Anno XXXII—Numero 71 - 20 MARZO 2022

WIGWAM NEWS

Cantieri di Esperienza Partecipativa
C.E.P. 21·22
Progetto finanziato dalla Regione del Veneto con risorse statali del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali

Weekly Ten News WWTN

IL PREMIO WIGWAM 2022
THE 2022 WIGWAM AWARD

Mountain Partnership

Mediapartner

UNAGA

ifaj

Wigwam Clubs Italia - Wigwam Circuit
EUROPEAN CLIMATE PACT AMBASSADOR

1. **La Barriera Corallina, la più grande struttura vivente è a rischio**
   The Reef, the largest living structure is at risk
2. **Selezione di api mellifere capaci di difendersi meglio**
   Selection of honey bees able to defend themselves better
3. **Certificazione Mipaaf per un vino sostenibile**
   Mipaaf certification for a sustainable wine
4. **In arrivo fondi europei all'agricoltura per rincari e crisi ucraina**
   European funds are coming to agriculture for price increases and Ukrainian crisis
5. **Italy Beer Week: un tour nazionale a tutta birra !**
   Italy Beer Week: a full beer national tour!
6. **Saper(e)Consumare : scuole in gara**
   Knowing how (&) to Consume: schools in competition
7. **Reddito integrativo per la montagna lombarda**
   Supplementary income for the Lombard mountains
8. **Parco Dolomiti Bellunesi e Provincia di Belluno per il Premio Wigwam Stampa Veneta 2022**
   Dolomiti Bellunesi Park and the Province of Belluno promote the Wigwam Stampa Veneta 2022 Award
9. **"Terra SOS Scienza" alla XX ed. di Sperimentando 2022**
   "Terra SOS Scienza" at the XX ed. of Experimenting 2022
10. **Galles: la vodka "circolare" con il latte di pecora e....non solo**
    Wales: "circular" vodka with sheep's milk and... .not only

Foto di Matti da Pexels

WIGWAM® NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

1. La Barriera Corallina, la più grande struttura vivente, è a rischio

La più grande struttura vivente del mondo, la Grande Barriera Corallina australiana, sta suscitando preoccupazioni a causa delle temperature oceaniche alla media dovute, uno degli effetti del cambiamento climatico, per un nuovo evento di sbiancamento di massa che potrebbe distruggerla ulteriormente. La Grande Barriera Corallina costituisce circa il 10% degli ecosistemi di barriera corallina del mondo ed è uno dei sistemi naturali più conosciuti e complessi sulla Terra. Oggi la barriera corallina è un parco marino e un'area del patrimonio mondiale, supporta una serie di attività commerciali e attira ogni anno milioni di visitatori che vengono a godersi la sua bellezza sopra e sotto l'acqua. Quindi è anche una potenza economica, che contribuisce con oltre 6,4 miliardi di dollari all'anno all'economia australiana e circa 64.000 posti di lavoro a tempo pieno. La Grande Barriera Corallina è unica in quanto si estende per oltre 14 gradi di latitudine, dalle zone di estuario poco profonde alle acque oceaniche profonde. All'interno di questa vasta distesa si trova una gamma unica di comunità ecologiche, habitat e specie, che rendono la barriera corallina uno degli ecosistemi naturali più complessi del mondo.Sebbene sia noto principalmente per il suo grande labirinto di barriere coralline colorate, la sua intricata architettura offre anche una casa per un numero enorme di animali e piante. Alcuni di questi, come tartarughe e coccodrilli, esistono sin dalla preistoria e sono cambiati poco nel corso dei millenni. La gamma mozzafiato di creature marine comprende 600 tipi di coralli molli e duri, più di 100 specie di meduse, 3000 varietà di molluschi, 500 specie di vermi, 1625 tipi di pesci, 133 varietà di squali e razze e più di 30 specie di balene e delfini. Durante la scorsa settimana, le temperature della superficie del mare sono oscillate tra 0,5 e 2°C sopra la media in tutto il Parco Marino. Tuttavia, parti dell'estremo nord e delle aree costiere tra Townsville e Rockhampton variavano tra 2 e 4°C al di sopra della media. La maggior parte del Parco Marino ha accumulato un notevole stress da calore durante l'estate, con la barriera corallina centrale che ha subito il più alto accumulo di stress da calore. L'impatto dello stress da calore è stato rilevato in tutto il sito e "*diverse località hanno intere colonie sbiancate di bianco", ha affermato venerdì in una dichiarazione* la Great Barrier Reef Marine Park Authority, o GBRMPA, l'agenzia governativa che se ne occupa. *"I coralli in tutto il parco marino rimangono vulnerabili alle temperature elevate in corso".* L' agenzia australiana, monitora molto attentamente le condizioni del Reef durante tutto l'anno, pubblicando rapporti regolari sulla sua salute . Le ondate di caldo marine hanno innescato cinque eventi di sbiancamento di massa dal 1998, mentre l'anno scorso le Nazioni Unite hanno avvertito degli impatti legati ai cambiamenti climatici sulla barriera corallina. L'ultimo report ha si riportato temperature più fresche sulla barriera corallina ponendo fine alle condizioni di ondata di caldo di fine febbraio e inizio marzo ma nonostante ciò, le temperature della superficie del mare rimangono al di sopra della media in gran parte del Parco Marino e dovrebbero rimanere tali fino alla fine di marzo. Lo sbiancamento sta diventando più frequente e più grave sulla Grande Barriera Corallina e si verifica quando i coralli entrano in uno stato di stress, anche a causa delle temperature oceaniche più elevate, e perdono le loro alghe simbiotiche, aumentando il rischio di malattie o morte. I modelli meteorologici nelle prossime settimane saranno fondamentali per determinare l'estensione e la gravità complessive dello sbiancamento dei coralli in tutto il Parco Marino. La Reef Authority continuerà a monitorare da vicino le condizioni di previsione e le osservazio-

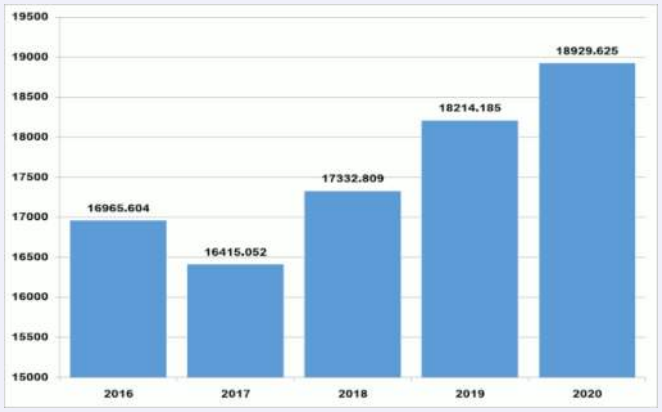
ni climatiche e meteorologiche quasi in tempo reale e raccoglierà osservazioni e rapporti di sorveglianza aerea e in acqua per un quadro aggiornato della barriera corallina. Resta tuttavia la necessità di invertire la tendenza globale sul cambiamento climatico ed allora tutti noi siamo chiamati a fare la nostra parte, perché per questi gravi fenomeni vitali non bastano i monitoraggi o una qualche bacchetta magica per risolverli ma una costante attenzione , consapevolezza ed azione positiva da parte di ognuno di noi nel tempo.

The largest living structure in the world, Australia's Great Barrier Reef, is raising concerns due to average ocean temperatures due, one of the effects of climate change, to a new mass bleaching event that could further destroy it. The Great Barrier Reef makes up about 10% of the world's coral reef ecosystems and is one of the best known and most complex natural systems on Earth. Today the reef is a marine park and a World Heritage Area, supports a variety of commercial activities and attracts millions of visitors each year who come to enjoy its beauty above and below the water. Hence it is also an economic powerhouse, contributing over $ 6.4 billion annually to the Australian economy and around 64,000 full-time jobs. The Great Barrier Reef is unique in that it stretches over 14 degrees of latitude, from shallow estuarine areas to deep ocean waters. Within this vast expanse lies a unique range of ecological communities, habitats and species, making the reef one of the most complex natural ecosystems in the world. intricate architecture also offers a home for a huge number of animals and plants. Some of these, such as turtles and crocodiles, have existed since prehistoric times and have changed little over the millennia. The breathtaking range of sea creatures includes 600 types of soft and hard corals, more than 100 species of jellyfish, 3000 varieties of molluscs, 500 species of worms, 1625 types of fish, 133 varieties of sharks and rays and more than 30 species of whales and dolphins. Over the past week, sea surface temperatures have fluctuated between 0.5 and 2 ° C above average throughout the Marine Park. However, parts of the far north and coastal areas between Townsville and Rockhampton ranged between 2 and 4 ° C above average. Most of the Marine Park has accumulated significant heat stress over the summer, with the central reef experiencing the highest build-up of heat stress. The impact of heat stress was noted throughout the site, and "several locations have entire colonies bleached white," the Great Barrier Reef Marine Park Authority, or GBRMPA, the government agency said in a statement on Friday. occupies. "Corals throughout the marine park remain vulnerable to the ongoing high temperatures." The Australian agency monitors the reef's condition very closely throughout the year, publishing regular reports on its health. Marine heatwaves have triggered five mass bleaching events since 1998, while last year the United Nations warned of climate change-related impacts on the reef. The latest report reported cooler reef temperatures ending the heatwave conditions of late February and early March but despite this, sea surface temperatures remain above average across much of the Marine Park and they should remain so until the end of March. Bleaching is becoming more frequent and more severe on the Great Barrier Reef and occurs when corals enter a state of stress, including from higher ocean temperatures, and lose their symbiotic algae, increasing the risk of disease or death. Weather patterns in the coming weeks will be critical in determining the overall extent and severity of coral bleaching throughout the Marine Park. The Reef Authority will continue to closely monitor forecast conditions and near real-time weather and climate observations, and will collect aerial and water surveillance observations and reports for an up-to-date picture of the reef. However, there remains the need to reverse the global trend on climate change and then we are all called to do our part, because for these serious vital phenomena, monitoring or some magic wand is not enough to solve them but constant attention, awareness and positive action. by each of us over time.

2. Selezione di api mellifere capaci di difendersi meglio

La Commissione Europea ha pubblicato il 14 marzo 2022 i risultati dello studio pilota dal titolo **"Restructuring of the honey bee chain and varroa Resistance breeding and selection program"** finanziato dall'UE. Questo progetto, il più grande studio sulla selezione delle api mellifere mai condotto in Europa, ha esplorato le possibilità di aumentare la resistenza delle api mellifere disponibili in commercio all'acaro varroa mediante l'allevamento selettivo.
L'allevamento selettivo è un potente strumento per migliorare le basi economiche dell'apicoltura e per far fronte alle sfide per le api mellifere dovute a parassiti, malattie, cambiamenti climatici e ambientali. Il progetto ha anche analizzato i modi per migliorare l'accesso degli apicoltori al materiale resistente. Ha infine dimostrato che la selezione sulla tolleranza alla varroa può essere efficiente e precisa in che modo dovrebbero essere stabilite le strutture riproduttive. I suoi risultati contribuiranno a ridurre il trattamento delle api con prodotti chimici e farmaceutici. La ricerca si è svolta tra il 2018 e il 2021 ed è stata condotta da un consorzio (EurBeST) di scienziati, apicoltori, associazioni di allevatori ed esperti di apicoltura di 11 paesi dell'UE. Le api mellifere sono sottoposte a un enorme stress per diversi anni, a causa dell'intensificazione delle pratiche agricole, dei cambiamenti climatici e della globalizzazione, che portano nuove malattie alle api. Tra questi c'è l'acaro parassita Varroa destructor, che porta alla morte della maggior parte delle colonie infestate entro pochi mesi se gli apicoltori non effettuano alcun trattamento. Dal suo arrivo in Europa alla fine degli anni '70, la varroa infesta la maggior parte delle colonie e rappresenta la minaccia patogena più impattante per le api mellifere e l'industria dell'apicoltura in tutto il mondo. **Lo studio ha mostrato che alcune api sono in grado di sviluppare difese e sopravvivere all'infestazione di acari**. Poiché questa capacità può essere trasmessa alla generazione successiva, ha aperto la possibilità agli apicoltori di selezionare e allevare specificamente api resistenti alla varroa. Mentre la selezione funziona, è costosa. Lo studio conclude che il successo dei programmi di allevamento dipenderebbe dalla loro dimensione e dal loro sviluppo coerente nell'arco di diversi anni, nonché dal livello di finanziamento fornito. Il numero di alveari è in continua crescita nell'UE. Nel 2020 c'erano circa **19 milioni di alveari nell'UE.** Questi alveari sono gestiti da **615 000 apicoltori.** L'UE produce circa 275 000 tonnellate di miele, rendendo l'UE il secondo produttore di miele dopo la Cina (500 000 tonnellate). La produzione dell'UE è aumentata del 15% negli ultimi 5 anni, ma l'UE non produce ancora abbastanza miele per coprire il proprio consumo. Il tasso di autosufficienza è di circa il 60%. Leggi il documento su: Beekeeping sector: results of the pilot study on honey bee selection . Fonte : Commissione Europea

The European Commission published on 14 March 2022 the results of the pilot study entitled "Restructuring of the honey bee chain and varroa Resistance breeding and selection program" funded by the EU. This project, the largest honey bee breeding study ever conducted in Europe, explored the possibilities of increasing the resistance of commercially available honey bees to varroa mite through selective breeding. Selective farming is a powerful tool for improving the economic basis of beekeeping and for addressing the challenges for honey bees from pests, diseases, climate and environmental changes. The project also explored ways to improve beekeepers' access to resistant material. Fi-



nally, it demonstrated that varroa tolerance screening can be efficient and precise in how reproductive structures should be established. Its findings will help reduce the treatment of bees with chemicals and pharmaceuticals. The research took place between 2018 and 2021 and was conducted by a consortium (EurBeST) of scientists, beekeepers, breeder associations and beekeeping experts from 11 EU countries. Honey bees are under enormous stress for several years, due to intensification of agricultural practices, climate change and globalization, which bring new diseases to bees. Among these is the parasitic mite Varroa destructor, which leads to the death of most infested colonies within a few months if beekeepers do not carry out any treatment. Since its arrival in Europe in the late 1970s, varroa has infested most colonies and represents the most serious pathogenic threat to honey bees and the beekeeping industry worldwide. The study showed that some bees are able to develop defenses and survive mite infestation. As this ability can be passed on to the next generation, it has opened up the possibility for beekeepers to specifically select and breed varroa resistant bees. While the selection works, it is expensive. The study concludes that the success of breeding programs would depend on their size and coherent development over several years, as well as on the level of funding provided. The number of hives is continuously growing in the EU. In 2020, there were around 19 million hives in the EU. These hives are managed by 615,000 beekeepers. The EU produces around 275 000 tonnes of honey, making the EU the second largest honey producer after China (500 000 tonnes). EU production has increased by 15% over the past 5 years, but the EU still does not produce enough honey to cover its consumption. The self-sufficiency rate is around 60%. Read the document on Beekeeping sector: results of the pilot study on honey bee selection . Source : Commissione Europea

3. Certificazione Mipaaf per un vino sostenibile

E' stato approvato il disciplinare di certificazione nazionale della sostenibilità della filiera vitivinicola. Il decreto, particolarmente atteso da tutti gli operatori del settore, mette a sistema le buone pratiche e le esperienze condotte in materia di **sostenibilità** nel settore vitivinicolo, attraverso i vari schemi di certificazione della qualità sostenibile operanti a livello nazionale. La filiera vitivinicola italiana, attraverso lo standard unico di sostenibilità, si dota così di un nuovo strumento di intervento, finalizzato a garantire una vitivinicoltura più sostenibile e in linea con i più recenti indirizzi contenuti delle diverse strategie europee e declinate dalla nuova Politica agricola comune. Per l'annualità 2022, la certificazione della sostenibilità vitivinicola verrà avviata utilizzando le procedure e gli standard previsti dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), in

attesa del completamento del processo di integrazione dei diversi sistemi, da portare a termine nell'annualità 2023. E' stato dunque definito un percorso di buone pratiche nonché per il trattamento dei reflui e dei sottoprodotti di lavorazione ed inoltre la definizione di un bollino che contrassegni la certificazione di sostenibilità. Il concetto di sostenibilità , in tutte le sue forme e definizioni, è diventato negli ultimi anni un potente motore del sentiment dei consumatori e *Wine Intelligence*, che è il leader globale nella ricerca e negli approfondimenti sui consumatori di vino, ha svolto una indagine e ha rilevato che tra il 56% e il 67% dei consumatori di vino nei principali mercati del vino (Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Svezia e Australia) aveva un forte legame con la sostenibilità in generale, a giudicare dalle loro risposte a una serie di affermazioni sull'argomento. Il *Wine Intelligence Alternative Wine Opportunity Index*, una misura composta del coinvolgimento dei consumatori in categorie di vino tra cui sostenibile, biologico, naturale, biodinamico e del commercio equo e solidale, sta mostrando guadagni su tutta la linea. E vede i sostenibili insieme ai biologici tra quelli con maggiore opzioni di crescita. Per l'annualità 2022 la certificazione della sostenibilità vitivinicola verrà avviata utilizzando le procedure e gli standard previsti dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), in attesa del completamento del processo di integrazione dei diversi sistemi, da portare a termine nell'annualità 2023». Esso è frutto di una sintesi tra gli attuali protocolli pubblici, come Viva e Sqnpi, e privati, come Equalitas e l'adesione è volontaria. In realtà però il provvedimento appena approvato contiene alcuni passi in avanti. Infatti, rispetto alla sola certificazione delle pratiche sostenibili nel vigneto come, ad esempio il corretto uso degli agrofarmaci, sono previste regole uniche in materia di impiego di agrofarmaci e di buone prassi in vigna e in cantina (circa 40). Sul tema dei fitofarmaci sempre controverso, qualche voce si leva a destare attenzione come quella degli esperti d **Salvagente (https://ilsalvagente.it/2022/03/18/151929/) :** "*Il problema non è solo il glifosato, ma anche altri fitofarmaci ammessi, che riportiamo qui sotto. Sono ammessi sicuramente nel 22, ma nel 2023 si può solo prevedere che saranno confermati. Si fa fatica a considerare molto sostenibile un prodotto per ottenere il quale si sono immesse nell'ambiente (aria, suolo, acque) sostanze molto tossiche per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata, sospettate di nuocere al feto e di provocare il cancro. Vedremo l'anno prossimo cosa esce dall'integrazione con alti standard, per ora possiamo dire che sembra l'obiettivo era dare un marchio a tutti, così tutti sono contenti. A parte il consumatore, cui non si spiega che sostanze si sono usate".* Molte invece le voci entusiaste tra le associazioni dei produttori di vini, consorzi e altri stakeholders di settore e anche il Sottosegretario alle Politiche Agricole (con delega al vino), Gian Marco Centinaio dice:"finalmente abbiamo portato a casa una misura che era particolarmente attesa dalla filiera e che consentirà al vino italiano di avere un'ulteriore certificazione di qualità che si traduce anche in maggior valore in grado di rafforzare la sua leadership internazionale. Grazie allo standard unico di sostenibilità, il nostro Paese si conferma all'avanguardia rispetto agli altri Paesi europei, e non solo. L'Italia si distingue ancora una volta per la qualità dei suoi prodotti, le buone pratiche, l'innovazione e il rispetto del pianeta".

The national certification specification for the sustainability of the wine sector has been approved. The decree, particularly awaited by all operators in the sector, systematizes the good practices and experiences conducted in the field of sustainability in the wine sector, through the various sustainable quality certification schemes operating at national level. The Italian wine sector, through the single sustainability standard, thus equips itself with a new intervention tool, aimed at guaranteeing a more sustainable viticulture and in line with the most recent guidelines contained in the various European strategies and declined by the new Common Agricultural Policy. For the year 2022, the certification of vitivinicultural sustainability will be launched using the procedures and standards provided for by the National Integrated Production Quality System (SQNPI), pending completion of the integration process of the various systems, to be completed in the year 2023. A path of good practices has therefore been defined as well as for the treatment of wastewater and processing by-products and also the definition of a stamp that marks the sustainability certification. The concept of sustainability, in all its forms and definitions, has become a powerful driver of consumer sentiment in recent years and Wine Intelligence, which is the global leader in research and insights into wine consumers, has carried out a survey and found that between 56% and 67% of wine consumers in major wine markets (US, Canada, UK, Sweden and Australia) had a strong link to sustainability in general, judging by their responses to a number of of statements on the subject. The Wine Intelligence Alternative Wine Opportunity Index, a compound measure of consumer engagement in wine categories including sustainable, organic, natural, biodynamic and fair trade, is showing gains across the

board. And he sees sustainable along with organic ones among those with greater growth options. For the year 2022, the certification of vitivinicultural sustainability will be launched using the procedures and standards provided for by the National Integrated Production Quality System (SQNPI), pending the completion of the integration process of the various systems, to be completed annually. 2023 ". It is the result of a synthesis between the current public protocols, such as Viva and Sqnpi, and private ones, such as Equalitas and membership is voluntary. In reality, however, the provision just approved contains some steps forward. In fact, compared to the certification of sustainable practices in the vineyard, such as the correct use of crop protection products, for example, there are unique rules regarding the use of crop protection products and good practices in the vineyard and in the cellar (about 40). On the always controversial topic of pesticides, some voices rise to arouse attention such as that of the experts of Salvagente (https://ilsalvagente.it/2022/03/18/151929/): "The problem is not only glyphosate, but also other pesticides allowed, which we report below. They are certainly admitted in 22, but in 2023 it can only be expected that they will be confirmed. It is hard to consider a product to be very sustainable to obtain which substances that are very toxic to aquatic organisms with long-lasting effects, suspected of damaging the fetus and causing cancer, have been released into the environment (air, soil, water). Next year we will see what comes out of the integration with high standards, for now we can say that it seems the goal was to give a brand to everyone, so everyone is happy. Apart from the consumer, who is not explained which substances were used ". On the other hand, there were many enthusiastic voices among the associations of wine producers, consortia and other stakeholders in the sector and also the Undersecretary for Agricultural Policies (with responsibility for wine), Gian Marco Centinaio says: "we have finally brought home a measure that was particularly awaited from the supply chain and which will allow Italian wine to have a further quality certification which also translates into greater value capable of strengthening its international leadership. Thanks to the unique standard of sustainability, our country confirms itself at the forefront of other European countries, and beyond. Italy stands out once again for the quality of its products, good practices, innovation and respect for the planet ".

4. In arrivo fondi europei all'agricoltura per rincari e crisi ucraina

Il commissario all'Agricoltura **Janusz Wojciechowski** ha anticipato al Parlamento europeo il pacchetto di misure in arrivo per aiutare le imprese del settore a fronteggiare i rincari dei prezzi dell'energia e delle materie prime, aggravati dalla guerra in Ucraina. Il pacchetto da 1,5 miliardi per l'agricoltura verrà finanziato attingendo per la prima volta alla riserva di crisi della PAC e accompagnerà i finanziamenti con deroghe agli obblighi della Politica agricola comune. Soddisfatto per la rapidità dell'intervento UE il ministro delle Politiche agricole Stefano Patuanelli, che sta lavorando a un mix di interventi da attivare a livello nazionale. Tra le ipotesi,**sgravi contributivi, una moratoria dei debiti e aiuti per le filiere più esposte alla crisi**. L'intervento europeo, intanto, è imminente. Il commissario Wojciechowski ha anticipato alla commissione Agricoltura del Parlamento UE che le misure straordinarie comprenderanno l'utilizzo di **500 milioni di euro della riserva di crisi PAC, fondi europei che combinati con il cofinanziamento nazionale porteranno a un totale di 1,5 miliardi**. **All'Italia dovrebbero andare 50 milioni di euro, cui aggiungere il relativo cofinanziamento**. Una somma giudicata insufficiente dalle organizzazioni agricole, che ora attendono ulteriori misure dal Governo. Il Consiglio dei Ministri dovrebbe infatti discutere le misure messe a punto dal ministro Patuanelli, tra cui una sospensione dei contributi previdenziali, la rinegoziazione delle esposizioni bancarie, una moratoria sui mutui e garanzie pubbliche per le imprese agroalimentari energivo-

re. Contestualmente agli aiuti, ha spiegato sempre Wojciechowski, la Commissione prevede una **deroga all'obbligo PAC relativo alla messa a riposo di una quota dei terreni agricoli**, che quindi potranno essere coltivati anche utilizzando fitofarmaci. L'impatto in Italia, secondo le stime di Coldiretti, sarebbe il recupero di 200mila ettari di terreno e un incremento della produzione di mais per gli allevamenti, di grano duro per la pasta e di grano tenero per la panificazione di circa 15 milioni di quintali.

Agriculture Commissioner Janusz Wojciechowski has anticipated to the European Parliament the package of measures to help companies in the sector to cope with the price increases in energy and raw materials, aggravated by the war in Ukraine. The 1.5 billion package for agriculture will be financed by drawing on the crisis reserve of the CAP for the first time and will accompany funding with derogations from the obligations of the Common Agricultural Policy. The Minister of Agricultural Policies Stefano Patuanelli, who is working on a mix of interventions to be activated at national level, was satisfied with the speed of the EU intervention. Among the hypotheses, contribution reliefs, a debt moratorium and aid for the sectors most exposed to the crisis. Meanwhile, European intervention is imminent. Commissioner Wojciechowski anticipated to the Agriculture Committee of the EU Parliament that the extraordinary measures will include the use of 500 million euros from the CAP crisis reserve, European funds that combined with national co-financing will lead to a total of 1.5 billion. Italy should go to 50 million euros, to which the relative co-financing must be added. A sum deemed insufficient by the agricultural organizations, which are now awaiting further measures from the Government. The Council of Ministers should in fact discuss the measures developed by Minister Patuanelli, including a suspension of social security contributions, the renegotiation of bank exposures, a moratorium on mortgages and public guarantees for energy-intensive agri-food companies. At the same time as the aid, Wojciechowski explained, the Commission provides for a derogation from the CAP obligation relating to the set aside of a portion of agricultural land, which can therefore also be cultivated using pesticides. The impact in Italy, according to Coldiretti's estimates, would be the recovery of 200 thousand hectares of land and an increase in the production of corn for farms, durum wheat for pasta and soft wheat for bread-making of about 15 million quintals.

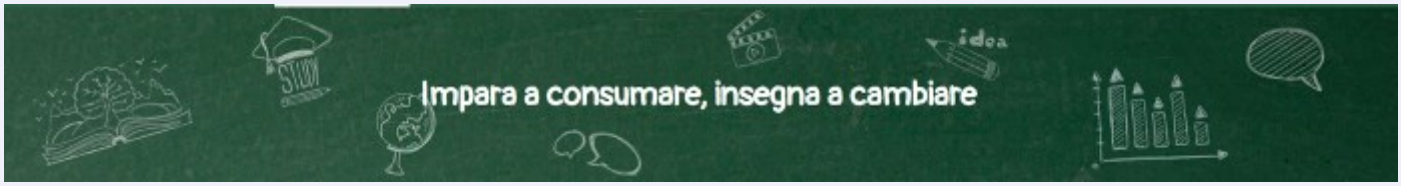
5. *Italy Beer Week*: un tour nazionale a tutta birra !

La **Italy Beer Week** è l'evoluzione della Settimana della Birra Artigianale, iniziativa che dal 2010 celebra la birra di qualità, nazionale e straniera. L'edizione 2022 si terrà **da lunedì 21 a domenica 27 marzo 2022** e vedrà la partecipazione di centinaia di aderenti in tutta Italia, che proporranno eventi e promozioni a tema. Sarà una grande festa dedicata alla bevanda che si sviluppa su tutti i più particolari scenari italiani di produzione e consumo. Il cambio di nome e di identità visiva, avvenuto in occasione dell'edizione 2021, è stato accompagnato da un diverso approccio a diversi aspetti dell'iniziativa, al fine di proporre un format adatto a **un panorama birrario più maturo**. Per molti italiani, infatti, oggi la birra artigianale non è più un mondo nuovo da scoprire: la consapevolezza dei bevitori è cresciuta, così come il numero degli appassionati. Da semplice curiosità **la birra di qualità è entrata nella quotidianità di molti bevitori**, sebbene ci siano ancora margini per raggiungere un pubblico decisamente più ampio. La Italy Beer Week vuole continuare a supportare l'ascesa del movimento birrario italiano, **coinvolgendo realtà diverse su tutto il territorio nazionale** come birrifici, pub, birrerie, beershop, ristoranti e associazioni. L'obiettivo finale è suscitare la curiosità dei neofiti e tenere alto l'interesse di chi è già fidelizzato al consumo di birra artigianale. Non mancheranno **presentazio-**

ni di nuove birre e incontri con i loro produttori, webinar, seminari, visite guidate e tante altre attività alla portata di tutti: intenditori esperti e amatori novizi che avranno modo, così, di conoscere questo mondo in tutte le sue sfaccettature. In aggiunta, la Italy Beer Week tende a promuovere non solo l'aspetto culturale, ma anche **quello conviviale della birra artigianale**, che riteniamo essere il cuore pulsante di questo mondo. Il Ballo delle Debuttanti è il tradizionale evento inaugurale che si svolge a Roma poi seguiranno tantissimi altri appuntamenti che potete conoscere consultando la pagina :https://italybeerweek.com/eventi/

Italy Beer Week is the evolution of the Craft Beer Week, an initiative that has been celebrating quality beer, both national and foreign, since 2010. The 2022 edition will be held from Monday 21 to Sunday 27 March 2022 and will see the participation of hundreds of members from all over Italy, who will propose themed events and promotions. It will be a great party dedicated to the drink that develops on all the most particular Italian production and consumption scenarios. The change of name and visual identity, which took place on the occasion of the 2021 edition, was accompanied by a different approach to different aspects of the initiative, in order to propose a format suitable for a more mature beer scene. For many Italians, in fact, today craft beer is no longer a new world to discover: the awareness of drinkers has grown, as has the number of enthusiasts. From a simple curiosity, quality beer has entered the daily life of many drinkers, although there is still scope for reaching a much wider audience. Italy Beer Week wants to continue to support the rise of the Italian beer movement, involving different realities throughout the national territory such as breweries, pubs, breweries, beershops, restaurants and associations. The ultimate goal is to arouse the curiosity of newbies and keep the interest of those who are already loyal to the consumption of craft beer high. There will be presentations of new beers and meetings with their producers, webinars, seminars, guided tours and many other activities within everyone's reach: expert connoisseurs and novice amateurs who will thus be able to get to know this world in all its facets. In addition, Italy Beer Week tends to promote not only the cultural but also the convivial aspect of craft beer, which we believe to be the beating heart of this world. The Debutante Ball is the traditional inaugural event in Rome, followed by many others that you can find out by consulting the page: https: //italybeerweek.com/eventi/

6. Saper(e)Consumare : scuole in gara



L'iniziativa nasce nell'ambito del progetto **"Saper(e)Consumare"**, promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Obiettivo del concorso è quello di educare e sensibilizzare giovani e adulti al consumo sostenibile e responsabile, promuovendo un percorso di **info-formazione** nelle scuole e sviluppando competenze digitali che possono essere utilizzate anche nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica. L'obiettivo è diffondere la consapevolezza sul consumo sostenibile e responsabile, con particolare riguardo al digitale, anche nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica.Altro ob iettivo è di offrire **ai docenti** un **percorso di info-formazione** su quattro aree tematiche di grande attualità in modo che possano promuovere le competenze dei loro studenti. È prevista una **competizione nazionale** per le scuole e i migliori progetti di sviluppo dei contenuti forniti riceveranno contributi, resi disponibili dal MiSE. Possono partecipare al bando tutte le **scuole statali e paritarie secondarie di primo e di secondo grado** presenti sul territorio nazionale, ognuna con una singola proposta per l'ampliamento dell'offerta formativa nel prossimo anno scolastico. Nello specifico, gli istituti scolastici dovranno elaborare e sviluppare in classe un progetto su almeno due di queste quattro aree tematiche: 1. **Educazione digitale**: diritti, opportunità, rischi del vivere connessi; 2. **Diritti dei consumatori**: dalle etichette alla contraffazione, all'utilizzo dei dati, sapere per tutelarsi; 3.**Consumo sostenibile ed economia circolare**: evitare gli sprechi, gestire le risorse, fare scelte consapevoli; 4. **Educazione finanziaria**: imparare a "leggere", confrontare e scegliere prodotti e servizi finanziari. Nell'ambito dell'iniziativa

sono fornite risorse e contenuti per orientarsi in autonomia, webinar per confrontarsi con esperte ed esperti e strumenti pronti all'uso per lavorare in classe con un approccio multidisciplinare. I migliori progetti saranno premiati con un contributo di **10mila euro** da destinare a ciascuna scuola vincitrice per potenziare la dotazione tecnologica dell'istituto e promuovere le competenze digitali degli studenti. Il budget complessivo a disposizione del bando ammonta ad 1,5 milioni di euro, da ripartire a metà tra le scuole vincitrici nella categoria 'scuole secondarie di primo grado' e quelle vincitrici nella categoria 'scuole secondarie di secondo grado', per un totale di massimo 150 premi complessivi per il primo e per il secondo ordine di scuola. Le domande di partecipazione dovranno essere inoltrate **entro il 30 aprile 2022** esclusivamente mediante la compilazione, da parte del dirigente scolastico, del form online presente nell'area dedicata sul sito del Ministero dell'Istruzione oppure accedendo dall'area SIDI. https://fasi.eu/it/articoli/23-novita/24315-saper-e-consumare-concorso-scuole.html?lang=it-IT
https://www.sapereconsumare.it/al-via-il-concorso-per-le-scuole/

The initiative was born as part of the "Knowing (e) Consumare" project, promoted by the Ministry of Economic Development in collaboration with the Ministry of Education. The aim of the competition is to educate and sensitize young people and adults to sustainable and responsible consumption, promoting an info-training course in schools and developing digital skills that can also be used in the teaching of civic education. The aim is to spread awareness of sustainable and responsible consumption, with particular regard to digital, also in the field of civic education teaching.Another aim is to offer teachers an info-training course on four thematic areas of very timely so that they can promote their students' skills. A national competition is planned for schools and the best content development projects provided will receive contributions, made available by the MiSE. All state and first and second grade secondary schools in the country can participate in the call, each with a single proposal for the expansion of the educational offer in the next school year. Specifically, schools will have to elaborate and develop a project in the classroom on at least two of these four thematic areas: 1. Digital education: rights, opportunities, connected risks of living; 2. Consumer rights: from labels to counterfeiting, to the use of data, knowledge to protect oneself; 3.Sustainable consumption and circular economy: avoiding waste, managing resources, making informed choices; 4. Financial education: learning to "read", compare and choose financial products and services. As part of the initiative, resources and content are provided to help you orient yourself, webinars to interact with experts and ready-to-use tools for working in the classroom with a multidisciplinary approach. The best projects will be awarded with a contribution of 10 thousand euros to be allocated to each winning school to enhance the institute's technological equipment and promote students' digital skills. The total budget available for the call amounts to 1.5 million euros, to be divided halfway between the winning schools in the 'lower secondary schools' category and the winning ones in the 'upper secondary schools' category, for a total of maximum 150 total prizes for the first and second tier of school. Applications for participation must be submitted by 30 April 2022 exclusively by filling in the online form by the head teacher in the dedicated area on the website of the Ministry of Education or by logging in from the SIDI area. https://fasi.eu/it/articoli/23-novita/24315-saper-e-consumare-concorso-scuole.html?lang=it-IT
https://www.sapereconsumare.it/al-via-il-concorso-per-le-scuole/

7. Reddito integrativo nella montagna lombarda

La Regione Lombardia ha aperto un bando da **18 milioni di euro** dedicato alle indennità compensative per gli agricoltori che operano nelle aree svantaggiate di **montagna**. Lo ha comunicato l'assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi, Fabio Rolfi. Una misura finalizzata a **contrastare l'abbandono** delle superfici agricole in alta quota: *"Solo se diamo un valore economico a questa attività possiamo garantire un reale presidio del territorio, la salvaguardia della biodiversità, la prevenzione del rischio idrogeologico e dell'erosione dei suoli, oltre alla redditività delle imprese". Inoltre può rappresentare un incentivo che permette di avere una iniezione di liquidità che: "in un periodo di forte difficoltà per le imprese agricole è fondamentale per la loro sopravvivenza, specialmente in aree svantaggiate sotto il profilo logistico".* L'iniziativa prevede l'erogazione di un'**indennità annua** commisurata ai **maggiori costi di produzione e ai minori ricavi** delle imprese agricole di montagna, causati dagli svantaggi naturali e strutturali cui sono soggette. Si tratta di un premio annuale per ettaro di superficie, il cui importo è commisurato alla tipologia colturale e, nel caso delle superfici pascolive e dei prati, all'altimetria e alla pendenza. Il contributo viene erogato fino a un massimo di 232 €/ha per i pascoli, 436 €/ha per i prati permanenti, 174 €/ha per i prati avvicendati, 261 €/ha per i vigneti non terrazzati, frutteti, oliveti e

castagneti e 653 €/ha per i vigneti terrazzati. **La domanda può essere presentata a partire da domani, 16 marzo, e fino al 16 maggio**. "*In questo grave momento di crisi è necessario essere al fianco degli agricoltori. Questi contributi possono aiutare a mantenere sul territorio montano le piccole e le medie aziende, assicurando un'integrazione del loro reddito e una maggiore sostenibilità economica*" aggiunge l'assessore. L'iniziativa può senz'altro contribuire al mantenimento dell'agricoltura di montagna che contribuisce alla protezione dell'ambiente, alla salvaguardia dei paesaggi rurali, all'adattamento ai cambiamenti climatici e allo sviluppo di una economia sostenibile in quelle comunità locali dove l'agricoltore è sempre stato il custode del proprio territorio ed è giusto che questo ruolo che svolge in condizioni a volte precarie rispetto alla logistica, ai servizi, alla socialità, gli venga finalmente .

The Lombardia Region has opened an 18 million euro tender dedicated to compensatory allowances for farmers operating in disadvantaged mountain areas. This was announced by the Councilor for Agriculture, Food and Green Systems, Fabio Rolfi. A measure aimed at combating the abandonment of agricultural areas at high altitudes: "Only if we give an economic value to this activity can we guarantee a real protection of the territory, the protection of biodiversity, the prevention of hydrogeological risk and soil erosion, in addition to the profitability of businesses ". It can also represent an incentive that allows for an injection of liquidity which:" in a period of great difficulty for agricultural businesses is essential for their survival, especially in logistically disadvantaged areas ". The initiative provides for the disbursement of an annual allowance commensurate with the higher production costs and lower revenues of mountain farms, caused by the natural and structural disadvantages to which they are subject. This is an annual premium per hectare of surface, the amount of which is commensurate with the type of crop and, in the case of grazing areas and meadows, the altitude and slope. The contribution is paid up to a maximum of 232 € / ha for pastures, 436 € / ha for permanent meadows, 174 € / ha for alternating meadows, 261 € / ha for non-terraced vineyards, orchards, olive groves and chestnut groves and € 653 / ha for the terraced vineyards. The application can be submitted starting from tomorrow, March 16, and until May 16. "In this serious moment of crisis it is necessary to be alongside farmers. These contributions can help keep small and medium-sized farms in the mountain area, ensuring an integration of their income and greater economic sustainability "adds the commissioner. The initiative can certainly contribute to the maintenance of mountain agriculture that contributes to the protection of the environment, the safeguarding of rural landscapes, the adaptation to climate change and the development of a sustainable economy in those local communities where the farmer has always been the guardian of his own territory and it is right that this role he plays in sometimes precarious conditions with respect to logistics, services, sociality, it is finally recognized

8. Parco Dolomiti Bellunesi e Provincia di Belluno promuovono il Premio Wigwam Stampa Veneta 2022

"*Con vero piacere il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi ha aderito al Premio Wigwam Stampa Veneta, con l'intento* – ha detto il **Presidente Ennio Vigne** – *di offrire ai giovani di tutte le scuole del Veneto* – alle quali il Parco ha inviato una specifica comunicazione - *un'interessante opportunità per*

*iniziare a mettersi in gioco, rendendosi proattivi nel raccontare i diversi aspetti inerenti in specie quest'area protetta***".** "*Rinnovare il rapporto intergenerazionale e raccogliere la memoria degli adulti e degli anziani - nonni, zii, parenti - è un modo non solo per riannodare rapporti umani e personali, ma anche per raccontare il territorio*" afferma **Roberto Padrin, Presidente della Provincia di Belluno**. *«È con questo spirito che la Provincia ha accolto convintamente il progetto di Wigwam. Il nostro territorio, specialmente le "terre alte", è preda da anni di un feroce spopolamento, ben visibile nell'abbandono delle frazioni più periferiche e nell'allargamento del gap tra giovani e anziani. Ricucirlo attraverso il racconto e la raccolta di testimonianze è anche un modo per cambiare la narrativa della montagna ed evitare di disperdere il grande patrimonio immateriale che gli anziani costituiscono. Un plauso, dunque a chi ha avuto l'idea e la sta portando avanti con questo concorso. Ma anche un invito ai ragazzi: partecipate, con la passione e l'entusiasmo che vi contraddistinguono».*

"***Il Premio***" aggiunge **Efrem Tassinato, Presidente dell'Associazione Wigwam** "*oltre ad essere patrocinato dall'Ente Parco Dolomiti Bellunesi e dalla Provincia di Belluno è supportato dal partenariato di ANCI del Veneto, dall'Ordine dei Giornalisti e dalle associazioni regionali della Stampa: Sindacato Giornalisti FNSI, ARGAV, UCSI, UNGP, Assostampa Padova oltre che dalla sede in Veneto di UNAGA. Vi collaborano, tutte le Comunità Locali Wigwam del Veneto, il Festival del Viaggiatore e AICQ del Triveneto. Si tratta di un partenariato aperto al quale si vanno aggiungendo singoli comuni, scuole di ogni ordine e grado ed associazioni di tutto il Veneto."* Un'iniziativa che si avvale principalmente del volano rappresentato dal Progetto CEP – Cantieri di Esperienza Partecipativa, che ha per capofila Wigwam APS Italia ed è supportato dal contributo della Regione del Veneto con fondi statali del Ministero del lavoro e delle politiche sociali. Gli under 25, anche giovanissimi, potranno partecipare inviando articoli inediti che raccontino/documentino l'attivismo delle Comunità Locali per la preservazione, la cura e la valorizzazione delle peculiarità dei territori (ambiente, cultura, prodotti e piatti tipici, persone). Elaborati che dovranno essere composti a mo' di intervista ai protagonisti in specie, over 65. Sono previsti **tre premi di 300 Euro** per elaborati individuali, uno per ogni categoria di età: under 14, 15-18, 19-25 anni. **Un premio di 800 Euro** di gruppo per il miglior insieme di almeno 12 elaborati. Ed **un premio di 600 Euro** per il miglior video realizzato da un gruppo partecipato da almeno 12 componenti. Una occasione per i giovani per iniziare ad essere protagonisti del futuro loro e dei propri territori. Per ricevere bando, ulteriori info e supporti: direzione@wigwam.it Tel. +39 049 9704413

"With great pleasure the National Park of the Belluno Dolomites has joined the Wigwam Stampa Veneta Award, with the intent - said the President Ennio Vigne - to offer young people from all schools in the Veneto region - to whom the Park has sent a specific communication - an interesting opportunity to start getting involved, becoming proactive in telling the different aspects inherent in this protected area in particular "" Renewing the intergenerational relationship and collecting the memory of adults and the elderly - grandparents, uncles, relatives - is a a way not only to re-establish human and personal relationships, but also to tell the story of the territory »says the President of the Province of Belluno Roberto Padrin. «It is with this spirit that the Province has welcomed the Wigwam project with conviction. Our territory, especially the "high lands", has been prey for years of ferocious depopulation, clearly visible in the abandonment of the more peripheral hamlets and in the widening of the gap between young and old. Mending it through stories and the collection of testimonies is also a way to change the narrative of the mountain and avoid wasting the great intangible heritage that the elderly constitute. An applause, therefore, to those who have had the idea and are carrying it out with this competition. But also an invitation to the kids: participate, with the passion and enthusiasm that distinguish you ". "The Award" adds Efrem Tassinato, President of the Wigwam Association "in addition to being sponsored by the Dolomiti Bellunesi Park Authority and the Province of Belluno, it is supported by the partnership of ANCI del Veneto, the Order of Journalists and the regional press associations: Journalists Union FNSI, ARGAV, UCSI, UNGP, Assostampa Padova as well as from the UNAGA headquarters in Veneto. All the Wigwam Local Communities of the Veneto, the Festival del Viaggiatore and AICQ of the Triveneto collaborate. It is an open partnership to which individual municipalities, schools of all levels and associations from all over the Veneto are added. " An initiative that mainly makes use of the flywheel represented by the CEP Project - Cantieri di Experience Partecipativa, which is led by Wigwam APS Italia

and is supported by the contribution of the Veneto Region with state funds from the Ministry of Labor and Social Policies. Under 25s, even very young ones, will be able to participate by sending unpublished articles that tell / document the activism of Local Communities for the preservation, care and enhancement of the peculiarities of the territories (environment, culture, typical products and dishes, people). Works that must be composed as an interview with the protagonists in particular, over 65. There are three prizes of 300 Euros for individual papers, one for each age category: under 14, 15-18, 19-25 years old. A group prize of 800 Euros for the best ensemble of at least 12 entries. And a prize of 600 Euros for the best video made by a group with at least 12 members. An opportunity for young people to start being protagonists of their future and their territories. To receive the announcement, further info and supports: direzione@wigwam.it

9. *"Terra SOS Scienza"* alla XX ed. di Sperimentando 2022

Al via la mostra "Sperimentando 2022" che nella sua XX edizione è dedicata al tema "Terra SOS Scienza" si svolge negli spazi della Cattedrale ex-Macello, in via Cornaro 1, a Padova dal 18 marzo al 25 aprile 2022 dove tutti potranno scoprire i segreti della fisica, della chimica e delle scienze naturali grazie a strumenti interattivi, visite guidate e laboratori. Obiettivo dell'edizione 2022 della mostra è mettere in evidenza che il nostro pianeta è ammalato e chiede un aiuto urgente alla Scienza per tornare ad essere un pianeta azzurro, un pianeta sano. A "Sperimentando 2022" si cercherà di illustrare quali sono gli aspetti che evidenziano la malattia della Terra, alcune delle strategie che gli scienziati progettano per rispondere a questa pressante richiesta anche sperimentandone l'efficacia. Diversi i temi che verranno trattati nel percorso espositivo: da quello dell'energia a quello della mobilità, passando per le buone prassi per evitare ogni spreco e costruire uno stile più sostenibile. L'esperienza interattiva proposta da "Sperimentando 2022" sarà arricchita dalle visite in presenza con guida e visite guidate virtuali; entrambe le modalità di visita sono su prenotazione e l'accesso in presenza è permesso solo con green-pass rafforzato e mascherina FFP2. Sarà possibile ricevere maggiori informazioni e prenotare visitando il sito: https://sperimentandoaps.wordpress.com Sono associati alla mostra alcuni laboratori didattici e due concorsi rivolti alle scuole secondarie ("L'Arte sperimenta con la scienza" per la realizzazione del logo, "Sperimenta anche tu" per la realizzazione di esperimenti da esporre); nel corso dell'intero anno sono inoltre previste diverse conferenze sul tema presso le scuole di Padova e presso l'Università Popolare "G. Oselladore" di Chioggia. A "Sperimentando 2022" continuerà anche quest'anno la presentazione delle tecniche di conservazione dei beni artistici, in particolare quelle che hanno permesso alle opere d'arte di conservarsi per secoli e che gli esperti si impegnano a tramandare anche ai posteri. A sostegno dell'idea che anche le risorse culturali e tecniche che l'Uomo ha creato sono un bene da proteggere e da preservare accanto a quelle naturali. Uno spazio speciale verrà inoltre dedicato alla mostra interattiva del CNR-Unità comunicazione "La scienza si fa bella. Viaggio in un pianeta sostenibile. "Sperimentando 2022" - Terra SOS Scienza" è a cura di: Comune di Padova, Associazione per l'Insegnamento della Fisica, Associazione Sperimentando APS, Associazione Scienza e Meraviglia ed è realizzata con il patrocinio di Provincia di Padova, Regione Veneto, Ordine Interprovinciale dei Chimici e dei Fisici e del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Padova. Anche il Circolo Wigwam® Il Presidio APS partecipa con un lavoro nella sezione " ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE". Qui tutte le INFO.

The exhibition "Sperimentando 2022" which in its twentieth edition is dedicated to the theme "Terra SOS Scienza" takes place in the spaces of the ex-Macello Cathedral, in via Cornaro 1, in Padua from 18 March to 25 April 2022 where everyone can discover the secrets of physics, chemistry and natural

sciences thanks to interactive tools, guided tours and workshops. The objective of the 2022 edition of the exhibition is to highlight that our planet is sick and asks for urgent help from Science to return to being a blue planet, a healthy planet. At "Experimenting 2022" we will try to illustrate what are the aspects that highlight the disease of the Earth, some of the strategies that scientists plan to respond to this pressing request also experimenting its effectiveness. Several themes will be treated in the exhibition: from that of energy to that of mobility, passing through good practices to avoid any waste and build a more sustainable style. The interactive experience proposed by "Sperimentando 2022" will be enriched by face-to-face visits with a guide and virtual guided tours; both Visits are by reservation only and face-to-face access is allowed only with a reinforced green-pass and FFP2 mask. It will be possible to receive more information and book by visiting the website: https:// sperimentandoaps.wordpress.com Some workshops are associated with the exhibition didactic and two competitions aimed at secondary schools ("Art experiments with science" for the realization of the go, "Experiment too" for the realization of experiments to be exhibited); During the whole year, several conferences on the subject are also planned at the schools of Padua and at the Popular University "G. Oselladore "of Chioggia. At "Experimentando 2022" the presentation of the conservation techniques of artistic heritage will continue this year, in particular those that have allowed works of art to be preserved for centuries and that experts are committed to passing on to posterity as well. In support of the idea that even the cultural and technical resources that man has created are an asset to be protected and preserved alongside the natural ones. A special space will also be dedicated to the interactive exhibition of the CNR-Communication Unit "Science becomes beautiful. Journey to a sustainable planet. "Sperimentando 2022" - Terra SOS Scienza "is organized by: Municipality of Padua, Association for the Teaching of Physics, Experimentando APS Association, Science and Wonder Association and is created with the patronage of the Province of Padua, the Veneto Region, the Interprovincial Order of Chemists and Physicists and the Department of Industrial Engineering of the University of Padua. Circolo Wigwam® The APS Presidium also participates with a work in the "SUSTAINABLE FOOD" section. Here all the INFO.

10. Galles: la vodka "circolare" con il latte di pecora e....non solo

Il pluripremiato giovane agricoltore Bryn Perry, di Haverfordwest nel Pembrokeshire, utilizza un metodo innovativo per riciclare il siero di latte avanzato dalla sua produzione di formaggio per produrre lo spirito. Il principio è simile alla milk stout, spiega. Gli zuccheri nel siero vengono fatti fermentare per produrre una specie di birra, che viene poi distillata per produrre la vodka finita. Sebbene Bryn e la sua partner Rebecca Morris lo descrivano come un "finale cremoso che può essere bevuto liscio", dice che non è affatto un "frullato per adulti". "Dici alle persone che stai facendo la vodka dal siero di latte delle pecore, e loro presumono immediatamente che sarà una bevanda a base di latte e latticini", ha detto. "In verità è abbastanza simile a una normale vodka, ma più liscia, il genere di cose che potresti goderti con un po' di stilton e uva al posto di un porto". Ha detto che l'idea gli è venuta dopo il dolore che ha provato mentre versava litri di siero di latte nello scarico."Di questi tempi, dal punto di vista ambientale, finanziario, morale, non c'è alcuna giustificazione per sprecare alcun sottoprodotto agricolo", ha affermato Bryn. "Da quando abbiamo creato, abbiamo prodotto cinque diverse varietà di formaggio di pecora, ma ogni giorno buttavamo via metà di tutto ciò

che raccoglievamo dalla sala di mungitura". Ci sono voluti un anno per armeggiare con la ricetta prima che Bryn ricevesse il Brinley Williams Memorial Award come miglior agricoltore emergente del Galles."Il processo preciso è un segreto gelosamente custodito - dopo tutto lo sforzo che ci abbiamo messo non abbiamo intenzione di dire a tutti come è stato fatto", ha detto Bryn. Ewe Whey Vodka è attualmente disponibile solo nei mercati degli agricoltori o direttamente dalla fattoria di Bryn e Rebecca, anche se sperano di avere le vendite online disponibili in tempo per la festa della mamma.
Potete leggere tutto l'articolo di Neil Prior su BBC News https://www.bbc.com/news/uk-wales-60692167

Award-winning young farmer Bryn Perry, from Haverfordwest in Pembrokeshire, uses an innovative method to recycle leftover whey from her cheese production to make spirit. The principle is similar to milk stout, he explains. The sugars in the whey are fermented to make a kind of beer, which is then distilled to make the finished vodka. Although Bryn and his partner Rebecca Morris describe it as a "creamy finish that can be drunk straight", he says it's not an "adult smoothie" at all. "You tell people you're making vodka from sheep's whey, and they immediately assume it's going to be a milk and dairy drink," he said. "It's actually quite similar to regular vodka, but smoother, the kind of thing you could enjoy with a little stilton and grapes instead of a port." He said the idea came to him after the pain he felt while pouring gallons of whey down the drain. "These days, environmental, financial, moral, there is no justification for wasting any byproducts. agricultural, "said Bryn. "Since we created we have produced five different varieties of sheep cheese, but every day we threw away half of everything we collected from the milking parlor." It took a year to tinker with the recipe before Bryn was awarded the Brinley Williams Memorial Award for Wales' best up and coming farmer. "The precise process is a closely guarded secret - after all the effort we've put in we're not going to tell. everyone like it was done, "Bryn said. Ewe Whey Vodka is currently only available at farmers markets or straight from Bryn and Rebecca's farm, though they hope to have online sales available in time for Mother's Day. You can read the entire article by Neil Prior on BBC News https://www.bbc.com/news/uk-wales-60692167

SOUVENIR GOLOSI DELLA SACCISICA

La storia dei Burci di Pontelongo®

I contadini che conferivano barbabietole allo Zuccherificio di Pontelongo tornavano con due sottoprodotti: le polpe esauste per l'alimentazione del bestiame e il melasso, ingrediente povero per dolci locali come i pevarini e la smejassa.

Il territorio

A Pontelongo (Pd), nella Saccisica, è ancora attivo il più antico zuccherificio d'Italia (1908). Un piccolo borgo sul fiume Bacchiglione sul quale navigavano i panciuti burci.

Il prodotto è artigianale!

I Dolcetti, sono la rivisitazione dei tradizionali pevarini, con uso di melasso.
Le confezioni sono a vassoietto, da 500 e 1000 grammi.

Nei piatti e nel menù

Ottimo dessert, ma anche nella prima colazione, nei coffee break e con il te.

Come si abbinano

Con caffè, orzo, tisane e te. Il vino d'accompagno sarà un vino dolce e, per rimanere nella Saccisica, ben ci sta il Friularo Passito. Di bollicine, ottimo il Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG.

La storia del Lardo della Saccisica®

Era il condimento delle popolazioni contadine e non solo, nelle regioni dove l'olio d'oliva era solo per i ricchi e l'industria dell'olio di semi ancora non esisteva. Il lardo era in ogni territorio, con varianti legate al tipo di maiale, alle spezie, al modo di stagionarlo.

Il territorio

Il Lardo della Saccisica si è tornato a produrre nell'area tra i Colli Euganei e la Laguna Sud di Venezia, appunto denominata Saccisica, il territorio dei casoni, le case coi tetti di paglia.

Il prodotto

Alto, un po' pancettato, roseo, profumato, tra le spezie domina la cannella.

Nei piatti e nel menù

Se ne fanno degli ottimi crostini guarniti con pepe rosa, oppure si preparano risotti, battuti per minestre e minestroni, fondi per verdure cotte e arrosti, sulla pizza.

Come si usa

Si toglie dal sottovuoto, si leva la cotica da tenere per il minestrone, lo si mette in freezer in un sacchetto apposito, lo si affetta da congelato. Le fette saranno sottilissime e la parte non protetta dal sale non si irrancidirà.