



DIVENTA RESILIENTE!

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

Quote associative 2023

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

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



Giliola Dalla Libera
Wigwam Correspondent
Saccisica



**Negli ultimi
anni,
l'avvicinamento
dei giovani al
mondo agricolo
che sempre più
incontro ogni
volta che giro
per il territorio,
è sicuramente
frutto di una
ritrovata
passione per la
terra, i prodotti
locali e la vita
all'aria aperta**



**La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy**

SUGAR FEST, LO ZUCCHERO CHE A PONTELONGO SI FA EVENTO

Qui trova sede il più antico zuccherificio italiano, uno dei due rimasti nel nostro Paese e il Comune si fa promotore della sua storia e promozione

E' dalla finestra della mia camera da letto che inizia il mio incontro con lo Zuccherificio di Pontelongo, quando da poco meno che adolescente il mio sguardo di sera verso est, era catturato da luci e vapore concentrati

in un'area circoscritta.

L'odore particolare che impregnava l'aria da agosto fino all'inizio dell'autunno era un segnale univoco che la Campagna delle barbabietole era iniziata. Per la Saccisica e per i paesi che ruotano attorno a Pontelon-

go (e non solo), rappresentava e rappresenta tutt'oggi, uno dei momenti della raccolta delle colture, una delle tante che caratterizzano questo territorio pianeggiante, attraversato da canali e corsi d'acqua: risorse preziose nei momenti di siccità





Piccola pianta di barbabietola da zucchero

tipici del periodo estivo.

Anche le strade cambiavano aspetto: trattori con rimorchi, macchine per l'estrazione delle barbabietole, persone che animavano i campi e confronti accesi sul grado zuccherino del raccolto. Uomini che si distinguevano ai miei occhi in due categorie: chi teneva

le braccia dietro la schiena con le mani incrociate e chi gesticolava in maniera vistosa. Questa era la cosa che osservavo e che in qualche modo mi divertiva pure!

A distanza di qualche decennio, le cose sono davvero molto cambiate: nelle persone, nella modalità di raccolta e anche nei campi. Ma di questi aspetti ve ne parlerò in un'altra occasione.

Quello che non sapevo è che la vita mi avrebbe portato a rispolverare questi ricordi ora, in occasione del Sugar Fest che si terrà a Pontelongo il **23-24 giugno 2023.**

Da Corrispondente Wigwam della Saccisica mi sono interfacciata con vari Istituti scolastici ed insegnanti ed è stato un salto nel passato che ammetto, mi ha emozionato molto. Uno degli Istituti che ha dimostrato interesse per questa iniziati-

va è stato *l'Istituto professionale agrario De Nicola di Piove di Sacco*. La dirigente scolastica, la **Dott.ssa Caterina Rigato**, si è interfacciata e coinvolto i professori dell'Istituto che da anni formano ragazzi e ragazze nel settore dell'agricoltura. Il **Professor Gandolfo Aiosa** da anni accompagna gli alunni nello studio di una materia che nel passato ha delegato alla tradizione di tramandare da padre in figlio il sapere e i metodi della coltivazione agricola.

Negli ultimi anni, l'avvicinamento dei giovani al mondo agricolo che sempre più incontro ogni volta che giro per il territorio, è sicuramente frutto di una ritrovata passione per la terra, i prodotti locali e la vita all'aria aperta ma supportata da un insegnamento strutturato che possa dare le corrette competenze e professionalità al fine di avere maggiori soddisfazioni nell'intraprendere questo lavoro.

Il **Prof. Aiosa** ci ha condiviso delle ricerche fatte da alcuni alunni, che mi hanno molto colpito per la varietà degli argomenti trattati e affrontati dai ragazzi. Li voglio riassumere e dividere per tematiche.

Una barbabietola matura





Un campo di barbabietole da zucchero

IL PRIMO LAVORO AFFRONTA GLI ASPETTI LEGATI ALLA COLTIVAZIONE DELLA BARBABIETOLA, IN PARTICOLARE IL TIPO DI TERRENO, LA LAVORAZIONE, LA SEMINA E L'IRRIGAZIONE.

Questa pianta predilige terreni profondi, ben drenati e ricchi di sostanza organica. La barbabietola cresce meglio in terreni che presentano una buona struttura, in modo da permettere alle radici di svilupparsi senza ostacoli.

La lavorazione del terreno è una fase cruciale per prepararlo alla semina. Prima di tutto, è necessario effettuare l'aratura per rompere il terreno e facilitare l'assorbimento dell'acqua e delle sostanze nutritive. Successivamente, si procede con la livellazione del terreno per garantire una

superficie uniforme. Infine, viene eseguita la preparazione dei solchi, dove verranno seminate le barbabietole.

Passiamo ora alla semina della barbabietola. Questa operazione viene effettuata utilizzando macchine seminatrici. È importante piantare i semi a una profondità adeguata, solitamente intorno ai 2-3 centimetri. La densità di semina può variare a seconda delle preferenze dell'agricoltore e delle condizioni locali, ma solitamente si utilizzano circa 80-100.000 semi per ettaro.

L'irrigazione è fondamentale per la coltivazione della barbabietola, in quanto questa pianta richiede un apporto costante di acqua per svilupparsi correttamente. È consigliabile adottare un sistema di irrigazione a goccia o a pioggia per fornire acqua in modo uniforme e ridurre lo spreco. Durante la fase di crescita, è importante mantenere il terreno umido, evitando sia il ristagno d'acqua che la sua carenza.

Durante il periodo di coltivazione, è necessario tenere sotto controllo le erbe infestanti che potrebbero competere con le barbabietole per i nutrienti e l'acqua. L'impiego di tecniche di lotta integrata, come l'aratura

profonda, l'uso di coperture vegetali e il monitoraggio costante, può aiutare a ridurre l'impatto delle infestanti senza ricorrere all'uso eccessivo di pesticidi.

Una volta che le barbabietole sono cresciute e hanno raggiunto la maturazione, è possibile procedere alla raccolta. Solitamente, la raccolta inizia da agosto, quando le radici raggiungono la dimensione e la maturità desiderate. Le barbabietole vengono sradicate dal terreno e le radici vengono pulite dalle foglie e dalla terra aderente. A questo punto, le barbabietole sono pronte per la lavorazione successiva, che le trasformerà in zucchero.

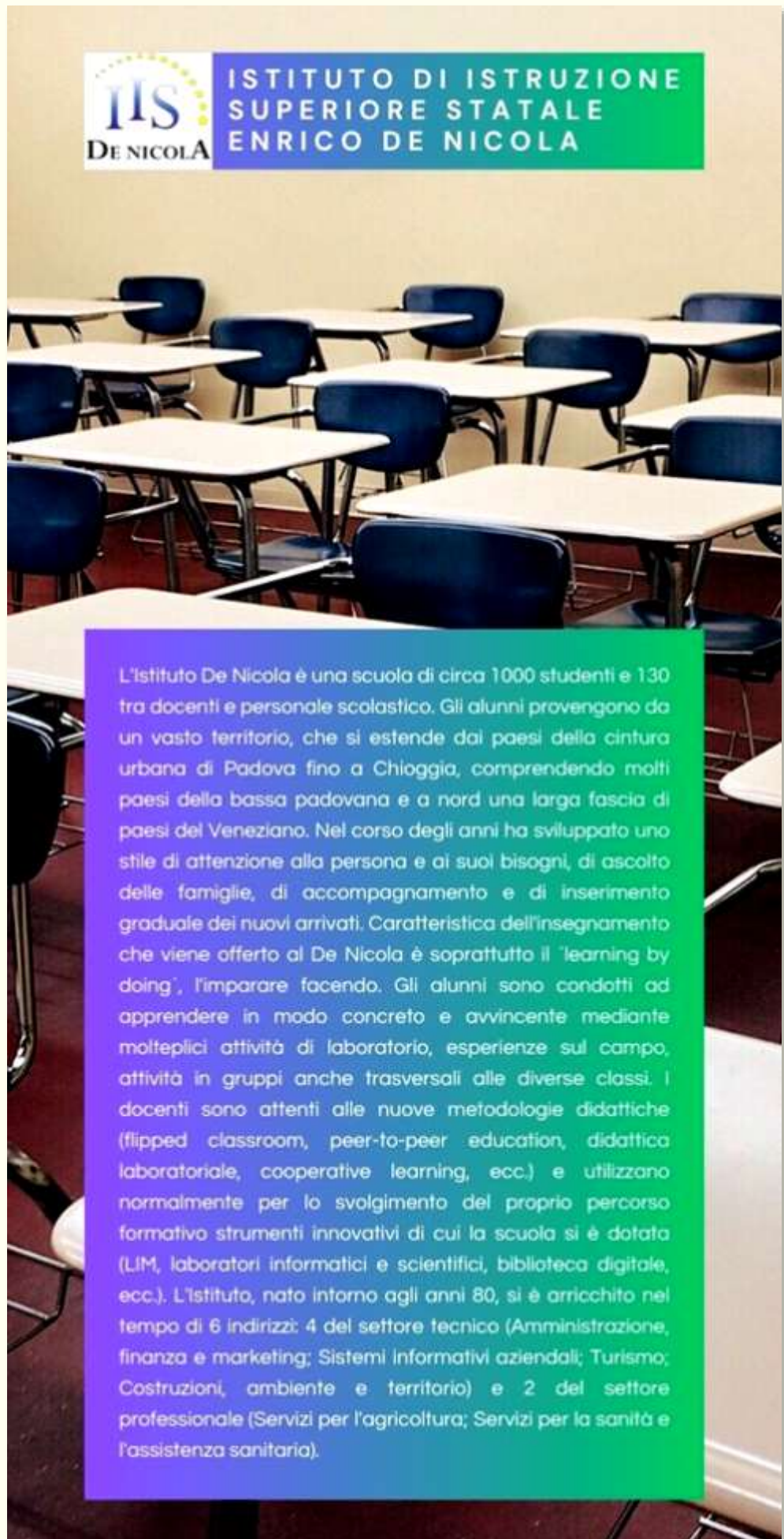
In conclusione, la coltivazione della barbabietola richiede attenzione e cura in ogni fase, dalla preparazione del terreno alla semina, dall'irrigazione alla raccolta. È importante selezionare un terreno adeguato, lavorarlo correttamente e fornire un'irrigazione adeguata per garantire una buona crescita delle piante. Con una gestione oculata e l'adozione di pratiche sostenibili, possiamo ottenere barbabietole di qualità e contribuire all'industria dello zucchero in modo responsabile e rispettoso dell'ambiente.

È inevitabile per me fare un salto nel passato, quello un po' più lontano di quando io era ragazzina. Immagino come la maggior parte delle attività qui descritte fossero fatte manualmente, da uomini e donne impegnati nella coltivazione di un terreno piccolo o grande che fosse, con schiene curve e attrezzi a volte anche rudimentali ma sapientemente creati per meglio agevolare il lavoro.

Un tempo dettato dalle stagioni e dal sorgere del sole, dove probabilmente non c'erano precisi riferimenti di quanti quintali ogni ettaro doveva produrre e che spesso ci si affidava al meteo per la giusta irrigazione e alla Provvidenza per il giusto raccolto.

Nel concludere questa prima parte, lascio a voi la possibilità di continuare questo mio pensiero di un tempo...che **C'era**...una volta ■

© Riproduzione riservata



L'Istituto De Nicola è una scuola di circa 1000 studenti e 130 tra docenti e personale scolastico. Gli alunni provengono da un vasto territorio, che si estende dai paesi della cintura urbana di Padova fino a Chioggia, comprendendo molti paesi della bassa padovana e a nord una larga fascia di paesi del Veneziano. Nel corso degli anni ha sviluppato uno stile di attenzione alla persona e ai suoi bisogni, di ascolto delle famiglie, di accompagnamento e di inserimento graduale dei nuovi arrivati. Caratteristica dell'insegnamento che viene offerto al De Nicola è soprattutto il 'learning by doing', l'imparare facendo. Gli alunni sono condotti ad apprendere in modo concreto e avvincente mediante molteplici attività di laboratorio, esperienze sul campo, attività in gruppi anche trasversali alle diverse classi. I docenti sono attenti alle nuove metodologie didattiche (flipped classroom, peer-to-peer education, didattica laboratoriale, cooperative learning, ecc.) e utilizzano normalmente per lo svolgimento del proprio percorso formativo strumenti innovativi di cui la scuola si è dotata (LIM, laboratori informatici e scientifici, biblioteca digitale, ecc.). L'Istituto, nato intorno agli anni 80, si è arricchito nel tempo di 6 indirizzi: 4 del settore tecnico (Amministrazione, finanza e marketing; Sistemi informativi aziendali; Turismo; Costruzioni, ambiente e territorio) e 2 del settore professionale (Servizi per l'agricoltura; Servizi per la sanità e l'assistenza sanitaria).

Festa delle Api



11 GIUGNO 2023 - DALLE 10 ALLE 22
CASONE AZZURRO VALLONGA VIA SAN MARCO, 9

ORE 10:00

APERTURA ATTIVITÀ CON VISITA GUIDATA E MERCATINO CREATIVO PER TUTTO IL GIORNO

ORE 16:30

IL MONDO DELLE API: UN POPOLO LABORIOSO, LABORATORIO PER BAMBINI A CURA DELL'ASSOCIAZIONE TERAMAMA

ORE 17:30

ESIBIZIONE DEL GRUPPO VIET TAI CHI: COLTIVARE L'ENERGIA PER ELEVARSI

ORE 18:30

ARZERGRANDE E VALLONGA LA STORIA CHE CI PIACE, RACCONTATA DAI GIOVANISSIMI

POMERIGGIO: TRUCCABIMBI E BOLLE DI SAPONE, MOSTRA POP DI BOSCOLO PAOLA LETTA

TARDO POMERIGGIO: MUSICA DAL VIVO CON "THE FIREPLACES"



MERENDA CONTADINA E APERITIVO CON L'APICOLTORE

PARCHEGGIO AL CIMITERO

Apicoltura
TeraMama



la Corte
dei Miracoli

