


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



Giliola Dalla Libera
Corrispondente
dalla Comunità Locale
Wigwam della Saccisica

Alla serata stampa al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello: i cereali, le farine, il pane e poi ancora, le guarniture di broccolo padovano e radici amare con formaggio di capra



**La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica**

PANE D'ALEPPO, PANE CIABATTA BROCCOLO PADOVANO E RADICI

La cronaca dei lavori del primo workshop del nuovo anno di ARGAV e Wigwam del 26 gennaio 2024: i relatori, i produttori, gli assaggi

Nello da poco scorso 26 gennaio di inizio del 2024 siamo stati impegnati al Circolo al Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello a Piove di Sacco che ospita la sede centrale di Rete Wigwam per la serata di incontro della stampa agroalimentare specializzata.

E' l'appuntamento dell'ultimo venerdì del mese, che da oltre trent'anni, sostanza e caratterizza il programmi

formativi e di aggiornamento, dal 2023 anche riconosciuti per i crediti professionali dell'Ordine dei Giornalisti.

Quest'ultimo, strutturato anche a mo' di workshop tra i diversi portatori di interesse (ricercatori, divulgatori, produttori agricoli e artigiani, mondo dell'informazione) ha avuto per tema: Pane, Cereali e Farine – tra tradizione, innovazione e fake news alimentari.

Una serata, come di consueto, organizzata in ottimale sinergia,

dall'Associazione Regionale dei Giornalisti Agroalimentari e Ambientali del Veneto e Trentino – Alto Adige (ARGAV) insieme all'Associazione Wigwam APS Italia.

Dopo il saluto iniziale del Presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Veneto Giuliano Gargano, si è entrati nel pieno dei lavori e degli interventi moderati dal giornalista Fabrizio Stelluto, nonché Presidente di ARGAV e Vicepresidente di UNARGA.



Da sx:
Severino Bozzolan, Beatrice Massignan, Franco Zecchinato, Francesca Checchinato, Efrem Tassinato,
Giliola Dalla Libera, Gianluca Fonsato, Fabrizio Stelluto, Danilo Gasparini, Monica Plechero



Gianluca Fonsato, panificatore di Confartigianato del Veneto

Una serata molto partecipata e ricca di contenuti da diversi punti di vista ad iniziare la presentazione è stato il Prof. **Danilo Gasparini**, docente di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione all'Università di Padova.

Nel suo intervento ha toccato il tema del valore simbolico del pane e dei modi di dire ad esso collegato; l'aspetto religioso e di come il mondo della produzione dei cereali sia ricco di storia pagana. Il cromatismo del pane ha segnato una netta divisione tra le classi sociali: il pane bianco era solo per le classi aristocratiche mentre quello nero era destinato al mondo contadino. Per quest'ultimi, il pane bianco rappresentava un sogno.

Il cereale che si può dire sia rimasto inalterato nel tempo è solo il farro monococco. I Cereali in generale sono stati la coltivazione che più si è adattata ai vari climi e latitudini tant'è che sono tra quelle più diffuse. I primi che si sono immersi nella coltivazione del frumento sono stati i Romani e ad oggi ogni civiltà ha adottato e adattato l'uso della farina per creare il proprio pane.

Giuseppina Girlando, direttrice del servizio igiene Alimenti e Nutrizione Aulss 2 di Treviso, ha posto l'attenzione su informazione e salute. Si assiste oggi ad una informazione soprattutto orizzontale, fatta un po' da tutti e non sempre da persone competenti e del settore che influenza i comportamenti e le scelte alimentari delle persone.

Se la corretta informa-

zione difficilmente riesce a modificare i comportamenti delle persone, la scorretta informazione, soprattutto in campo alimentare, può comportare serie conseguenze sulla salute.

Negli ultimi anni è demotivato soprattutto il mondo del pane e dei cereali.

Diete low carbo e cibi gluten free, vere e proprie terapie per chi soffre di specifiche patologie, spopolano nei social network come mode salutari da seguire.

La scienza è chiamata a fare sentire la sua voce e i portatori d'interesse più significativi dovrebbero mettere in atto azioni utili a facilitare le scelte salutari da parte delle persone in ogni contesto di vita e di lavoro.

Sottolinea, che la differenza tra grani antichi e moderni non sta nella composizione del seme ma è la capacità di produrre in modo sostenibile nello scenario climatico attuale. Che siano antichi o moderni, meglio sceglierli integrali, in quanto le fibre alimenta-



Il team di segreteria all'opera con le straordinarie Moira Brentan per Wigwam e Mirka Cameran per ARGAV

ri che troviamo nei cereali integrali, frutta, ortaggi e legumi, facilita il senso di sazietà e aiuta a controllare l'appetito.

Franco Zecchinato, agricoltore biologo e **Presidente della Cooperativa Agricola El tamiso**, ha sottolineato l'importanza di recuperare il rispetto dell'ambiente e della salute attraverso una coltivazione biologica nei nostri terreni, una scelta di vita e una scelta anche per rivalutare il valore agricolo. Una scelta anche quella di produrre prodotti di qualità invece che puntare sulla quantità visto che il mercato purtroppo non paga a sufficienza gli agricoltori.

Ha raccontato la storia vissuta in prima persona, con esperienza proveniente dal campo, da prove e confronti con altri coltivatori della cooperativa. Le difficoltà non sono mancate nell'approccio e nella scelta di volersi diversificare e differenziare per andare incontro ad una nicchia di consumatori che possiamo definire più attenti e più esigenti. Vi lascio la lettura dell'opuscolo che ci ha lasciato e che ben descrive il Pane di Aleppo.



Efreem Tassinato col Pane di Aleppo della Coop. El Tamiso



La bruschetta di Ciabatta polesana guarnita con Radici amare di Soncino e Broccolo padovano

Gianluca Fonsato panificatore di Confartigianato Veneto, nonché docente dell'ENAIP di Rovigo ha parlato della Ciabatta Polesana.

È il 1982, quando **Armando Cavallari** riuscì a creare un impasto ricco di alveoli con una idratazione molto alta che può arrivare anche al 90% (una percentuale che è in rapporto alla quantità di farina usata).

Lo si può definire il precursore del croissant sfogliato, dei panettoni e colombe, delle pizze in pala e di tutti quei prodotti che al giorno d'oggi i consumatori scelgono e cercano.

Questo evento ha rappresentato uno spartiacque molto netto: con l'uso delle farine e dei grani italiani erano possibili quei dolci più secchi, i biscotti, dalla consistenza più compatta e adatta ad essere inzuppati.

Con l'arrivo dei grani e delle farine canadesi di cui il piano Marshall (definito uno dei piani politico-economici statunitensi per

la ricostruzione dell'Europa dopo la Seconda guerra mondiale) ne è stato promotore, si è resa possibile la produzione di tutta una serie di prodotti che prima erano inimmaginabili: soffici, altezze, morbidezza, alta presenza di grassi e farciture.

Ricorda inoltre, che la pasta al dente come la richiede il consumatore, senza l'uso di queste farine con una forza elevata (di cui la provincia del Manitoba nel Canada occidentale ne ha dato il nome) non sarebbe possibile con i grani coltivati in Italia.

A concludere gli interventi sono state **Francesca Checchinato** e **Monica Plechero** docenti e ricercatori **Agrifood Management Innovation Lab Università Ca' Foscari di Venezia**.

Dalla loro ricerca con un campione di più di 500 aziende presenti in Veneto, Friuli – Venezia Giulia e Trentino – Alto Adige, le aziende che più hanno cambiato il modo di far arrivare



Franco Zecchinato
della Coop. El Tamiso

le informazioni sono stati i molitori e i produttori di prodotti da forno e farinacei. I motivi principali sono 2: è necessario spiegare bene il prodotto, come è fatto, le caratteristiche, l'uso e le ricette se si vuole in un certo senso "giustificare" un prezzo diverso dal vero costo che può avere un Kg di farina, che sono poche decine di centesimi.

L'altro aspetto è stato il Covid, che ancora una volta, ha segnato un forte cambiamento nelle abitudini delle persone tant'è che in quel periodo tutti si sono messi a fare pane, pasta e pizza in casa. Sono le aziende con i loro siti e la loro informazione a influenzare e guidare le scelte dei consumatori.

Il marketing, quello buono è stato di grande aiuto: per queste aziende la comunicazione verso il consumatore rappresenta una priorità ma ne consegue anche una elevata responsabilità nel trasmettere i corretti messaggi.

Presentati e ...degustati nella serata alcuni prodotti derivati da farine di grani antichi come il "Pane di Aleppo" con cotto a legna della Cooperativa BIO El Tamiso di Padova o tipico come la Ciabatta Polesana dei

panificatori di Confartigianato del Veneto. Oppure ancora, le focacce salate e guarnite con cipolla e radicchio di Verona dell'Agriturismo La corte delle Giugiole di Cologna Veneta.

Sperimentata con successo, si direbbe ...di pubblico e di critica, la combinazione della Ciabatta Polesana leggermente bruschettata sul focolare del Circolo Wigwam Arzerello e poi guarnita con due condimenti: Broccolo padovano ripassato in padella e Radici amare di Soncino con formaggio di capra fresco, ortaggi prodotti e gentilmente offerti dall'Azienda Agricola Podere Clara di Legnaro (Pd).

Ma come sempre durante queste serate, chi la fa da padrone è sempre il terzo tempo: dopo aver ascoltato punti di vista a volte diversi se non quasi in contrapposizione, l'assaggio diretto dei prodotti lascia ad ognuno libera valutazione e possibilità di unire l'ascolto al palato. In realtà anche i profumi hanno avuto il loro peso e l'occhio la



Danilo Gasparini
dell'Università di Padova

sua parte! Insomma, dal fermento che è andato crescendo nella cucina in cui Diana ed Efrem la fanno da padroni, gli apprezzamenti e i bis non sono mancati.

Cereali e verdure hanno ben riscaldato questo venerdì di fine gennaio, un caminetto scoppiettante che non ha diradato *el caigo* (la nebbia in dialetto veneto) presente all'esterno. ■

© Riproduzione riservata



Monica Plechero e Francesca Checchianto dell'Università Ca' Foscari

L'agriturismo La corte delle giuggiole



Le titolari: Beatrice Massignan e Marisa Saggiotto

Tutto ebbe inizio con il Nonno Martino

Il nonno Martino è arrivato in questa zona ai piedi dei colli Berici, provenendo dall'alto vicentino e ha dato inizio ad una vera e propria impresa agricola a conduzione familiare. Il valore della cooperazione trasmessoci dal nonno e radicato nel concetto di familiarità è stato tramandato anche ai figli e nipoti.

Cosa Coltiviamo

Coltiviamo il frumento (GRANI ANTICHI) e dalla sua trasformazione in farina otteniamo sia i dolci e il pane per le genuine colazioni in alloggio sia i prodotti da trasformare nel corso dei laboratori didattici che **dedichiamo** anche a persone diversamente abili.

Farine Speciali per la pasta fresca per l'autoproduzione

In collaborazione con un pastificio del padovano, riusciamo ad avere poche e ricercate confezioni di pasta fresca prodotta con il nostro grano per autoproduzione.

Produciamo nella nostra azienda anche il farro dicocco (*Triticum dicoccum*), una varietà di frumento o *Triticum*, genere che comprende diverse piante erbacee appartenenti alla famiglia delle Poacea o Gramineae (*Graminaceae*, nel linguaggio comune). Le caratteristiche del farro dicoccum sono simili a quelle del grano duro ma a differenza di questo, il chicco del farro dicocco presenta minori quantità di glutine e contiene maggior tenore di sali minerali.

Informazioni storiche del Grano Gua' 113 (ITA0340062)

Questa selezione è stata ottenuta dal Ricciarelli probabilmente attraverso una selezione del Rieti. Si coltivava prevalentemente nel vicentino e nelle terre alluvionali del Guà, in particolare nel comprensorio di Lonigo (VI). Era ricercato dal mercato perché dalle sue farine si otteneva dell'ottimo pane. Le caratteristiche di questa popolazione erano la precocità, la buona produttività e la qualità delle sue farine.

La varietà Guà 113, insieme alle varietà Piave e Canove di grano tenero e una accessione di Farro grande, sono state inserite nel 2021 nelle prove sperimentali che riguardano il protocollo agronomico delle vecchie varietà di grano in prova presso il podere dell'azienda agraria sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università di Padova. La varietà Guà 113 è stata introdotta su indicazione dell'azienda partner del progetto, Molino Rachello, in quanto ritenuta con interessanti caratteristiche reologiche e quindi anche di panificazione.





FRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E FAKE NEWS ALIMENTARI

Venerdì
26 GEN 2024
ore 18:30

PANE CEREALI FARINE

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

(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

FRANCESCA CHECCHINATO E MONICA PLECHERO

Docenti e ricercatrici Agrifood Management Innovation Lab Università Ca' Foscari Venezia

FABRIZIO STELLUTO—Moderatore

Giornalista—Presidente ARGAV e Vice Presidente UNARGA

La Locandina
DELL'EVENTO

Dalle ore 20:30

Presentano

Elia e Severino Bozzolan

Podere Clara di Legnaro (Pd)

Soci conferitori di Coop. El Tamiso

Marisa Saggiotto e Beatrice Massignan

Agriturismo Corte Giugiole

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