

WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

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

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPITRXXX



Santiago Perelli
di anni 12 - Classe 1^F
Scuola Levi Civita
di Padova-Camin (Pd)

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

14

*del Cantiere
Partecipativo di
Buona notte
Camin.
Favolette
di un paesetto
nascosto*



**La Wigwam
Local Community
Padova Est - Italy**

ECCO SANTIAGO E JACLIN CON IL TOPOLINO E IL RAGNETTO

Altre due storie create dai ragazzi del Cantiere Partecipativo della Scuola Levi Civita di Padova-Camin concorrenti al Premio Wigwam 2023

Ecco la quattordicesima uscita del lavoro degli alunni delle classi prime del plesso Levi Civita del VII Isti-

tuto Comprensivo Statale San Camillo di Padova, che costituisce la parte conclusiva del progetto **Scrittori**. *"Buona notte Camin,*

favolette di un paesetto nascosto" ■

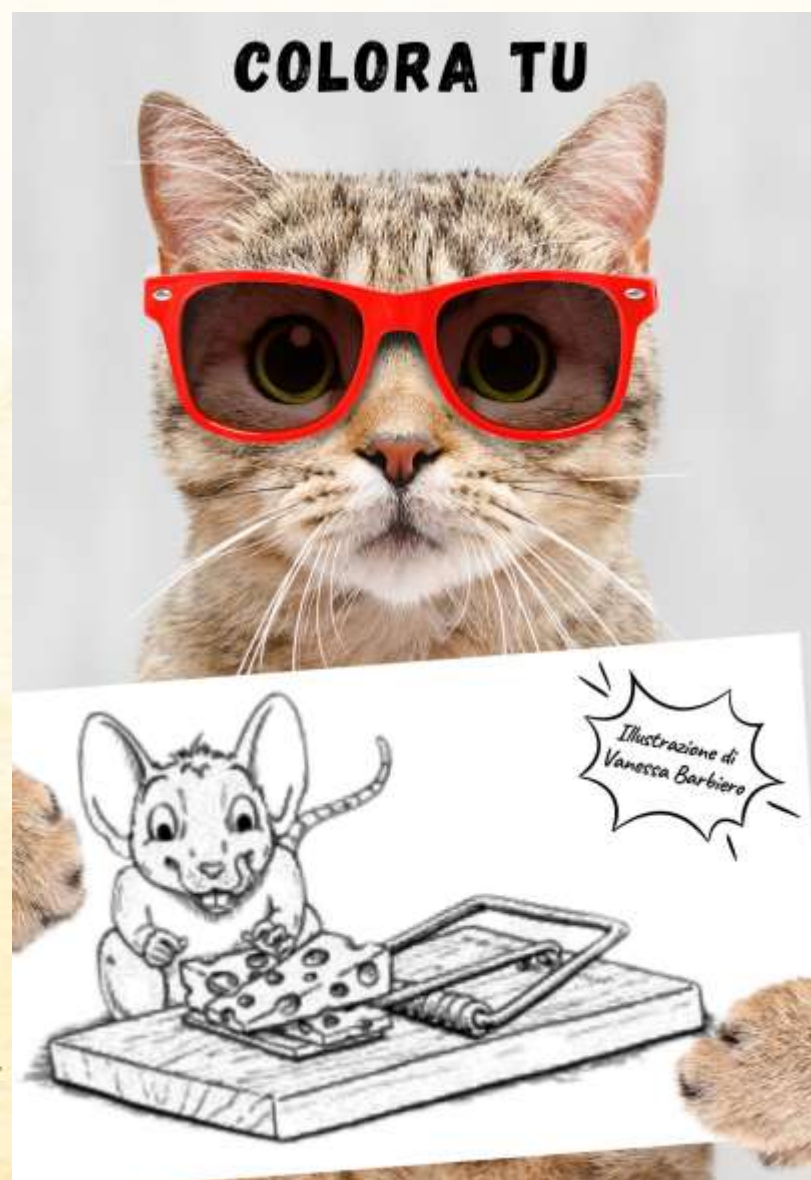
© Riproduzione riservata

IL TOPOLINO AFFAMATO

Nella canonica della parrocchia del Santissimo Salvatore di Camin viveva un topolino che prendeva tutti i giorni del formaggio dalla dispensa e poi andava nella soffitta della sacrestia a mangiarselo in pace.

Il sacrestano notò che ogni giorno mancava del cibo e iniziò a posizionare delle trappole per topi che avevano tutte dei bei pezzettoni di formaggio.

Quando il to-



polino entrò in canonica notò subito quelle fette di formaggio così grandi e buone, che gli facevano gola, ma quando stava per mangiarne un pezzo si fermò e si accorse delle trappole; decise, quindi, di non rischiare e di non mangiare quel formaggio così pericoloso preferendo tornare nella sua tana, a digiuno.

**È VERO CHE CHI
NON RISICA NON
ROSICA, MA ALCUNE
TENTAZIONI SONO
TROPPO PERICOLOSE**



I LUOGHI

La Canonica era un bell'edificio in stile alla veneta, di fine Seicento, che è stato demolito e ricostruito negli anni Settanta da Monsignor Enrico Migliorin con la perdita, così, di un patrimonio storico-documentario del paese. Oltre ad ospitare il parroco e i diversi assistenti ecclesiastici, la canonica contiene oggi l'ufficio e l'archivio storico della parrocchia.



LA RAGAZZINA E IL RAGNETTO

Nel cimitero di Camin c'è la tomba di un signore anziano. Qui quasi tutti i giorni una ragazzina si recava a portare dei fiorellini: era la tomba del suo affettuoso nonno.

Un giorno la ragazzina si recò, come al solito, sulla tomba e scoprì che erano comparse diverse ragnatele; prese, quindi, un fazzoletto e la ripulì distruggendo le ragnatele. Soddisfatta tornò a casa.

Il giorno dopo sulla tomba la ragazzina ritrovò le ragnatele e, ancora una volta, tirò fuori un fazzoletto e ripulì la tomba. Questa volta però si mise a cercare il ragnetto che causava questo sporco, ma non riuscì a trovarlo.

Il giorno dopo le ragnatele erano ricomparse e così per giorni la ragazzina ripuliva e il ragnetto rifaceva le sue ragnatele anche se sapeva che queste sarebbero state distrutte.

Un giorno la ragazzina vide il ragno e si fermò ad osservarlo nel suo lavoro così paziente e meticoloso e decise che non avrebbe più distrutto

le ragnatele che alla mattina piene di rugiada sembravano dei merletti preziosi!

Questa favola insegna che

CHI LA DURA LA VINCE!



I LUOGHI **N**el Cimitero di Camin la parte più antica si colloca nella zona ad est dell'entrata ed era un semplice riquadro cinto da una mura. Negli anni Cinquanta la superficie del cimitero viene ampliata, esisteva allora solo un piccolo edificio con inserita nel pavimento una botola che chiudeva una fossa adibita a ossario comune.

La prima cappellina privata ad essere costruita fu quella per la sepoltura di don Bonifacio Balbo, che abitava a Camin, e che morì nel 1944. Successivamente iniziarono poi ad essere innalzate altre cappelline private di famiglia e i primi loculi comuni verticali. Negli anni Novanta, a seguito della carenza di spazio, il cimitero fu ampliato ulteriormente verso sud ovest, così come lo vediamo oggi.

**GUARDIAMOCI
MEGLIO!**

COSA METTIAMO NEL PIATTO?

7 SERATE
di
**CONTROINFORMAZIONE
ALIMENTARE**

**RELATORE
ANDREA
STRAFONDA**



**PRESSO L'AGRITURISMO DELLA
FATTORIA SOCIALE
MONTEPACINI
C.DA MISERICORDIA
63900 - FERMO**

OGNI GIOVEDI' DAL 20 APRILE IN POI:

- 1. 20 Aprile ore 21** " il consumo alimentare, risvolti etici, sociali, ambientali, eccessi alimentari, sprechi, luoghi comuni e errori nutrizionali".
- 2. 27 Aprile ore 21** "LA PASTA e prodotti simili".
- 3. 4 Maggio ore 21** "IL PANE e derivati".
- 4. 11 Maggio ore 21** "IL LATTE e derivati".
- 5. 18 Maggio ore 21** "I GRASSI ALIMENTARI".
- 6. 25 Maggio ore 21** "LA CARNE".
- 7. 1 Giugno ore 21** "Leggere le etichette alimentari".





COSA METTIAMO NEL PIATTO



CALENDARIO OGNI 2 GIOVEDI' DA APRILE IN POI:

- 1. Giovedì 20 Aprile ore 21 "Cosa mettiamo nel piatto".** Presentazione di ciò che implica il consumo alimentare, dei risvolti etici, sociali, ambientali, Gli eccessi alimentari, gli sprechi, luoghi comuni e errori nutrizionali, per mettere in discussione il "nostro modello alimentare".
- 2. Giovedì 27 Aprile ore 21 LA PASTA e prodotti similari.** Regina della tavola italiana, in realtà per i più è un illustre sconosciuta.
- 3. Giovedì 4 Maggio ore 21 IL PANE e derivati.** Da sempre l'alimento simbolo, il "cibo che sfama". Breve carrellata sui cereali nel mondo e riflettori puntati sul pane e sulle farine utilizzate per produrlo, sui suoi derivati e sui numerosi luoghi comuni che lo accompagnano.
- 4. Giovedì 11 Maggio ore 21 IL LATTE e derivati.** Alimento centrale della colazione italiana, oggi presente in numerose forme, imitato da derivati vegetali, è un alimento che dovremmo conoscere sicuramente meglio.
- 5. Giovedì 18 Maggio ore 21 I GRASSI ALIMENTARI.** L'argomento sicuramente più caldo, perché è quello dove siamo sicuramente più ignoranti, la cui conoscenza spesso è stata limitata esclusivamente all'olio di oliva. Verrà data un'ampia informazione su tutti quelli che introduciamo ogni giorno nel nostro organismo sia in maniera esplicita che in maniera occulta.
- 6. Giovedì 25 Maggio ore 21 LA CARNE.** E' sicuramente l'argomento più scandaloso e dove emerge una disinformazione diffusa, studiata, sistematica, volta a nascondere una realtà dai risvolti etici e nutrizionali inquietanti. Anche in questo incontro verrà fornita una controinformazione sulle principali specie animali utilizzate e sui luoghi comuni che accompagnano da sempre le scelte del consumatore.
- 7. Giovedì 1 Giugno ore 21 Leggere le etichette alimentari.** Ci verrebbe da dire: "un vero rebus"! Sigle ermetiche (e150d: il temibile caramello), nomi impronunciabili tra gli ingredienti come "idrossipropilmetilcellulosa", grassi vegetali di non ben definita origine, ecc. ecc.. Oggi più che mai è necessario conoscere alcune regole fondamentali per "scegliere" attraverso la lettura delle etichette il prodotto migliore o "meno peggio", operare scelte eticamente sostenibili, scegliere anche il prodotto più conveniente.

Le serate di controinformazione alimentare hanno lo scopo di fornire uno strumento semplice e duraturo per migliorare la nostra capacità di "scegliere" ciò che mettiamo nel piatto. L'unica "formazione" in campo alimentare ci viene offerta dai media e non c'è alcun organo istituzionale che informi seriamente il consumatore, soprattutto senza essere viziato dalle "esigenze del marketing", con l'unico scopo di aiutare noi cittadini ad effettuare scelte il più possibile etiche e nutrizionalmente corrette. Il progetto è strutturato in 7 incontri che affronteranno i gruppi di alimenti più diffusi e che destano anche più grande preoccupazione nei consumatori, anche alla luce della sempre maggiore perizia richiesta nella scelta di questo o quel prodotto, in un ginepraio di etichette e di nomi altisonanti, che disorientano, fuorviano, distraggono e soprattutto non informano volutamente in maniera corretta chi è direttamente interessato.

L'informazione, o meglio la "formazione" di consumatori attenti, "intelligenti", capaci di "leggere" i prodotti, è l'unico strumento capace di aiutare noi tutti a scegliere in maniera consapevole e a decidere chi finanziare e chi no, perché quando acquistiamo un prodotto, siamo noi i giudici, siamo noi che abbiamo il coltello dalla parte del manico, siamo noi che possiamo decidere e le ditte produttrici lo sanno ed è per questo motivo che ci bombardano, ci ammiccano, cercano di persuaderci a prendere un prodotto al posto di un altro.

Gli incontri vogliono avere un carattere soprattutto formativo, che rifugge assolutamente l'informazione "spot", che ha la durata di un attimo e che non "incrina" il nostro modello alimentare. Quindi sono rivolti a tutti coloro che "fanno letteralmente la spesa" tutti i giorni, che propongono ai propri figli questo o quel prodotto, ma che sono in particolare motivati ad acquisire una coscienza critica nei confronti del cibo, senza avere paura di mettere in discussione i propri comportamenti, i propri modelli, perché si sa che il cibo siamo noi e noi siamo quello che mangiamo e: "nessuno ci può dire quello che dobbiamo fare"! A chi si sente sicuro e certo delle proprie scelte, le giornate di controinformazione non servono. Servono invece a chi si sente in crisi, a chi ha dei dubbi, a chi ha voglia di stare a sentire "l'altra campana".

Per informazioni:

tel.347 0592643 ANDREA

tel. 333 4401518 MARCO

tel. 338 7331879 ERIKA

