

# L'AGRICOLTURA DI IERI E DI OGGI



mezzi che hanno reso più facile il lavoro dell'uomo. Sono stati introdotti anche i prodotti chimici per proteggere le piante dalle malattie (diserbanti,

pesticidi...).

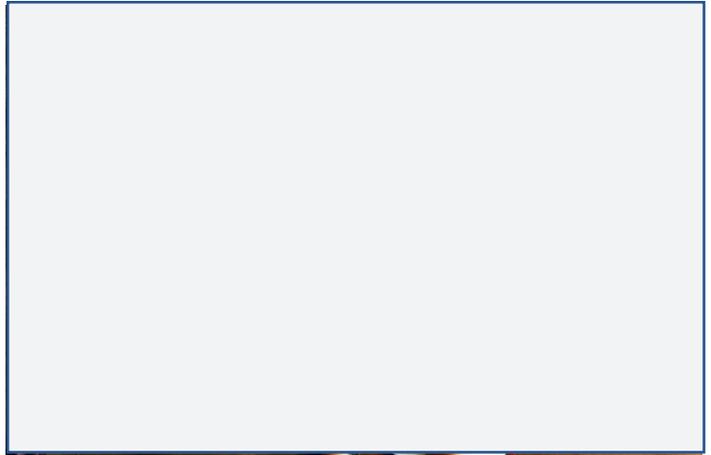
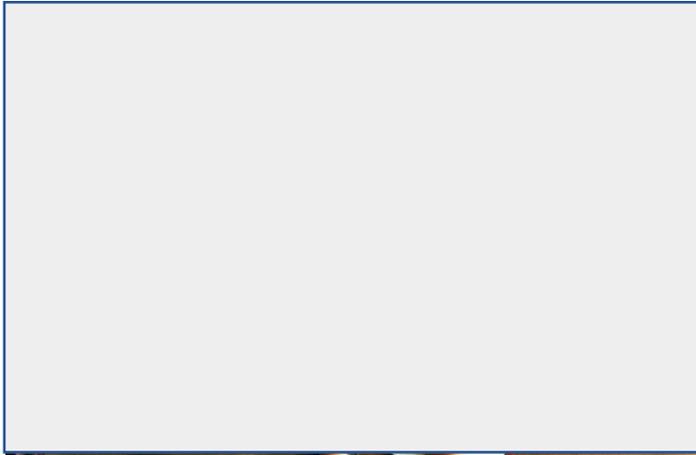
L'agricoltura è cambiata molto nel corso degli anni e alcune tecniche di un tempo sono state sostituite dalle nuove tecnologie. Abbiamo fatto una ricerca usando i libri di storia, Internet e chiedendo a genitori e nonni per fare un confronto tra ieri e oggi.

Nei tempi antichi per la mietitura si usava la falce, la raccolta dei cereali invece si faceva per sradicamento, poi si usava l'aratro per lavorare la terra prima della semina. Già nel Medioevo gli uomini si accorsero poi che se si semina troppo il campo, non è possibile ottenere un buon raccolto, quindi bisogna sempre cambiare. Fino al 1800 la vita sui campi inoltre era molto faticosa perché il contadino usava l'aratro e gli animali come buoi, cavalli e muli. Poi, nel 1900 furono inventate macchine sempre più potenti: trattori, trebbiatrici, falciatrici, pompe di irrigazione e altri

Ai giorni nostri le tecnologie sono molto avanzate e oltre ad aiutare gli agricoltori nel produrre di più e meglio, aiutano a rispettare di più l'ambiente. Anche i contadini sono sempre più tecnologici grazie a **macchine agricole con monitor touchscreen** molto precise ed efficienti. I campi coltivati si possono controllare dai satelliti e sono sempre più utilizzati anche i **droni**, che sono utili per controllare le coltivazioni osservandole dall'alto. I droni sono degli aeromobili che volano senza pilota e si possono utilizzare in molti modi nell'agricoltura. Possono fare una mappa dei terreni ma anche controllare la salute delle piante grazie a delle speciali telecamere.

di Inès, Ernes, Letizia, Nicholas

# I sapori tipici del nostro territorio



Con l'aiuto dei nostri nonni e genitori, abbiamo fatto una ricerca sui prodotti agroalimentari della nostra provincia, che hanno una tradizione molto antica. I prodotti tipici della Bassa Padovana sono molti; tra gli **ortaggi** più conosciuti ci sono gli asparagi, molto usati nei risotti e per preparare varie ricette, ad esempio con le uova sode. Poi ci sono i **formaggi**, come il Grana Padano, l'Asiago, il Montasio... Con il radicchio si possono fare molti piatti ma il più diffuso è il

buonissimo risotto.

La maggior parte dei **vini** si trova sui Colli Euganei e i più rinomati sono

il Pinot Bianco, il Merlot, il Cabernet e il Serprino. Alcuni dei prodotti tradizionali sono poi la fugassa veneta, i bigoli all'anatra, i "risi e bisì" (riso e piselli), "pasta e fasoi" (pasta e fagioli).

Vengono poi allevati alcuni tipi di animali come la gallina padovana,

l'oca, la faraona, il cappone e l'anatra, destinati poi a finire sulle nostre tavole abbinati a contorni e sughi che li fanno diventare ottimi manicaretti. I prodotti del settore primario vengono poi trasformati dalle industrie alimentari, un esempio di queste le troviamo anche nel comune di Ponso e nei paesi limitrofi. Ci sono inoltre **mostre e degustazioni di vini e molte sagre paesane** con tanti prodotti tipici, come la festa del prosciutto crudo

di Montagnana. Ci sono molti dolci che prendono il nome da alcuni santi: il pan del Santo a forma di ciambellone o il dolce del Santo, che è un dolce farcito con la marmellata di albicocche oppure i merletti di Sant'Antonio, simili a pasticcini.

Infine abbiamo scoperto che alcuni piatti nascondono una lunga storia come i "**risi e bisì**", un piatto che appartiene all'antica tradizione culinaria della

Serenissima Repubblica di Venezia. È una densa zuppa di riso e piselli che si diffuse rapidamente nelle zone pianeggianti del Veneto fino ad arrivare anche ai territori del Vicentino. Grazie a commerci tra Venezia e Vicenza, i prodotti agricoli circolavano su tutto il territorio e i piselli coltivati sui Colli Berici raggiungevano anche la città lagunare, dove erano molto apprezzati. "Risi e bisì" diventò così un piatto che festeggiava la primavera, dato che questa era la stagione in cui c'erano i primi raccolti di piselli e veniva offerto al Doge nella sala dedicata ai banchetti nel Palazzo Ducale in occasione dei festeggiamenti del Patrono San Marco, il 25 aprile. È possibile però che l'origine di questo piatto possa essere ricollegato ai Bizantini, con i quali Venezia è stata a lungo in contatto e che creavano piatti a base di riso unito ad altri ingredienti.

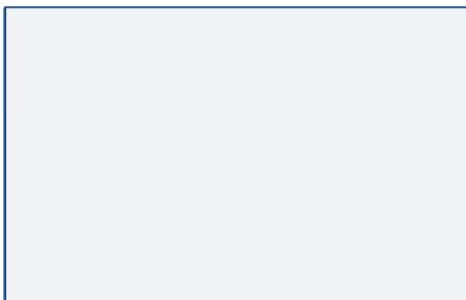
di Elena, Hiwot, Lucrezia, Michela

CON LA NOSTRA CLASSE SIAMO ANDATI A VISITARE LO STABILIMENTO PRODUTTIVO DI UN'AZIENDA STORICA LOCALE

## Come i cereali si trasformano in farina

Nelle campagne della Bassa Padovana si possono vedere tanti campi di grano, granoturco e altri cereali. Ma i cereali sono tutti uguali? E come arrivano poi sulle nostre tavole? Qualche mese fa la nostra classe è andata a visitare un'azienda locale storica dove si produce la farina. Alcuni esperti ci hanno spiegato molto bene che differenza c'è tra i vari tipi di cereali e alla fine abbiamo anche visitato lo stabilimento con i macchinari per vedere come la materia prima viene trasformata nelle industrie del settore secondario.

Il giorno mercoledì 27 novembre 2019 siamo arrivati in azienda con il pulmino. Un addetto ci ha accolto in un auditorium dove ci ha mostrato e ci ha fatto toccare **diversi tipi di cereali**, che erano contenuti all'interno di alcuni sacchi. Il primo mulino è stato creato nel 1990 e si trovava sulle sponde del fiume Adige. Una volta c'era una grande ruota di legno che girava e produceva energia elettrica, che serviva ad alimentare il mulino. Nel 1998 il mulino è stato automatizzato. **Il grano si raccoglie a giugno**, invece il mais a settembre. Nello stabilimento si macina il 60% di grano italiano, mentre il restante 40% è grano canadese o austriaco. Sono quattro i **tipi di lavorazione** a cui viene sottoposto. Con quella "soft", ad esempio, si ottiene una farina che va bene per preparare biscotti e frolle, che non lievitano molto. Con



quella "medium" si fa il pane e tutti gli impasti che hanno una lavorazione media. Poi c'è la lavorazione "hard" che si usa per gli impasti ad alta lievitazione. Nella lavorazione "soft" si forma poco glutine, nella "medium" un po' di più e nella "hard" si forma molto glutine.

Dopo aver imparato un po' di cose sui cereali, con un altro addetto siamo andati a visitare lo stabilimento, dove c'erano i **macchinari in funzione**. Una volta raccolto il grano, viene analizzato e pulito, poi viene messo all'interno di alcuni silos, che sono dei capienti recipienti cilindrici verticali. Questo grano viene pulito con una macchina che analizza i chicchi uno alla volta molto velocemente. Tramite una telecamera inserita nel macchinario, si rileva la presenza di sporcizia e chicchi guasti, che vengono espulsi con un getto d'aria. Questa

macchina lavora ben 18 tonnellate di grano all'ora. Dopo questo passaggio si lascia riposare il grano 48 ore in acqua così da renderli più morbidi e far entrare l'acqua all'interno. La parte marrone è la parte più esterna del chicco, detta crusca. La parte più interna è la mandorla farinosa e la parte gialla si chiama germe di grano.

La farina 00 è la più bianca e nei diversi tipi di macinazione si parte dal centro andando verso la crusca, così si ottengono gli altri tipi di farina, più o meno raffinati. Per ottenere la farina 1-2 e integrale si usa la ruota in pietra, invece quella a cilindri per la 00 e 0. La farina viene passata 36 volte in delle macchine che controllano se sono presenti impurità o grumi. Poi viene trasferita in enormi cabine dove ci sono dei **grandi setacci e le macchine si muovono continuamente**, in modo che nella farina non restino grumi. Infine la farina viene messa in dei grandi sacchi di carta e sigillati con la chiusura a calore. Per concludere tutto il processo vengono posati su dei pallet e avvolti con della pellicola, pronti per essere caricati su dei camion e poi essere spediti verso tante destinazioni. La visita ci è piaciuta molto perché è stato interessante vedere da vicino tutto il processo di lavorazione.

**Di Andrea, Emma e Hamza**