



**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

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**92061130289**



**Sara Berto**

Assessore Istruzione  
e Cultura del Comune  
di Pontelongo (Pd)

Corrispondenza dalla  
Comunità Locale  
Wigwam Saccisica

Lavoro candidato  
al Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2024  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
➔ [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it)



**SEMI DI CULTURA**  
Un viaggio tra zucchero e cereali



**SACCISICA**  
Wigwam  
Local Community

**La Comunità Locale  
Wigwam Saccisica**

## UNA SCUOLA CHE IMPARA DALLA BARBABIETOLA, DI IERI E DI OGGI

*Ecco i primi lavori di "Semi di cultura", il progetto del Cantiere Partecipativo della Scuola Secondaria di 1° grado "G. Leopardi" di Pontelongo (Pd)*

**C**oltivare a scuola è senz'altro un modo per imparare a conoscere il proprio territorio, il funzionamento di una comunità, l'importanza dei beni comuni e dei saperi altrui. È importante che le scuole incoraggino gli studenti a conoscere e ad apprezzare il proprio mercato agroalimentare. L'orto scolastico rappresenta uno strumento di educazione ecologica in grado di riconnettere i ragazzi con le radici del cibo e della vita.

Questa conoscenza fornisce loro una solida base culturale, un senso di identità e incrementa alla partecipazione attiva nella vita civica, il tutto contribuendo a un futuro più consapevole e

sostenibile. Le insegnanti possono svolgere un ruolo cruciale nella guida degli studenti alla conoscenza della coltura agricola; un sentito grazie alle professoressa **Alessandra Bertaglia** e **Federica Giraldo**, che hanno contribuito a creare un orto didattico della barbabietola da zucchero e del grano all'interno della nostra scuola secondaria di primo grado.

**L'orto didattico è uno straordinario strumento di sviluppo di capacità relazionali e di arricchimento della dimensione di gruppo, attraverso la scoperta del piacere - ma anche della fatica di collaborare, di ascoltarsi e sostenersi in vista di un obiettivo comune, attraverso la soddisfazione**



### SEMI DI CULTURA

Il lavoro dei ragazzi della Scuola Secondaria di 1° grado "G. Leopardi" di Pontelongo (Pd)

### LA BARBABIETOLA DA ZUCCHERO



**condivisa per i risultati ottenuti ma anche del dispiacere per quelli inattesi sviluppando capacità di relazione e interazione con diverse e diversificate persone che a geometrie variabili compongono il gruppo di riferimento.**

Gli/le insegnanti che insieme a loro hanno perseguito e condiviso lo stesso obiettivo; gli studenti non direttamente coinvolti dal progetto che sono stati resi partecipi attraverso la narrazione dell'esperienza; le famiglie contagiate dal loro entusiasmo. A rafforzamento di questo ponte tra scuola e famiglia, l'orto può essere proposto come spazio di accoglienza e di socializzazione.

**I ragazzi percepiscono e fanno esperienza della complessità - del mondo vegetale, del sistema ecologico, riappropriandosi della concretezza e comprendendo la differenza tra reale e virtuale (diventando uno strumento pedagogico).**

Interpretano la sfera emozionale e la sensorialità come strumenti di conoscenza; fami-

liarizzano con il senso della temporalità, fatta di cicli, di vita e di morte. Affrontano il significato del territorio che li circonda, dello sconosciuto, superando il timore dello sporcarsi, riappropriandosi del piacere per la "sporchevolezza" della terra.

**Esplorando i fenomeni con approccio scientifico, sviluppando capacità di osservazione: descrivono lo svolgere dei fatti, formulano domande e ipotesi, imparano a soffermarsi sui dettagli e affinano la capacità di confronto, ed esempio tra somiglianze e differenze, tra il**



**prima e il dopo. Sviluppano la capacità di esprimere e raccontare in forma strutturata le esperienze vissute; imparano a usare strumenti appropriati e specifici; comprendono l'utilità dello sforzo di costruzione di un'idea, della progettazione.**

L'Amministrazione auspica che il progetto dell'orto didattico e il ricercare la memoria del territorio, attraverso i prodotti che lo contraddistinguono, possa ripetersi, memore anche della feconda esperienza dello scorso giugno quando la scuole primaria e secondaria di primo grado hanno potenziato le loro competenze attraverso ricerche e interviste impennate sulla barbabietola e la storicità dello zuccherificio di Pontelongo.

**Quest'anno a seguito dell'avvenuto gemellaggio con il paese di Minerbio, ci aspettiamo un rafforzamento dei legami fra i due unici paesi in grado di vantare gli ultimi due zuccherifici rimasti in Italia ■**

© Riproduzione riservata



# LA BARBABIETOLA

NOME

SCIENTIFICO:

*Beta vulgaris*



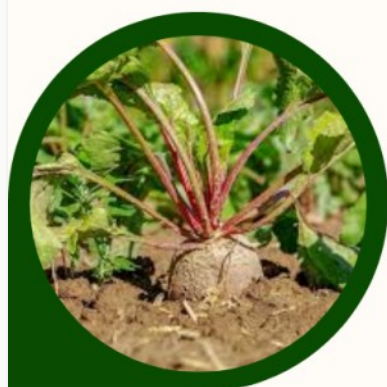
**Elena Pinato**  
di anni 13  
di Correzzola (Pd)



**Marouan El Akkaoui**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

La barbabietola è una pianta angiosperma dicotiledone appartenente alla famiglia Amaranthaceae. Ne esistono diversi tipi: da zucchero, da orto, da foraggio e destinate all'alimentazione del bestiame. È una pianta erbacea biennale in coltivazione, raramente perenne, a radici fittonanti, con fusti che possono arrivare a 1-2 m di altezza. Le foglie sono a forma di cuore, lunghe 5-20 cm nelle piante selvatiche. La barbabietola da zucchero è una fonte di edulcorante e saccarosio (zucchero). Appartiene alla famiglia dei Chenopodiaceae. Per fare lo zucchero si usano le radici. Fu scoperta dallo scienziato tedesco **Franz Karl Achard**. La barbabietola da zucchero predilige terreni profondi, di medio impasto, ricchi di sostanza organica e con buona capacità idrica. Il pH migliore è quello neutro (pH 6,5-7): da evitare i terreni acidi e con ristagni idrici. Il clima migliore per la sua coltivazione è quello temperato caldo.

## Valori nutrizionali della barbabietola



Le barbabietole contengono le vitamine A, B, B1, B2, B3 e C. Prendendo in considerazione 100 grammi di barbabietola, si possono trovare:

- 91,3 g di acqua
- 1,1 g di proteine
- tracce di lipidi
- 4 g di carboidrati
- 4 g di zuccheri solubili
- 2,6 g di fibra totale
- 84 mg di sodio



**Lo Zuccherificio di Pontelongo (Pd)**

## CURIOSITÀ

La storia della barbabietola da zucchero inizia nei primi anni del 1600, quando l'agronomo francese **Olivier De Serres** descrisse alcuni tipi di bietola "da poco giunti dall'Italia" che, dopo la cottura, davano un succo simile allo sciroppo di zucchero.



**I semi della barbabietola**



**Souhaib Elfaouzaoui**  
di anni 12  
di Pontelongo (Pd)

# LA BARBABIETOLA

NOME

SCIENTIFICO:

*Beta vulgaris*

Lo zuccherificio di Pontelongo sorse il 26 giugno 1910 e venne localizzato in un'ansa del Bacchiglione. Attualmente produce 280.000 tonnellate di zucchero (bianco e grezzo).

## Come si fa lo zucchero?

Per fare lo zucchero si usano le radici, vengono affettate (trinciatura) prima di passare allo stadio successivo (diffusione). Si tratta di un processo in cui le fettucce di barbabietola da zucchero e l'acqua scorrono in controcorrente; in questo modo lo zucchero viene estratto dalle fettine per diffusione. Nello specifico, la procedura consiste nell'estrarre dai vegetali del saccarosio la molecola prodotta per fotosintesi clorofilliana a partire dall'acqua assorbita dal terreno e dall'anidride carbonica dell'atmosfera.



Lo Zuccherificio di Pontelongo (Pd)

## LA COPROB

**La Coprob è l'unica filiera di zucchero 100 per cento italiano con una produzione di 280.000 tonnellate/anno, realizzata dallo zuccherificio di Pontelongo.**

## Le nostre barbabietole a scuola

Abbiamo seminato le nostre barbabietole a scuola nel mese di gennaio 2024. Le piantine sono molto belle e ci stanno dando tanto soddisfazione. Noi alunni ne siamo molto entusiasti!



# LA BARBABIETOLA

Nome Scientifico =

Beta Vulgaris Vat

Ing = beets

Früh = bitternäse

Zeilesto = Zuckerrübe

