Alessandro ed io compriamo casa qui a Pontelongo, era sindaco allora come oggi, Roberto Franco.

Nel 2005 nasce Emma, nostra figlia, ed è grazie alla sua presenza e al suo percorso scolastico che inizio ad inserirmi nel tes-

suto sociale di Pontelongo. Sarà che sono figlia di un'insegnante elementare, ma sono sempre stata convinta che la scuola è soprattutto questo: una comunità di relazioni.

Una comunità dove si impara la responsabilità, il rispetto, il pensiero critico. Una comunità dove si pratica la democrazia, l'ascolto, il pensiero divergente e non ultima, la collaborazione con le

amministrazioni, poiché laddove non è possibile attuare qualche progetto interessante per mancanza di fondi, l'amministrazione può dare il proprio contributo.

Dopo le elezioni del 2019, entro a far parte della squadra di maggioranza con **Roberto Franco**, Consigliere, oggi assessore, con delega ad istruzione e cultura. Grazie al sostegno dell'ammi-

LO ZUCCHERO DI PONTELONGO

Lo zucchero di Pontelongo, è buono, ma soprattutto, serve per fare i dolci e le caramelle, ed è anche buono sulle frittelle.

Mi piace berlo nel latte, e poi lo metto a riscaldare sul bollilatte. Quando assaggio lo Zucchero Filato, mi esprime molta felicità, e anche serenità.

Il pancake è fatto dal pane, che è un cake fatto dal pancake. Il gelato è molto cremoso, ma anche molto famoso. È questo il mio piacere dello Zucchero ogni giorno.

Aya El Akrouf - classe 5^a



nistrazione parte il “progetto doposcuola” con la cooperativa sociale l'Asterisco, le attività extracurricolari della “street art”, in collaborazione con l'insegnante di storia dell'arte **Simone Del Pizzol** e lo street artist professionista **Tony Gallo**, è sua l'opera sulla scuola media Leopardi; il corso di musica e canto con il maestro **José Angel Ramirez**, il centro estivo, che inizia a luglio e termina a settembre, un progetto di musica, in nuce, in collaborazione con la scuola di musica Music Lab, il Consiglio comunale dei ragazzi che partirà a settembre.. e il concorso “Giovani comunicatori under 25” con il patrocinio del Comune durante il “Sugar Fest”, che nasce quest'anno ma ci auguriamo continuerà ancora a lungo, con la collaborazione sapiente di Wigwam.

Le insegnanti e i ragazzi hanno risposto subito in modo positivo, sia per quanto riguarda la primaria che per la secondaria di primo grado. Parlare di qualcosa che così fortemente ha influenzato l'economia e la storia del paese di Pontelongo, soprattutto per le insegnanti, è stato motivo di forti emozioni e ricordi.

Forse, ma è solo una mia sensazione, se Pontelongo non fosse stato così tanto tempo radicato allo sviluppo di questa sola risorsa economica, che molto ha dato durante gli anni più fiorenti della lavorazione della barbabietola da zucchero, avrebbe avuto una crescita maggiore, avrebbe sviluppato aree economiche diversificate, non vivrebbe questo immobilismo: da qualche anno però, molte altre aziende stanno prendendo spazio, con ottime performance economiche.

Spiegare ai giovani, che saranno i futuri cittadini votanti di Pontelongo, l'importanza della valorizzazione del proprio territorio, è cosa ardua, infatti, proprio per una tendenza innata a “vedere l'erba del vicino sempre più verde della nostra”, loro non si rendono conto di quanta storia ci sia alla base della nascita dello zuccherificio proprio a Pontelongo, io stessa ignoro tanti particolari storici che caratterizzano il nome di vie, di quartieri, strade e dello stesso nostro fiume Bacchiglione, che sono stati determinati dalla presenza dello zuccherificio.

Conosco l'essenziale, grazie

alle “gite con il trenino” che per tanto tempo hanno caratterizzato la festa del Santo patrono, durante il “mese della dolcezza, a cavallo fra novembre e dicembre. Oggi l'attività è più ridotta, ma indubbiamente un certo ritorno alle origini di molti giovani bieticoltori, è linfa rigenerante per un settore così messo a dura prova dal mercato europeo, l'introduzione delle fonti alternative, ex. il Bioetanolo, Ce lo chiede la sostenibilità ambientale dell'agenda 2030 che coinvolge tutte le aziende che si vogliono rivolgere all'esigente mercato globale, attento all'ambiente, al benessere sociale e ad una governance equa e lungimirante.

Quando penso allo zucchero ritorno alla mia infanzia, alle paste comprate la domenica, quelle a forma di cigno della pasticceria Longhin, ai bignè della Milanese con la panna montata, ai bomboloni alla crema, comprati nella pasticceria Benesso, al dolce che mia nonna preparava con poche cose e, che aveva il sapore di certi biscotti duri da intingere nel latte che ricordo ancora e che aiutavo talvolta io stessa a preparare e, di cui conservo ancora la formina di metallo. I dolci della mia infanzia mi suscitano sempre un forte senso di nostalgia e di calore familiare.

Associati ai momenti felici trascorsi con la mia famiglia, gli amici: come le merende durante le feste di compleanno.. mi provocano sensazioni di comfort e di sicurezza, quasi come un abbraccio che mi riporta indietro nel tempo ■

© Riproduzione riservata



LO ZUCCHERO

Lo zucchero si trova in quasi tutti gli alimenti ed è un prodotto che serve per dolcificare e conservare e per tante altre cose, ma che in alcuni alimenti non ci dovrebbe essere. Lo zucchero si estrae dalle barbabietole da zucchero che vengono coltivate in grande quantità in Italia. Lo zucchero fa molto male alla salute perché può portare a diverse malattie, soprattutto cardiovascolari, come obesità, diabete e può favorire il formarsi di alcuni tumori.

Giovanni Togna - classe 5^A



Lo zucchero come noi sappiamo esiste di vari tipi, ad esempio lo zucchero di canna o per i diabetici, lo zucchero di cocco. Esistono un'infinità di tipi di zucchero ma quello più utilizzato da tutti è lo zucchero bianco semolato. In molti dolci (se non tutti) lo zucchero è l'ingrediente principale anche perché se non ci fosse lo zucchero il dolce sarebbe amaro (e non credo sarebbe molto buono). Lo zucchero non è presente solo nei dolci come le torte, ma è presente anche all'interno delle caramelle.

Quando si mangia qualcosa di zuccherato come in questo caso le caramelle, non bisogna farne troppo uso perché se non ti potrebbe venire il diabete che è una malattia che ti viene quando mangi troppi dolci e sei a carenza di vitamine e verdure. Ricordiamo inoltre che lo zucchero si ricava dalle barbabietole da zucchero e poi viene semolato all'interno dello zuccherificio (come quello che abbiamo qui a Pontelongo).

Adele Bordinon - classe 5^A

**LA
POESIA**

Lo zucchero proviene dalla canna
È dolce e buono
a tutti piace, grandi e piccoli.
Si mette nella maggior parte dei cibi, soprattutto
nelle caramelle
però anche se non ce ne accorgiamo
fa del male: ai denti, alla mente e ti porta il diabete
che è il peggior nemico della salute
Lo zucchero però è anche amico di tutti.

Yliass El Aidi - classe 5^A



CURIOSITÀ SULLO ZUCCHERO

di Gabriele Benvegnù - classe 5^A



QUANDO È STATO SCOPERTO?

Lo zucchero ha origini antichissime, noto agli arabi al VI secolo a.C. Viene diffuso in Europa dal VI secolo d.C. e in Italia dal VII secolo d.C.

DOVE È STATO SCOPERTO?

Proviene dalla Nuova Guinea dove, secondo i botanici, sarebbe stato addomesticato alcune migliaia di anni fa. A partire dall' 8000 a.C. è arrivato nelle Filippine, in India e poi in Indonesia.



COME SI PRODUCE?



Le radici della barbabietola vengono affettate prima di passare allo stadio successivo: la diffusione. Si tratta di un processo in cui le fettucce di barbabietola da zucchero e l'acqua scorrono in controcorrente, cosicché lo zucchero viene estratto dalle fettine.

Con il termine zucchero si indicano in modo generico una serie di composti organici costituiti da tre molecole, ovvero carbonio, idrogeno e ossigeno: in base al numero si distinguono i monosaccaridi (formati da una sola molecola, definiti anche zuccheri semplici) gli oligosaccaridi e i polisaccaridi (zuccheri composti, che presentano catene complesse di molecole). Si produce zucchero raffinato di colore bianco, zucchero biologico, integrale di canna, grezzo di canna e di un colore bruno naturale. Le differenze nutritive dello zucchero sono svariate: dal punto di vista dell'indice glicemico, ad esempio, il dibattuto saccarosio. Il saccarosio è inoltre immediatamente assimilabile.

DI
GLORIA MANFRIN
CLASSE 5^A

UNA VOLTA AVEVO TANTE PERSONE CHE MI PRENDEVANO IN GIRO. IO PIANGEVO PERCHÉ MI PRENDEVANO IN GIRO MA MIA MAMMA AVENDOMI VISTO SPENTA MI HA DATO UN PO' DI ZUCCHERO DICENDO CHE FORSE POTEVO ANDARE AVANTI CON LA VITA. AVEVA RAGIONE, COSÌ MI È VENUTA UN'IDEA: DI AIUTARE GLI ALTRI CHE AVEVANO BISOGNO E COSÌ HO FATTO ASSAGGIARE LORO LO ZUCCHERO E PIAN PIANO TUTTI HANNO COLLABORATO PER FAR CAPIRE AI BULLI CHE LORO NON POTEVANO E CHE NESSUNO POTEVA IMPEDIRCI DI AVERE AMICI, CHE NESSUNO PUÒ TOCCARCI E CHE NESSUNO PUÒ OBBLIGARCI A FAR NULLA CHE NOI NON VOGLIAMO. SE VOI VEDETE ORA GRAZIE ALLO ZUCCHERO IO SONO CIRCONDATA DA PERSONE CHE HO AIUTATO CON LA DOLCEZZA E L'AMORE PERCHÉ GLI VOGLIO BENE MA NON SOLO. QUESTE PERSONE HANNO COMPRESO CHE TUTTI SIAMO UGUALI E NESSUNO È DIVERSO E I BULLI SONO PERSONE CHE NESSUNO APPREZZA. SPERO CHE QUESTO RACCONTO VI SIA PIACIUTO!

DI ALESSIA TRISCA - CLASSE 5^A



LA POESIA

ZUCCHERO, DOLCE, SALATO
 A VOLTE SPEZIATO, DI DOLCE NATURA
 DELIZIA AVVOLGENTE DA TRATTARE
 CON CURA
 E USARE DOLCEMENTE.
 VIEN LAVORATO DA MANI SPECIALI
 SAPORE DORATO TI METTE LE ALI.
 IL CAMMINO TI APRE,
 T'ACCENDE LA VIA
 PIAN PIANO SCOMPARE
 MA TI PORTA ALLEGRIA.
 USATO NEL PANE, NEI DOLCI E IN
 CUCINA
 FA SEMPRE UN PÒ BENE E TI VIEN
 L'ACQUOLINA.
 ZUCCHERO, DOLCE, SALATO IL PIÙ
 ADORATO!

**DI TOMMASO CRESCENTE
 CLASSE 5^A**

UN PO' di storia

Lo Zuccherificio di Pontelongo

Il 26 Giugno 1908 si posa in un'ansa del Bacchiglione lo zuccherificio di Pontelongo, in grado di macinare il doppio dei grandi impianti saccariferi italiani. Nel 2020 la società italiana saccarifera COPROB acquista lo zuccherificio e diventa la sola filiera di zucchero 100% italiano producendo 280.000 tonnellate di zucchero, prodotto negli stabilimenti di Minerbio e Pontelongo. Esso durante la festa dello zucchero è visitabile grazie al trenino partente dal centro di Pontelongo. Con questo tour è possibile non solo visitare lo zuccherificio ma anche vedere come si fa lo zucchero.

IL FESTIVAL DELLA DOLCEZZA

Questo festival si festeggia tra l'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre. Tra i vari festeggiamenti nella piazza principale si svolge un ampio Luna Park. Durante questa festa si può visitare lo zuccherificio tramite il trenino.

di Emma Vittoria Ferrara - classe 5^a

La prima campagna saccarifera

Il 26 Giugno del 1908 lo zuccherificio di Pontelongo si posa in un'ansa del Bacchiglione. Come spesso capitava in quegli anni, la società era belga, gli abitanti lo chiamavano "el beglio". In quegli anni, Pontelongo conobbe il fenomeno dell'immigrazione dal rodigino, dalla Romagna ma anche dal Belgio e dall'Olanda.

La prima campagna saccarifera fu nel 1910. In quegli anni diede lavoro a molte persone. Il 14 maggio del 1944 alle ore 11.00 del mattino venne bombardato. Ancora oggi a Pontelongo il 14 maggio di ogni anno si ricorda questo evento con una cerimonia.

di Mattia Finesso - classe 5^a

La processione del voto

Dal punto di vista religioso, ma comunque collegato anche con l'aspetto civile, è importante la "Processione del Voto" che si svolge ogni prima domenica di Maggio dal 1676, anno in cui il paese venne liberato dalla peste. Nella processione la statua della Madonna viene portata in spalla lungo le vie del paese da dodici portatori a piedi scalzi; inoltre la statua della Madonna e i pellegrini attraversano anche un ponte in legno sul fiume Bacchiglione costruito per l'occasione e sostenuto da barche recanti i nomi dei santi, che unisce le due sponde del paese. Al centro del ponte, la statua della Vergine viene fatta inchinare verso oriente; di seguito viene impartita la benedizione e il celebrante pronuncia un breve discorso. Questa solennità è ancora molto sentita, richiamando migliaia pellegrini di emigrati e anche molti abitanti dai comuni limitrofi.

di Norhan Nekkach - classe 5^a



LO ZUCCHERO

Lo zucchero chiamato anche saccarosio, è un composto organico della famiglia dei glucidi disaccaridi; i glucidi sono biomolecole costituite da atomi di carbonio (C), idrogeno (H) e ossigeno (O), disaccaridi vuol dire carboidrato la cui molecola risulta dalla condensazione di due molecole di un monosaccaride, più precisamente glucosio e fruttosio, legati tra loro da un legame glicosidico dello zucchero. Per chi non lo sa accanto al normale e corretto modo di dire "lo zucchero", si può utilizzare anche "il zucchero". Impiegato esclusivamente a scopi terapeutici da Greci e Romani, furono gli Arabi che lo introdussero in Spagna e in Sicilia intorno all'anno mille, e la sua parziale diffusione nella nostra penisola avvenne grazie alle Repubbliche Marinare. Lo zucchero al corpo tende a nutrire batteri cattivi, parassiti e funghi. Rafforza l'intestino: ma l'eccesso di zuccheri provoca gonfiore, infiammazione e mancata assimilazione (assorbimento) dei nutrienti. Eliminare o limitare gli zuccheri consente di mantenere in salute le pareti intestinali e la flora batterica. Prima della diffusione dello zucchero, nei paesi europei, veniva usato il miele come dolcificante. Ci sono tre varietà di zucchero dalle quali, derivano altri prodotti: lo zucchero grezzo, il bianco ed integrale.

di Vanessa Dugo - classe 5^A



ENERGIA E DOLCEZZA

Lo zucchero è buono ma se ne metti tanto starai male. Che vita sarebbe senza lo zucchero? Eppure fino all'ottocento gran parte della popolazione non conosceva questo alimento. Lo zucchero è un'importante fonte di energia per l'organismo: estratto dalla barbabietola o dalla canna. Oggi è una merce di primaria importanza negli scambi internazionali e nell'economia dei paesi industrializzati e del terzo mondo. In commercio si trova lo zucchero: bianco - raffinato - grezzo - semi raffinato, di colore bruno per la presenza di melassa - zucchero integrale (più scuro).

di Victor Abanihem - classe 5^A



P.S: LO ZUCCHERO OLTRE AD ESSERE COMMESTIBILE, È ANCHE IL NOME DI UN CANTANTE.

LE VARIETÀ

In verità lo zucchero presente in commercio non è tutto uguale, perché ce ne sono di vario tipo, cioè lo zucchero grezzo, ottenuto dalla barbabietola, quello bianco e quello integrale, ottenuto dalla canna da zucchero.

Lo zucchero bianco è formato da una sostanza pura al 99%, il saccarosio,

chimicamente appartenente alla categoria dei carboidrati, composto da carbonio, idrogeno e ossigeno. Lo zucchero è stato inventato in Cina e India intorno al 510 a.C.

Lo zucchero normale si chiama zucchero bianco semolato. I sostituti dello zucchero sono: lo zucchero di malto, eritritolo, stevia e sciroppo di riso. Qui a Pontelongo c'è la fabbrica dello zucchero: lo zuccherificio che produce dalle barbabietole da zucchero questa preziosa sostanza.

di Diego Desirò - classe 5^A



Curiosità

Lo zucchero è da sempre il dolcificante che allietta i palati in tutto il mondo. Lo zucchero è estratto dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. Quando è nella sua versione raffinata è sotto forma di piccolissimi cristallini di colore bianco, tali cristallini sono costituiti da molecole di saccarosio, un carboidrato semplice.



Aspetti nutrizionali

La composizione nutrizionale dello zucchero è difatti per la totalità costituita dagli zuccheri semplici.

Il contenuto di altri nutrienti invece è poco rispetto a quanto si dovrebbe consumare.

La melassa, ossia il residuo della lavorazione dello zucchero è responsabile dell'aroma e del colore bruno della versione grezza.

PERCHÈ LIMITARE LA QUANTITÀ DELLO ZUCCHERO



I carboidrati entrano nel sangue e in poco tempo determinano un incremento repentino di glicemia, che protratto a lungo tempo può favorire squilibri metabolici.



di Edoardo Bizzo - classe 5^A