

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

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

Quote associative 2023

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

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



Giovanni Benvegnù
di anni 11 - classe 1[^] AP
Scuola Secondaria I°
"G. Leopardi"
di Pontelongo (Pd)

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



ZUCCHERO DI BARBABIETOLA E LIMONE, BEVANDA DEGLI DEI

Ciò che si ha più a portata di mano, semplice e naturale, come lo zucchero e il limone, sono molto spesso, anche le più prelibate

Nel nostro territorio troviamo molte barbabietole da zucchero, campi su cui si può fare lo zucchero.

La barbabietola da zucchero è una pianta erbacea, con grandi foglie ed una grossa radice carnosa da cui si estrae il saccarosio. Produce lo zucchero già durante il primo anno di crescita; si semina in primavera e si raccoglie in

autunno/primo inverno.

Per produrlo bisogna prendere le barbabietole e lavarle per togliere la terra. Successivamente le radici vengono affettate, quindi le fettucce di barbabietole da zucchero e l'acqua scorrono in controcorrente, cosicché lo zucchero venga estratto dalle fettine per la diffusione.

Così viene prodotto lo zucchero anche nello zuc-

cherificio di Pontelongo. La produzione è di 280.000 di tonnellate di zucchero, tutto 100% italiano. Cosa significa? Viene seminato, lavorato e raccolto in Italia.

Inoltre ha una filiera certificata, per cui è possibile, leggendo sul pacchetto di zucchero che un consumatore acquista, capire dove e quando è stato prodotto e da quali barbabietole.

LA BARBABIETOLA DA ZUCCHERO SCOPERTA DAGLI DEI E I BENEFICI DEL LIMONE CON LO ZUCCHERO

Con le foglie del limone si possono preparare infusi, tisane e digestivi molto profumati

La barbabietola da zucchero già conosciuta dagli Dei



**La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy**



Lo zuccherificio è la fabbrica dello zucchero

Lo zucchero viene venduto e trasportato in tutta Italia e non solo. Alcuni supermercati si fanno impacchettare lo zucchero con il loro marchio oppure vendono lo zucchero con il marchio COPROB e con stampate le immagini degli

agricoltori che lo coltivano. Questo significa davvero metterci la faccia!

Con lo zucchero si possono fare un sacco di preparazioni: si possono fare tante torte, si può zuccherare una bevanda, come il the o il caffè, si può assumere direttamen-

te in zollette o sfuso se ci si sente deboli. A noi serve lo zucchero per l'energia e per far star bene il nostro corpo.

Una bevanda squisita, dissetante, adatta ad ogni età e in ogni stagione può essere preparata con acqua, zucchero e limone. Piante di limoni vengono coltivate in vasi nei nostri giardini.

Come altri frutti, i limoni sono ricchi di numerose vitamine, di minerali, di fitonutrienti e antiossidanti. Gli studi dicono che solo un quarto di tazza di succo di limone contiene il 31% di vitamina C e il 2% di potassio che serve per stabilizzare la nostra pressione sanguigna.

Combinare questi benefici con l'acqua è semplice e salutare, se assunto in maniera equilibrata ■

© Riproduzione riservata





Nicole Crecca
di anni 11 - classe 1[^] AP
Scuola Secondaria 1[^]
"G. Leopardi"
di Pontelongo (Pd)

ZUCCHERO E DEI

In un'epoca lontana, in un villaggio, c'erano molti campi incolti. Gli uomini non sapevano cosa farci perché non erano tanti per poter costruire, coltivare, allevare. Pian piano si stava seccando tutto e non potevano fare niente.

Allora chiesero aiuto a popoli vicini, ma nessuno si degnò di aiutarli. Non sapevano più a chi rivolgersi fino a quando ci fu un'illuminazione. A quei tempi si narrava che gli dei erano delle persone che aiutavano chi aveva bisogno.

Però per un'azione dovevano avere qualcosa in cambio, non oro o argento, ma zucchero. Lo zucchero era sempre cercato dagli Dei, ma nessuno riusciva a coltivarlo. Quegli uomini antichi chiamarono i più saggi uomini del loro territorio e trovarono utili indicazioni dall'uomo più vecchio di un villaggio poco lontano dal loro.



Campi coltivati e piante sono un paesaggio tipico della Pianura Padana

Spiegò che bisognava pronunciare il loro nome, poi il favore da richiedere e subito dopo cosa avrebbero dato a loro in cambio. Questa era la procedura per dare inizio ad un'epoca nuova in cui l'agricoltura e l'allevamento sarebbero diventate attività capaci di dare sostentamento agli uomini.

Loro eseguirono gli ordini e dopo pochi minuti si aprì il cielo, da cui arrivò il figlio del Dio Zeus, Arceo. Egli posò una mano sul terreno, la sabbia cambiò colore, l'aridità scomparve e la pianura divenne fertile e coltivabile.

Poi disse che suo padre cercava da anni lo zucchero, chiese se qualcuno lo poteva coltivare. Gli uomini si guardarono pieni di speranza e voglia di lavorare. Arceo aggiunse che chi l'avesse

portato sul monte degli dei, sarebbe stato ricompensato doppiamente.

Subito dopo arrivò Zeus e spiegò come poter fare lo zucchero. Gli dei non potevano dedicarsi né all'agricoltura né alla trasformazione dei prodotti della terra, perché avrebbero perso i loro poteri divini e sarebbero diventati mortali. Spiegò che ciascuno aveva un ruolo per il bene comune e quegli uomini ora potevano contribuire allo sviluppo del villaggio lavorando le terre fertili.

Nominò una pianta a loro ancora sconosciuta e mai sentita prima, la barbabietola da zucchero. Si poteva trovare un seme prodigioso vicino al fiume, nascosto sotto il terreno. Andarono dove aveva indicato Zeus e presero i semi.



Pianta di barbabietola

Non sapevano bene come utilizzarli, ma avevano fiducia nell'aiuto e nella protezione degli dei.

Zeus diede un altro consiglio, seminare e annaffiare per far crescere piante rigogliose. Loro seguirono queste istruzioni con molta fatica: ararono il terreno, seminarono, zapparono per togliere altre erbacce.

Aspettarono con pa-

zienza, finché le barbabietole ebbero larghe foglie verdi e sembravano pronte per essere raccolte. Però non sapevano come fare lo zucchero. A questo punto arrivò la dea Erme che spiegò come il segreto stava nella radice, mentre le foglie potevano essere utilizzate per nutrire gli animali o coprire le loro abitazioni.

Subito si misero al la-

voro per creare lo zucchero, perché dovevano saldare il debito con Zeus e Archeo. Con il legno degli alberi crearono degli attrezzi che permisero di tagliare, scaldare e filtrare la polpa di quelle radici preziose. Dopo un mese di lavoro era concluso e un mucchietto di granelli bianchi splendeva al sole davanti ai loro occhi colmi di gioia.

Diedero lo zucchero agli Dei, come avevano stabilito con il patto di amicizia e collaborazione. Archeo consigliò di usare quelle tecniche e di continuare, diffondendo la coltivazione di questa e di altre piante, per migliorare sempre di più la loro alimentazione. Ancora oggi lo zucchero viene usato, grazie agli dei e a quegli uomini volenterosi ■

© Riproduzione riservata

