

WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote associative 2026

- Socio Ordinario € 30,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 15685357 intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia
o con bonifico a IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357



Alessia Bison

Corrispondenza dalla
Comunità Locale Wigwam
di Padova

COLTIVARE LA SALUTE: PIANTE OFFICINALI DALLA PRODUZIONE AL BENESSERE DELL'UOMO

Giovedì 9 aprile 2026, presso l'Orto Botanico di Padova, si è tenuto un convegno che ha saputo intrecciare scienza, territorio e imprenditorialità femminile in modo tutt'altro che scontato.

Noi di Wigwam eravamo presenti in veste di partner del progetto **So.Ge.Agr.**, un'iniziativa finanziata nell'ambito della PAC 2030 con due obiettivi chiari: promuovere occupazione, crescita e parità nelle zone rurali, e diffondere conoscenza e innovazione nel settore agricolo. Al centro del progetto c'è una scommessa precisa: valorizzare l'imprenditoria femminile nel settore primario, portare alla luce le buone

pratiche già esistenti nelle aziende e attrarre nuove donne verso il mondo agricolo. Il convegno è stato per So.Ge.Agr. un momento pilota, un'occasione concreta per creare dialogo e confronto attorno alle aziende agricole accomunate da una caratteristica fondamentale: essere gestite da donne.

La donna come elemento caratterizzante, come anello di congiunzione e di recupero di saperi e attività che rischiano altrimenti di andare perduti.

A guidare il progetto è **Paola Franceschin**, capofila di So.Ge.Agr. e titolare dell'Azienda Agricola Fattoria Didattica "Bella Corte" di Piove di Sacco (Pd), intervenuta a portare la voce di chi questo percorso lo ha costruito e lo vive ogni giorno.

In collaborazione con



**La Comunità Locale Wigwam
di Padova**



Coltivare *la salute*
con le piante officinali



Paola Franceschin, capofila di So.Ge.Agr. e titolare dell'Azienda Agricola "La Corte" di Piove di Sacco (Pd)

Quando le viene chiesto cosa offre concretamente So.Ge.Agr. alle aziende agricole, la risposta è immediata e va dritta al punto: "So.Ge.Agr. non dà solo qualcosa alle aziende, ma crea una rete su tutto il territorio — e l'evento di oggi ne è un esempio." Una rete, appunto.

Non uno sportello, ma un sistema di relazioni capace di cambiare le regole del gioco. Perché una piccola azienda da sola fatica a reggere il confronto con i grandi player del mercato, ma insieme ad altre realtà simili può fare cose che altrimenti sarebbero semplicemente fuori portata.

Paola porta un esempio concreto: l'essiccazione delle piante officinali. Un processo indispensabile, ma costoso e difficile da gestire in autonomia per chi lavora su scala ridotta. È qui che la rete smette di essere un concetto astratto e diventa uno strumento pratico: condividere attrezzature, competenze e risorse per abbattere i costi e restare competitivi senza rinunciare alla qualità. La moderazione dell'intera mattinata è stata affidata a **Elisabetta Novello**, professoressa del Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità dell'Università di Padova, che ha saputo tenere i fili di una giornata densa e articolata.



UN SETTORE CHE CHIEDE COMPETENZA E VISIONE

Ad aprire il convegno è stato il direttore della CIA **Maurizio Antonini**, che ha sottolineato quanto sia urgente riconoscere il valore economico delle imprese agricole locali: "Dobbiamo far sì che rimangano nei nostri territori e che venga loro riconosciuto il giusto valore economico." Un messaggio che risuona direttamente con gli obiettivi di So.Ge.Agr., che punta proprio a dotare le aziende di strumenti culturali, digitali e organizzativi per competere e crescere. Ha preso la parola anche **Maria Cristina Salvan** di "Donne in Campo", associazione che da anni costruisce reti di collaborazione e rispetto reciproco tra le donne del settore agricolo: una presenza non casuale, ma pienamente in sintonia con lo spirito del progetto.

Stefano Bona, del Dipartimento di Agronomia dell'Università di Padova, ha offerto il quadro di contesto: in Italia si contano circa 1.100 piante officinali, ma solo 296 sono autorizzate per l'uso in erboristeria, e il 90% del fabbisogno nazionale viene coperto da importazioni, a causa dei costi di produzione più bassi all'estero.

Le aziende italiane — con una dimensione media di 3,6 ettari — non possono competere sul prezzo, ma possono farlo sulla qualità: tracciabilità, biologico, economia circolare. Sono esattamente le leve su cui So.Ge.Agr. intende lavorare, costruendo un modello innovativo e replicabile di valorizzazione del patrimonio rurale.





ESPERIENZE DAL CAMPO

Se la ricerca ha fornito il quadro teorico, sono state le testimonianze delle aziende agricole a dare anima alla giornata — e non è un caso che le realtà presenti incarnino perfettamente lo spirito di So.Ge.Agr.

Il **Lavandeto di Arquà Petrarca (Pd)**: Maria Cristina ha raccontato con grande passione come nel 2011 si sia rimessa in gioco, partendo da mezzo ettaro di terreno vulcanico sui Colli Euganei e una sessantina di piante sperimentali. Oggi l'azienda conta un ettaro, 5.000 piante e 106 varietà di lavanda di 7 specie diverse, con tre filiere attive: oggettistica, distillazione per olio essenziale e utilizzo alimentare. Una storia di coraggio imprenditoriale tutto al femminile.

La **Calendula di Ettore Fornasiero e C. (Granze, PD)**: una realtà familiare che coltiva biologico dal 1988 — 36 anni di pratica coerente, prima che il biologico diventasse una tendenza. Fattoria didattica dal 2001, agriturismo negli anni successivi, e nel 2024 l'aggiunta di un'agri-pasticceria nata dalla passione della figlia, con ingredienti prevalentemente a filiera interna. Un esempio di come il passaggio generazionale, quando sostenuto da valori condivisi, diventi motore di innovazione.

Azienda Agricola Valleri (Cavallino Treporti, Ve): alla terza generazione passando dalla frutticoltura agli ortaggi e alle piante aromatiche coltivate con tecnica NFT in regime biologico certificato dal 1999. Il loro agriturismo non è un ristorante, ma un luogo di esperienza: "Il benessere passa dal cibo, e vogliamo trasmettere questo."

LA RICERCA AL SERVIZIO DEL BENESSERE

La mattinata ha dato ampio spazio alla ricerca scientifica, a dimostrazione di quanto la collaborazione tra università e imprese agricole sia un asset strategico — e non un optional.

Monica Montopoli, del Dipartimento di Scienze del Farmaco, ha illustrato le basi della fitoterapia moderna: l'85% dei farmaci in commercio deriva da principi attivi di origine vegetale, ma ciò che rende le piante davvero preziose è il **fitocomplesso**, ovvero la sinergia tra le

diverse molecole che lo compongono, capaci di agire su più recettori contemporaneamente. Ginkgo Biloba, tè verde, propoli, ippocastano: esempi concreti di come la complessità naturale superi spesso la singola molecola isolata.

Sofia Pavanello, del Dipartimento di Scienze Cardio-Toraco-Vascolari e Sanità Pubblica, ci ha portato nei suoi laboratori, dove studia i meccanismi precoci dell'invecchiamento cellulare. La genetica conta poco: sono ben 12 i fattori su cui è possibile intervenire, tra cui stress ossidativo, infiammazione cronica, alterazioni epigenetiche e accorciamento dei telomeri. Le piante, e più in generale una dieta plant-based, sono in grado di comunicare con il nostro DNA e di influenzare positivamente questi processi. Da questa consapevolezza nasce **EPIFOOD-Lab**, il progetto che unisce epigenetica, nutrizione e alta cucina, con la sua evoluzione più recente **Epifood-School**, sviluppata in collaborazione con la Smart Innovation School ad indirizzo alberghiero: un esempio virtuoso di come la ricerca possa uscire dai laboratori e diventare formazione concreta per le nuove generazioni.

UNA PAUSA GOLOSA... E SCIENTIFICA

Prima del coffee break, tre studenti dell'ENAIP di Padova hanno presentato le loro creazioni per la pausa e il light lunch: tra queste, il Goethe 1950, un cioccolatino con cuore al Ginkgo Biloba, infuso alcolico al cardamomo e lime e guscio di fondente al 72% — un omaggio al luogo che ci ospitava e, insieme, una dimostrazione concreta di come le piante officinali possano diventare ingrediente d'eccellenza anche in pasticceria. E al buffet ci aspettava un bel assortimento: matcha, tè di vario tipo, biscotti e muffin alle erbe... Tutto una vera delizia!

FORMARE CHI VERRÀ

A chiudere la mattinata, **Paola Brun** del Dipartimento di Medicina Molecolare ha presentato il percorso di laurea in Scienze e Tecnologie Erboristiche, con l'entusiasmo palpabile di alcuni suoi studenti presenti in sala.



Una figura professionale sempre più necessaria, capace di riconoscere le piante officinali, valutarne la qualità, formulare principi attivi e comunicare efficacemente al consumatore finale.

Negli ultimi cinque o sei anni la crescente sensibilità verso il mondo naturale ha spinto un numero crescente di aziende ad abbracciare una filosofia green — e con esse è aumentata la domanda di competenze specializzate, capaci di tenere insieme sapere tradizionale e innovazione contemporanea. A queste domande risponde la figura formata alla fine del percorso.

UNA GIORNATA, UN MODELLO

In chiusura della giornata è intervenuta **Paola Franceschin**, titolare dell'azienda agricola capofila del progetto So.ge.agr., che ha riportato l'attenzione sul valore concreto della collaborazione tra le cinque aziende coinvolte. Un'esperienza che mostra con chiarezza come, in un contesto nazionale segnato dalla presenza di tante piccole realtà agricole, la dimensione ridotta non rappresenti di per sé un limite. Diventa però essenziale fare rete, per non essere travolti dalle dinamiche della grande distribuzione organizzata.

Il progetto So.ge.agr. si propone proprio come esempio di questo approccio: mettere in relazione imprese, istituzioni, ricerca, didattica e competenze scientifiche, valorizzando il confronto con organismi diversi e costruendo legami utili alla crescita comune.

In questo dialogo tra mondi differenti si inserisce anche il lavoro sullo sviluppo di metodi di essiccazione e disidratazione, tema che ha rappresentato uno dei fili conduttori degli interventi. Un percorso che, ricomponendo i diversi contributi emersi nel corso dell'incontro, ha saputo anche stimolare nuove domande e riflessioni da parte del pubblico. Uscendo dall'Orto Botanico, la sensazione era quella di aver assistito a qualcosa di più di un convegno.

La giornata ha dimostrato, in modo concreto e ispirato, che le donne sono già protagoniste di una trasformazione silenziosa ma profonda del mondo agricolo: coltivano, innovano, tramandano, sperimentano e costruiscono imprese capaci di tenere insieme tradizione e visione futura.

È esattamente da queste storie che parte **So.Ge.Agr.**, per riconoscere, valorizzare e amplificare ciò che le donne stanno già facendo. Rendere visibile l'invisibile. Creare le condizioni perché altre donne possano intraprendere lo stesso percorso, con strumenti migliori, reti più solide e la consapevolezza di non essere sole. Perché i territori rurali non si rivitalizzano con le sole politiche — lo fanno quando c'è qualcuno che sceglie di restare, di investire, di credere che certi saperi e certe comunità valgano la pena di essere custoditi. Spesso, quel qualcuno è una donna ■

© Riproduzione riservata

SO. GE. AGR. LE AZIENDE CHE FANNO PARTE DEL PROGETTO **SO.GE.AGR**

- **Azienda Agricola Franceschin Paola** di Piove di Sacco (Pd), Capofila;
- **Società Agricola Ecoflora S.S.** di Calto (Ro) di Baldelli Giulia e Baldelli Filippo;
- **Azienda Agricola "La saggezza della terra"** di Monselice (Pd);
- **Azienda Agricola Donà Antonio Gianfranco** di Porto Tolle (Ro);
- **Azienda Agricola Cherubin Sandra** di Fozza (Vi).