

# 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



**Hiba Aatouf Idrissi**  
di anni 14 - classe 3<sup>a</sup> 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](mailto:info@wigwam.it)



**La Wigwam  
Local Community  
Saccisica - Italy**

## DALLA BIETOLA ALLO ZUCCHERO È L'ACQUA IL NOSTRO ORO BLU

*L'acqua per irrigare le coltivazioni di barbabietole da zucchero e poi per il lavaggio, la bollitura e, un tempo, anche per il loro trasporto*

**N**ella tradizione ellenica ci sono quattro elementi fondamentali: terra, acqua, aria, fuoco. Dal loro equilibrio dipenderebbe la vita dell'uomo e della Natura.

La terra è l'elemento di tutta la Natura, che si articola nel regno minerale, vegetale e animale. La Terra è al tempo stesso nutriente e

concreta, solida.

L'acqua è fonte di vita, è la caratteristica che distingue il nostro pianeta dagli altri del Sistema solare. L'aria avvolge l'intero universo e ci permette di respirare. Attraverso l'aria viene resa rigogliosa e fertile la Natura.

Il fuoco è il principio della vita, è energia, calore. Questo elemen-

to si può collegare con l'esplosione primordiale del Big Bang, ma anche con il Sole che continua a darci l'energia vitale.

Il settore primario occupa una percentuale di lavoratori sempre più bassa nei Paesi sviluppati. In Italia, ma anche a Pontelongo dove abito, si pratica un'agricoltura commerciale, tipica del

## PENSO

*Penso che coltivare  
sia come fornire amore  
la differenza è il destinatario  
che è in un contesto agrario;*

*Penso che sia importante  
parlarne all'istante  
perché al giorno d'oggi manca  
affettività e al contrario si diffonde  
spesso inutilità;*

*Penso che ogni tanto si debba riflettere  
e non solo ignoranza diffondere  
perché coltivando  
una vita stiamo creando!*

*Hiba*





*Il mulino di Pontelongo*

**Nord del mondo. Si coltivano prodotti per ottenere il massimo ricavo, con moderne tecnologie.**

A Pontelongo sono diffuse coltivazioni di grano, granoturco e barbabietole. Del settore secondario fa parte lo sviluppo industriale, che è legato alla disponibilità di materie prime da trasformare.

**A Pontelongo ci sono due realtà industriali importanti: il**

***Lo Zuccherificio di Pontelongo***

**mulino, che lavora grano e granoturco per farne farina; lo zuccherificio che trasforma le barbabietole in zucchero.**

A loro volta, questi settori sono collegati con il terziario,



per il trasporto e il commercio, ma anche per il terziario avanzato legato ai servizi informatici e alle nuove tecnologie.

**Lo zuccherificio di Pontelongo ha una tecnologia altamente sviluppata: l'arrivo delle barbabietole è pianificato in accordo con chi le coltiva; la trasformazione in zucchero è meccanizzata e gli operai sono pochi e altamente specializzati; le confezioni di zucchero vendute hanno una filiera certificata.**

Penso che la realtà di Pontelongo mostri che è possibile far parte del mercato globale, senza accentuare le caratteristiche negative della globalizzazione. In un'economia globalizzata c'è uniformità e si tende a chiudere le attività non competitive. Invece lo zuccherificio di Pontelongo segue con passione e professionalità i contadini che si occupano di rendere produttivi i loro campi. Molte persone collaborano per ottenere un prodotto di alta qualità.

**Il lavoro viene svolto rispettando l'ambiente e sfruttando le conoscenze che la scienza mette a disposizione. Penso che questa sia un esempio importante di cultura, utilità e amore ■**

*© Riproduzione riservata*



**Kleris Lacka**  
di anni 14 - classe 2<sup>a</sup> AP  
Scuola Secondaria I<sup>o</sup>  
"G. Leopardi"  
di Pontelongo (Pd)

## LA FABBRICA E LA PRODUZIONE DELLO ZUCCHERO

**P**ontelongo viene chiamato il paese dello zucchero per la sua risorsa, le barbabietole, da cui si estrae lo zucchero.

Le barbabietole vengono seminate intorno a febbraio-marzo, e vengono raccolte intorno ad agosto-settembre. La crescita della pianta richiede alcuni mesi, così riesce ad assorbire tutte le proprietà del terreno.

Si usa la rotazione quadriennale o quinquennale per far acquisire al terreno le sue proprietà. Quando le barbabietole crescono e hanno preso tutto quello che serve, sono pronte per un viaggio che porterà alla loro trasformazione in zucchero. Per l'estrazione si usano macchinari moderni ed enormi, che le vanno a togliere dal terreno dove sono cresciute e tagliano subito le foglie delle barbabietole.

Una volta raccolte, vengono messe nei camion che le trasportano fino allo zuccherificio.



*Pacchetto di zucchero da un chilogrammo*

cio. In Italia ci sono solamente due zuccherifici, uno in Emilia-Romagna e uno qui a Pontelongo, in Veneto.

**I camion portano le barbabietole nello zuccherificio e le mettono nei rulli trasportatori, poi vengono lavate e pulite dalla terra. Lo zuccherificio è stato un grande progetto, costruito vicino al fiume Bacchiglione per la necessità di ac-**

**qua per pulire e cuocere le barbabietole.**

All'inizio il fiume si usava anche per trasportarle fino alla fabbrica, ma adesso ci sono i camion che le portano nello zuccherificio. Nella fabbrica ci lavorano circa cento persone che si occupano di mettere in moto i macchinari, pulirli e sorvegliarli affinché niente vada storto, ma durante la campa-

gna saccarifera il numero di lavoratori si arricchisce con operai stagionali, che permettono una lavorazione ininterrotta 24 ore su 24.

L'acqua presa dal fiume viene purificata per essere utilizzata al meglio e poi viene ributtata pulita nel fiume. Il procedimento di produzione dello zucchero consiste nell'estrazione del saccarosio dai vegetali.

La parte della barbabietola che interessa la produzione dello zucchero è la radice, di colore grigiastro, con rugosità trasversali nella parte superiore e due solchi longitudinali. Il fogliame esterno, che cresce fuori terra e una volta veniva usato come foraggio, non serve per la produzione di zucchero e viene quindi eliminato.

Le barbabietole vengono tagliate a metà e poi a fette spesse circa un centimetro, poi vengono gettate in enormi pentoloni con acqua bollente. Dalle barbabietole viene estratto lo sciroppo che verrà utilizzato per fare lo zucchero. Comunque le polpe che rimangono dopo l'estrazione dello zucchero non vengono buttate, ma date agli animali, perché la fabbrica non vuole sprecare niente.

Ogni anno vengono prodotte tonnellate di zucchero e, quando



lo zucchero è pronto, viene messo nelle confezioni e distribuito in tutti i negozi d'Italia. I soldi guadagnati vengono investiti nella fabbrica per nuovi macchinari, posti di lavoro e migliorare tutta la filiera dello zucchero: dalla semina alla vendita del prodotto finito.

**Sono molte le professionalità, che danno opportunità di impiego agli abitanti del territorio ma richiedono una preparazione adeguata:**

- **agronomo:** può occuparsi delle produzioni vegetali, della loro difesa, delle risorse naturali impiegate in agricoltura, del miglioramento genetico agricolo, della valorizzazione dei prodotti agricoli;
- **agricoltore:** è un imprenditore, che investe in attività di coltivazione, è responsabile della gestione di un'azienda, è un lavoratore e in genere si specializza in alcune colture;

- **operai specializzati:** persone qualificate, che sono capaci di eseguire lavori particolari che necessitano di speciale competenza pratica;
- **operai stagionali:** le attività stagionali costituiscono una risorsa per l'occupazione e uno strumento per un'azienda come lo zuccherificio la cui produzione è concentrata in un periodo dell'anno, quello della raccolta, da luglio a ottobre in genere;
- **impiegato:** persona che presta la propria attività professionale in ambito amministrativo;
- **trasportatore:** addetto a operazioni di trasporto sia delle barbabietole, dai campi alla fabbrica, sia dello zucchero, dalla fabbrica ai punti di vendita.

La fabbrica dello zuccherificio non è solo un complesso industriale composto da nastri trasportatori, camini e magazzini, ma è un sistema integrato di persone e competenze che collaborano per un obiettivo comune ■

© Riproduzione riservata





RETE WIGWAM®



Comune di Pontelongo | Italia Zuccheri-Co.Pro.B. | Associazione Wigwam Clubs Italia APS  
Pro Loco Pontelongo | Istituto di Istruzione Superiore De Nicola – Indirizzo Agrario di Piove di Sacco

*Invitano al convegno*

**Sabato, 24 giugno 2023 – ore 10:30-12:30**

a Pontelongo (Pd) Via Villa del Bosco – Area impianti sportivi

## TUTTE LE DECLINAZIONI DELLO ZUCCHERO

*Lo zucchero in tutti i suoi modi di intenderlo, usarlo, consumarlo*

*Interverranno*

**Roberto Franco – Sindaco di Pontelongo**

(Saluto)

**Sara Berto – Assessore Istruzione e Cultura Comune di Pontelongo**

(Introduce e presiede il convegno)

**Leandro Cariolo – Responsabile Marketing di Co.Pro.B./ItaliaZuccheri**

(L'industria saccarifera italiana tra storia e futuro)

**Efrem Tassinato – Presidente di Wigwam Clubs Italia APS**

(Il case history "Dolcetti di Pontelongo" e il Sugar Contest del Premio Wigwam Stampa Italiana)

**Cristiano Gaggion – Pasticcere, Presidente Federazione Alimentaristi Confartigianato Veneto**

(Lo zucchero nella pasticceria artigianale)

**Claudio Grigoletto – A.D. Gruppo Vecogel**

(Lo zucchero nella gelateria moderna)

**Carlo Dalla Longa - CFP Brandolini Rota di Oderzo**

(La sperimentazione dei sandwich dolci con le strutture HoReCa di Jesolo)

**Giliola Dalla Libera – Comunità Locale Wigwam della Saccisica**

(Lancio del programma di visite di studio e di cultura sullo Zuccherificio di Pontelongo)

MODERATORE

**Efrem Tassinato – Giornalista enogastronomico**

Responsabile della Segreteria Nazionale di UNARGA-FNSI

(Unione Nazionale delle Associazioni dei Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali)

### **MOSTRA DEI LAVORI GIA' PUBBLICATI**

E, al termine del Convegno, una confezione di zuccheri in omaggio a tutti i concorrenti presenti del "Sugar Contest" del Premio Wigwam Stampa Italiana – Giovani comunicatori per Comunità resilienti 2023

#### **Segreteria del Convegno:**

- Comune Pontelongo +39 049/9775265 int.1 [affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it](mailto:affarigenerali@comune.pontelongo.pd.it) (Ida Veronese)
- Comunità Locale Wigwam Saccisica +39 348 4098002 [saccisica@wigwam.it](mailto:saccisica@wigwam.it) (Giliola Dalla Libera)