



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



Anita Tassinato
Redazione
Wigwam News

PANE, CEREALI E FARINE CON ARGAV AL WIGWAM ARZERELLO

Il 26 gennaio 2024, il primo workshop del nuovo anno di ARGAV e Wigwam, con crediti professionali per giornalisti. Una serata golosa

Alla serata stampa al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello, un utile confronto tra la necessità di innovazione e conservazione di specie e modalità di coltivazione dei cereali

L'ARGAV, l'Associazione Regionale Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali del Veneto e Trentino Alto Adige, insieme a Wigwam, inaugurano il nuovo anno 2024, della loro proficua ultraventennale collaborazione con un primo appuntamento dedicato al tema "PANE, CEREALI E FARINE".

Iniziativa che si svolgerà, come di consueto l'ultimo venerdì del mese, quin-

di il 26 gennaio 2024 e che, nella prima parte esprimerà contenuti valevoli ai fini della maturazione di crediti professionali per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti (iscrizioni al portale web <https://www.formazionegiornalisti.it>)

Il Corso, organizzato in collaborazione col **Sindacato Giornalisti del Veneto** e **UNARGA**, Unione Nazionale delle Associazioni Regionali dei Giornalisti Agro Ali-

mentari e Ambientali ha per sottotitolo "FRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E FAKE NEWS ALIMENTARI", preannunciando con ciò il confronto tra tesi, portate per l'occasione da studiosi, esperti e imprenditori del settore sementiero, della produzione agricola e dell'artigianato alimentare sulla necessità di un progresso tecnologico e organizzativo che però salvaguardi la biodiversità e valorizzi le tipicità.



RETE WIGWAM®



FRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E FAKE NEWS ALIMENTARI

Venerdì
26 GEN 2024
ore 18:30

al Circolo di Campagna
Wigwam Arzerello APS
Pieve di Sacco (Pd)

PANE CEREALI FARINE

(Corso con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti)



La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica

IL PROGRAMMA DEL CORSO

Data:

venerdì 26 Gennaio 2024

Ora:

dalle 18:30 alle 20:30

Sede:

Circolo di Campagna
Wigwam (via Porto,8) – Ar-
zerello di Piove di Sacco
(Padova)

Descrizione:

Il frumento rappresenta il 20% delle proteine e delle calorie consumate nel mondo; coltivato pressoché ovunque per la sua capacità di adattamento è un ancestrale elemento di cultura, attorno al quale si è sviluppata la civiltà medio-orientale.

In Italia, 600.000 ettari producono annualmente circa 3 milioni di tonnellate di grano tenero, pari al 40% del fabbisogno nazionale.

Il pane è un prodotto alimentare, che intreccia la storia del Paese, ma il suo consumo è oggi messo in discussione da falsi miti alimentari, la cui diffusione sta avendo ripercussioni sull'equilibrata crescita soprattutto delle giovani generazioni.

Ripercorrendo la storia del prodotto, il corso si propone di fare chiarezza tra caratteristiche nutrizionali e mode indotte.

E' gratuito ed il numero massimo di partecipanti ammessi al Corso è di 30.

Scaletta degli interventi:

Ore 18:25 - Saluti:

Giuliano Gargano – Presidente Ordine Giornalisti Veneto

Relatori:

18:30–18:35

“L'importanza della formazione giornalistica per la ricerca della veridicità nelle informazioni alimentari”

Fabrizio Stelluto, *Presidente ARGAV e Vice Presidente UNARGA, coordinatore del corso*

18:35–19:00

“Il pane, alimento di cultura”

Danilo Gasparini, *Docente Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, Università Padova*

19:00-19:30

“Incidenza dei falsi miti alimentari sulla salute collettiva”

Giuseppina Girlando, *Direttrice Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ULSS 2 Treviso*

19:30-20:00

Esperienza di coltivazione e riproduzione del miscuglio evolutivo di grani teneri “Furat”, derivanti dal lavoro pluridecennale dei genetisti Stefania Grando e Salvatore Ceccarelli, in Siria. Trasformazione in farine, pane e pasta”

Franco Zecchinato, *Agricoltore biologico e Presidente della Cooperativa agricola El Tamiso*

20:00-20:30

“Pane fra tradizione ed innovazione: la ciabatta polezana, una case history di successo”

Gianluca Fonsato, Panificatore Confartigianato Veneto

I tre tempi della serata

18:30-20:30

Relatori del Corso

20:30-21:30

Esperienze di Produttori

21:30-23:30

Degustazioni, assaggi e interscambi

SERATA GRATUITA ED APERTA ANCHE A NON GIORNALISTI

Richiesta di partecipazione con accettazione fino a capienza a:
arzerello@wigwam.it

WhatsApp +39 333 3938555

Diretta streaming

dalla Pagina di FB @wigwam.circuit

CHI SONO I RELATORI

Danilo Gasparini

Esperto di fama internazionale, è professore di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Università di Padova. È stato Directeur de recherche all'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) di Parigi. È docente presso il Master dell'università Ca' Foscari in «Cultura del cibo e del vino». È membro di importanti comitati scientifici, tra cui quello della biblioteca internazionale La Vigna – Centro di Cultura e Civiltà Contadina, a Vicenza. Ha tenuto corsi, seminari, interventi a convegni nazionali e internazionali. È autore di numerosi saggi di storia economica e sociale delle campagne venete, dedicati al mondo contadino, artigianale e protoindustriale, nonché di storia dell'alimentazione e della cucina veneta.

Giuseppina Girlando

Laureata in Medicina e Chirurgia presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma, è direttrice del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS 2 Marca Trevigiana. È consigliera della sezione trevigiana dell'Associazione Italiana Donne Medico ed è appassionata d'arte.

Salvatore Ceccarelli

(di cui saranno riportati studi ed esperienza)

Genetista, autore di oltre 250 pubblicazioni scientifiche, fino al 1987 è stato professore ordinario di Genetica Agraria all'Istituto di Allevamento Vegetale dell'Università di Perugia.

Dal 1984 al 2008 è stato responsabile del programma di miglioramento genetico dell'orzo presso l'ICARDA (Centro Internazionale per la ricerca agricola in aree asciutte). Il progetto ha ottenuto risultati ragguardevoli: dalla produzione di nuove varietà oggi coltivate in 24 Paesi allo sviluppo di nuove metodologie, che sono state usate da altri programmi di miglioramento genetico nazionali e internazionali. Nel saggio "Mescolate contadini, mescolate" ha illustrato le idee guida del miglioramento genetico partecipativo, che lo porta tuttora a sviluppare progetti in Etiopia, Giordania, Uganda, Iran ed Europa, nell'ormai corroborata convinzione che i miscugli di semi custoditi e selezionati direttamente dagli agricoltori, con l'ausilio dei ricercatori, siano quelli più capaci di adattarsi all'ambiente senza compromettere la biodiversità.

Franco Zecchinato

Perito agrario (1974), operatore nella formazione professionale agricola presso lo IAL CISL Veneto fino al 1978 – tra i principali attori italiani del movimento biologico Italiano, poi Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, di cui è stato presidente federale tra il 1990 ed il '96, tutt'ora nel Direttivo regionale – tra i fondatori della Cooperativa Agricola El Tamiso a Padova, nel 1984, e tutt'ora presidente. Agricoltore bio dal 1990, a Padova/Salboro, ad oggi su circa 4 ha di SAT, orientamento prevalentemente orticolo/cerealicolo. Esperien-

za su selezione sementi orticole di varietà locali e cereali minori, e costante approccio alla sperimentazione in campo.

Gianluca Fonsato

Da molti anni pratica l'arte della panificazione in maniera professionale alla ricerca del legame inconscio tra cibo ed energia, approfondendo la conoscenza di strumenti di lavoro come il lievito naturale, le farine di grani autoctoni, l'arte molitoria a pietra e cilindri. Entusiasta, condivide i risultati delle sue ricerche attraverso webinar, corsi e pubblicazioni, come il suo libro "Il lato oscuro della Crusca".

Fabrizio Stelluto

È direttore dell'agenzia giornalistica e radiotelevisiva "Asterisco Informazioni", con cui segue la comunicazione di realtà venete e nazionali, oltre ad editare "Garantitaly", la prima newsletter dedicata ad innovazione, qualità e sostenibilità; conosciuto anchor-man, dopo aver contribuito allo sviluppo di numerose emittenti radiofoniche e televisive venete, è oggi Presidente di ARGAV (Associazione Regionale Giornalisti Agroambientali di Veneto e Trentino Alto Adige) e Vicepresidente Vicario di UNARGA, l'Unione Nazionale della categoria, gruppo di specializzazione della Federazione Nazionale Stampa Italiana. ■

© Riproduzione riservata



FRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E FAKE NEWS ALIMENTARI

Venerdì
26 GEN 2024
ore 18:30

al Circolo di Campagna
Wigwam Arzerello APS
Piove di Sacco (Pd)

PANE CEREALI FARINE

(Corso con Crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti)

Saluti

GIULIANO GARGANO—*Presidente Ordine Giornalisti Veneto*

Relatori

DANILO GASPARINI

docente Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, Università Padova

GIUSEPPINA GIRLANDO

Direttrice Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ULSS 2 Treviso

FRANCO ZECCHINATO

Agricoltore biologico e presidente della Cooperativa agricola El Tamiso

GIANLUCA FONSATO

Panificatore Confartigianato Veneto

FABRIZIO STELLUTO—Moderatore

Giornalista—Presidente ARGAV e Vice Presidente UNARGA

Dalle ore 20:30

Presentano

Elia e Severino Bozzolan

Podere Clara di Legnaro (Pd)

Soci conferitori di Coop. El Tamiso

Marisa Saggiotto

Agriturismo Corte Giuggiole

Comunità Wigwam del Colognese Veneto

E altri produttori di Rete Wigwam

CON ASSAGGI



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