

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 IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Edoardo Boaga
di anni 14 - classe 3^a 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



STORIE DI UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE, MOLTO POSSIBILE

Il mondo dell'agricoltura evolve. Le nuove tecnologie aiutano a produrre senza distruggere l'ambiente ma va salvata la storia

Da piccolo, mi prendeva per mano e mi guidava a conoscere la campagna intorno a noi con tutta la sua esperienza. La sua voce forte e sicura mi raccontava storie strane, semplici ma ricche di contenuti, fantastiche ma concrete.

“C'erano una volta le streghe Sorghette, che volevano essere le più alte e le più belle. Così le

piante soffrivano e le barbabietole che porto allo Zuccherificio di Pontelongo rischiavano di rimanere troppo piccole, con poco succo. Senza lo zucchero, la vita sarebbe troppo amara”.

Mi insegnava a controllare la crescita delle barbabietole e delle malerbe. Mi spiegava che la zappa era amica delle piante, quella con il bastone, ma anche le più

innovative fresatrici con vari tipi di zappette.

“La regina Pazienza ed il re Impegno sono sempre riusciti a sconfiggere le streghe e gli altri nemici del Regno”. In quei racconti della mia infanzia, il nonno mi sembrava un cavaliere coraggioso, anche se saliva su un destriero che al posto degli zoccoli aveva cingoli o ruote. I trattori mi incuriosivano



Pianta infestante. la sorghetta, *Sorghum halepense*



Pannello informativo sull'agricoltura sostenibile



**La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy**



Da piccolo in un campo di grano

per le loro dimensioni e perché venivano collegati ad attrezzi che mi stupivano. L'aratro, che rivolta la terra, la frantuma e crea solchi dritti e paralleli.

La seminatrice, con i suoi cassetti pieni di semi, che finiscono alla distanza e alla profondità stabilite per far nascere verdi piantine in file lunghe e ordinate. A fianco di questi macchinari,



Il trattore ha ruote con scanalature profonde

rimorchi e spargitori, ma soprattutto raccogliatrici possenti che riescono a svolgere lavori differenti in modo incredibile. Per le barbabietole la meccanizzazione della raccolta consente il prelievo dei tuberi ed insieme l'eliminazione delle foglie con la pulizia da materiale estraneo.

Crescendo le spiegazioni sul lavoro dell'agricoltore hanno continuato ad appassionarmi. Ho capito che l'esperienza del nonno è sostenuta dalle conoscenze di agronomi che seguono l'azienda nella crescita delle piante, ma anche dalla lettura di riviste e notiziari per una formazione che continua sempre.

Dei pesticidi, che la scienza ci mette a disposizione, non è bene fidarsi. I veleni fanno male alle barbabietole e non solo alle Sorghette, e quindi anche a noi che mangiamo lo zucchero. Inoltre gli insetticidi non sono in grado di devitalizzare le larve dei coleotteri che vanno a rodere le foglie e possono far marci-

re le radici. Come intervenire allora? Meglio evitare che depongano le uova e costruire trappole ai ferormoni. Semplice e chiaro.

Inoltre ho imparato che bisogna dare un'alimentazione corretta alle coltivazioni, proprio come per tutti gli esseri viventi. Quindi è importante salvaguardare i terreni e nutrire bene le barbabietole, per l'equilibrio dell'apparato fogliare e limitare gli effetti della retrogradazione, cioè il calo del titolo zuccherino. Naturalmente non vanno trascurati i corretti apporti irrigui, con l'acqua piovana o con impianti di irrigazione meccanizzati: l'acqua è una risorsa essenziale per la vita.

Conoscere le barbabietole e le altre piante coltivate mi fa capire meglio l'importanza degli Obiettivi dell'Agenda 2030. Il secondo obiettivo, stabilito dalle Nazioni Unite, riguarda la fame, la sicurezza alimentare, la nutrizione e l'agricoltura sostenibile. Si vuole "entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti



Impianto di irrigazione con rotolone

che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, alle condizioni meteorologiche estreme, alla siccità, alle inondazioni”.

Chiaro che coltivare in modo responsabile permette di avere uno sviluppo sostenibile che produce per le generazioni attuali, pensando anche a quelle future, a me e ai miei figli. Non si può lavorare nell'agricoltura senza pensare a come migliorare progressivamente il terreno e la qualità del suolo. Secondo il nonno, questo è uno degli aspetti più importanti e si può fare anche senza tecnologie sofisticate ed utilizzando la rotazione delle colture ogni quattro o cinque anni.

Osservando le foglie delle barbabietole, ha occhi attenti e pieni di speranza, perché il loro aspetto ci comunica se le radici sono in salute e se la produzione sarà buona. Inoltre tutte quelle piante verdi non producono solo saccarosio, ma permettono con la fotosintesi clorofilliana di fornire il glucosio fondamentale per la vita della pianta e di convertire l'anidride carbonica in ossigeno, fondamentale per la vita sulla Terra.

Insieme al nonno rifletto e capisco che l'agricoltura è un settore fondamentale sia per ricavare dalla natura le risorse che servono per la vita dell'uomo sia per migliorare il nostro territorio. Ora che sono cresciuto e continuo a camminare vicino a lui, posso capire meglio ciò che mi spiega e riflettere sull'importanza dell'ambiente dove vivo ■

© Riproduzione riservata



Giulia Casarin
di anni 12 - classe 2^a AP
Scuola Secondaria I°
"G. Leopardi"
di Pontelongo (Pd)

UN NONNO AGRICOLTORE A SCUOLA

Siamo qui a Pontelongo, nella Scuola Maria Montessori, per raccontare ai bambini della classe terza la storia di Pontelongo, il luogo in cui ci troviamo ora. Sono contenta di farvelo vedere e conoscere, perché io qui ci vivo e sono fiera di abitarci.

Ma non sarò sola, avremo un ospite per me speciale, il mio carissimo nonno, che è nato a Pontelongo e ci vive tuttora, ma soprattutto lo conosce come le sue tasche.

Giulia: ciao a tutti, cominciamo con raccontare qual è uno dei



prodotti agricoli più importanti di Pontelongo e con cui tu hai lavorato per molto tempo.

Nonno: ho lavorato per diversi anni a contatto con il granturco, prima di andare in pensione facevo l'agricoltore e coltivavo il mais. Questo è un prodotto diffuso in molti paesi del mondo. Pensate che gli Stati Uniti ne producono circa il quaranta per cento del raccolto mondiale. Il continente americano è il luogo di origine di questa pianta, che è stata portata in Europa dopo la scoperta dell'America da Cristoforo Colombo. Inizialmente era visto con diffidenza e non si sapeva come usare la pianta, ma oggi si possono ricavare diversi prodotti, come l'olio da cucina o il pellet da mettere nella stufa per scaldarsi.

Qui a Pontelongo dal granturco ricaviamo la farina che poi viene utilizzata nella preparazione di diversi prodotti come il pane, la polenta, la pasta e altri prodotti da forno.

Giulia: ma la domanda che in molti ci poniamo è in che periodo si semina?

Nonno: viene seminato nei mesi di marzo e aprile, all'inizio della primavera. Poi tra agosto e settembre il raccolto inizia, dopo venti giorni dalla formazione delle barbe sulle pannocchie. Oltre a ricavarne foraggio per gli animali, olio o farina, come già detto, il granturco si può mangiare direttamente. Esistono diversi modi per prepararlo ovvero a vapore, cotto nel burro, abbrustolito.

Le foglie di granturco hanno una forma lanceolata



Campo di granoturco

Giulia: La storia del granoturco qual è? Ci puoi dare informazioni in più sulla sua origine, oltre al fatto che proviene dall'America?

Nonno: non c'è una testimonianza certa, ma secondo una ipotesi che io sostengo il suo nome deriva da "mahiz", termine col quale gli indigeni indicavano questa pianta dalla quale deriva la maggior parte della loro alimentazione.

Quelle popolazioni sfrutta-

vano il mais in maniera razionale, non ne buttavano via neanche una sola parte. Con foglie e gambi nutrivano il bestiame e ricoprivano i tetti delle capanne. Le pannocchie, se erano mature al punto giusto, venivano abbrustolite sul fuoco o macinate fino a ottenere una poltiglia gialla, l'antenata dell'attuale farina da polenta.

Giulia: sei stato molto bravo a raccontarci la storia del grano-

turco, ma cosa era importante per te quando lo coltivavi?

Nonno: durante la procedura di semina e di raccolto una volta ci si aiutava, si collaborava. Non era un dovere imposto, è una cosa che rende ricchi dentro, come esperienza e confronto con gli altri. Ora invece ci sono molti macchinari che aiutano l'uomo.

Giulia: la nostra intervista si conclude, è stato bello aver conosciuto meglio Pontelongo e la sua storia. Una frase per terminare?

Nonno: sono fiero di abitare in un paese ricco di risorse e produttivo. Ho partecipato personalmente per diverso tempo ai lavori agricoli che permettono di nutrire le persone ma anche di far crescere l'economia. Sono fiero di trasmettere a voi tutto ciò. Non dovete sottovalutare nessun lavoro, perché ogni persona che svolge un'attività con impegno dà il suo contributo per lo sviluppo dell'economia ■

© Riproduzione riservata



Comune di
Pontelongo



Lo sviluppo della bieticoltura in Veneto

Venerdì 23 giugno 2023 - ore 18.00

Impianti sportivi
Via Villa del Bosco - Pontelongo



Saluto di **Roberto Franco**, *Sindaco di Pontelongo*

Intervengono **Claudio Gallerani**, *Presidente COPROB-Italia Zuccheri*
Federico Caner, *Assessore al Turismo, Agricoltura e Fondi Ue della Regione Veneto*
Bartolomeo Amidei, *Membro della 9ª Commissione permanente del Senato*

Contributo delle Organizzazioni Professionali e testimonianza di bieticoltori veneti

*Al termine del convegno il Prof. Angelo Frascarelli conferirà l'attestato di partecipazione
agli aderenti al primo corso BETACADEMY*