

# WIGWAM®

NEWS



CON **WIGWAM**, UN MONDO  
MIGLIORE ED ECOSOSTENIBILE  
**DONA IL TUO 5X1000**



Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9**

## LA RACCOLTA DEL CANTIERE PARTECIPATIVO

# Semi di cultura: un viaggio tra zucchero e cereali

### IL SOMMARIO

- SCUOLA LEOPARDI DI PONTELOGO IL NUOVO CANTIERE PARTECIPATIVO

di **Alessandra Bertaggia**

- UNA SCUOLA CHE IMPARA DALLA BARBABIETOLA, DI IERI E DI OGGI

Introduzione di **Sara Berto**

- TANTI SEMI DI CULTURA CRESCONO LE "Z" GENERATION DI PONTELOGO

Introduzione di **Giliola Dalla Libera**

- I SEMI DI CULTURA CHE DAL MAIS DIVENTANO TANTI PRELIBATI CIBI

Introduzione di **Anita Tassinato**

- OGGI PARLIAMO DI SOIA, UNO SEI SEMI PIÙ COLTIVATI NEL MONDO

Introduzione di **Giulia Cavallari**

IN COLLABORAZIONE CON  
LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM



Con il coordinamento delle insegnanti  
della Scuola Secondaria di 1° grado  
"G. Leopardi" di Pontelongo (Pd)





**Efrem Tassinato**

*Giornalista enogastronomico e chef  
Presidente di Rete Wigwam  
efrem@tassinato.it*

**A**nche questo CEP–Cantiere di Esperienza Partecipativa, nella fattispecie denominato “Semi di cultura: un viaggio tra zucchero e cereali”, prima ancora che di tecniche agronomiche e conoscenza merceologica dei prodotti è stato l’occasione per fare crescere, all’insegna del bene comune, la Comunità Locale.

**Il tema, come peraltro per tutti gli altri Cantieri Partecipativi attivati nelle Rete Wigwam, rappresenta in fondo solo un pretesto. Certamente attinente e in qualche modo anche contingente–al e per– il territorio oggetto di attenzione e del tessuto economico e sociale che lo rende vitale, ma soprattutto palestra di dialogo e comunità di intenti tra le diverse componenti che costituiscono il complesso civile.**

Componenti come sono gli enti locali, la scuola, le associazioni, le aziende, i cittadini nella loro soggettività che non si parlano, non comunicano tra di loro se non per vie burocratiche e perciò scevre della componente empatica che fa superare ed anzi, vedere come ricchezza, le diversità vedute, di opinioni e di esigenze.

**I Cantieri Partecipativi in generale e questo in particolare, rendono percorribile - perché ne forniscono il pretesto e ne viene supportato il processo - tale idea, che poi è anche una necessità, di società inclusiva e collaborativa dove ai diritti individuali abbiano a corrispondere anche dei doveri verso la Comunità Locale di cui ognuno di noi è parte.**

In questa ottica, il lavoro che viene presentato in questa raccolta, dimostra concretamente come il Comune di Pontelongo, la Scuola Secondaria di 1° Grado “Giacomo Leopardi”, lo Zuccherificio di ItaliaZuccheri/Coprob e quindi amministratori comunali, insegnanti, alunni, dirigenti e addetti dell’azienda saccarifera ma anche, direi, una discreta parte della popolazione locale che ne ha rappresentato una sorta di tifoseria, siano riusciti a “fare squadra” e sentirsi, tutti insieme, parte della stessa Comunità.

**Infine, abbiamo realizzato il passaggio di testimone tra generazioni di una storia e di una tradizione ed abbiamo fatto sentire accettati e integrati ed anzi di più, ...immedesimati, soprattutto i nuovi italiani coi quali costruire il futuro delle nostre Comunità. Che sarà più ricco perché risultato di una commistione tra la cultura autoctona con quella di tante altre che in questo territorio sono approdate negli ultimi anni.**

La diversità è ricchezza, a condizione che le diversità dialoghino e, il compimento di ciò, rappresenta il senso del nostro comune impegno.

# 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**

## SCUOLA LEOPARDI DI PONTELONGO IL NUOVO CANTIERE PARTECIPATIVO

*Semi di cultura. Un viaggio tra zucchero e cereali: è il canovaccio su cui si svilupperà il lavoro dei ragazzi del Paese della Festa della Dolcezza 2024*



**Alessandra Bertaggia**  
Insegnante alla Scuola Secondaria  
di 1° Grado "Giacomo Leopardi"  
di Pontelongo (Pd)



**Federica Giraldo**  
Insegnante alla Scuola Secondaria  
di 1° Grado "Giacomo Leopardi"  
di Pontelongo (Pd)



**La Comunità Locale  
Wigwam Saccisica**

**S**iamo le insegnanti **Alessandra Bertaggia** e **Federica Giraldo** della Scuola Secondaria di I Grado "Giacomo Leopardi" di Pontelongo.

Alessandra insegna in questa scuola dall'anno scolastico 2001/2002, mentre Federica ha iniziato a lavorare alla Secondaria "Giacomo Leopardi" dallo scorso anno scolastico.

**Siamo giunte alla realizzazione del nostro progetto con gli alunni di classe seconda perché riteniamo essere importante e arricchente vivere in modo attivo e**

**consapevole il territorio dove è inserita la nostra scuola.**

Il progetto, nello specifico, è stato sviluppato a partire dall'orto che abbiamo realizzato con i ragazzi durante quest'anno scolastico. Si tratta di un orto "dinamico" che ci sta portando a fare un vero e proprio viaggio che coinvolge tutte le discipline scolastiche; inoltre, ci sta aiutando a sviluppare un forte senso civico e di responsabilità nei nostri alunni.

**Abbiamo seminato la barbabietola, simbolo del pae-**



**SEMI DI CULTURA**  
*Un viaggio tra zucchero e cereali*





*Il grano*

se dove è inserita la scuola, e il grano, che rappresenta Pegolotte di Cona, territorio limitrofo a Pontelongo. Altre piante che stiamo vedendo crescere sono il grano-turco e la soia.

I ragazzi si sono sentiti subito coinvolti

e hanno dimostrato entusiasmo, soprattutto nei momenti dedicati al lavoro di gruppo, quando si sentono tutti presi in causa in modo attivo, partecipe e responsabile.

**Gli alunni di altre nazionalità presenti in classe si sentono parte integrata del nostro contesto scolastico e del territorio di appartenenza. Il loro è un valore aggiunto poiché portano in classe le loro esperienze e raccontano i diversi usi e costumi dei loro paesi di origine.**

Il progetto si è poi sviluppato e sono stati creati dei libri digitali sulle piante del nostro orto con le copertine create e personalizzate dagli alunni a mano li-



*La barbabietola*

bera, con tecniche artistiche e in modo creativo.

**Ai nostri ragazzi vorremmo far arrivare un messaggio di impegno e di cura nei confronti del territorio dove vivono. Tutti dobbiamo sentircene parte, nessuno escluso.**

Le curiosità emerse dagli alunni sono state



*Semi di barbabietola*




*La semina*



tante e sono tuttora presenti perché il nostro "orto culturale" ci sorprende e ci appassiona continuamente. Molte trovano risposta all'interno degli elaborati che presenteremo.

**Dei nostri ragazzi siamo rimaste colpite dall'impegno e dalla serietà che hanno dimostrato tutti, soprattutto nella fase dedicata al lavoro di gruppo che si è conclusa con la creazione e la presentazione dei libri digitali.**

Pensando all'intero percorso ci vengono in mente le parole della famosa pedagogista **Maria Montessori**, che al tempo aveva saputo vedere oltre e che ci invita a fare esperienza della natura per aiutare i ragazzi ad imparare il tempo dell'attesa.

Scheda di osservazione 

Nome della pianta: **BARBABIETOLA**  
(24)

Mese: **GENNAIO**

Giorno	Irrigazione	Crescita in cm	Riflessioni
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12	X		

SEMINA IN DATA 12/01/2024



**La natura insegna che lo svolgersi dei suoi cicli ha propri tempi da rispettare in un tempo dove tutto è veloce e accelerato. E il nostro ruolo di insegnanti ci invita più che mai a fare esperienze di questo tipo per poter dare in mano il mondo ai nostri alunni ■**

© Riproduzione riservata

**Il pluviometro**



# DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY RIVIERA DEL BRENTA**



**2024 WIGWAM CHEQUE**

**COMUNE DI STRÀ**  
Via Roma, 1 - Villa Loredan  
I-30039 Strà (Ve)  
+39 049 9804011  
stra@comune.stra.ve.it  
www.comune.stra.ve.it

Strà è un Comune italiano di 7526 abitanti della città metropolitana di Venezia in Veneto. Esteso lungo la Riviera del Brenta, e per questo caratterizzato dalla presenza di numerose ville venete (tra tutte spicca Villa Pisani), Strà è noto anche a livello economico per la presenza di numerosi calzaturifici.

Strà si estende su una superficie di 8,78 km<sup>2</sup> ed è composto di tre centri abitati: Strà (capoluogo), San Pietro e Paluello. Il territorio del Comune si estende per la maggior parte (San Pietro e Paluello) lungo la riva destra del Naviglio del Brenta, solo una piccola parte, cioè il capoluogo, è situata sulla sponda sinistra. I confini del Comune, alquanto irregolari, seguono in parte l'antico corso del fiume Brenta prima che questo, nel 1857, venisse deviato. Così subito a ponente della piazza del capoluogo si estende Novanta Padovana (e in particolare la località Oltabrenta), Vigonovo si incunea tra Strà e San Pietro, mentre Fiesco d'Arzico si estende al di là del limite nordorientale del parco di Villa Pisani.

La villa, finemente affacciata da Giambattista e Giandomenico Tiepolo e da Mengozzi Colonna, rappresenta uno dei maggiori patrimoni architettonici italiani.

**SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE**

(\*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



## COMUNE DI STRÀ

Via Roma, 1 - Villa Loredan  
I-30039 Strà (Ve)  
+39 049 9804011

stra@comune.stra.ve.it - www.comune.stra.ve.it

Strà è un Comune italiano di 7526 abitanti della città metropolitana di Venezia in Veneto. Esteso lungo la Riviera del Brenta, e per questo caratterizzato dalla presenza di numerose ville venete, Strà è noto anche a livello economico per la presenza di numerosi calzaturifici. Strà si estende su una superficie di 8,78 km<sup>2</sup> ed è composto di tre centri abitati: Strà, San Pietro e Paluello. Il territorio del Comune si estende per la maggior parte lungo la riva destra del Naviglio del Brenta, solo una piccola parte, cioè il capoluogo, è situata sulla sponda sinistra.

**SOSTENITORE**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY DELLA SACCISICA**



**2024 WIGWAM CHEQUE**

**COMUNE DI PONTELONGO**  
Via Roma, 271  
I-35029 Pontelongo (Pd)  
+39 049 9775265  
affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it  
www.comune.pontelongo.pd.it

Pontelongo è un comune italiano di 3 641 abitanti della provincia di Padova in Veneto. Molto famoso è il suo zuccherificio, risalente al 1910. Il centro di Pontelongo è posto lungo il Bacchiglione, tra la Saccisica e il Polesine. Il centro urbano è lineare, posto lungo le due sponde del fiume: a sinistra, il nucleo originario, definito dal profilo della casa patrizia Foscarini-Erizzo e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con la chiesa e lo zuccherificio. Ad unire le due parti del centro è lo storico ponte un tempo in legno, poi in pietra, poi in ferro, ora in cemento armato. Dal 1676 ogni prima domenica del mese a Pontelongo si svolge la "Processione del Voto", che ricorda il paese che 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 sostenuto da barche recanti i nomi del paese, 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 di pellegrini ed emigrati e anche molti abitanti dai Comuni limitrofi.

**SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE**

(\*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



## COMUNE DI PONTELONGO

Via Roma, 271 -35029 Pontelongo (Pd)  
+39 049 9775265

affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it  
www.comune.pontelongo.pd.it

Pontelongo è un Comune italiano di 3 641 abitanti della provincia di Padova in Veneto. Molto famoso è il suo zuccherificio, risalente al 1910. Il centro di Pontelongo è posto lungo il Bacchiglione, tra la Saccisica e il Polesine. Il centro urbano è lineare, posto lungo le due sponde del fiume: a sinistra, il nucleo originario, definito dal profilo della casa patrizia Foscarini-Erizzo e dalla covata di casette basse, da oltre un secolo sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, la parte più recente con la chiesa e lo zuccherificio.

**SOSTENITORE**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY DEL SALENTO**



**2024 WIGWAM CHEQUE**

**Az. Agrituristiche TENUTA FERRARO**  
di Stefano Ferraro  
Via Pier Paolo Pasolini, 46 - 73014 Gallipoli (Le)  
Info: info@tenutaferraro.it  
Cell. +39 348 0674069 - +39 349 0841097  
FB: tenutaferrarogallipoli - www.tenutaferrarogallipoli.it

La Tenuta Ferraro è situata nelle campagne nei pressi di Gallipoli, e offre camere climatizzate con WiFi gratuito, spaziose, luminose e arredate con gusto in modo tradizionale. Vi troverete anche un ristorante e un bar, dove potrete gustare una colazione a buffet.

La struttura, immersa in un uliveto, vanta un grande giardino e una terrazza solarium, che potrete utilizzare nelle giornate di bel tempo. La Tenuta Ferraro dista 800 m dalla spiaggia di Lido San Giovanni, 1,4 Km dalle rinomate spiagge di Baia Verde, circa 3,4 km dal Centro Storico di Gallipoli, dove perdersi tra le caratteristiche stradine, le chiese e i negozi. Nella Tenuta si utilizzano prodotti di prima scelta, per mettere nei piatti tutto l'amore degli ingredienti locali genuini. La tradizione culinaria salentina, ricca di storia e di sapori provenienti da secoli di contaminazioni, viene valorizzata da preparazioni moderne per esaltare la qualità del piatto.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

(\*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



## TENUTA FERRARO

Azienda agrituristiche di Stefano Ferraro

Via Pier Paolo Pasolini, 46 Gallipoli (Le)  
Cell. +39 348 0674069 - +39 349 0841097  
www.tenutaferrarogallipoli.it  
info@tenutaferraro.it - FB: tenutaferrarogallipoli

La Tenuta Ferraro è situata nelle campagne nei pressi di Gallipoli e offre camere climatizzate con WiFi gratuito, spaziose, luminose e arredate con gusto in modo tradizionale. La struttura, immersa in un uliveto, vanta un grande giardino e una terrazza solarium, che potrete utilizzare nelle giornate di bel tempo. La Tenuta dista 800m dalla spiaggia del Lido di San Giovanni.

**WIGWAM CHEQUE 10%**



I WIGWAM CHEQUE possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in WIGWAM CHEQUE. Chi incassa WIGWAM CHEQUE, a sua volta potrà risponderli negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidaristico dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.



# 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**



**Sara Berto**

Assessore Istruzione  
e Cultura del Comune  
di Pontelongo (Pd)

Corrispondenza dalla  
Comunità Locale  
Wigwam Saccisica

Lavoro candidato  
al Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2024  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
➔ [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it)



**SEMI DI CULTURA**  
Un viaggio tra zucchero e cereali



**La Comunità Locale  
Wigwam Saccisica**

## UNA SCUOLA CHE IMPARA DALLA BARBABIETOLA, DI IERI E DI OGGI

*Ecco i primi lavori di "Semi di cultura", il progetto del Cantiere Partecipativo della Scuola Secondaria di 1° grado "G. Leopardi" di Pontelongo (Pd)*

**C**oltivare a scuola è senz'altro un modo per imparare a conoscere il proprio territorio, il funzionamento di una comunità, l'importanza dei beni comuni e dei saperi altrui. È importante che le scuole incoraggino gli studenti a conoscere e ad apprezzare il proprio mercato agroalimentare. L'orto scolastico rappresenta uno strumento di educazione ecologica in grado di riconnettere i ragazzi con le radici del cibo e della vita.

Questa conoscenza fornisce loro una solida base culturale, un senso di identità e incrementa alla partecipazione attiva nella vita civica, il tutto contribuendo a un futuro più consapevole e

sostenibile. Le insegnanti possono svolgere un ruolo cruciale nella guida degli studenti alla conoscenza della coltura agricola; un sentito grazie alle professoressa **Alessandra Bertaggia** e **Federica Giraldo**, che hanno contribuito a creare un orto didattico della barbabietola da zucchero e del grano all'interno della nostra scuola secondaria di primo grado.

**L'orto didattico è uno straordinario strumento di sviluppo di capacità relazionali e di arricchimento della dimensione di gruppo, attraverso la scoperta del piacere - ma anche della fatica di collaborare, di ascoltarsi e sostenersi in vista di un obiettivo comune, attraverso la soddisfazione**



### SEMI DI CULTURA

Il lavoro dei ragazzi della Scuola Secondaria di 1° grado "G. Leopardi" di Pontelongo (Pd)

### LA BARBABIETOLA DA ZUCCHERO





**condivisa per i risultati ottenuti ma anche del dispiacere per quelli inattesi sviluppando capacità di relazione e interazione con diverse e diversificate persone che a geometrie variabili compongono il gruppo di riferimento.**

Gli/le insegnanti che insieme a loro hanno perseguito e condiviso lo stesso obiettivo; gli studenti non direttamente coinvolti dal progetto che sono stati resi partecipi attraverso la narrazione dell'esperienza; le famiglie contagiate dal loro entusiasmo. A rafforzamento di questo ponte tra scuola e famiglia, l'orto può essere proposto come spazio di accoglienza e di socializzazione.

**I ragazzi percepiscono e fanno esperienza della complessità - del mondo vegetale, del sistema ecologico, riappropriandosi della concretezza e comprendendo la differenza tra reale e virtuale (diventando uno strumento pedagogico).**

Interpretano la sfera emozionale e la sensorialità come strumenti di conoscenza; fami-

liarizzano con il senso della temporalità, fatta di cicli, di vita e di morte. Affrontano il significato del territorio che li circonda, dello sconosciuto, superando il timore dello sporcarsi, riappropriandosi del piacere per la "sporchevolezza" della terra.

**Esplorando i fenomeni con approccio scientifico, sviluppando capacità di osservazione: descrivono lo svolgere dei fatti, formulano domande e ipotesi, imparano a soffermarsi sui dettagli e affinano la capacità di confronto, ed esempio tra somiglianze e differenze, tra il**



**prima e il dopo. Sviluppano la capacità di esprimere e raccontare in forma strutturata le esperienze vissute; imparano a usare strumenti appropriati e specifici; comprendono l'utilità dello sforzo di costruzione di un'idea, della progettazione.**

L'Amministrazione auspica che il progetto dell'orto didattico e il ricercare la memoria del territorio, attraverso i prodotti che lo contraddistinguono, possa ripetersi, memore anche della feconda esperienza dello scorso giugno quando la scuola primaria e secondaria di primo grado hanno potenziato le loro competenze attraverso ricerche e interviste imperniare sulla barbabietola e la storicità dello zuccherificio di Pontelongo.

**Quest'anno a seguito dell'avvenuto gemellaggio con il paese di Minerbio, ci aspettiamo un rafforzamento dei legami fra i due unici paesi in grado di vantare gli ultimi due zuccherifici rimasti in Italia ■**

© Riproduzione riservata





**Elena Pinato**  
di anni 13  
di Correzzola (Pd)



**Marouan El Akkaoui**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

# LA BARBABIETOLA

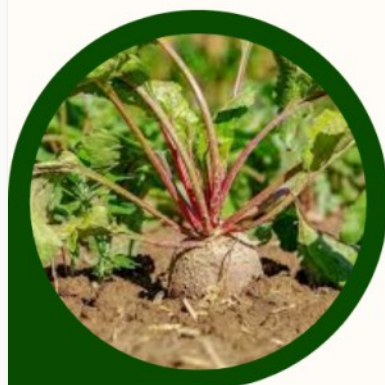
**NOME**

**SCIENTIFICO:**

*Beta vulgaris*

La barbabietola è una pianta angiosperma dicotiledone appartenente alla famiglia Amaranthaceae. Ne esistono diversi tipi: da zucchero, da orto, da foraggio e destinate all'alimentazione del bestiame. È una pianta erbacea biennale in coltivazione, raramente perenne, a radici fittonanti, con fusti che possono arrivare a 1-2 m di altezza. Le foglie sono a forma di cuore, lunghe 5-20 cm nelle piante selvatiche. La barbabietola da zucchero è una fonte di edulcorante e saccarosio (zucchero). Appartiene alla famiglia dei Chenopodiaceae. Per fare lo zucchero si usano le radici. Fu scoperta dallo scienziato tedesco **Franz Karl Achard**. La barbabietola da zucchero predilige terreni profondi, di medio impasto, ricchi di sostanza organica e con buona capacità idrica. Il pH migliore è quello neutro (pH 6,5-7): da evitare i terreni acidi e con ristagni idrici. Il clima migliore per la sua coltivazione è quello temperato caldo.

## Valori nutrizionali della barbabietola



Le barbabietole contengono le vitamine A, B, B1, B2, B3 e C. Prendendo in considerazione 100 grammi di barbabietola, si possono trovare:

- 91,3 g di acqua
- 1,1 g di proteine
- tracce di lipidi
- 4 g di carboidrati
- 4 g di zuccheri solubili
- 2,6 g di fibra totale
- 84 mg di sodio



**Lo Zuccherificio di Pontelongo (Pd)**

### CURIOSITÀ

La storia della barbabietola da zucchero inizia nei primi anni del 1600, quando l'agronomo francese **Olivier De Serres** descrisse alcuni tipi di bietola "da poco giunti dall' Italia" che, dopo la cottura, davano un succo simile allo sciroppo di zucchero.



*I semi della barbabietola*





**Souhaib Elfaouzaoui**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

# LA BARBABIETOLA

NOME

SCIENTIFICO:

*Beta vulgaris*

Lo zuccherificio di Pontelongo sorse il 26 giugno 1910 e venne localizzato in un'ansa del Bacchiglione. Attualmente produce 280.000 tonnellate di zucchero (bianco e grezzo).

## Come si fa lo zucchero?

Per fare lo zucchero si usano le radici, vengono affettate (trinciatura) prima di passare allo stadio successivo (diffusione). Si tratta di un processo in cui le fettucce di barbabietola da zucchero e l'acqua scorrono in controcorrente; in questo modo lo zucchero viene estratto dalle fettine per diffusione. Nello specifico, la procedura consiste nell'estrarre dai vegetali del saccarosio la molecola prodotta per fotosintesi clorofilliana a partire dall'acqua assorbita dal terreno e dall'anidride carbonica dell'atmosfera.



Lo Zuccherificio di Pontelongo (Pd)

## LA COPROB

**La Coprob è l'unica filiera di zucchero 100 per cento italiano con una produzione di 280.000 tonnellate/anno, realizzata dallo zuccherificio di Pontelongo.**

## Le nostre barbabietole a scuola

Abbiamo seminato le nostre barbabietole a scuola nel mese di gennaio 2024. Le piantine sono molto belle e ci stanno dando tanto soddisfazione. Noi alunni ne siamo molto entusiasti!





# LA BARBABIETOLA

Nome Scientifico =

Beta Vulgaris Vat

Ing = beets

Früh = bitternäse

Zeilesto = Zuckerrübe





# 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



**La coltivazione del grano, una delle più importanti colture del nostro tempo, si è estesa e adeguata alle esigenze dell'uomo**



**La Comunità Locale  
Wigwam Saccisica**

## TANTI SEMI DI CULTURA CRESCONO LE "Z" GENERATION DI PONTELONGO

*Questa è la volta del grano, con: Sofia, Irene, Giulia e Beatrice della Scuola G. Leopardi che sperimenta una didattica basata sul fare e sul raccontare*

**O** cchi attenti e curiosi, di tanti colori e forme puntati su di me. Mi sento osservata e quasi imbarazzata per l'inaspettata accoglienza ricevuta. Un incontro che io pensavo fosse con le docenti si trasforma in uno scambio in classe con i ragazzi. La presentazione del loro progetto, la spiegazione delle loro attività.

Varcare la porta di una scuola ci può stare, entrare in classe con le professoressa e i ragazzi che mi invitano ad entrare mi spiazza non poco. In

me nasce una curiosità di vivere questa esperienza che di certo non avevo preparato, che va oltre tutte le cose. Appoggio la borsa e con essa tutte le risposte alle "consuete" domande che le professoressa mi fanno in merito al Concorso Wigwam Stampa Italiana.

**Un profondo sorriso invade il mio viso e mi lascio andare al ricordo di quando dietro a quei banchi sedevo anch'io. Beh, ecco, magari senza indagare troppo su quanto tempo è passato ■**

© Riproduzione riservata



SEMI DI CULTURA

Il lavoro dei ragazzi della Scuola Secondaria di 1° grado "G. Leopardi" di Pontelongo (Pd)

**IL GRANO**





**Sofia Mori**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)



**Irene Zampieri**  
di anni 13  
di Correzzola (Pd)

Con grano o frumento (detto anche Triticum) si indica sia la pianta sia le cariossidi di tale pianta; è un genere della famiglia graminacee, cereale di antica coltura, la cui area d'origine è localizzata tra Mar Mediterraneo, Mar Nero e Mar Caspio.

## *I nutrienti del grano*

- molti carboidrati
- amido
- diversi sali minerali

### IN QUALI ALIMENTI POSSIAMO TROVARE QUESTI NUTRIENTI DEL GRANO?

- nel pane
- nella crusca (è il residuo della macinazione del grano)
- in tanti altri cibi contenenti farina



## *I valori nutrizionali*

Il chicco di grano è la riserva energetica della pianta. Al suo interno si trovano l'amido, e il germe, ricco di proteine, vitamina E, grassi insaturi e sali minerali.

### CALORIE E COMPOSIZIONE CHIMICA DI 100 G DI GRANO

- Acqua (g) 12
- Energia (kcal) 336
- Proteine (g) 12.3
- Lipidi (g) 2.6
- Colesterolo (mg) 0
- Carboidrati disponibili (g) 65.2
- Fibra totale 9.7



Il grano richiede un terreno ben lavorato, profondo, fertile e ben drenato. L'esposizione deve essere soleggiata e ventilata. La semina si effettua in autunno o in primavera, a seconda della varietà, con una densità di 200-300 kg di seme per ettaro. Solitamente viene piantato in campi ampi. È una pianta molto coltivata in Italia ormai da parecchi anni. La coltivazione del grano, una delle più importanti colture del nostro tempo, si è estesa e adeguata alle esigenze dell'uomo. Le varietà originarie, il grano monococco e l'Emer, si sono evolute in una pianta ad alto rendimento.





# IL GRANO

NOME  
SCIENTIFICO:

*Triticum*



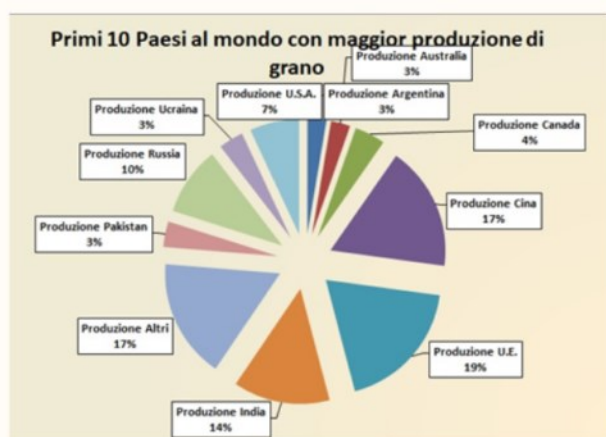
**Giulia Alvarez**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)



**Beatrice Michiante**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

## Gli allergeni

Le proteine che possono provocare un'allergia al grano sono molte: le albumine, le globuline e il glutine. Il glutine è un complesso proteico le cui componenti sono presenti nella cariosside. Le globuline e le albumine si trovano invece soprattutto nel guscio più esterno del chicco. I sintomi dell'intolleranza al glutine, come detto, pur se più lievi sono molto simili a quelli della celiachia. Si manifestano subito dopo aver mangiato alimenti che contengono glutine e consistono in: gonfiore addominale, crampi allo stomaco, mal di testa, dissenteria e sonnolenza.



## Differenza tra grano duro e grano tenero

Il **grano tenero** ha chicchi piuttosto tondeggianti e morbidi, opachi e friabili, che si spezzano facilmente. Dalla macinazione del grano tenero, che ha una buona estensibilità e una medio-bassa tenacità, si ottiene la farina bianca dai grani molto sottili. Nel grano tenero c'è anche un alto indice glicemico, ci sono meno proteine rispetto al grano duro e il livello di assorbimento dell'acqua è minore.

Il **grano duro**, che presenta lunghe reste, si presenta invece a chicchi allungati e spigolosi di consistenza molto dura, difficili da rompere.

La sua macinazione porta infatti allo sfarinato, conosciuto come semola, caratterizzato da granuli più grossi e ricchi di carotenoidi.

Il grano duro ha un'estensibilità piuttosto bassa, ma un'elevata tenacità ed è utilizzata per la pasta secca (semola a granuli grandi) e anche per la panificazione (semola a granuli più piccoli), in quantità ridotte e solitamente mischiata con la farina di grano tenero.

Il grano duro contiene più proteine rispetto a quello tenero, assorbe più acqua e ha un elevato potere saziante.







## GRANO IN ALTRE LINGUE

Inglese = wheat  
 Francese = grains  
 Tedesco = weizen  
 Spagnolo = grano  
 Russo = зерно

Nel 1925 ci fu la "Battaglia del Grano" per intensificare la coltura dei cereali; si impose l'impiego di minerali nazionali per la produzione siderurgica; fu vietata la costruzione di edifici di lusso e di nuovi esercizi pubblici; si estese la giornata lavorativa a nove ore e si diminuirono i dipendenti statali. Nel 1931, solo sei anni dopo il lancio della campagna, grazie alla "Battaglia del Grano", il Regno d'Italia riuscì ad eliminare un deficit nella bilancia commerciale di cinque miliardi di lire e a soddisfare quasi pienamente il suo fabbisogno di frumento, arrivando ad una produzione di 81 milioni di quintali. Nel frattempo, si rese necessario un piccolo quantitativo di frumento in più, per via dell'aumento della popolazione, ma le importazioni invece che crescere, diminuirono. L'aumento di produttività agricola generato dalla Battaglia del Grano favorì lo sviluppo economico locale nel lungo periodo. La Battaglia del Grano venne sostenuta da varie persone, tra le quali Benito Mussolini che volle fare anche una fotografia per far sapere che ne era a favore.



*Piazza C. De Lotto, 15, 30010 Pegolotte VE, Italia  
 Monumento dedicato alla spiga, Battaglia del  
 Grano, 1925*

## LE NOSTRE RIFLESSIONI

Noi pensiamo che questa sia un'esperienza di ricerca, ma anche di sperimentazione della crescita delle piante. Ci siamo molto acculturati su come coltivarle e abbiamo scoperto cose che non sapevamo e che non avremmo mai immaginato.





# IL GRANO





# WIGWAM

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**

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

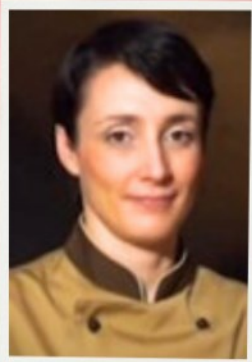
**Quote associative 2024**

- 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**



**Anita Tassinato**  
Redazione  
Wigwam News

Lavori candidati  
al Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2024  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
→ [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it)



**La Comunità Locale  
Wigwam Saccisica**

## I SEMI DI CULTURA CHE DAL MAIS DIVENTANO TANTI PRELIBATI CIBI

*Una piccola storia del mais composta e raccontata dalle alunne del Cantiere Partecipativo della Scuola Secondaria di 1° Giacomo Leopardi di Pontelongo*

**I**n un'epoca in cui la sensibilità ambientale e la sostenibilità sono sempre più al centro dell'attenzione, l'educazione agraria assume un ruolo fondamentale nell'educare le giovani generazioni al rispetto e alla cura della Terra.

Un esempio significativo di questo impegno è l'iniziativa portata avanti dalla *Scuola Leopardi di Pontelongo*, che ha deciso di immergere i suoi studenti nel mondo dell'agricoltura attraverso la semina e la crescita di grano, granturco, soia e barbabietola.

Questo progetto, mira non solo a insegnare tecniche di coltivazione sostenibile, ma anche a sensibilizzare gli studenti sull'importanza dell'agricoltura per la nostra alimentazione e l'ambiente. Attraverso questo approccio pratico, gli studenti hanno l'opportunità di vedere direttamente il ciclo di vita delle piante e di comprendere l'interconnessione tra le pratiche agricole e gli impatti ecologici e sociali che ne derivano.

Le sementi di grano, mais, soia e barbabietola sono più di semplici inizi di una coltivazio-







ne; sono simboli di vita e crescita. Ogni seme piantato rappresenta una speranza per il futuro, un futuro di abbondanza e sicurezza alimentare. Attraverso il miglioramento delle tecnologie di coltivazione e una maggiore consapevolezza delle pratiche agricole sostenibili, possiamo continuare a contare su queste preziose risorse per nutrire il mondo. Con un occhio attento alla biodiversità e alla salute del suolo, l'agricoltura moderna può prosperare, assicurando che queste semi continui a essere il cuore pulsante della nostra esistenza collettiva.

**Una visione questa che permetterà ai ragazzi di contestualizzare gli ambienti e i paesi in cui vivono, dove la tradizione di agricoltore è stata tramandata di generazione in generazione o in alcuni casi è**

**stata intrapresa da poco tempo. Quello che fa piacere constatare è la nuova e diversa dimensione che la terra e la sua coltivazione rappresenta in questi tempi: non più trascorrere ore ed ore all'interno di un edificio chiuso e scollegato dalla natura, che se per alcuni aspetti può dare sicurezza sotto tanti punti di vista, per altri ci costringe a ritmi e a tempi a**

**volte lontani da quelli della natura.**

La voglia di riprendere e ritornare ad una dimensione "più umana" sta facendo innamorare sempre di più a lavori che per troppo tempo sono stati associati a chi non aveva la possibilità di studiare e che nella società rappresentava lo scalino basso della piramide.

**Oggi, come ben sappiamo, anche l'agricoltura rappresenta un ambito di nuove applicazioni tecnologiche e di studi approfonditi. Non ci si improvvisa agricoltore e non lo si diventa dalla sera alla mattina.**

Una grande riqualificazione di questo mestiere è sicuramente uno dei messaggi che si evince dai lavori fatti nella *Scuola Leopardi di Pontelongo* ■

© Riproduzione riservata







**Hanane Saadi**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

# IL MAIS

NOME

SCIENTIFICO:

*Zea Mays*

## *I valori nutrizionali*

100 g di mais apportano circa 365 calorie e contengono 10,37 g di acqua, 9,42 g di proteine, 4,74 g di lipidi, tra cui 0,667 g di acidi grassi saturi, 1,251 g di acidi grassi monoinsaturi e 2,163 g di acidi grassi polinsaturi.

Il mais è una **buona fonte di carboidrati** e contiene anche numerosi antiossidanti, come **vitamina A** e carotenoidi, **vitamina C** e **vitamina E**. Il mais contiene una **buona quantità di fibre**. Le fibre aiutano a rallentare la digestione dei carboidrati amidacei; quindi, hanno un effetto minore sulla glicemia.

## *Alimenti con il mais*

Nei **prodotti da forno** si usa il mais per migliorare l'aspetto della crosta.

È presente inoltre nelle farine latte, nelle gelatine, nei precotti, nelle salse come la maionese. Inoltre, si trova in commercio lo sciroppo di glucosio ottenuto dal mais, che **può sostituire lo zucchero**.

Il **mais è un cereale** e può essere introdotto nella dieta in sostituzione di altre fonti di carboidrati, come pasta, riso, cous cous, farro o altri cereali.



## *Il Pop Corn*

Il mais è originario dell'America centrale e i popcorn più antichi, risalenti a mille anni fa, sono stati trovati in Perù e nello Utah (Stati Uniti). Furono quindi gli abitanti del nuovo continente (indiani, inca, maya) ad "inventarlo". Il popcorn, nello specifico, è fatto di chicchi di mais che, scaldati, esplodono per l'espansione dell'umidità interna. Si tratta di un alimento ottenuto tramite il **riscaldamento di chicchi di mais**. Viene generalmente cosparsa di sale oppure di zucchero, ma esistono numerose varianti. Viene consumato sia caldo che freddo e spesso servito nei cinema.







# IL MAIS

NOME

SCIENTIFICO:

*Zea Mays*

**Farah Elfouzaoui**

di anni 13

di Pontelongo (Pd)

## La preparazione del Pop Corn

Per la preparazione casalinga dei popcorn, è possibile utilizzare una padella con fondo spesso e coperchio, unta leggermente d'olio. La si pone su fuoco vivo con una quantità di chicchi che non coprano completamente il fondo. Quando i primi chicchi cominciano a scoppiare, la si scuote in modo da far rotolare i chicchi sul fondo per evitare bruciature. Terminata la cottura, togliere il coperchio per lasciare evaporare l'umidità.



## La storia del mais

Il mais è nato circa 9.000 anni fa in Messico ed è stato portato per la prima volta in Europa da **Cristoforo Colombo** nel **1493**. Nei primi decenni del Cinquecento si diffuse dalla penisola iberica alla Francia meridionale, all'Italia settentrionale e ai Balcani. Molti storici ritengono che il mais fu coltivato originariamente nella valle di Tehuacan del Messico. Il nome del mais, anche chiamato granoturco, è di origine spagnola (maíz).

### CURIOSITÀ



**IL MAIS NERO** - Con il nome di **Mais Spinoso Nero** si indica una popolazione di mais le cui piante raggiungono un'altezza di circa **230-240 cm** che sono caratterizzate da una sola spiga, la cui inserzione è posta a circa **105-110 cm** da terra. È di origine azteca, ma da qualche anno si produce anche in Italia. Il mais nero è un cereale che viene da lontano. La sua storia inizia più di 2000 anni fa.



IL NOSTRO "ORTO CULTURALE": IL MAIS





**Nicole Crecca**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

## Thanksgiving Story



The Pilgrims were a group of people from England who came to America to start a new life. They wanted religious freedom.

In 1620, 104 Pilgrims crossed the Atlantic Ocean on a small ship called Mayflower.

They wanted to start their new life in northern Virginia, but bad weather pushed their ship to a land that is now the state of Massachusetts.

They decided to stay there and named their new home Plymouth. The Pilgrims arrived in America in November 1620. The first winter was very difficult.

The Pilgrims didn't know how to farm or hunt. Fifty of the colonists died of hunger, cold and sickness. In America there were the Wampanoag, native Americans who lived on the land where the Pilgrims decided to make their new home.



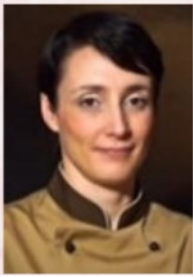
The Wampanoag were farmers who helped the Pilgrims to build their houses and taught them to grow corn, beans, squash and tobacco. The name Wampanoag means People of the First Light. They also hunted and fished.

During summer they lived near the ocean and caught fish, lobsters and dug clams. During winter, the Wampanoag travelled inland, hunted animals, and lived in wigwams.









**Anita Tassinato**  
Redazione Wigwam News  
e pasticceria del Circolo  
di Campagna Wigwam  
"Arzerello" APS



## Muffin di mais e lamponi

Questi soffici muffin ai lamponi sono preparati con la farina di mais. Un mix perfetto tra la rusticità del dolce fatto in casa e i frutti rossi, che aggiungono colore a questi dolcetti.

Sono perfetti per la colazione, la merenda o per concludere una cena. Si può sostituire la farina di mais, con altre varietà, tipo mais nero spinoso o corvino.

### INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

- 150 g lamponi
- 150 g di farina di mandorle
- 3 uova
- 25 g di mandorle tritate
- 1 bustina di lievito
- 150 g di farina di mais
- 150 g di zucchero
- 130 ml di olio di arachide
- la buccia grattugiata di due limoni

### PREPARAZIONE

Mescolate la farina di polenta con quella di mandorle, lo zucchero e il lievito in una ciotola.

Battete leggermente le uova con la scorza dei limoni e l'olio (o il burro fuso). Poi unite le uova alle farine mescolate. Mettete il composto nel frigorifero per circa 15 minuti.

Foderate 12 stampini per muffin con altrettanti pirottini o pezzetti di carta da forno. Unite i lamponi all'impasto freddo e mescolate molto delicatamente per evitare che si rompano.

Quindi riempite gli stampi per circa i due terzi. Cospargete la granella di mandorle e infornate a 180° per 15-20 minuti, finché i muffin risulteranno dorati e croccanti.

Levate i muffin dagli stampi appena tiepidi e lasciateli raffreddare su una griglia.





# 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**



**Giulia Cavallari**

Ufficio Comunicazione  
COPROB-Italia Zuccheri  
di Minerbio (Bo)

Lavori candidati  
al Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2024  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
➔ [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it)



**La Comunità Locale  
Wigwam Saccisica**

## OGGI PARLIAMO DI SOIA, UNO DEI SEMI PIÙ COLTIVATI NEL MONDO

*Dalla coltivazione della barbabietola da zucchero a quella della soia, vegetali base per l'alimentazione moderna, largamente diffusi ma poco conosciuti*

**S**ono Giulia Cavallari e mi occupo della comunicazione istituzionale dell'unica realtà che produce zucchero in Italia: la cooperativa COPROB-Italia Zuccheri.

Sono entrata in azienda ancora studentessa, facendo la prima campagna saccarifera nell'estate tra la quarta e la quinta liceo e... non me ne sono più andata! Dopo sei campagne in fabbrica sono passata in ufficio, cambiando diverse mansioni fino a quella attuale.

**Perché questo preambolo personale? Perché, quando**

**entrata non sapevo niente di zucchero (a parte che ne ero golosa), di come si producesse, di cosa fosse una cooperativa, neppure come si facesse un fax! Ho però incontrato persone che mi hanno insegnato, con pazienza e dedizione, e che mi hanno trasmesso la passione per il lavoro e questa azienda.**

Il sapere è un bene prezioso che va preservato e consegnato a chi verrà dopo di noi, aggiungendo ad ogni passaggio di testimone la correzione degli errori e l'inserimento di innovazioni. È quello che da oltre ses-



**SEMI DI CULTURA**  
Il lavoro dei ragazzi della Scuola Secondaria di 1° grado "G. Leopardi" di Pontelongo (Pd)

**LA SOIA**





sant'anni fa COPROB-Italia Zuccheri, non solo assumendo giovani, ma anche creando occasioni formative per i propri agricoltori e dialogando con le scuole di ogni ordine e grado.

**Ci piace raccontare il nostro prodotto, da dove viene, il valore della coltivazione della barbabietola per la sostenibilità e dell'essere una cooperativa.**

Il nostro sguardo è sempre rivolto al domani: se così non fosse stato oggi l'Italia non avrebbe più un granello di zucchero italiano, gli agricoltori avrebbero perso una coltura importante da inserire nella rotazione con un grande danno per i terreni e per l'ambiente e i dipendenti non avrebbero più un lavoro.

**Nel declinare le nostre azioni al futuro a nostra volta impariamo**

**dai giovani e applichiamo alla tradizione le innovazioni che portano, in un circolo virtuoso di crescita di tutti.**

Nel 2022 abbiamo avviato un per-corso rivolto a giovani agricoltori per accompagnarli nella crescita personale e aiutarli a diventare imprenditori agricoli, mostrando loro non solo il mondo della bieticoltura, ma

creando occasioni di incontro con professionisti nostri partner.

**Questo è il valore della cooperazione per noi: mettere le conoscenze a fattor comune per una crescita umana e professionale che abbia ricadute positive non solo sul singolo ma sull'intera organizzazione e sui territori in cui operiamo.**

Di seguito il lavoro sulla soia degli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado "G. Leopardi" di Pontelongo (Pd), che ci racconta l'importanza di conoscere i cereali e la natura che ci circonda per imparare a rispettarla, per un futuro più consapevole e sostenibile ■

© Riproduzione riservata







**Giovanni Benvegnù**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

# LA SOIA

NOME

SCIENTIFICO:

*Glycine Max*

La **soia** è un legume che viene largamente usato per l'alimentazione dell'uomo e degli animali da allevamento. Ad oggi è uno dei prodotti alimentari più coltivati nel mondo. La produzione mondiale si attesta a circa **353 milioni di tonnellate**. Nella soia sono presenti ben 36 grammi di proteine ogni 100 grammi di prodotto.

Ecco i valori nutrizionali della soia secca; nello specifico 100 g di soia secca apportano:

- 407 kcal
- Proteine 37 g
- Lipidi 19 g
- Carboidrati 23 g
- Zuccheri 11 g
- Fibra 12 g

La soia oggi è riconosciuta come un allergene nell'industria alimentare. I sintomi sono molto marcati e scatenati direttamente dal sistema immunitario. In aggiunta ai comuni fastidi dell'intolleranza, si riscontra prurito, orticaria, febbre, calo della pressione, problemi respiratori e anche shock anafilattico nei casi più gravi.

## Territorio di coltivazione della soia

Oggi la soia è coltivata in tutto il mondo. I primi cinque produttori sono, nell'ordine, Stati Uniti, Brasile, Argentina, Cina e India. Nonostante questo, la produzione di soia nei paesi extra-asiatici è destinata in gran parte all'alimentazione degli animali e all'esportazione. Invece, nel nostro Paese, la soia cresce bene in Pianura Padana.



### SOIA IN ALTRE LINGUE



Son nom en Français est: **soja**



His name in English is: **soya**



Is é a ainm i nGaeilge: **soighe**



Su nombre en Español es: **soja**



Sein Name auf Deutsch ist: **Soja**



Navnet på norsk er: **soya**



Jej názov v slovenčine je: **sója**



Emri i saj në shqip është: **soja**





**Riccardo Favarin**  
di anni 13  
di Pontelongo (Pd)

# LA SOIA

NOME

SCIENTIFICO:

*Glycine Max*

La soia è una pianta originaria dell'estremo Oriente e la sua coltivazione è iniziata 5000 anni fa, in Cina. La soia è arrivata in Occidente tra l'Ottocento e il Novecento.

A quel tempo l'imperatore chiamò questo legume "**Tatou**" (grande fagiolo). In Italia, **la prima "grande" esportazione** di soia avvenne nel **1804**, quando un veliero americano che tornava negli Stati Uniti ne trasportò un carico come zavorra. **La prima piantagione commerciale** fu allestita nel **1929**; l'uso della soia si è enormemente diffuso dopo la Seconda Guerra Mondiale.

## CURIOSITÀ

La soia venne inserita fra le cinque **piante sacre**, assieme a riso, frumento, orzo e miglio. Oltre che un alimento, nell'antichissima tradizione **medica cinese**, la soia veniva consigliata per curare i dolori alle ossa, per i crampi, per i disturbi digestivi e per i problemi del cuoio capelluto.



## Le nostre piantine di soia a scuola

Abbiamo osservato con attenzione le piantine di soia del nostro orto a scuola e pensiamo che stiano crescendo molto bene e velocemente. Inoltre, sembrano sane. La terra è un po' secca, ma la annaffiamo spesso. Speriamo tutti che facciano molti baccelli di soia, sarebbe molto bello! Ci siamo messi d'impegno a farle crescere bene e non vogliamo assolutamente farle morire.







Elena Pipinato e Giulia Barbierato

DISEGNO DI ELENA PIPINATO E GIULIA BARBIERATO DI ANNI 13 DI PONTELONGO (PD)