

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024

- 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



Mariacclaudia Crivellaro

Ufficio Turismo
Camposampierese

Corrispondenza dalla
Comunità Locale Wigwam
del Camposampierese

GLI AMBASSADOR GOURMANDS IL CAMPOSAMPIERESE INSEGNA

Oggi, al Teatro Aurora di Campodarsego (Pd), l'Open Day IPA di presentazione del Progetto dell'Agenda 2030 del Camposampierese

La Federazione ha concluso la prima selezione di "Prodotti Ambassador del Camposampierese", ovvero di prodotti enogastronomici che, nel loro insieme, rappresentino il territorio e la comunità locale che vi si trova.

I prodotti "ambasciatori" del Camposampierese assumono quindi un ruolo di testimonial e infatti, assieme ai produttori, rappresentano l'attaccamento alla terra, la ricerca di ricette che valorizzano gli ingredienti

locali, l'inizio di un percorso di filieracorta, l'amore per un saper trasformare ingredienti semplici in ricette dal sapore peculiare di questo contesto.

I prodotti Ambassador rappresentano un bel punto di partenza perché esprimono la terra e quindi la percezione del gusto del Camposampierese: sono individuati con rigore scientifico puntando su certificazioni aziendali e sulla sostenibilità, evidenziano, laddove possibile, la storicità

del mondo rurale e contadino ed esprimono il recupero di tradizioni produttive locali.

Un'apposita commissione ha valutato i prodotti candidati Ambassador ed ha stilato un elenco di circa 35 specialità rappresentative della Comunità Locale del Camposampierese. Territorio nell'immediato Nord padovano, formato da 10 Comuni e che si distingue per la sua ricchezza di risorse storiche, ambientali, paesaggistiche e commerciali, funzionali al

I prodotti Ambassador rappresentano un bel punto di partenza perché esprimono la terra e quindi la percezione del gusto del Camposampierese



La Wigwam
Local Community
del Camposampierese
Italy



AGRIBIRRIFICIO FRIA

L'AgriBirrificio Fria nasce da un'idea: produrre birre dove il territorio sia al centro del progetto. Per questo l'azienda agricola coltiva le proprie materie prime, dall'orzo alle spezie e produce birre speciali in linea con la stagionalità delle spezie coltivate. L'impegno è quello di produrre birre agricole del territorio, sfruttando le opportunità che la terra mette a disposizione.

Le spezie vengono coltivate e trasformate in azienda per la produzione di birre speciali e sono proposte in versione limitata durante le stagioni ove la spezia è pronta per essere utilizzata. L'AgriBirrificio Fria, coltiva l'orzo distico nei terreni dell'azienda ed è socio del Maltificio COBI specializzato nella maltazione di cereali italiani per birra, per un'autentica tracciabilità del prodotto, garantendo malti italiani per le birre proposte. Il luppolo viene accuratamente scelto nei dettami degli stili realizzati con un progetto di collaborazione con dei produttori locali e un piccolo luppolo che verrà realizzato presso l'azienda e ne andrà ad integrare la percentuale di materie prime a km zero per la produzione della birra.

AZ. AGRICOLA BARDUCA

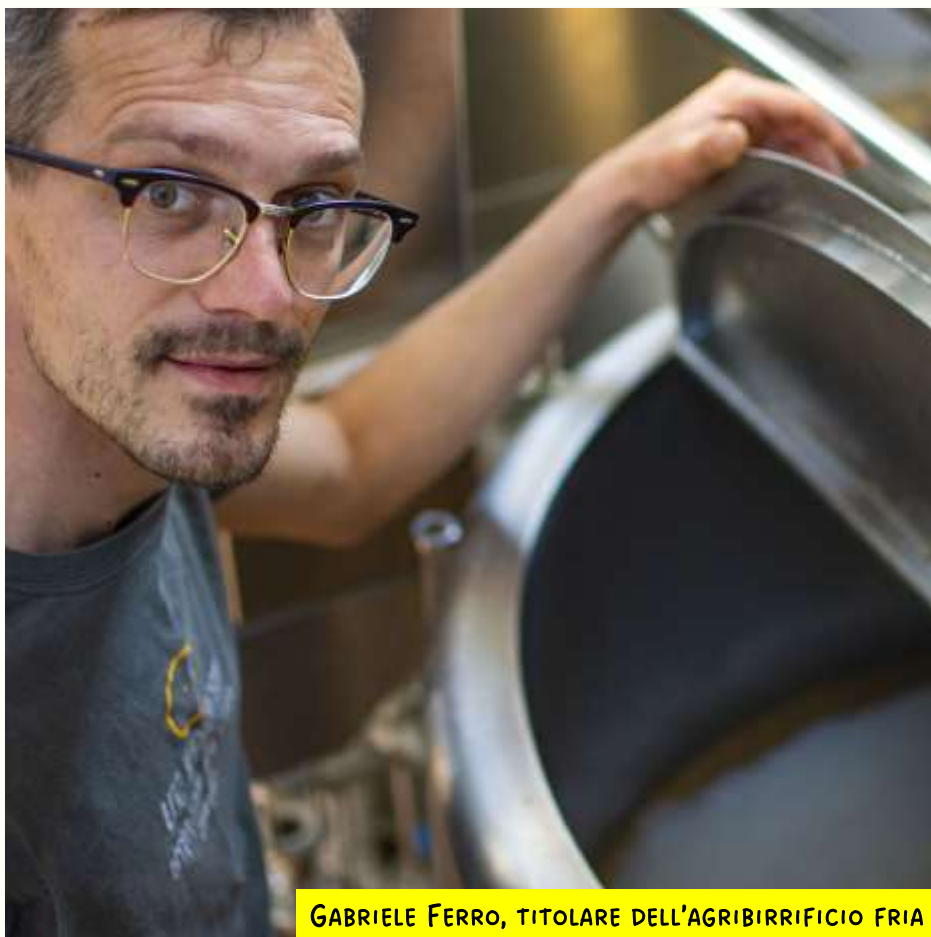
Nasce nel 1977 l'azienda agricola, a conduzione familiare, dalla vocazione di Francesco Barduca che già dall'anno successivo inizia a commercializzare i vari tipi di ortaggi di sua produzione. L'azienda agricola produce ortaggi da destinare al mer-



nuovo modo di scoprire e viaggiare e, per la sua componente enogastronomica, anche di assaggiare.

E' un'iniziativa che non può che essere sinergica e che vede da un lato la Federazione con il suo Ufficio Europa e l'Ufficio Turismo fare da traino in collaborazione con il Tavolo dell'Impresa

Programmatica del Camposampierese ed in particolare dal Tavolo di Coordinamento delle Associazioni di Categoria ed il contributo della Camera di Commercio di Padova, ma che conta sull'adesione delle aziende del territorio, vere protagoniste, assieme ai prodotti, del progetto pilota.



GABRIELE FERRO, TITOLARE DELL'AGRIBIRRIFICIO FRIA



FRANCESCO BARDUCA, TITOLARE AZ. AGRICOLA BARDUCA

cato della IV gamma e della I gamma. Si estende su sei ettari di serre e su 50 ettari di pieno campo coltivati interamente ad agricoltura biologica.

Adotta esclusivamente mezzi meccanici per la rimozione delle malerbe, favorisce la lotta biologica e distribuisce prodotti di origine biologica per combattere le patologie. Programma la rotazione quadriennale delle colture e cura con attenzione concimazioni e lavorazioni del terreno per incrementare la sostanza organica e preservare la fertilità del suolo. Crede in un'a-

gricoltura intelligente e rispettosa della terra dove l'uomo collabora con la natura per produrre il cibo per tutti.

In uno stabilimento agroindustriale diverse linee di lavaggio e confezionamento preparano insalate pronte al consumo con elevati standard di qualità grazie alle numerose certificazioni e ai periodici controlli analitici. Tiene mo-

nitorata l'impronta ecologica e ha ridotto il peso dell'imballaggio in plastica del 20%. L'imballaggio secondario è di legno o cartone.

Sperimenta continuamente soluzioni nuove per lavorare meglio e con meno sprechi curando un prodotto che dal campo arriva alla tavola del consumatore che risparmia tempo e guadagna salute.





I TITOLARI DELL' AZ. AGRICOLA BIOESSENZA

BIOESSENZA AZIENDA AGRICOLA DI ANGELO GIACOMAZZO

BioEssenza azienda Agricola è un'azienda Certificata Biologica (Cod. OdC IT-BIO-004 codice operatore 52612) a conduzione familiare nata nel 2016 per coltivare la propria passione per le erbe aromatiche. Nel 2018 l'azienda ha introdotto nuovi progetti tra cui un impianto di melograno e la commercializzazione diretta dei propri prodotti trasformati di tipo alimentare e cosmetico.

Il 2020 è stato un anno istruttivo per quanto riguarda l'apicoltura: sono stati accolti 2 nuclei di api per la conseguente realizzazione di prodotti apistici. Tra i prodotti aziendali tro-

viamo: Pasta di Farro, Farina tipo 1-2 e integrale macinata a pietra di grano tenero Bologna e Farina integrale di farro, miele di propria produzione, biscotti integrali alla melissa e biscotti con farina tipo 2 alla lavanda, biscotti con elicriso, crostini vari di farro e grano tenero.

Tutti i prodotti di BioEssenza sono lavorati e trasformati

in aziende locali: tutte le materie prime alimentari/officinali sono lavorate in purezza per garantire l'esclusiva qualità.

Dal 2021 BioEssenza ha allargato il progetto "erbe officinali" realizzando un intero parco aromatico con oltre 7000 esemplari misti per offrire un percorso di Biodiversità volto a scoprire le note olfattive ed i molteplici usi di ogni erba aromatica.

La visita si sviluppa in quasi 2 km di percorso strutturato per esplorare le diverse colture nel parco e permettere l'agibilità ai percorsi pedonali e ciclabili offerti dal territorio (percorso Ostiglia-Treviso, Percorso ciclabile Sant'Antonio nel Muson e percorso Tergola).

Dal 2022 il primo raccolto di gentil rosso, un grano antico, e un tipo di mais per polenta: tipologia Maranello. Vi è inoltre una zona adibita a fattoria con animali da cortile. BioEssenza si rende disponibile per l'organizzazione di eventi, attività ludiche e sportive all'aperto e propone corsi su erbe officinali e il mondo del Biologico.

AZ. AGRICOLA CA' DE MEMI

Ca' de Memi è un'azienda agricola di Piombino Dese, nell'Alta Padovana, con





I PRODOTTI DELL' AZ. AGRICOLA CA' DE MEMI



13 ettari dedicati a frutteto, orticoli, seminativi, tutti distribuiti nel territorio del paese. La grande e vecchia casa padronale dei primi del '900, sede dell'azienda e dedicata all'ospitalità, è uno degli storici edifici del borgo di Piombino Dese e si trova lungo la via del centro, con un ettaro di terreno attorno dedicato all'orto, al giardino

e all'allevamento di razze avicole autoctone venete.

La protagonista del giardino è la grande magnolia centenaria: alla sua ombra, tanti si sono seduti a chiacchierare e a festeggiare. Ci sono poi decine di piante diverse, lunghissime siepi di ortensie e tantissimi fiori, la passione di Nonna Francesca e Michela. L'orto accoglie sempre numerose varietà di

verdure e di erbe aromatiche, frutta e fiori. Producono nel rispetto della stagionalità e della biodiversità, ricercando varietà colturali antiche e meno conosciute per proporle agli ospiti dell'agriturismo. Ca' de Memi è sede della Confraternita del Germano Reale e collabora con la Condotta Slow Food della Castellana per l'organizzazione di eventi e per il recupero dell'an-





tica varietà del Mais Cinquantino della Castellana.

CASEIFICIO FRANCESCHI

Il Caseificio Franceschi nasce nel 1958, quindi più di cinquant'anni fa, e da allora il metodo di lavorare il latte è rimasto sempre lo stesso. Nonostante l'adeguamento alle normative igienico-sanitarie e la necessità strutturale nel cambiare alcune attrezzature, il Caseificio mantiene negli anni una ricetta del prodotto unica e caratteristica che dipende anche dalla lavorazione e stagionatura quasi esclusivamente manuale di ogni singola forma di formaggio. Le caratteristiche principali che distinguono il loro prodotto sono: stagionatura in tavole di legno di abete, lavorazione manuale, latte fresco appena munto.

Il Caseificio Franceschi, per realizzare i propri prodotti, ha scelto di lavorare solo latte della zona limitrofa, senza latte estero o di dubbia provenienza. Questo fattore è sicuro e certificato anche dal fatto che il Caseificio Franceschi investe nell'aver un proprio camion trasporto-latte (con relativo autista) e un proprio giro latte nella zona.

SOCIETÀ AGRICOLA STORICA RIO STORTO

La Società Agricola Storica Rio Storto affonda le proprie radici su terreni antichi. Fondata prima del 1930 da Pietro Ferro è giunta oggi alla quarta generazione. L'azienda prende il nome dal Rio Storto, un purissimo rivolo di risorgiva situato a pochi passi dall'azienda, che assicura il





necessario rifornimento d'acqua ai campi coltivati dalla Famiglia Ferro. Oggi, l'Azienda Agricola Rio Storto propone prodotti genuini e semplici, frutto del benessere dei loro animali, della coltivazione dei loro campi e di una filiera corta e controllata in ogni passo; guidata da Lucia Ferro e i suoi sette nipoti che, con grande impegno, coniugano l'antica tradizione familiare in un'ottica giovane e innovativa mettendo sempre al primo posto la qualità dei loro prodotti.

La lavorazione dei campi avviene tramite i metodi della tradizione, coniugando le nuove tecnologie e rispettando i vari cicli della natura. Produzione di latte e carne di qualità a kilometro 0, ingredienti fondamentali per pro-

durre salumi e formaggi naturali e senza conservanti. Innovazione tecnologica per garantire il miglior benessere animale, abbattere l'uso di antibiotici e migliorare la qualità del latte.

SALSA TOLOMEI

È una giovane realtà agricola a km 0 specializzata nella produzione di diverse varietà di peperoncino, tra le più piccanti al mondo. Tutta la filiera viene processata a mano dai componenti dell'azienda: dalla messa a dimora del seme fino alla raccolta, dal packaging al cliente finale.

Salsa Tolomei si pone come obiettivo quello di sviluppare profili aromatici unici, integrando le varie sfumature

della capsaicina con prodotti autoctoni del territorio, per infrangere i preconcetti della salsa piccante su larga scala e di provenienza esotica, ormai insostenibile. L'azienda si impegna a rispettare la natura e l'ambiente, offrendo uno stile di vita più sano. Infatti, le salse sono prodotte in piccoli lotti, a seconda della stagionalità. Si utilizzano ortaggi maturi e di stagione, sempre freschi, prodotti in azienda. Niente addensanti, niente conservanti lavorati, niente additivi ■

© Riproduzione riservata



Programma
OPEN DAY IPA 2023

“Gli Ambassador del Camposampierese”

Giovedì 30 novembre 2023

17:00 - 19:00

Teatro Aurora, Campodarsego (PD)

Piazza Europa

AGENDA 2030 CAMPOSAMPIERESE

L'incontro ripercorrerà i due anni di percorso del progetto Agenda 2030 del Camposampierese, cofinanziato dalla Camera di Commercio.

In particolare, verrà analizzato il contesto del Camposampierese e le iniziative “Ambassador” create durante il percorso Agenda 2030.

Ci si focalizzerà quindi sull'esito di due importanti progetti:

- Progetto Zone Industriali

Dopo aver raccolto le necessità del territorio, il progetto relativo ai distretti industriali ha portato all'avvio dei due primi progetti pilota volti all'apertura di un asilo nido interaziendale e alla costituzione di una Comunità Energetica Rinnovabile.

- Progetto “Prodotti Ambassador del Camposampierese”

Durante l'evento saranno presentati i primi Produttori Ambassador del Camposampierese, che hanno avuto la possibilità di far diventare i loro prodotti “Ambassador” del territorio.

PREMIAZIONI ECCELLENZE TERRITORIALI

Verranno infine premiate le eccellenze territoriali che si sono particolarmente distinte nei singoli settori delle associazioni appartenenti al Coordinamento delle Categorie Economiche del Camposampierese.

A seguire buffet!





CAMERA DI COMMERCIO
PADOVA
il futuro a portata di impresa



Federazione dei Comuni
del Camposampierese



ALLEANZA per lo SVILUPPO
del CAMPOSAMPIERESE

Coordinamento
Categorie Economiche
del CAMPOSAMPIERESE



La S.V. III.ma è invitata a

OPEN DAY IPA 2023

Giovedì 30 novembre 2023

ore 17:00

Teatro Aurora, Campodarsego (PD)

Piazza Europa

Risultati "AGENDA 2030":

I PROGETTI SULLE ZONE INDUSTRIALI

E I NUOVI "PRODOTTI AMBASSADOR" DEL CAMPOSAMPIERESE

A seguire, consegna di riconoscimenti alle aziende che si sono particolarmente distinte nei singoli settori delle associazioni appartenenti al Coordinamento delle Categorie Economiche del Camposampierese.

Antonella Argenti

Presidente Federazione dei
Comuni del Camposampierese

Manuela Marangon

Presidente Tavolo Intesa
Programmatica d'Area

Gianni Marcato

Referenti Coordinamento delle
Categorie Economiche



**AGENDA
DI SVILUPPO 2030
CAMPOSAMPIERESE**