

# 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 BPPIITRXXX



**Michele Jiahao Huang**  
di anni 15 - 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**

## 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*

**P**ontelongo 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

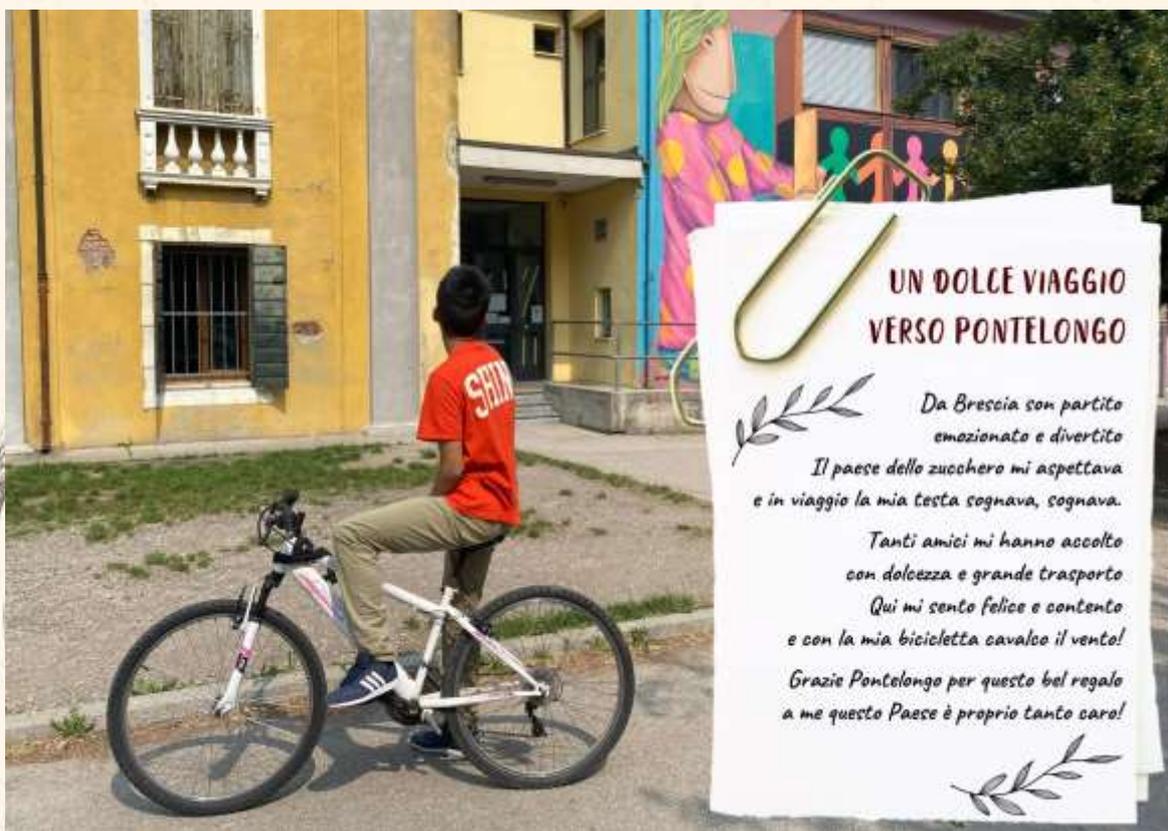
sponde del fiume: a sinistra, che è la parte più vecchia, c'è la casa patrizia Foscarini - Erizzo e la covata di casette basse che da più di cento anni sono sovrastate dai murazzi e dagli argini rialzati; a destra, che è la parte più nuova, ci sono la Chiesa e lo Zuccherificio.

**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<sup>^</sup> AP  
Scuola Secondaria 1<sup>o</sup>  
"G. Leopardi"  
di Pontelongo (Pd)

## IL FRUMENTO

**I**l 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!**