

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 BPPIITRXXX



Michele Jiahao Huang
di anni 15 - 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



**La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy**

ALLA SCOPERTA DI PONTELONGO IL FIUME, E LO ZUCCHERIFICIO

Pontelongo è un paese dolce per antonomasia, aperto al nuovo e lo zuccherificio ne è la testimonianza. Quindi anche accogliente e ospitale

Pontelongo è un Comune italiano di 3641 abitanti che si trova nella provincia di Padova in Veneto. È molto famoso per il suo Zuccherificio che nasce nel 1910.

Il centro di Pontelongo si trova lungo il fiume Bacchiglione, tra la Saccisica e il Polesine. Il centro urbano è lungo le due

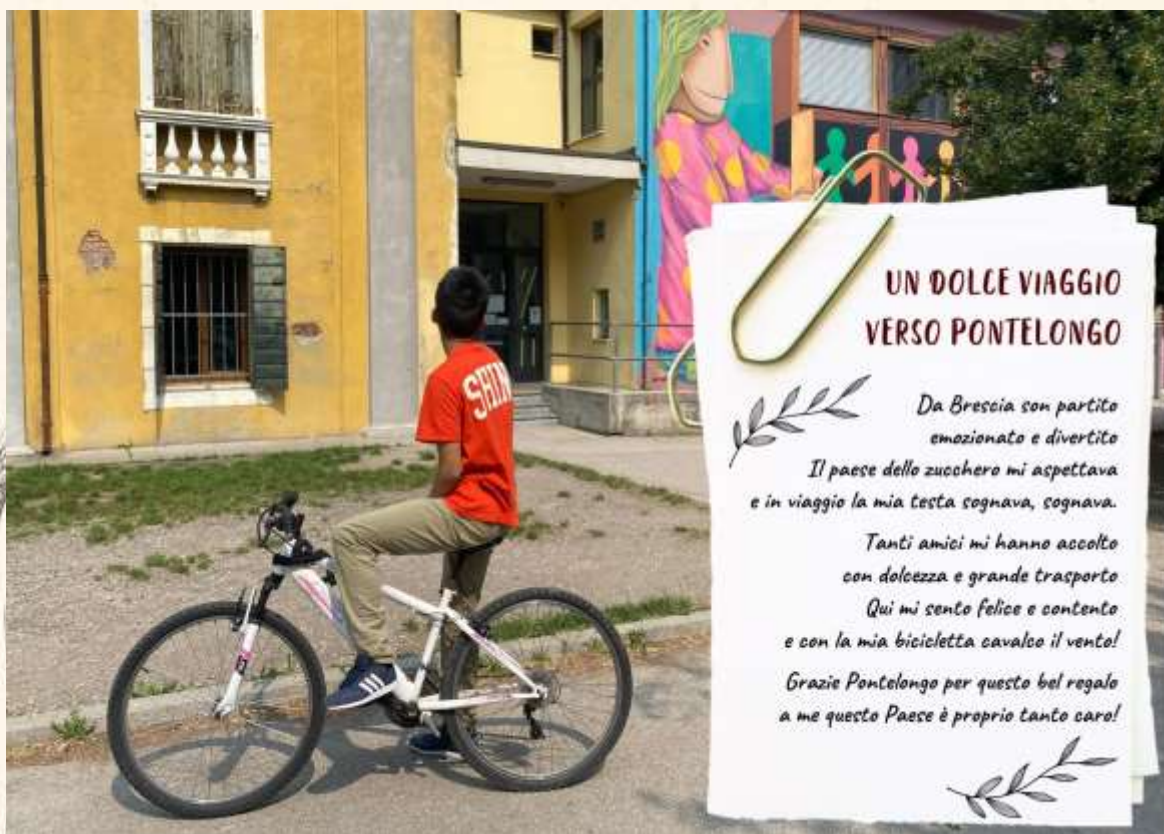
sponde del fiume: a sinistra, che è la parte più vecchia, c'è la casa patrizia Foscarini - Erizzo e la covata di casette basse che da più di cento anni sono sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, che è la parte più nuova, ci sono la Chiesa e lo Zuccherificio.

Lo storico ponte che una volta era co-

struito in legno e adesso è in cemento armato unisce le due parti del centro.

Sono arrivato da Brescia da meno di un anno e questo meraviglioso paese, Pontelongo, mi ha dato un'accoglienza bellissima che merita la poesia che scriverò nelle prossime righe ■

© Riproduzione riservata



**UN DOLCE VIAGGIO
VERSO PONTELONGO**

*Da Brescia son partito
emozionato e divertito
Il paese dello zucchero mi aspettava
e in viaggio la mia testa sognava, sognava.*

*Tanti amici mi hanno accolto
con dolcezza e grande trasporto
Qui mi sento felice e contento
e con la mia bicicletta cavalco il vento!*

*Grazie Pontelongo per questo bel regalo
a me questo Paese è proprio tanto caro!*



Riccardo Favarin
di anni 12 - classe 1^a AP
Scuola Secondaria 1^o
"G. Leopardi"
di Pontelongo (Pd)

IL FRUMENTO

Il frumento è un cibo che fa molto bene. Il frumento è detto anche dalle nostre parti "formento". È un cereale di antiche origini ed è alla base della nostra alimentazione. Da esso si ricavano i vari tipi di farina: 0, 00 ed integrale, a seconda di come viene macinato. È un ingrediente neces-

sario per la preparazione di pane, biscotti e pasta.

Il frumento contiene un'elevata percentuale di amido e una buona percentuale di proteine fra cui è possibile ottenere il glutine, un elemento controindicato per chi è intollerante o soffre di celiachia.

Il frumento si semina da Settembre a Novembre e si raccoglie in estate, in Italia ogni anno se ne producono 8 milioni di tonnellate.

Nelle nostre parti il frumento è stata una delle prime piante agricole ed i nostri antenati lo coltivavano non solo per fare da mangiare ma anche per fare calzature e indumenti. Circa 50 anni fa quando erano giovani i nostri nonni usavano i cuscini o le coperte di frumento.



Chicchi di grano

Mia nonna mi ha raccontato che, quando era piccola, per riscaldarsi la notte bruciavano la legna e il frumento perché riscaldavano bene ■

© Riproduzione riservata

RICETTA SQUISITA CON LA FARINA DI FRUMENTO



Prendere un petto di pollo, intingerlo nell'uovo, metterlo nella polvere di frumento (invece che nel pane grattugiato), dopo va cotto in forno 20/30 minuti, alla fine andate a completare con un po' di limone.

BUON APPETITO!