

# 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



**Marika Romorini**  
di anni 13 - classe 2<sup>a</sup> AP  
Scuola Secondaria I<sup>o</sup>  
"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)



## LE BARBABIETOLE HANNO UN SINDACO, ECCO L'INTERVISTA

*Marika ed Elena con l'intervista al Sindaco di Pontelongo, Roberto Franco, fanno emergere la storia centenaria dello Zuccherificio*

**S**ignor Sindaco Roberto Franco lei è stato eletto sindaco di Pontelongo e guida il paese dello zucchero da molti anni, cosa ne pensa del nostro territorio?

**Roberto Franco:** il territorio di Pontelongo è pianeggiante e ci sono molti campi coltivati da agricoltori esperti.

**Marika:** quali sono i prodotti dell'agricoltura del

nostro paese?

**Roberto Franco:** nel nostro Comune si trova uno tra i due zuccherifici in Italia, l'altro si trova in Emilia Romagna. Vengono coltivate barbabietole per la produzione di zucchero.

Nella storia passata l'uomo simbolo dello zuccherificio fu Ilario Montesi, direttore per quarant'anni, dal 1927 al 1967. Montesi non fu

solo un tecnico chimico ma anche un manager industriale, acquistò anche zuccherifici in Germania, L'azienda iniziò ad ampliare i suoi prodotti, pur rimanendo nel campo di partenza: oltre allo zucchero, si iniziarono a produrre sciroppi, glutammato, alcool.

Nella storia recente dobbiamo ricordare CO-PROB, che ha acquistato lo zuccherificio e sta fa-



European Heritage Days  
Giornate Europee del Patrimonio



La Wigwam  
Local Community  
Saccisica - Italy



Pontelongo: il paese dello zucchero

## Intervista al Sindaco



LA STORIA DI UNA BARBABIETOLA





*Il fiume di Pontelongo è il Bacchiglione*

ciendo investimenti importanti anche per la produzione nello stabilimento di Pontelongo.

**Marika:** *ma a Pontelongo c'è anche la lavorazione di grano nel Mulino Rossetto.*

**Roberto Franco:** infatti viene prodotta la farina di grano con cui vengono preparati dolci e viene prodotta anche la polenta.

**Marika:** *quali sono le tradizioni più importanti di Pontelongo?*

**Roberto Franco:** una tradizione

recente di Pontelongo è la festa della dolcezza. Infatti Pontelongo è il paese dello zucchero! A novembre e dicembre vengono organizzate molte attività legate alla dolcezza e si può acquistare lo zucchero in vari formati, con la collaborazione della Pro Loco. Ma ci sono anche persone che pubblicizzano e vendono i prodotti delle loro aziende o dei propri negozi, come miele o verdura.

**Una tradizione più antica è la**

**processione del Voto che si svolge ogni prima domenica di maggio dal 1676, anno in cui il paese viene liberato dalla peste. Ma a maggio anche la Remada è molto importante, perché il protagonista diventa il nostro fiume Bacchiglione.**

Ci sono alcune barche molto particolari e originali che lo percorrono da Battaglia Terme a Pontelongo, dove è fissato l'arrivo. Sono molto colorate e originali, con esibizioni delle diverse persone che le conducono. Sfilano passando nel Bacchiglione che è il fiume che dà il nome al nostro paese.

**Pontelongo è diviso in due parti, ma si può anche intendere che il ponte lungo unisce queste due parti e permette al paese di crescere e svilupparsi ■**

*© Riproduzione riservata*

**A Pontelongo durante la processione del voto si porta la Madonna a piedi scalzi**







**Elena Rocca**  
di anni 11 - classe 1<sup>a</sup> AP  
Scuola Secondaria 1<sup>o</sup>  
"G. Leopardi"  
di Pontelongo (Pd)

## STORIA DI UNA BARBABIETOLA

**S**tavo camminando in un campo, erano gli ultimi giorni di agosto e le barbabietole erano già state raccolte. Il campo era vuoto e la terra, bruciata dal sole, implorava pietà. Vidi in lontananza una barbabietola, forse si era nascosta per non essere catturata. In quel campo il tempo sembrava fermarsi, era sola proprio come me, così mi avvicinai.

*"Hey, perché non sei andata allo zuccherificio con la tua famiglia e le tue amiche?" chiesi.*

"Non vedi?" rispose lei quasi sgarbata "sono piccola! Se fossi stata come le mie amiche sicuramente sarei andata allo zuccherificio. Loro mi avevano promesso fedeltà, che sarebbero rimaste con me e, invece, sono partite senza nemmeno salutarmi" poi scoppiò a piangere.

Cominciai a consolarla, da lontano sembrava una "normale" barbabietola, non mi sarei mai permessa di farle ricordare i suoi difetti. La accarezzai e quando smise di singhiozzare mi chiese se poteva raccontarmi la lavorazione delle barbabietole fino allo zucchero, per lei era come essere allo zuccherificio, come se lei avesse vissuto tutto. Accettai.

"Ad agosto le barbabietole vengono raccolte da agricoltori nei campi e poste in camion diretti allo zuccherificio. Una volta raccolte devono essere inviate all'impianto di produzione, vengono pesate e lavate, prima di essere tagliate in striscioline, le cosiddette "fettucce".



*Nei campi insieme alle barbabietole crescono altre piante*

*"Chi fa questi lavori?" Non riuscii a trattenermi e la interruppi, presa dalla curiosità.*

"Ci sono operaie e operai stagionali, che vengono a lavorare nella fabbrica per occuparsi di queste mansioni, insieme alle macchine. Nella fase successiva passano attraverso



*Barbabietole coltivate a Pontelongo*



apparati in cui circola acqua calda generando il “sugo greggio”. La parte di scarto della barbabietola viene utilizzata in zootecnia come alimento o per creare alcool. Il sugo greggio ottenuto deve essere depurato e filtrato. Anche queste operazioni devono essere controllate e monitorate.”

**“Allora le tue amiche diventeranno presto zollette?”**

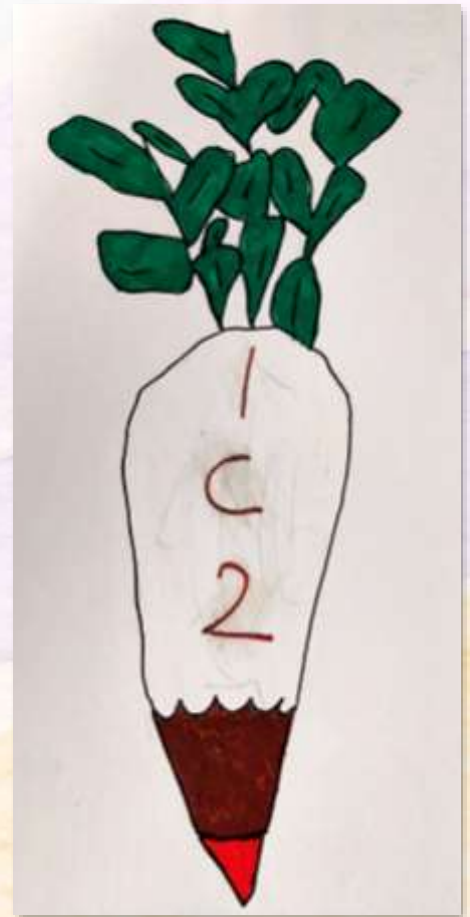
“Il procedimento è lungo e complesso. Durante la depurazione si ottiene la precipitazione di molti dei componenti diversi dal saccarosio fino a ottenere il “sugo leggero” che viene fatto bollire in grandi recipienti. Questo porta alla concentrazione del saccarosio, in modo da ottenere uno sciroppo che viene poi inviato alla successiva fase di cristallizzazione, che avviene in grandi apparati sottovuoto alimentati a vapore.

**Dopo un raffreddamento vengono inviate alla stazione di centrifugazione, dove vengono separate in zucchero in cristalli e sciroppo. Il risultato finale di questo ultimo step è lo zucchero bianco destinato al consumo umano.”**

**“E noi così lo possiamo utilizzare per addolcire cibi e bevande!”**

“Non subito. Lo zucchero bianco è sottoposto ad essiccazione per eliminare una parte in eccesso di umidità. Lo zucchero dovrà essere raffreddato. A questo punto viene sottoposto a controlli di qualità per assicurare che gli standard richiesti siano rispettati.”

**La storia dello zucchero io proprio non la conoscevo, ora potrò insegnarla ai miei compagni di classe e alla professoressa.**



**Rappresentazione personale attraverso una barbabietola dell'IC2 Davila**



Vedevo la mia nuova amica triste, allora le feci un complimento: “Hai davvero dei bellissimi capelli!” Lei ringraziò. Iniziai ad accarezzarli e vidi nei suoi capelli dei semi che il vento aveva portato qualche giorno prima. Iniziai ad annaffiarla e dopo qualche settimana iniziarono a crescere innalzando bellissimi fiori.

**Non le importava più di essere piccola, era la barbabietola più bella e colorata del mondo ■**

© Riproduzione riservata

**A Pontelongo ci sono molti campi di grano**





RETE WIGWAM®



## TEMA 2023: PATRIMONIO VIVENTE

Includo ad esempio le arti tradizionali e il modo in cui le comunità trasmettono la conoscenza attraverso la memoria collettiva, nonché il rapporto che le persone hanno col loro senso del luogo e della comprensione dei valori ambientali e culturali che i territori racchiudono.



European Heritage Days

Giornate Europee del Patrimonio

### GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO WIGWAM\* | 23-24 SETTEMBRE 2023

Tipo di evento:	Incontro su itinerari di arte cultura e tradizioni del Patrimonio Vivente
Comunità Locale Wigwam	Wigwam Local Community Cilento - Italy
Titolo dell'evento:	<b>PATRIMONI VIVENTI TRA TRADIZIONI E BEN-ESSERE</b>
	Il "PATRIMONIO VIVENTE" del Parco Nazionale del Cilento VDA, rientra pienamente nel riconoscimento UNESCO nella prestigiosa lista World Heritage del Parco riferita alle pratiche, conoscenze e abilità che sono state tramandate da una generazione all'altra e sono ancora in uso oggi come indicato nel Piano di Gestione UNESCO, oltre alla funzione e compito del Parco di applicazione di metodi di gestione o di restauro ambientale idonei a realizzare una integrazione tra uomo e ambiente naturale, anche mediante la salvaguardia dei valori antropologici, archeologici, storici e architettonici e delle attività agro-silvo-pastorali e tradizionali di cui all'art.1 comma b della legge 394/91. I successivi riconoscimenti nel patrimonio culturale immateriale UNESCO (Dieta Mediterranea, Muretti a secco e tratturi) ne hanno rafforzato il valore delle abilità, mestieri e professioni ci consentono di mantenere e preservare il nostro patrimonio in un rapporto evolutivo tra saperi&sapori unici al mondo.
Luogo dell'evento	Palazzo di Lorenzo in Ceraso
<b>INFORMAZIONI PRATICHE</b>	
Accessibilità a disabili:	Si
Data dell'evento	<b>Domenica, 24 settembre 2023</b>
Ore: apertura, partenza	Ore 10:30 apertura   ore 23:30 Chiusura con musiche nei vicoli di Ceraso
Numero di posti	80 incontro mattina e itinerari nel centro storico di Ceraso tra arte cultura e tradizioni musicali e consegna del Premio del Patrimonio Vivente del Parco
Indirizzo luogo attività:	Palazzo di Lorenzo di Ceraso (SA) nel Parco del Cilento Vallo di Diano e Alburni
Prenotazione (si/no):	No
Costo / Quota assoc:	Gratuito
<b>ORGANIZZATORE</b>	
Nome organizzatore:	Campus Mediterraneo ETS
Sito internet:	<a href="https://www.campusmediterraneo.org/">https://www.campusmediterraneo.org/</a>   <a href="http://www.wigwam.it">www.wigwam.it</a>
Pagina facebook:	<a href="https://www.facebook.com/groups/264733356893770">https://www.facebook.com/groups/264733356893770</a>   @wigwam.cilento
Partner dell'evento:	Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano—Provincia di Salerno
<b>REFERENTE DELL'INIZIATIVA</b>	
Nome e Cognome:	Domenico Nicoletti
Titolo, ruolo:	<input type="checkbox"/> Wigwam Linkman <input type="checkbox"/> Wigwam Corrispondente <input checked="" type="checkbox"/> Altro Referente
Contatto telefonico:	+39 351 1225504
Contatto e-mail:	<a href="mailto:dnicoletti@unisa.it">dnicoletti@unisa.it</a>

(\* ) Rete associativa non profit per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali fondata in Italia il 3 dicembre 1972 - Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017