

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote associative 2025

- 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 BPPIITRXXX

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

92061130289



Giliola Dalla Libera
Direttore di
Wigwam Clubs Italia APS

In collaborazione con



Lo zafferano, in questa esperienza, non è solo un prodotto ma una lezione concreta di precisione e cura: servono tra i 150 e i 180 fiori per ottenere un grammo di stimmi puri



La Comunità Locale
Wigwam
Colli Euganei

LA SAGGEZZA DELLA TERRA CHE A MONSELICE COLTIVA LO ZAFFERANO

A sud dei Colli Euganei, il progetto So.Ge.Agr. Sta valorizzando l'impegno di una donna che, con la sua famiglia, ha intrapreso una nuova agricoltura

Viola acceso, rosso fuoco: mi presento, sono lo zafferano! Appena arrivi a "La Saggezza della Terra" capisci che qui nulla è improvvisato: ogni fila, ogni bulbo, ogni fiore racconta una scelta precisa. Oggi metteremo insieme questa realtà con il progetto SO.GE.Agr.

Ai piedi dei Colli Euganei, nel Comune di Monselice, l'azienda agricola nata nel 2012 dall'intuizione di **Cinzia** e **Davide Giraladin** affonda le sue radici lontano, nella passione ostinata di nonna Teresa e di papà Sante per quella terra che non è solo lavoro, ma eredità affettiva e responsabilità. Su questo solco familiare Cinzia ha costruito un progetto agricolo essenziale e corag-

gioso, seguendo in prima persona l'intero ciclo produttivo e scommettendo, quando ancora quasi nessuno lo faceva nella zona, su una coltura raffinata e rara: lo zafferano.

Tutto comincia con una prova, quasi una sfida silenziosa: pochi bulbi di *Crocus sativus*, la curiosità di capire se il clima di Monselice potesse accogliere questo fiore prezioso, la pazienza di aspettare. I primi boccioli che spuntano tra ottobre e novembre confermano l'intuizione. Da lì la scelta: dedicare parte dei terreni alla spezia più affascinante del mondo, in un equilibrio attento tra tradizione cerealicola e innovazione culturale.



**La Saggezza
della Terra**

*A Monselice (Pd) si
coltiva lo zafferano*



Lo zafferano, in questa esperienza, non è solo un prodotto ma una lezione concreta di precisione e cura: servono tra i 150 e i 180 fiori per ottenere un grammo di stimmi puri, che durante l'essiccazione perdono fino al 90% della loro umidità, concentrando aromi, colore e valore. Un lavoro totalmente manuale, che richiede occhi attenti, mani leggere, tempi rispettati alla lettera. È in questo contesto che si inserisce la giornata di raccolta realizzata nell'ambito del **progetto So.Ge.Agr.**, con il coinvolgimento degli studenti dell'IPSOA (Istituto Professionale Statale di ser-

vizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera) Pietro d'Abano in provincia di Padova e *Food and Wine, History, Sociology and Anthropology* della Laurea Magistrale in *Italian Food and Wine* dell'Università di Padova: un incontro tra saperi professionali, ricerca accademica e agricoltura autentica.

Abbiamo chiesto alla Prof.ssa Elisabetta Novello, Professore Associato di Storia economica - Università degli Studi di Padova - Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, di spiegarci la relazione tra il corso e

questa giornata "in campo".

Elisabetta Novello: "Il progetto So.Ge.Agr. offre molte interessanti opportunità di incontro tra il mondo agricolo-contadino e quello delle istituzioni formative. I ragazzi e le ragazze del corso *Food and Wine, History, Sociology and Anthropology* della Laurea Magistrale in *Italian Food and Wine* dell'Università di Padova, di cui sono docente, sono stati entusiasti di visitare una piccola azienda a conduzione femminile e di poter 'entrare' in un campo di zafferano, accettando persino di 'infangarsi le scarpe'.

L'ambiente accogliente, la naturalezza delle persone che li hanno ospitati ha permesso loro di manifestare liberamente la loro curiosità, di porre ogni tipo di domanda senza remore. L'incontro con gli studenti più giovani dell'Istituto Alberghiero di Abano, che hanno preparato per loro un ottimo risotto allo zafferano, ha ulteriormente arricchito l'esperienza.

Con gli studenti di *Food and Wine* e, a breve, con quelli dei corsi di *Storia orale* e di *Storia ambientale* dell'Università di Padova vogliamo portare non solo i ricercatori ad incontrare le aziende ma gli stessi ragazzi e ragazze ad avere un contatto diretto con le realtà del mondo agricolo e con le persone che da diverse generazioni contribuiscono a mantenerlo vivo e produttivo, nonostante le molte difficoltà che le leggi del mercato li costringono ad affrontare".



A guidare i ragazzi tra i filari è proprio Cinzia: voce calma, competenze solide, la capacità di spiegare con semplicità un processo complesso senza perdere mai la passione. Mostra come si coglie il fiore al momento giusto, come si separano con delicatezza gli stimmi, come ogni gesto influisca sulla qualità del prodotto finale. E soprattutto racconta cosa significhi, per una donna, scegliere di mettere al centro una coltura di nicchia, investire in qualità, accogliere scuole e università in azienda, trasformando un campo di zafferano in un laboratorio a cielo aperto di formazione, imprenditorialità e futuro rurale.

A Paola Franceschin, titolare dell'azienda agricola Franceschin - Capofila del progetto So.Ge.Agr. le rivolgiamo qualche domanda: qual è stata la sfida principale di questa giornata a "La Saggezza della Terra"?

Risposta: La sfida è stata portare i ragazzi di una scuola alberghiera dentro una piccola

azienda che produce vere eccellenze locali, come quella di Cinzia. Non in un'aula, non davanti a una slide, ma in mezzo ai filari, tra i fiori di zafferano. Volevamo che vedessero da vicino da dove nasce un prodotto che spesso trovano solo come ingrediente prezioso in cucina.

Domanda: Come hanno reagito gli studenti di fronte alla coltivazione dello zafferano?

Risposta: Li ho visti entusiasti. Per molti era la prima volta che entravano in un campo di zafferano, che toccavano i fiori, che li raccoglievano direttamente dalla pianta. Hanno capito che dietro a pochi stimmi c'è un lavoro enorme di cura, precisione, rispetto dei tempi. Questo tipo di esperienza lascia un segno: quando domani lavoreranno in cucina o in



sala, sapranno che ogni ingrediente ha una storia.

Domanda: Perché è così importante, secondo lei, che chi fa ristorazione conosca il territorio?

Risposta: Perché non si può parlare di qualità se non si conoscono le origini di ciò che si serve. Un cuoco, un maître, un sommelier devono saper raccontare i prodotti, le aziende, le scelte che ci sono dietro. Sapere che lo zafferano arriva da un'azienda come quella di Cinzia, che lavora in modo etico, sostenibile e attento al territorio, dà valore al piatto e crea una connessione più autentica con chi lo assaggia.

Domanda: Questa tappa rientra in un percorso più ampio di So.Ge.Agr. Ce lo racconta?

Risposta: Sì, è il secondo evento di visita nelle aziende previsto dal progetto So.Ge.Agr. Il nostro obiettivo è duplice: far conoscere i prodotti del territorio e far incontrare le persone che li producono con chi li userà o li racconterà. Spesso vediamo i

banchi ai mercati o ai mercati-ni, ma raramente entriamo in contatto con le storie, i volti, le mani dietro quei prodotti. Con queste visite proviamo a colmare quella distanza.

Domanda: *In una frase, cosa si porta a casa da una giornata come questa?*

Risposta: La consapevolezza che un piccolo campo di zafferano può diventare un'aula a cielo aperto dove si intrecciano formazione, identità locale e futuro dell'agricoltura, con le donne e i giovani al centro.

In questa giornata era presente anche **Sandra Cherubin**, titolare dell'Azienda Agricola Cherubin, un altro partner del progetto.

Domanda: *Sandra, perché avete scelto di puntare su biodiversità e razza Foza, affiancando l'allevamento ovino alle api?*

Risposta: Per noi preservare la biodiversità non è uno slogan, è un metodo di lavoro. Le api ci aiutano a misurare la salute dell'ambiente e impollinano le essenze dei nostri prati; le pecore di razza Foza—autoctona veneta, originaria dell'Altopiano di Asiago e iscritta al libro genealogico—sono il cuore del progetto di conservazione: una razza selezionata nei secoli dai pastori per la lunga lana adatta alla tessitura. Oggi è a rischio di estinzione: allevandola e curando la filiera della lana vogliamo tutelarne la qualità di specie e restituire valore alle pratiche tradizionali.

Essere dentro So.Ge.Agr. ci spinge anche a collaborare e a visitare altre aziende: lo scambio di esperienze è



Cinzia Giraladin dell'Azienda agricola La Saggezza della Terra

essenziale per far crescere un'agricoltura multifunzionale e sostenibile.

Domanda: *Daniele, a 22 anni stai pensando di proseguire l'attività di famiglia: cosa ti motiva e come avvicineresti altri giovani a questo mondo?*

Risposta: In casa abbiamo sempre avuto animali—anche vacche da latte—e l'idea di continuare mi viene naturale. Voglio contribuire al ripopolamento della Foza e dimostrare che è possibile unire tradizione e innovazione: gestione attenta dei pascoli, filiere corte, uso del digitale per raccontare il lavoro, giornate aperte e visite in rete con le altre aziende del progetto. Ai miei coetanei direi: venite a vedere

da vicino. Toccare con mano fa capire che qui c'è futuro, non solo fatica.

La parte attiva e operativa relativa alla degustazione dello zafferano è stata assegnata a mani giovani ma competenti e preparate. Mi avvicino al docente che sta coordinando i ragazzi per qualche approfondimento.

Domanda: *Professore, si può presentare e dirci in che modo la vostra scuola è stata coinvolta in questa iniziativa dedicata allo zafferano?*

Risposta: Sono **Riccardo Malanchin**, insegnante di servizi di enogastronomia - settore cucina - all'IPSEOA "Pietro d'Abano", in provincia di Padova. Oggi siamo qui su invito



sacrificio, orari spesso complessi e una forte componente di manodopera diretta: è un mondo che oggi soffre la mancanza di personale anche per queste ragioni. Però, per chi ha passione, questo lavoro restituisce grandi soddisfazioni. In un Paese come l'Italia, fortemente turistico e con una cucina conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, formarsi bene in questo ambito significa anche aprirsi molte opportunità, in patria e all'estero.

Presente anche il Sindaco di Monselice, Giorgia Bedin. Le abbiamo chiesto: Monselice e zafferano: come si coniugano?

Giorgia Bedin: Monselice e lo zafferano si coniugano attraverso una collaborazione concreta tra pubblico e privato. In questi anni si è creata una forte sinergia con l'azienda di Cinzia, "La Saggezza della Terra", e con il tessuto associativo e produttivo locale, ottenendo risultati molto positivi. Metter-

dell'Università di Padova, che ha chiesto ai nostri studenti di elaborare una proposta culinaria in grado di valorizzare lo zafferano. Abbiamo scelto il risotto allo zafferano, che sarà protagonista della degustazione finale: un piatto semplice solo in apparenza, ma capace di esaltare al meglio questo straordinario prodotto.

Domanda: Che classe ha portato qui oggi e come vi siete preparati per oggi?

Risposta: A partecipare è una classe 5ª BC, indirizzo gastronomia, ragazzi e ragazze di 18-19 anni, che stanno lavorando proprio sul tema della valorizzazione del territorio, centrale anche nel loro esame di Stato. Prima di arrivare qui abbiamo svolto un approfondimento in aula: storia e caratteristiche dello zafferano, tipologie di riso più adatte alla preparazione, differenze tra il classico risotto allo zafferano e la versione alla milanese, che prevede anche l'uso del midollo di bue.

Domanda: Che consigli darebbe a un ragazzo o una ragazza che sta pensando di iscriversi al vostro istituto?

Risposta: A chi sta pensando di iscriversi al nostro istituto dico con sincerità che serve una reale predisposizione per questo settore. La ristorazione richiede impegno, presenza,



I ragazzi dell'Istituto IPSEOA "Pietro d'Abano" di Abano Terme

si in rete è fondamentale: lo zafferano diventa non solo un prodotto di qualità, ma anche un simbolo della nostra identità, uno strumento per promuovere le tipicità, valorizzare il territorio e rafforzare l'attrattiva turistica di Monselice.

Concludiamo questa prima parte di una giornata intensa con la raccolta delle testimonianze che più di ogni altra cosa raccontano il senso profondo di questo incontro: il territorio che si riconosce nelle proprie aziende, le aziende che dialogano con le istituzioni e il progetto So.Ge.Agr. che diventa il ponte tra questi mondi.

Ne emerge una visione condivisa, concreta e lungimirante: costruire una rete in cui agricoltura, educazione e comunità non procedano più per strade parallele, ma si sostengano a vicenda. E mentre il campo di zafferano si svuota lentamente, la giornata prose-



Paola Franceschin, titolare dell'azienda agricola Franceschin, Capofila del progetto So.Ge.Agr. incontra i ragazzi

gue in cucina: nella **seconda parte** entreranno in scena i **ragazzi dell'IPSOA e dell'Università di Padova**, protagonisti di un percorso formativo che unisce **filiera corta, mercati locali e un momento fi-**

nale di degustazione destinato a trasformare il lavoro nei campi in un'esperienza di gusto e conoscenza condivisa. Seguitemi! ■

© Riproduzione riservata



Soluzioni di genere per l'Agricoltura nasce dall'idea che il futuro delle nostre campagne passi anche dallo sguardo delle donne che le abitano, le coltivano, le guidano. Il progetto accompagna le imprese agricole verso un modello più aperto, multifunzionale e sostenibile, valorizzando storie, competenze e paesaggi, ma anche introducendo strumenti digitali semplici e utili per migliorare reddito, organizzazione e comunicazione. L'obiettivo è chiaro: rafforzare il ruolo femminile nei processi decisionali, dare voce al patrimonio materiale e immateriale delle aziende e trasformare i territori rurali meno popolati in luoghi vivi, accoglienti, capaci di generare lavoro, relazioni e nuove forme di inclusione sociale.



CAPOFILA DEL PROGETTO: PAOLA FRANCESCHIN - AZ. AGR. FRANCESCHIN PAOLA
Via Provinciale 57/A - Piove di Sacco (PD) - cell. 329-0252301 - az.agr.franceschin@gmail.com



REFERENTE SCIENTIFICA: ELISABETTA NOVELLO - UNIPD - DISSGEA
Via del Vescovado, 30 - Padova - studio: 049-8278558 - cell.: 348-7401769
elisabetta.novello@unipd.it





Lo Zafferano

La pianta è una iridacea ed appartiene al genere *Crocus* (*Crocus Sativus*) coltivata in Asia minore e in molti paesi del bacino del Mediterraneo. Dallo stigma trifido si ricava la spezia denominata "zafferano", utilizzata in cucina, in alcuni preparati medicinali, erboristici e nell'industria cosmetica.

La pianta adulta è costituita da un bulbo-tubero di un diametro di circa 5 cm. Il bulbo contiene circa 20 gemme indifferenziate dalle quali si originano tutti gli organi della pianta, in genere però sono solo 3 le gemme principali che daranno origine ai fiori e alle foglie, mentre le altre, più piccole, produrranno solo bulbi secondari. Durante lo sviluppo vegetativo dalle gemme principali del bulbo si sviluppano i getti, uno per ogni gemma; per cui da ogni bulbo ne spunteranno circa 2 o 3. I getti spuntano dal terreno avvolti da una bianca e dura cuticola protettiva, che permette alla pianta di perforare la crosta del terreno.

Il getto contiene le foglie ed i fiori quasi completamente sviluppati, una volta che è fuoriuscito dal terreno si apre e consente alle foglie di allungarsi e al fiore di aprirsi completamente. Il fiore dello zafferano è un perigonio formato da 6 petali di colore violetto intenso. La parte maschile è costituita da 3 antere gialle su cui è appoggiato il polline. La parte femminile è formata dall'ovario, stilo e stimmi. Dall'ovario, collocato alla base del bulbo, si origina un lungo stilo di colore giallo che dopo aver percorso tutto il getto raggiunge la base del fiore, qui si divide in 3 lunghi stimmi di colore rosso intenso. Le foglie del *Crocus Sativus* sono molto strette e allungate. In genere raggiungono la lunghezza di 30/35 cm, mentre non superano mai la larghezza di 5 mm. Il *Crocus Sativus* è una pianta sterile triploide, è il risultato di una intensiva selezione artificiale di una specie originaria dell'isola di Creta, il *Crocus Cartwrightianus*. Una selezione messa in atto dai coltivatori che cercavano di migliorare la produzione degli stimmi.

La sua struttura genetica lo rende incapace di generare semi fertili, per questo motivo la sua riproduzione è possibile solo per clonazione del bulbo madre e la sua diffusione è strettamente legata all'assistenza umana.

Azienda Agricola La Saggezza della Terra

Via Canaletta 16/a, Monselice (Pd)

cell. +39 348 304 2252 - mail: lasaggezzadellaterra@gmail.com

web: www.lasaggezzadellaterra.com FB: @lasaggezzadellaterra

