

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



Marouan El Akkaoui
di anni 11 - classe 1[^] AP
Scuola Secondaria I^o
"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**

LO ZUCCHERO E IL POMODORO UNA COPPIA DAL BUONGUSTO

Nelle diverse declinazioni dello zucchero, ci sono ovviamente quelle culinarie come ben ci raccontano i giovanissimi Marouan e Souhaib

In Veneto, nel 149 a. C., esisteva un piccolo villaggio di mercanti e agricoltori. Erano famosi in tutta l'Italia perché vendevano della frutta e della verdura incredibilmente insolita, ad esempio una verdura verde chiaro con una forma piramidale con delle rosette formate da altre rosette più piccole che le davano una forma a spirale

con un sapore leggero: il broccolo. Oppure un frutto viola raggruppato in grappoli con un sapore acido: l'uva.

Ma un giorno fecero un viaggio in Francia per commerciare e trovarono una pianta di nome barbabietola rossa. Non sapevano che cosa fosse, ma incuriositi decisero di barattare dei frutti per questa pianta colorata. Scelsero le pesche,

drupi carnosi, succosi e zuccherini, con la buccia di colore giallo-rossastro sottile e liscia. In cambio ricevettero 73 tuberi di barbabietole, che misero nel carro e portarono nel loro villaggio in Veneto. Dopo alcune settimane arrivarono a casa.

All'inizio credevano che fossero delle piante decorative, ma dopo solo qualche tempo capirono che era un qualco-

**LE BARBABIETOLE
DA ZUCCHERO**



Le pesche nectarine gialle

sa di commestibile. Infatti assaggiarono le radici, dopo averle affettate, e piacquero un po' a tutti. Ma durante un temporale un fulmine colpì tutte le barbabietole rosse.

Gli ortaggi erano diventati gialli. Li fecero assaggiare a degli schiavi in caso fossero dannosi. Infatti non erano affatto buoni e li lanciarono per terra violentemente. L'ortaggio scoppiò e ne uscì fuori della polvere color marroncino.

Un uomo del villaggio, con coraggio, assaggiò quella polvere e disse che era ancora più buono delle barbabietole rosse. Chiamarono quella polvere zucchero per il fatto che era molto dolce.

Decisero di dare un nome anche all'ortaggio e lo chiama-

Lo zucchero grezzo dal color marroncino

rono barbabietola da zucchero perché è una barbabietola che fa lo zucchero. Così iniziarono a barattare lo zucchero e il villaggio divenne subito ricchissimo.

Con la terza guerra punica, l'esercito romano poté contare anche su questo cibo del popolo Veneto. Lo zucchero diede vigore ai soldati latini, che riuscirono perfino a distruggere la grande città di Cartagine, grazie all'energia di quel cibo prodigioso.

Da allora le barbabietole vennero coltivate nei territori del bacino del Mediterraneo e lo zucchero venne venduto in tutto l'Impero, con grandi guadagni. Lo zucchero, insieme al sale, veniva usato come merce di scambio al posto delle monete.

Oggi lo zucchero è ancora prezioso. In Italia si coltivano le barbabietole e si produce lo zucchero in due stabilimenti a Minerbio, in provincia di Bologna, e a Pontelongo, in provincia di Padova, tutti e 2 zuccherifici della COPROB ■

© Riproduzione riservata





Souhaib El Faouzaoui
di anni 11 - classe 1[^] AP
Scuola Secondaria I^o
"G. Leopardi"
di Pontelongo (Pd)

I POMODORI

I pomodori sono frutti buonissimi e la maggior parte della popolazione italiana li mangia.

Esistono 72 mila specie di pomodori, i più conosciuti sono: il San Marzano: il più famoso in Italia e nel mondo, tanto da essere il più richiesto. Il Datterino: uno dei pomodori più gustosi, ricco di zuccheri. Il Ciliegino: simile al datterino, è di forma piccola e sferica.

IL MITO

(ho usato la fantasia)

Tanto tempo fa, in un bel prato saltellava una

bella fanciulla di nome Camilla. Suo padre si chiamava Alberto, sua madre Aurora e il suo fratellastro Samuele. Vivevano in Grecia ed erano la famiglia più ricca del loro paese.

Ma una notte ci fu un temporale molto forte che distrusse il loro raccolto e il giorno dopo Alberto si infuriò con gli dei per quello che avevano fatto, gli dei mandarono un ragazzo bellissimo di nome Alessandro a dire di calmarsi. Intanto però Alessandro si innamorò di Camilla e lo stesso fece Camilla: si baciaronο contro il volere degli dei, che scesero sulla terra e trasformarono Camilla e Alessandro in due pomodori. Ora si coltivano pomodori per ricordare il loro amore.

INFORMAZIONI

SUI POMODORI

(ho imparato a scuola)

Composto per oltre il 90% d'acqua, il pomodoro fresco è un alimento alleato della linea: oltre ad avere spiccate proprietà



Passata di pomodoro

diuretiche (preziose nell'eterna lotta alla ritenzione idrica), ha un apporto calorico davvero basso.

Qual è la regione italiana che coltiva più pomodori? Al primo posto c'è l'Emilia-Romagna con più ettari coltivati a pomodoro (il 68% del totale), seguita da Lombardia (19%), Piemonte (8%) e Veneto (5%)

Il pomodoro è originario delle regioni basse delle Ande e veniva coltivato dagli Aztechi in Messico. Proprio questa popolazione precolombiana diede al pomodoro il nome di "tomati", che significa "frutto polposo",



e successivamente i conquistadores spagnoli modificano il termine in “tomate”.

LA SALSA DI POMODORO (ho aiutato la nonna)

La passata di pomodoro fatta in casa è una delle conserve più buone e più comuni da preparare a casa, insieme alla mamma o alla nonna.

Prima di tutto ricordate sempre che l'igiene durante la preparazione, perché è fondamentale avere le mani perfettamente pulite. Inoltre è bene controllate accuratamente che pentole, coltelli, taglieri, imbuti, strofinacci siano anch'essi perfettamente puliti insieme al piano di lavoro dove si

preparerà la conserva. Una perfetta igiene sarà la garanzia per un'ottima riuscita.

I pomodori scelti possono essere di qualsiasi tipo, l'importante è che siano maturi al punto giusto, sani, privi di ammaccature, muffe e non molli. Insomma perfetti, perché l'assenza di difetti garantisce l'igiene, azzerando i rischi di infezioni e prolunga la durata della conserva.

Bisogna lavare e asciugare accuratamente i pomodori, privarli del picciolo e di eventuali imperfezioni, tagliarli a pezzetti e inserirli in una pentola capiente pronti per essere scottati. Poi porli su fuoco

moderato, coperti da un coperchio e lasciarli ammorbire per 7 – 8 minuti avendo cura di girarli di tanto in tanto.

Allontanarli quindi dal fuoco e ancora caldi passarli con l'ausilio di un passaverdure a fori stretti, aggiungendo anche il succo che avranno espulso durante la cottura. Filtrando si otterrà una salsa ancora più liscia e vellutata, che dovrà essere addensata su fiamma dolce, per almeno 15 minuti, avendo cura di girare di tanto in tanto ■

© Riproduzione riservata





Unione Nazionale Associazioni Regionali Giornalisti di Agricoltura
Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Turismo Rurale e Ambientale
● Gruppo di specializzazione della FNSI - Federazione Nazionale Stampa Italiana ●

Al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS—Piove di Sacco (Pd)

A 60 ANNI DALLA TRAGEDIA DEL VAJONT

Venerdì, 30 giugno 2023

ARGAV e Wigwam APS Italia *presentano*

(Corso con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti)

Ore 18:30 - Saluti

GIULIANO GARGANO – Presidente Ordine Giornalisti Veneto

Relatori:

ALESSIO BONETTO – Geologo

A 60 anni dal Vajont: quale lezione nel rilevamento geologico

GIOVANNI DANIELIS e **UMBERO CASAL** - Soci Pro Loco di Longarone e Membri del
“Gruppo Informatori della Memoria”

Il dovere di ricordare. La storia di un disastro epocale e le conseguenze patite dalla cittadinanza

FABRIZIO STELLUTO – Giornalista, Presidente Argav e Vice Presidente Unarga

L'informazione giornalistica come servizio tra diritti e doveri. Nel ricordo di Tina Merlin celebriamo
l'importanza della stampa libera e autorevole

Coordina:

GIAN OMAR BISON - giornalista, direttivo A.R.G.A.V.

Dalle ore 20:30

I consueti assaggi finali offerti col supporto del Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS

Richiesta di partecipazione con accettazione fino a capienza delle sale a:

arzerello@wigwam.it WhatsApp +39 333 3938555

Diretta streaming dalla Pagina di FB @wigwam.circuit