

INDAGINE SULLA ALIMENTAZIONE IERI E OGGI I NONNI RACCONTANO



Comune Taio



Casa di Soggiorno Anaunia - Taio



Istituto Comprensivo Taio

DEDICATO A TUTTI I NONNI

I NONNI

I nonni si sa,
hanno la loro bella età.
Corre la mamma,
corre il papà
ma con loro con calma si va...
Spesso dei genitori sono i supplenti
e senza tanti complimenti
ci rimpinzano di coccole e dolcetti
anche se a volte non siamo perfetti.
si arriva alla conclusione...
i nonni per i nipoti sono una vera passione!!

Nantine

I ragazzi della classe 2^a B nell'anno scolastico 2006/2007 hanno partecipato al progetto relativo all'alimentazione di ieri e di oggi, che ha coinvolto i "nonni" della R.S.A di Taio.

Il progetto aveva come finalità lo studio dell'alimentazione nei tempi passati messa a confronto con quella odierna.

Gli anziani della R.S.A si sono resi disponibili a rispondere alle domande poste dai ragazzi fornendo preziose testimonianze e i diversi momenti di incontro hanno costituito un'occasione di scambio che è andata ben oltre gli obiettivi iniziali e ha coinvolto in maniera trasversale più discipline. Ha permesso la realizzazione di grafici e tabelle (matematica); lo studio dell'apparato digerente e dei principi nutritivi (scienze); la stesura di commenti e interviste (italiano).

Non è mancato un intermezzo musicale con brani suonati dagli alunni e diretti dal prof. Giorgio Larcher .

Gli anziani hanno accolto affettuosamente i ragazzi rispondendo non solo a domande relative all'alimentazione, ma raccontando anche episodi divertenti legati alla loro vita passata.

Gli Insegnanti

DISCORSO D'INTRODUZIONE ALLA R.S.A. DI TAIO!

Buon giorno!

Siamo i ragazzi della classe 2B di Taio.

Siamo venuti qui alla R.S.A. per fare un'indagine sull'alimentazione di quando eravate giovani.

Abbiamo scelto di farvi questa intervista perché in questo periodo stiamo studiando l'alimentazione e l'utilizzo dei grafici.

Ma soprattutto ci interessa capire le differenze tra l'alimentazione di una volta e di oggi.

Noi ragazzi verremo da voi in coppie e vi chiederemo i cibi che c'erano in tavola, qual era il vostro cibo preferito e, se volete, potete raccontarci piccole storie o qualche marachella che avete compiuto nella vostra giovinezza.

I risultati dell'indagine e i vostri aneddoti verranno pubblicati sul giornale della scuola, e successivamente verremo ancora da voi per esporre l'esito della nostra intervista.

Vi ringraziamo per la vostra attenzione e disponibilità.

SALUTI DA TUTTI NOI!



STORIE,
RICETTE
POESIE E FILASTROCCHIE

NONNA CESARINA

Quando la nonna Cesarina era piccola la pasta non c'era perché era un lusso e potevano comprarla solo quelli che avevano i soldi. Si comprava a Natale e nei giorni di grande festa. Per la Madonna di settembre si faceva la torta che durante l'anno non si mangiava perché anche questa era un lusso. La torta era fatta con lievito, farina bianca e acqua. Si cucinavano anche le omelette, una veniva divisa in dieci parti quindi ad ognuno capitava un pezzo piccolo. La carne si mangiava solo quando c'erano le grandi feste ad esempio Natale, ma anche durante l'inverno. Nonna Cesarina in casa aveva un maiale e la sua carne si mangiava durante l'inverno quando non c'era niente da sfamarsi.

A colazione si beveva caffè d'orzo e si mangiava la minestra, che si cucinava con l'orzo che veniva seminato nei campi.

Il pranzo era sempre a base di polenta perché era una cosa che c'era in abbondanza.

A cena si mangiava ancora polenta. Sulla tavola durante i pasti c'era sempre acqua e per prenderla bisognava andare alla fontana. Era molto faticoso portarla a casa, ma era necessario per vivere. Il pesce non si mangiava mai perché bisognava comprarlo al negozio. La nonna a casa aveva le mucche quindi non serviva comprare il latte e quello prodotto in abbondanza veniva venduto per ricavare soldi.

Durante il pomeriggio i bambini andavano nei campi per aiutare la mamma e il papà a seminare la verdura e girare il fieno.

La frutta che si mangiava la prendevano dagli alberi o altrimenti da terra. Il pane non veniva consumato tutti i giorni, ma solo quando la mamma aveva gli ingredienti per cucinarlo.

Anche i dolci erano cose di lusso. I gelati a quel tempo si compravano raramente, solo quando c'erano delle feste.

Quando nonna Cesarina era piccola si frequentavano solo 7 anni di scuola cioè 1°, 2°, 3°, 4° e tre volte la 5°. A volte nonna Cesarina saltava qualche giorno di scuola per aiutare con i fratelli la mamma. Prima di andare a scuola bisognava andare a messa.

Durante il pomeriggio non si poteva giocare perché bisognava stare con i fratelli o andare nei campi con la mamma.

Gli hobby non esistevano perché non andavano né a sciare, né giocare a pallavolo, né a calcio.

Suo padre quando i figli disubbidivano li picchiava, quindi Cesarina scappava.

Durante la settimana si era vestiti sempre allo stesso modo e le scarpe si mettevano solo quando faceva freddo. Esse erano di stoffa e le faceva la mamma con le stoffe che aveva. I vestiti non si compravano, ma venivano regalati dai parenti e si passavano di fratello in fratello.

Nonna Cesarina abitava a Segno

NONNA VIRGINIA

La nonna abitava a Mezzacorona fino a un anno fa perché adesso è stata accolta alla R.S.A.

Il suo cibo preferito era la carne soprattutto la selvaggina e il coniglio, da giovane allevava galline e conigli. Una volta mangiava quasi sempre polenta, qualche "luganega" e la carne di maiale, soprattutto il grasso.

Attualmente l'unica cosa che non gradisce è il pesce perché dice che non viene cotto e cucinato bene. A lei piace solo il pesce che cucinava da sé perché era croccante. Quasi sempre la sera mangiava le minestre e qualche latticino. A pranzo e a cena mangiava quasi sempre la frutta. Le cose che non le piacciono sono i kiwi e i formaggi.

Qualche volta mangiava anche le uova sode, ma le non le apprezzava molto.

Le piaceva molto la polenta con i crauti, la pancetta e il cotechino.

Quasi tutti giorni mangiava lo strudel trentino.

La signora è vedova e non ha figli. Da giovane faceva poche marachelle. Ha lavorato fino a 83 anni dai "ricchi" e faceva la cameriera a Campiglio. La signora era onesta sul lavoro. Da giovane le piaceva molto lo zelten, lo strudel e i biscotti. Era molto brava a cucinare.



NONNA GINA

La nonna che abbiamo intervistato io e Arianna si chiama Gina e abitava con suo marito e suo figlio in un castello a San Benedetto del Tronto.

Suo figlio era capitano degli alpini ma ora è andato in pensione.

La nonna Gina abitava a Mezzolombardo, ma adesso è qui da cinque anni e piange molto per suo marito che è morto da 7 anni.

Le piace vestirsi bene solo che ha pochi vestiti.

Non aveva una stalla né animali, ma quando si è sposata suo marito le ha comprato un pastore tedesco con il ricavato dei soldi che aveva guadagnato nella ditta di frutta.

Le piacevano moltissimo la "luganega" e i dolci.

A cena mangiava patate con la polenta arrostita, invece a colazione beveva solo caffè e latte; le piaceva anche la polenta con del grana grattugiato sopra.

Andava a scuola ed era molto brava, le piaceva leggere e lo farebbe ancora volentieri solo che ora è "corta di vista".

Quando lei era piccola si divertiva a giocare a pallone solo che Mussolini "preferiva molta ginnastica alla palla".

Sua nonna era molto educata perché lavorava con dei baroni tedeschi.

La sua bevanda preferita era il succo di frutta e il "caffè buono" e dolce.



NONNA NATALINA

Questa signora proveniente da Sfruz , ci ha raccontato che era una persona che viaggiava molto e più volte è andata in Toscana.

I suoi figli sono tutti morti già da un bel po' di tempo e anche suo marito è morto.

Il periodo della sua infanzia era brutto e della sua vita non si ricorda avventure e nemmeno episodi particolari.

NONNO LEONE E NONNA LEOPOLDINA

A colazione si mangiavano patate, polenta, olio e pepe "ben pestati".

Gli alimenti più diffusi erano polenta, uova, crauti e "frigoloti" che erano fatti con farina, acqua e latte messi a bollire e dopo 10 minuti si spegneva il fuoco.

Quando era giovane c'erano pochissime mele, si mangiavano le more e con le foglie del gelso venivano alimentati i bachi da seta.

Altri frutti che venivano consumati erano le fragoline di bosco e il cornale, cioè un frutto simile alle ciliegie solo che era giallo e rosso.

Molti andavano sul Corno di Tres per prendere le nocciole e i lamponi con i quali una volta a casa, facevano il succo.

Le torte, le merende e i dolci si cucinavano in casa e non ce n'erano da comprare. I soldi non erano abbastanza per andare a comprare il pane. La maggior parte delle volte a pranzo si mangiavano salami, polenta e crauti. Bevevano il latte di mucca e quello che avanzava veniva conferito al caseificio per fare il formaggio e ricavare i soldi, avevano anche due capre per uso familiare. Si mangiavano tantissime lumache perchè non bisognava andarle a comprare. Il dolce più comune fatto in casa era la torta "da levà" (lievito, farina, 1 o 2 uova, si impastava e si faceva lievitare 2 ore); poi la torta di patate che per loro era buonissima. Mangiavano la minestra di "brò brusà": si faceva rosolare la farina con olio e burro per 10 minuti e poi si aggiungeva acqua bollita. C'erano galline da cui si ricavano molte uova. Si raccoglievano i funghi nel bosco che si mangiavano con la polenta. Spesso conservavano il sugo o il cibo per l'inverno. Si mangiavano anche patate fritte, gnocchi e la "mosa" fatta con farina gialla e latte. Nelle piazze si giocava a biglie e con i trampoli e c'erano solo bambole di pezza. Molte volte si faceva un falò e si mangiavano i "brusti" o sanguinacci. Ci si accontentava di poco e a volte bisognava farsi prestare i soldi. In giro si andava sempre a piedi, perché le auto non esistevano e i soldi per il tram non c'erano. Si era tutti uguali e non c'erano né ricchi né poveri. Per giocare a nascondino si andava in piazza. Si andava con la slitta a Tres e poi si scendeva. A scuola erano molto severi e bisognava andare a messa tutti i giorni.

NONNA ANTONIETTA

Allevando le mucche si aveva sempre latte e burro. Si andava nei boschi a raccogliere funghi. Nonna Antonietta da ragazza lavorava a maglia, un passatempo era anche giocare a carte.

A scuola si imparavano le poesie, la maestra diceva le prime parole e poi gli alunni dovevano continuare.

La prima che aveva recitato era:

*"L'anno vecchio se ne va e mai più ritornerà,
gli ho dato una valigia di capricci e impertinenze,
di bugie e disobbedienze
e gli ho detto scappa, scappa via!
Questa è tutta roba mia!"*

Quando era in seconda elementare con i suoi fratelli si prendeva cura delle mucche e degli animali.

Lei a messa andava tutte le domeniche e abitava a Cles, che era un centro più piccolo di oggi.

Poteva viaggiare in tutta l'Italia perché suo padre faceva il ferroviere, quindi già da quando aveva 2 anni visitava posti come: Assisi, Loreto e tutti i posti del Trentino; andava a Roma per vedere sua zia con la madre.

NONNA SANTINA

La mamma nei campi seminava l'orzo e dopo averlo raccolto lo portava a far tostare e con questo faceva minestra e caffè d'orzo. Le persone mangiavano anche carne di maiale e con le ossa affumicate cucinavano i crauti.

Nella stalla avevano un maiale e quando era abbastanza grasso lo ammazzavano. Nella stalla avevano anche galline che facevano le uova. Il pane non si comprava mai durante l'anno, solo a Natale. Durante l'estate si mangiava la verdura che veniva seminata negli orti e la frutta più consumata erano mele, ciliegie e nocciole.

A quei tempi la pasta non esisteva e quindi mangiavano solo polenta e patate. Quando uccidevano i maiali si facevano le "lucaniche" che dovevano durare tutto l'anno. La mamma preparava la "mosa" per colazione e il pranzo di solito era a base di polenta e latte. Durante il pomeriggio dovevano andare a prendere la legna nei boschi. Per giocare avevano tempo solo dopo cena perché durante il giorno dovevano lavorare.

NONNA GINEVRA

Lavorava in casa e ha imparato a cucinare e a fare maglie (le faceva per i suoi 7 fratelli, lei era la più grande). Sua madre morì giovane. Lavava il bucato a mano con la cenere, la metteva sulla biancheria che veniva lavata e il giorno dopo toglieva l'acqua sporca. Aveva galline e conigli; non mangiava maiale perché non lo aveva. Si è sposata a 32 anni e ha un figlio.

NONNA ASSUNTA

Quando la signora Assunta era giovane l' acqua era preziosa, si andava alle fontane con secchi di rame, si prendeva l' acqua, si metteva su una mensola, si copriva e quando ne avevano bisogno la prendevano.

La signora Assunta è andata a scuola fino alla quinta elementare poi è andata a lavorare.

Non aveva molti animali: aveva un maiale, lo facevano diventare bello grosso e poi lo uccidevano per fare salumi; possedeva due o tre mucche e poche galline.

Da ragazza mangiava molta polenta e ogni tanto sua mamma le faceva la pasta in casa. Dovendo scegliere fra il cibo di una volta e quello di adesso, lei preferisce quello dei tempi passati.

La domenica, spesso volte, mangiava polenta e spezzatino.

La signora Assunta come tutti i ragazzi faceva delle marachelle e le piaceva andare a slittare, ma sua mamma non la lasciava, allora le raccontava una bugia dicendole di andare in bagno, invece prendeva la slitta e usciva.

Un giorno sua mamma dovette andare a fare la spesa e le affidò suo fratello più piccolo. Stavano giocando sul balcone e suo fratello, per sbaglio, buttò la pallina fuori. Assunta corse a prenderla e il bambino la seguì, ma nello scendere le scale il fratello cadde e si ruppe un braccio. Al ritorno della madre Assunta le prese di santa ragione.

Nonna Assunta ci ha dato la ricetta dei "crafen" fatti in casa.



Ingredienti:

- ❖ farina
- ❖ uova
- ❖ vino bianco
- ❖ olio
- ❖ zucchero a velo

Mescolare farina, uova, zucchero e vino bianco per non fare assorbire troppo olio. Si fanno gli stampini, si friggono nell'olio bollente.
Si spruzza un po' di zucchero a velo e sono pronti per essere mangiati.

NONNA VIRGINIA

I dolci non li faceva lei, faceva tutto sua mamma.

A sedici anni è andata a fare la stagione a Madonna di Campiglio, faceva la cameriera e doveva lavare tutto a mano.

Se n'è andata via presto da casa.

Suo papà faceva e lavorava il vino.

NONNI: LEPOLDINA, LEONE E VITTORIA

Le ragazze dopo scuola andavano a pascolare le mucche vicino al Noce.
Erano sempre in due o tre. Una portava lo zucchero, una le nocciole; facevano un piccolo fuoco e preparavano un dolce chiamato "zucer d'orz".
Si mangiava tanta frutta come fragole, ciliegie e nespole.
Mangiavano anche polenta con crauti, mosa e fregoloti.
Con il mais facevano "le suore" o "le spose"



RICETTA PER "LA POLENTA CONZADA ZO"

1. Si taglia la polenta a fette e si mette in una padella.
2. Si prende del formaggio e lo si mette sopra.
3. Si aggiunge la pancetta tagliata fine e si rosola.
4. Si fanno degli strati e si aggiunge del latte caldo.

NONNA ELENA



RICETTA DELLA TORTA DI GRANO SARACENO

Bisogna grattugiare le patate, farle sciogliere nell'acqua. Si unisce la farina di grano saraceno e si mette nella terrina. Prima si mette il grasso per non farla aderire durante la cottura. Si lascia nel forno fino che non diventa bella dorata.



RICETTA PER I "BRUSTOI"

Si prende il sangue del maiale appena sgozzato e si mette in una padella, si aggiunge latte-sale e si mette nelle budella ben lavate

NONNA VALERIA

Ogni giorno, nonna Valeria mangiava polenta, patate e minestra.

Il suo cibo preferito era la cioccolata con il pane.

A merenda si mangiava polenta e/o pane; la gente con il grano coltivato nei campi di grano faceva il pane in casa.

A colazione si mangiava polenta e patate con caffelatte che erano avanzate la sera prima.

Non si sapeva neanche cos'era il pesce e si mangiava solo stoccafisso, c'era anche pesce in scatola.

La pasta era rara e si mangiava più frequentemente il riso.

Si mangiava carne solo quando uccidevano gli animali; chi aveva il maiale aveva scorte di carne per tutto l'inverno.

Come latticini c'erano il burro e il latte: il burro serviva per condire. Questi si andavano a prendere al caseificio.

La verdura c'era solo in estate; i pomodori erano un lusso.

Solo chi aveva tanta campagna possedeva le mele.

I dolci si facevano ai compleanni; solo nei momenti di festa.

I biscotti c'erano solo ai matrimoni.

Il caffelatte in realtà era caffè d'orzo e il caffè vero era un lusso.

Le uova le portavano al negozio per cambiarle con il pane.



NONNA VITTORIA ha recitato la poesia:

"La Val de Non"

*La Val de Non l'è la pu bela
de tute le val trentine.*

*La già i so monti
che ge fa ghirlanda
e i so ciastei su 'nzima
ale coline.*

La già sortive fres-ce e ariete fine.

El Nos la spartis meza per banda.

*I so bisnoni i niva dai romani
e ancia ades i è boni italiani...*

NONNA ELENA ha recitato una filastrocca che serviva per decidere chi giocava o chi era il primo:

*Pizin, pizol,
daravazol,
slofa, pavana,
paf!!!*

NONNA ALBINA

Questa signora è nata nel 1920 a Cis. Ha vissuto a Revò ed ora ci ha raccontato che ha avuto tre figli, due sono nel Canada e uno a Revò.

Quando lei aveva quarant'anni le è morto il marito; da giovane ha lavorato per sette anni al magazzino di Cagnò e per arrivarci impiegava un'ora e un quarto (facendo la strada a piedi); aveva solo quattordici anni.

Successivamente andò a lavorare in campagna. In estate andava in montagna per lavorare il fieno, prendeva con sè uno zainetto dove ci metteva polenta e formaggio (le cose più usate perchè il cibo era molto scarso).

A questa signora non piaceva cucinare, però ci ha raccontato come preparava il caffè: in una tazza metteva un cucchiaino di caffè, un po' di zucchero e infine dell' acqua bollente.

Un giorno andò in montagna, come sua abitudine, e mentre camminava inciampò facendosi molto male.

Quando andava "sul monte" mangiava seduta su un sasso.

L'ultima volta che è andata in montagna, a metà strada, si fermò perché aveva troppo mal di pancia, infatti aveva l'appendicite.

Non aveva molti animali, solamente dodici galline e un maiale. Questo si ammazzava a Natale o in primavera.

La carne fresca si poteva mangiare solo nei due giorni che seguivano la morte del maiale, poi si consumava carne affumicata.

Nel paese vi erano tre negozi: farmacia, calzolaio e macelleria.

Vi era anche una specie di "magazzino-cantina pubblica" dove la gente metteva l'uva per poi ricavarne la grappa che era molto apprezzata dalla sig. Albina.

A Santa Lucia riceveva solamente una mela e un po' di uva. Per rendere l'uva sempre fresca si metteva nell'acqua tiepida per un po'. Si poteva mangiare solo nei giorni di S. Lucia e di Natale.

La sera gli uomini si sedevano sulla lunga panca che c'era nella stalla e giocavano a carte mentre lei li guardava e contemporaneamente cuciva i calzini di cotone, perché la lana era poca.

Lavorava nel suo vigneto da sola; con dei "forbicioni" tagliava i rami e poi, piegata, li legava in fasci.

Aveva sette fratelli e cinque sorelle; a venticinque anni si sposò.

Nonna Albina ci ha raccontato che nel suo paese molte persone dopo la guerra emigravano in Canada. Lì il lavoro era abbondante come nel resto dell'America.

La nave costava molto (anche se meno di ora) e andava piano così da qui fino in Canada il tragitto durava circa 11 giorni, se si andava in aereo ci si impiegavano otto ore.

Un giorno ha accompagnato la figlia all'aeroporto di Milano ha visto l'aereo decollare ed è svenuta.

È andata pure in Belgio a trovare i parenti con gli amici del paese (40 persone circa) e ha impiegato sette ore; lì aveva una sorella ma ora è morta.



NONNO LEONE E NONNA LEOPOLDINA

Leone e Leopoldina, marito e moglie, ci hanno dato delle utili informazioni sull'allevamento dei bachi da seta.

Mettevano i bachi da seta su una rete e veniva dato loro il cibo 4-5 volte al giorno.

Il pasto consisteva solamente in foglie di gelso.

Dopo circa 40 giorni si portavano i bachi in "filanderia" a Denno. Qui veniva prodotta la seta.

Leopoldina mi ha detto che quando era piccola c'era molta frutta: "pomi, pere, brugnele, cornane, more, noci e nocciole".

Nella prima metà del secolo passato non c'erano attrezzi agricoli a motore: per trainare si usavano il carro, le mucche, gli asini e i buoi. Altri attrezzi erano l'aratro, la falce e il rastrello. Il fieno veniva falciato, messo in piccoli mucchi e portato a casa dentro un lenzuolo.

Mentre si pascolavano capre e bovini, si faceva un particolare gioco. Si scavava una buca e si mettevano dentro le nocciole. Poi venivano colpite con un sasso e la nocciola che "saltava fuori" veniva mangiata!

Il latte delle mucche veniva portato in caseificio, dove veniva prodotto il burro, il formaggio nostrano, "el strachin" (gorgonzola), "la poina" (ricotta).

Il latte di capre e pecore veniva consumato in casa.



NONNA CRISTINA

Il padre di Cristina era un direttore didattico e viveva con la famiglia in Val di Sole. Cristina è nata in Val di Sole. Ma la maggior parte della sua vita l'ha vissuta a Taio. Lei da giovane faceva l'assistente a un dentista. Cristina compie gli anni in luglio ed è nata nel 1920. Il suo piatto preferito era la polenta e la sua bevanda preferita era l'acqua.

I cibi che si consumavano di più quando era giovane erano polenta, minestra d'orzo, torta di patate.

I giochi che si facevano una volta erano tombola, giochi all'aria aperta, nascondino.

NONNA SANTINA

A colazione c'era la mossa, che consisteva in farina di mais con latte.

Si mangiava anche la minestra d'orzo con del latte, polenta e patate arrostiti.

La bevanda più diffusa era il caffè d'orzo.

In primavera si mangiava insalata, mentre in autunno c'erano i cavoli. Era di abitudine mangiare legumi e fagioli in genere. La frutta si mangiava solo quando c'era e si raccoglieva quando serviva. Molto diffuse erano le nocciole. La polenta e il formaggio c'erano sempre.

Santina ci ha raccontato come si utilizzava la carne. Una volta all'anno si uccideva il maiale. Dal maiale si ricavava il lardo per cucinare e le lucaniche che dovevano durare per tutto l'anno.

Le lucaniche si portavano anche in campagna e si mangiavano a mezzogiorno.

Il pesce nella cucina di un tempo non esisteva.

La sua famiglia allevava cinque galline, ma non sempre queste avevano voglia di fare le uova.

I dolci si facevano solo nelle feste importanti, come a Pasqua, Natale e negli spozalizi.

Con le ossa della carne si insaporiva la minestra d'orzo. Santina ci ha raccontato che i suoi fratelli, quando si mettevano le ossa nella minestra, se li mangiavano! L'orzo per la minestra (così racconta la nostra nonna) si seminava a primavera, in estate si raccoglieva e si tostava e si preparava per la minestra e per il caffè.

Durante la giornata anche i bambini lavoravano: tagliavano e sistemavano la legna, aiutavano i genitori nei campi, nella stalla.

I bambini giocavano solo la sera, sulla strada, con i palloni di stoffa.

NONNA ELENA

Al mattino mangiavano una particolare torta fatta di grano saraceno che, dopo cotta, si versava sul tavolo e si pestava. Si mangiavano solo le briciole. La sera si mangiava la torta di patate e formenton.

Un tempo si consumavano patate arrostate, polenta del giorno prima arrostita, a volte

salumi, ma solo per chi aveva il maiale.

La carne bisognava consumarla quando era fresca.

Dapprima si portava dal macellaio che la tagliava a pezzi o la metteva in contenitori e la pressava; il liquido che fuoriusciva, che assomigliava al sangue, veniva ributtato sopra la carne per più di due volte.

La carne veniva poi affumicata per conservarla più a lungo.

La carne veniva, a volte, messa nella minestra, per conferire più sapore. La minestra d'orzo era l'alimento più consumato.

Il formaggio si mangiava sempre con la polenta e le patate.

La mamma di nonna Elena faceva i dolci solo a s. Lucia.

NONNO IGINO

Il nonno che abbiamo intervistato io e Roberto si chiama Iginio Conci ed è originario della Val di Non ma ha sempre abitato a Bolzano.

Ha insegnato alla scuola di Bolzano 43 anni e non era sposato, ma aveva due fratelli.

Da piccolo andava a giocare volentieri con gli amici a calcio, l'inverno invece andava a slittare sulle strade anche se era proibito.

Qualche volta andava a festeggiare il carnevale e la festa di paese (il primo di marzo).

Spesso combinava marachelle ma non se le ricorda.

Tutte le sere mangiava minestra con la pasta.

NONNA SANTINA

La nonna che abbiamo intervistato io e Arianna si chiama Santina.

Possedeva due mucche per il latte, il formaggio e la ricotta; aveva anche un gatto per acchiappare i topi.

A casa sua si allevavano i maiali e quando erano grandi li uccidevano e ricavavano grasso e qualche "luganega".

Avevano anche delle galline che se non mangiavano molto non facevano le uova.

"Quando c'era fame" i bambini andavano sugli alberi a rubare ciliege o nel bosco a raccogliere lamponi, mirtilli e noci.

La sua nonna per cena faceva quasi sempre la minestra d'orzo.

Aveva due fratelli e quattro sorelle. Hanno trovato il loro papà morto in campagna per infarto.

NONNA SANTINA

A nonna Santina piacevano tanto le patate, la polenta fritta e la minestra di mosa.

A colazione mangiava le patate con la minestra d'orzo. Beveva quasi esclusivamente acqua, perché non c'era altro in casa. Mangiava poca carne, solo il grasso e le lucaniche quando veniva ucciso il maiale che i contadini allevavano, ma non mangiava mai il pesce.

Aveva anche cinque galline che quotidianamente contribuivano a sfamare la sua famiglia con uova fresche.

Abitualmente aiutava i suoi genitori a pulire la stalla.

Spesso a pranzo era solita mangiare la polenta con i fagioli conditi con un po' d'olio.

Solo in occasione delle festività natalizie e pasquali mangiava la pasta, cibo insolito e prelibato.

Nonna Santina ci riferisce che i dolci non se li sognava neppure. Durante l'anno aiutava la sua famiglia nel lavoro dei campi: seminava le patate, il frumento e l'orzo per fare il caffè.

Aveva due mucche e portava il latte al caseificio dove si produceva il formaggio.

Quando era piccola si allevava il baco da seta che veniva alimentato con le foglie di gelso.

Nonna Santina qualche volta andava a rubare le ciliegie e quando arrivava il contadino scappava. Raccoglieva mirtillo nero, lamponi e nocciole.

Aveva due sorelle e un fratello. Quando il papà morì una sorella aveva solo otto mesi.

La vita era molto dura, non c'erano molti svaghi, bisognava lavorare sodo e obbedire ai genitori.



NONNO EZIO

Nonno Ezio abitava a Vigo di Ton, un paesino nella bassa Val di Non. Da un po' di anni alloggia nella casa di riposo di Taio, dove lui dice di trovarsi molto bene. Ci ha raccontato che il tenore di vita una volta era molto basso. Nel paese erano molto poveri e i bambini come lui andavano ad aiutare i genitori in campagna invece di andare a scuola e solo pochi potevano permettersi di frequentare. La sua famiglia era molto numerosa erano in sette: mamma, papà, quattro fratelli e una sorella. La casa in cui abitava non era molto grande, ma lui dice che dovevano accontentarsi. La sua famiglia aveva una piccola stalla dove teneva dei muli per arare i campi e una mucca per il latte. Avevano alcuni campi dove coltivavano grano, granturco e frumento. Dai campi si ricavava anche del fieno per la stalla che si metteva in soffitta.

A cena si mangiavano molto le minestre e le sue preferite erano quella d'orzo, il passato di verdura e la mosa fatta con la farina della polenta.

Ad Ezio piaceva molto andare a pesca ma doveva farlo di nascosto. Si recava nel torrente Pongaiola dove c'erano molte trote e cavedani; le canne da pesca se le costruiva lui. A lui piaceva molto andare a caccia ma anche questo doveva farlo di nascosto. Possedeva un fucile di calibro dodici che però era illegale. Ci racconta che andava a caccia anche perché "la fame faceva fare salti".

La sua famiglia aveva molte viti, faceva il vino e lo vendeva.

NONNA GINA

Viveva con la nobiltà romana e aveva un bambino. Abitava in un castello a S. Benedetto del Tronto.

Alla sera era solita mangiar patate arrostate con la polenta.

Era golosa di lucaniche.

A colazione beveva caffè-latte.

Nonna Gina ci ha voluto dare due ricetta che amava cucinare per sé e la sua famiglia.



PATATE STUFATE

Si fa rosolare la cipolla con un po' d'olio e si aggiungono le patate tagliate a pezzettini e si fanno stufare con il brodo. Alla fine si condisce con una noce di burro e un pugno di prezzemolo.

TORTA DI PATATE

Si grattugiano le patate si unisce un po' di farina del sale e un po' di latte, si mescola, si stende l'impasto sulla teglia si aggiungono tre o quattro fette di "lucanica" e si inforna. Si otterrà un'ottima torta di patate!

Si è sposata a 21 anni ed è vissuta insieme a suo marito 57 anni. Suo marito lavorava in una ditta di Bologna, era un bravo ragazzo, educato e gentile. Hanno avuto un figlio che viene spesso a trovarla.

Al marito piaceva molto viaggiare e per questo la portava a visitare molte località della Val di Non.

A quel tempo c'era Mussolini e voleva che tutti si dedicassero alle attività sportive.

Ora suo figlio ha 50 anni ed è il capitano degli alpini. Suo marito è morto da 7 anni.

Nonna Gina ci racconta con orgoglio che suo figlio le ha regalato un orologio digitale una sveglia che tiene gelosamente sul comodino della sua stanza. A lei piace vestirsi bene, ha poche cose ma molto belle. E' cinque mesi che è ospite all' R.S.A.

NONNA VIRGINIA

Nacque sotto il governo tedesco. Il padre di Virginia era tedesco e lo parlava. Lei ci ha dato la ricetta dei "**brusti**", sanguinacci.



INGREDIENTI

- Sangue di maiale con grasso
- latte
- farina

Si prendeva il sangue del maiale appena sgozzato, si metteva in una pentola con latte, sale e farina e si insaccava nelle budella di maiale ben lavate. Successivamente si consumava scaldato e condito con la polenta. I "brusti" venivano anche regalati ai parenti.



NONNO EZIO

A nonno Ezio piaceva giocare a nascondino, specialmente con le ragazze nei boschi. Insieme ai suoi genitori Ezio faceva dei cesti di legno, con i quali andava a raccogliere ciliegie. Qualche volta andava anche a prendere uova di uccelli per poi mangiarli, non gli importava se erano proprio in cima all' albero, perché lui si arrampicava lo stesso. Ezio abitava a Toss in via Damiano Chiesa n° 11, insieme ai suoi genitori, ai suoi due fratelli e a sua sorella. Giocava con i suoi fratelli a briscola e a scopa, d'inverno facevano le gare con le slitte. Insieme andavano anche a caccia di selvaggina, a pescare, a cercare lumache e rane, e tante altre cose...

Da grande ha svolto il lavoro di autista di ambulanze e ci ha raccontato anche che una notte aveva fumato 90 sigarette; come sappiamo fumare non fa bene, infatti si è intossicato, perciò ha dovuto smettere. Ezio si è sposato per ben due volte, però purtroppo è rimasto vedovo. Durante la guerra mondiale, ci ha raccontato che i tedeschi l'hanno messo con i piedi nudi nella neve fresca.

Ci ha raccontato anche che un suo amico gli aveva regalato un bellissimo cane da caccia, che mordeva tutti quelli che entravano in casa.

Uno dei suoi fratelli è morto qualche anno fa e l'altro adesso ha le gambe un po' malandate ed è costretto a portare le stampelle.

Ezio è stato il primo ad entrare nella casa di riposo, alla R.S.A di Taio.

NONNA RINA

Abitava con i suoi nonni vicino a Trento e ci ha raccontato che mangiava sempre polenta mista: "formenton" e grano saraceno.

Ci ha detto che il piatto preferito da suo nonno erano i canederli e gli uccelli con la polenta.

La carne si mangiava poche volte alla settimana. Rina allevava gli animali, quindi venivano portati alla "famiglia cooperativa" dove venivano uccisi e macellati. Circa a metà mattina o pomeriggio si consumava anche la frutta, quella di loro produzione, l'altra, invece, come i mandarini, le banane e le albicocche, era un lusso.

D'inverno si mangiava il baccalà con la polenta. Sua nonna le cucinava anche i dolci come lo zelten, lo strudel e un dolce che chiamava "giorno e notte".

NONNA GINA

A nonna Gina piacciono le "lucaniche", il rosso dell'uovo, la polenta con sopra il formaggio.

Suo marito trasportava frutta e verdura.

Sta attenta a quello che mangia e non ha mai fatto indigestioni. Cucinava sempre torte semplici con la crema pasticciera e lo strudel.

NONNA MARGHERITA

Cucinava i legumi e li metteva nella minestra o nella verdura.
Una volta consumava di più la pasta , ma adesso ne mangia poca.

NONNA ELENA

Nonna Elena ci racconta che a volte i suoi fratelli rubavano mele. Una volta qualcuno li aveva scoperti e cominciò a rincorrerli. Sua sorella correndo perse le ciabatte. Suo padre era antifascista e aveva difficoltà a trovare lavoro. L'hanno chiamata Elena perché il nome era uguale a quello della moglie del Re e così suo padre non ha più avuto difficoltà a trovare lavoro. E' vissuta tanti anni in collegio. Non è sposata.

NONNA OLIVIA

Questa signora ci ha raccontato che aveva due fratelli e con loro portava le capre al pascolo in montagna

NONNA CRISTINA

Nonna Cristina ci ha raccontato che durante il giorno mangiava a colazione caffelatte e pane, a pranzo e a cena polenta (in genere).

Suo marito con un camioncino, portava ai paesi vicini (anche in Val di Sole) la "varechina"; lei lo accompagnava. Lei stava, quando era a bordo del camioncino, affianco al marito; ma nonostante questo non imparò a guidare, anche perché aveva paura del pericolo.

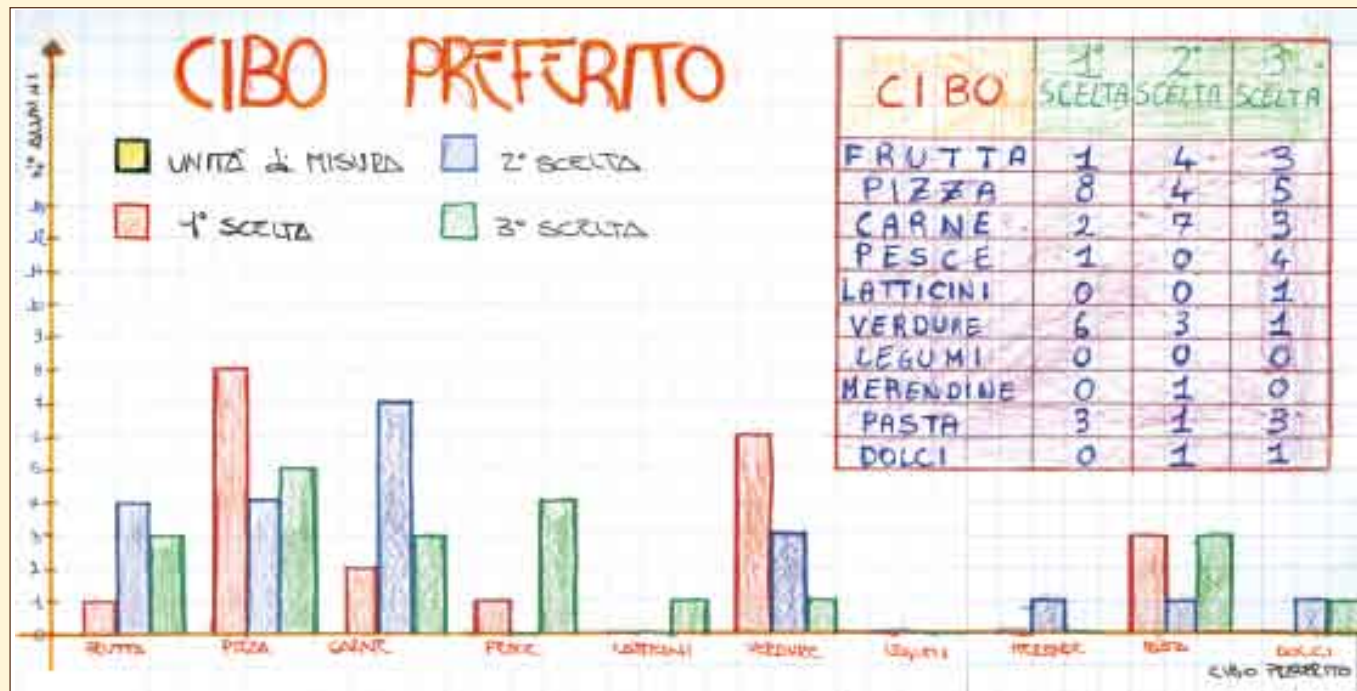
Le uniche bestie che possedevano erano le galline.

Nella sua infanzia giocava con le bambole in casa, sua madre morì quando lei aveva undici anni;

Frequentava la scuola di Taio, anche a quei tempi vi era la stazione ferroviaria e quella degli autobus.

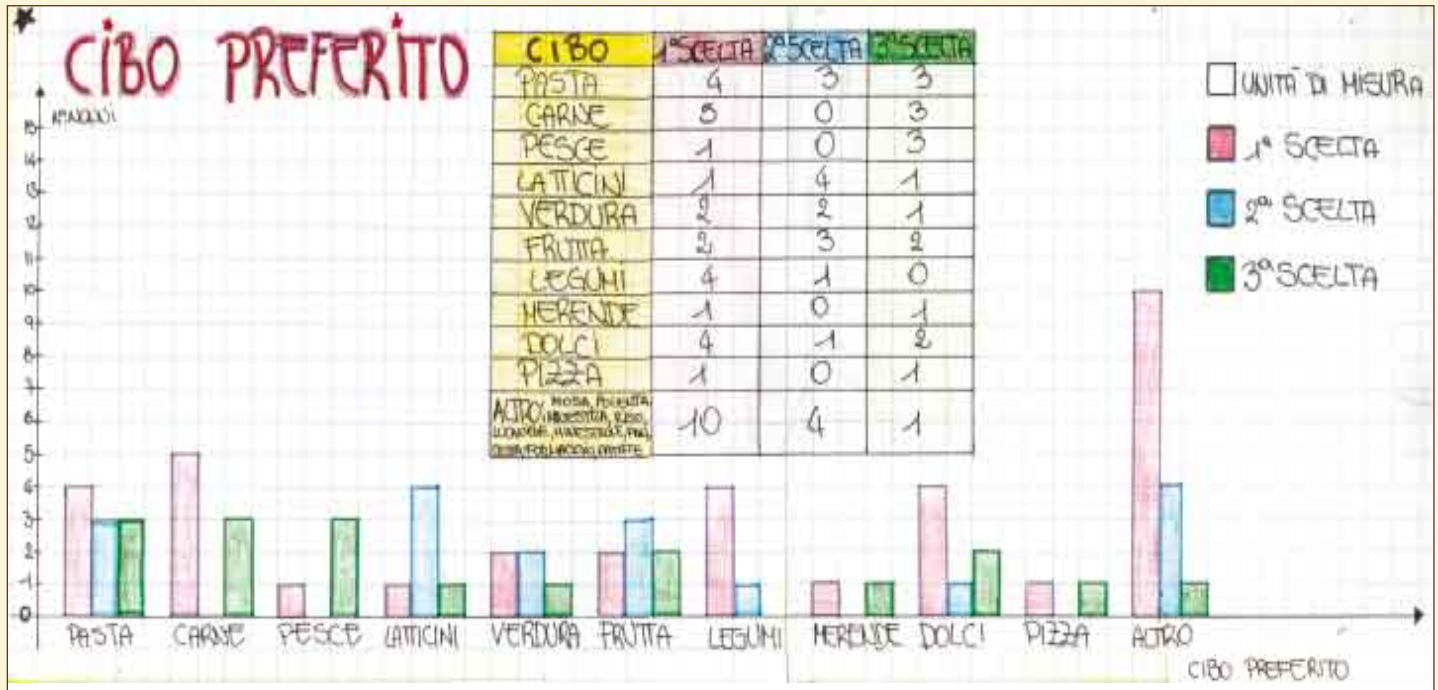
GRAFICI

CIBO PREFERITO



8 alunni su 21 preferiscono la pizza

CIBO PREFERITO



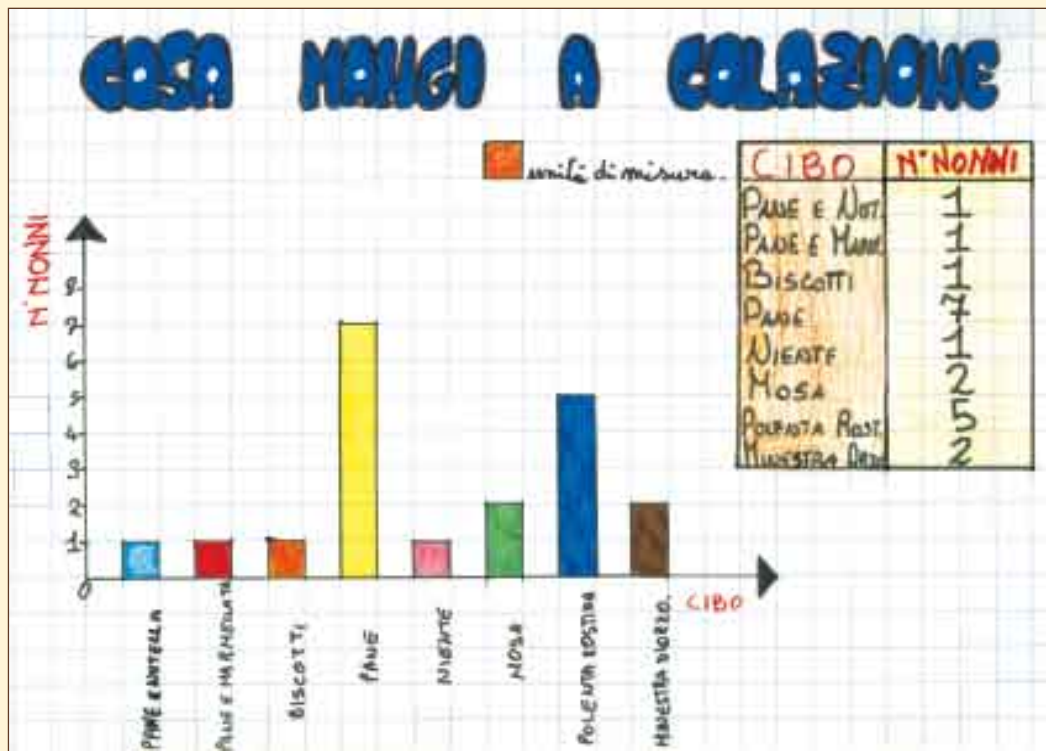
il cibo preferito era: mossa, polenta, riso, lucaniche, pancetta, formaggio, patate

COSA MANGI A COLAZIONE



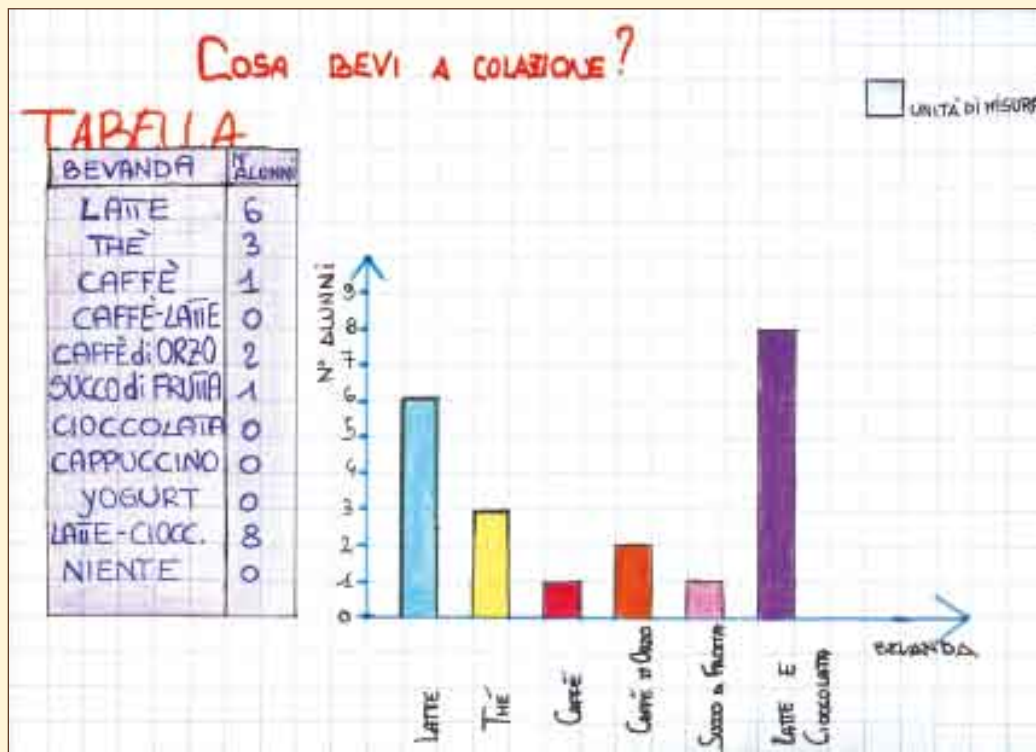
7 alunni mangiano a colazione pane e nutella

COSA MANGI A COLAZIONE



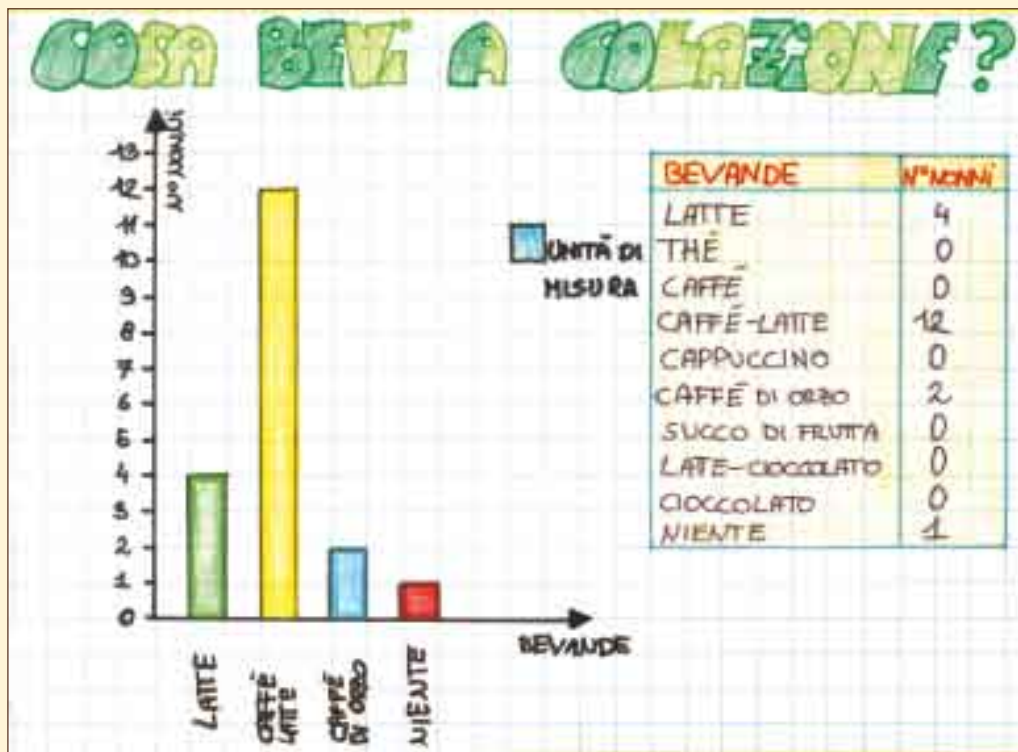
5 nonni mangiavano a colazione polenta rostida, 7 nonni mangiavano pane

COSA BEVI A COLAZIONE



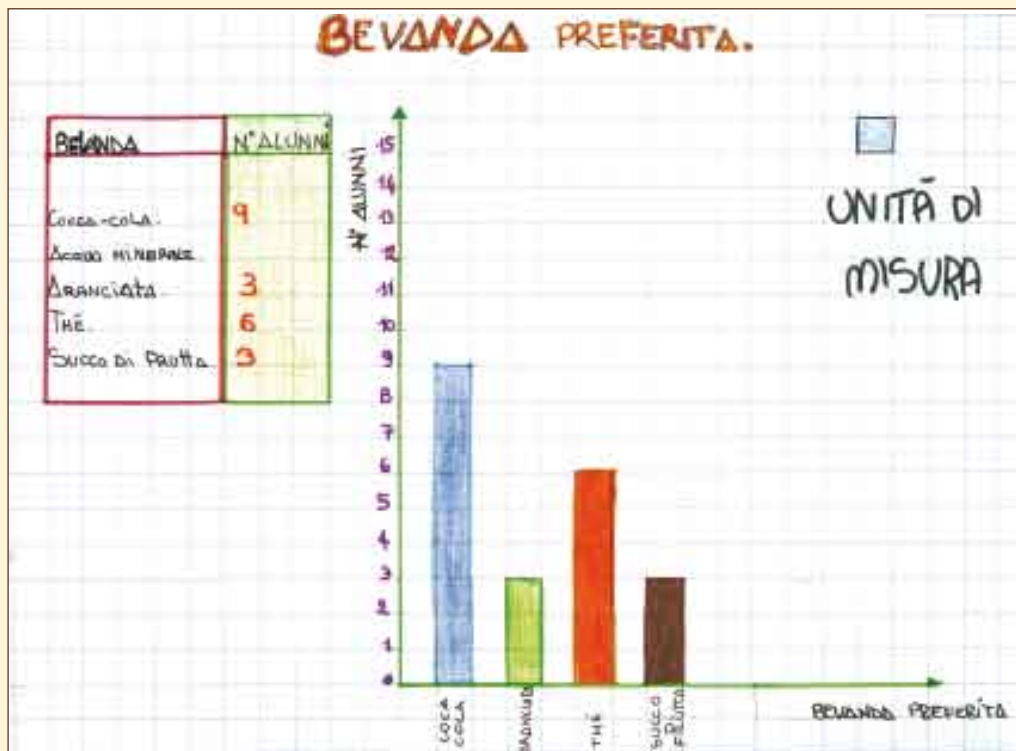
8 alunni su 21 a colazione bevono latte e cioccolato

COSA BEVI A COLAZIONE



12 nonni bevevano a colazione caffè e latte

BEVANDA PREFERITA



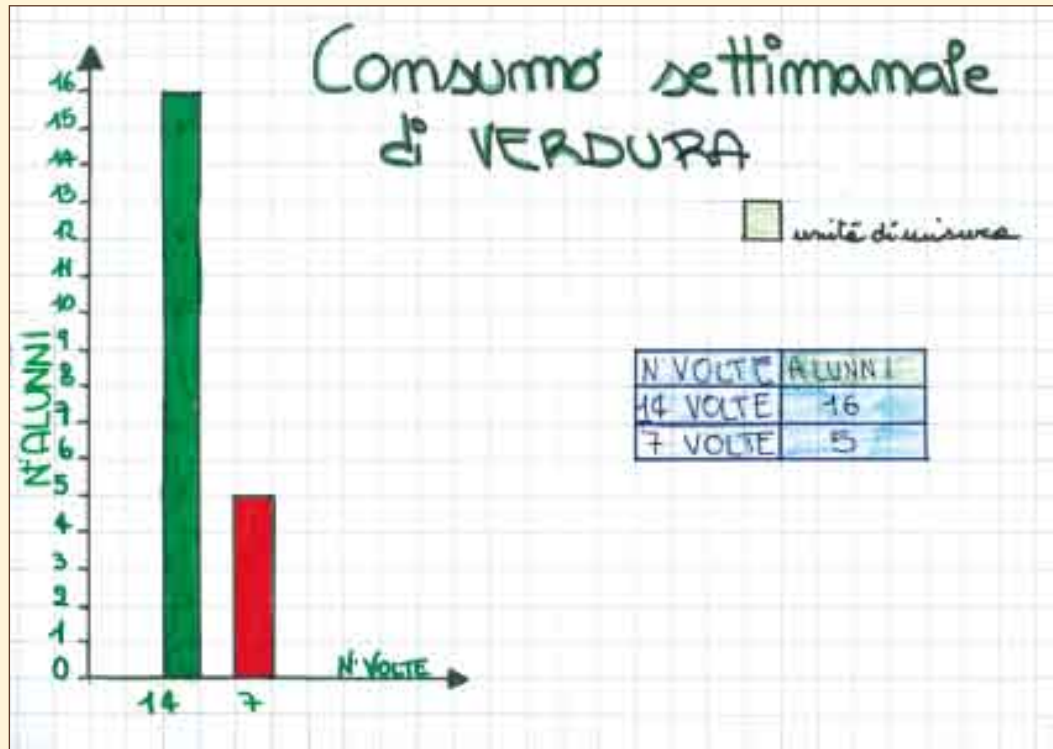
la bevanda preferita dai ragazzi è la coca-cola

BEVANDA PREFERITA



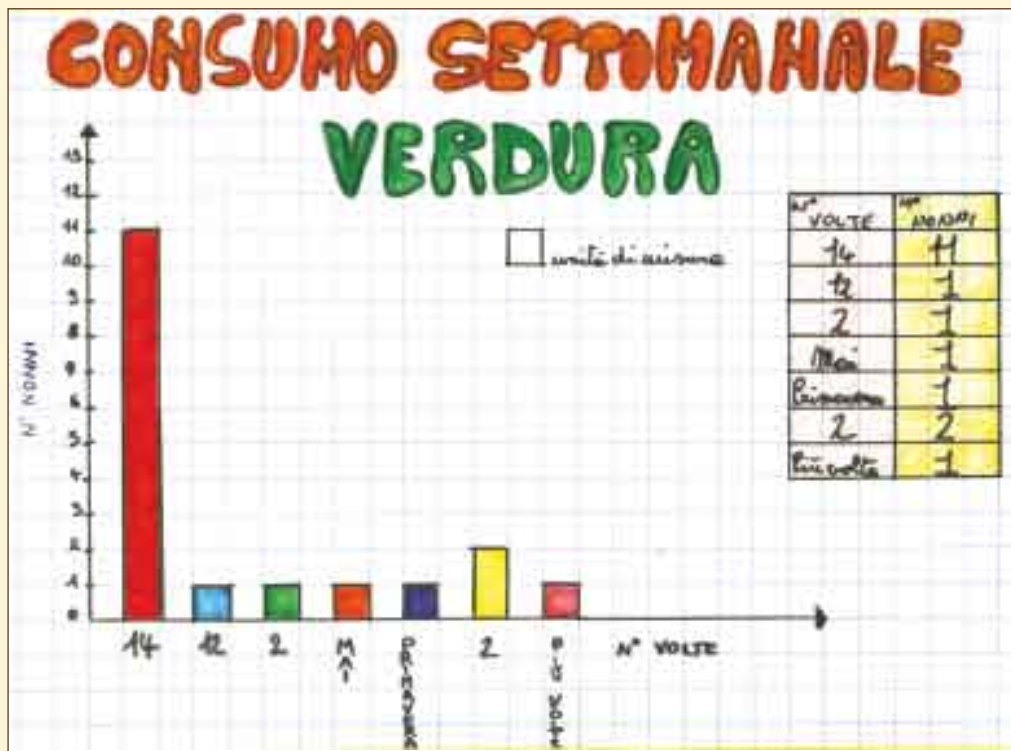
la bevanda preferita dei nonni è acqua naturale, alcuni tè e aranciata

CONSUMO VERDURA



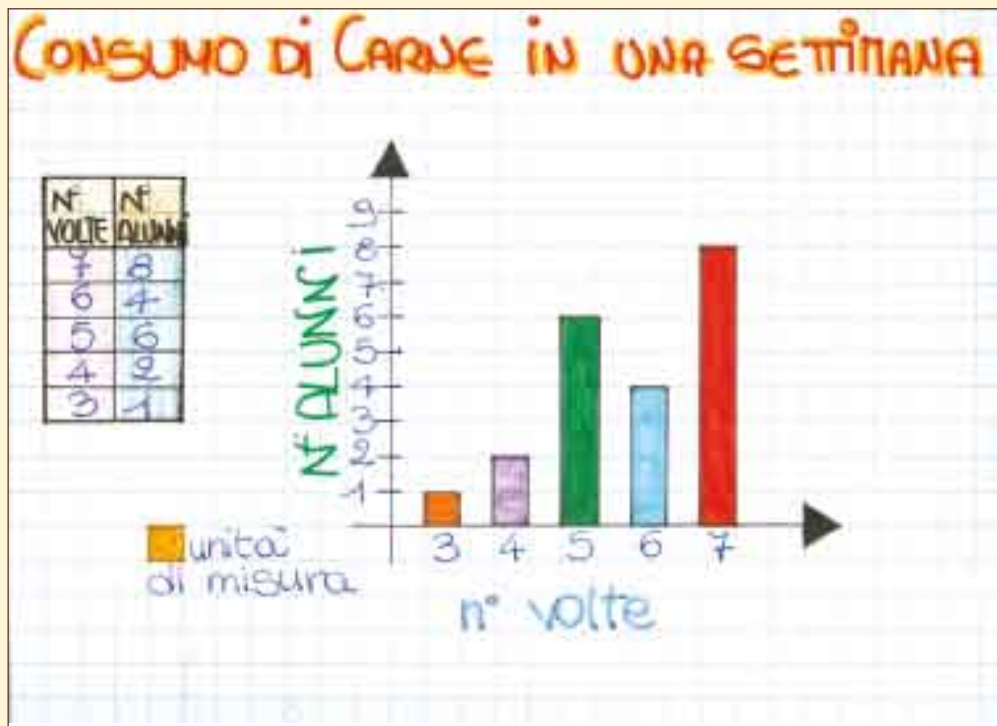
16 alunni su 21 consumano verdura sia a pranzo che a cena

CONSUMO VERDURA



11 nonni consumavano verdura tutti i giorni, almeno 2 volte al giorno

CONSUMO CARNE



8 alunni mangiano carne tutti i giorni, a pranzo o a cena

CONSUMO CARNE



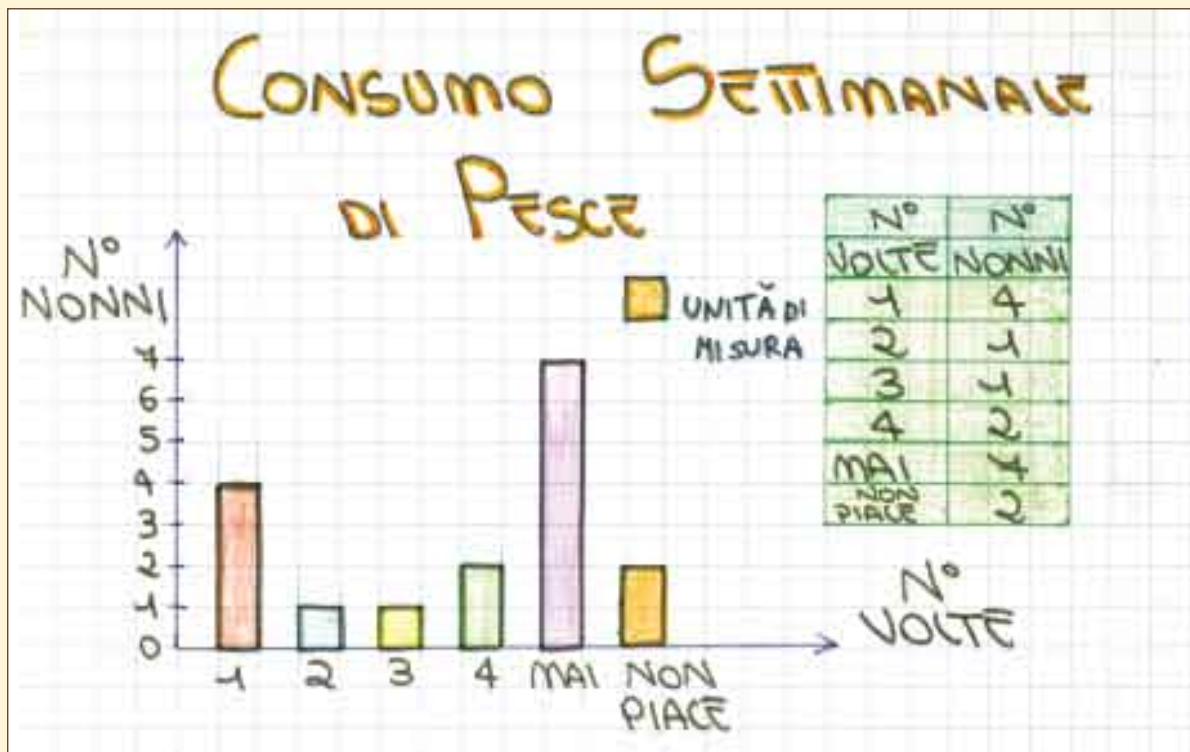
il consumo di carne era: per 3 nonni raramente, per 3 nonni 1 volta la settimana, per 4 nonni 2 volte la settimana (comunque il consumo di carne era molto limitato)

CONSUMO PESCE



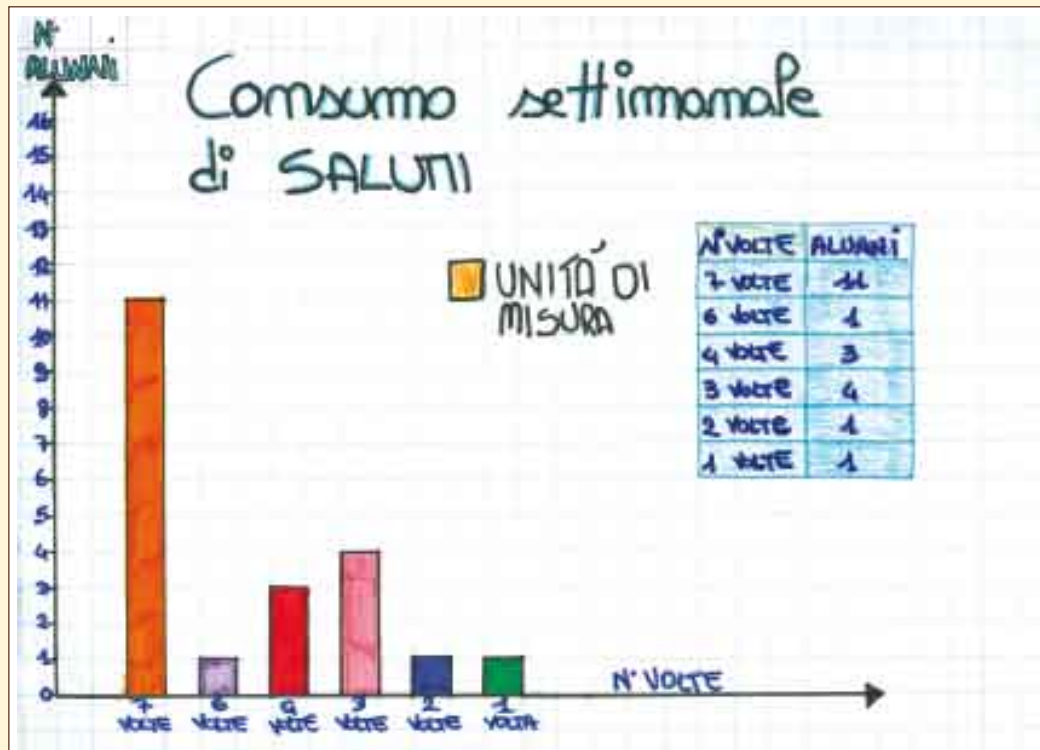
8 alunni mangiano pesce 1 volta la settimana

CONSUMO PESCE



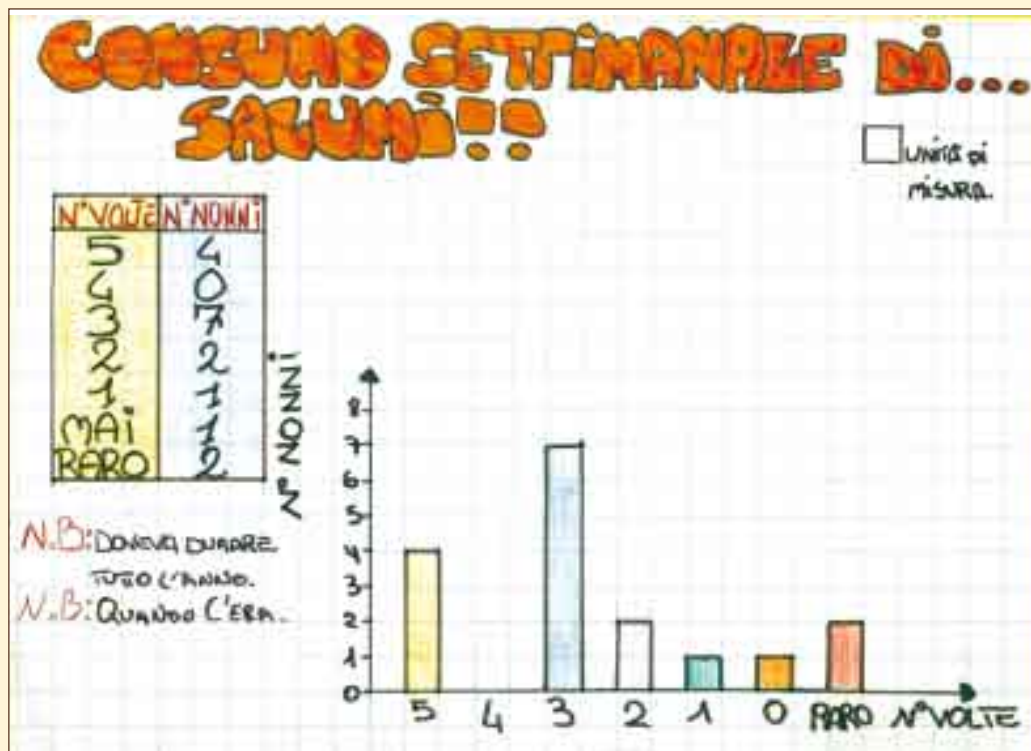
7 nonni non consumavano mai pesce, gli altri 1 o 2 volte la settimana

CONSUMO SALUMI



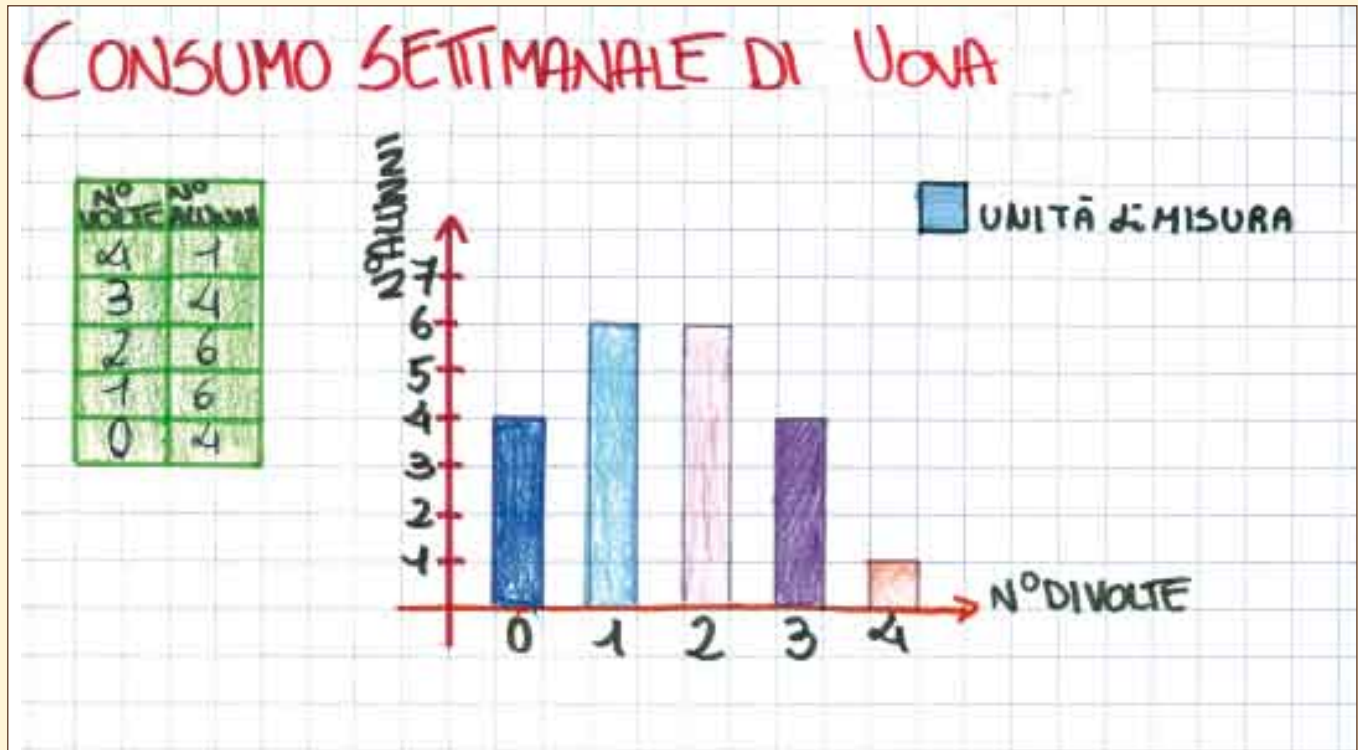
11 alunni mangiano salumi tutti i giorni

CONSUMO SALUMI



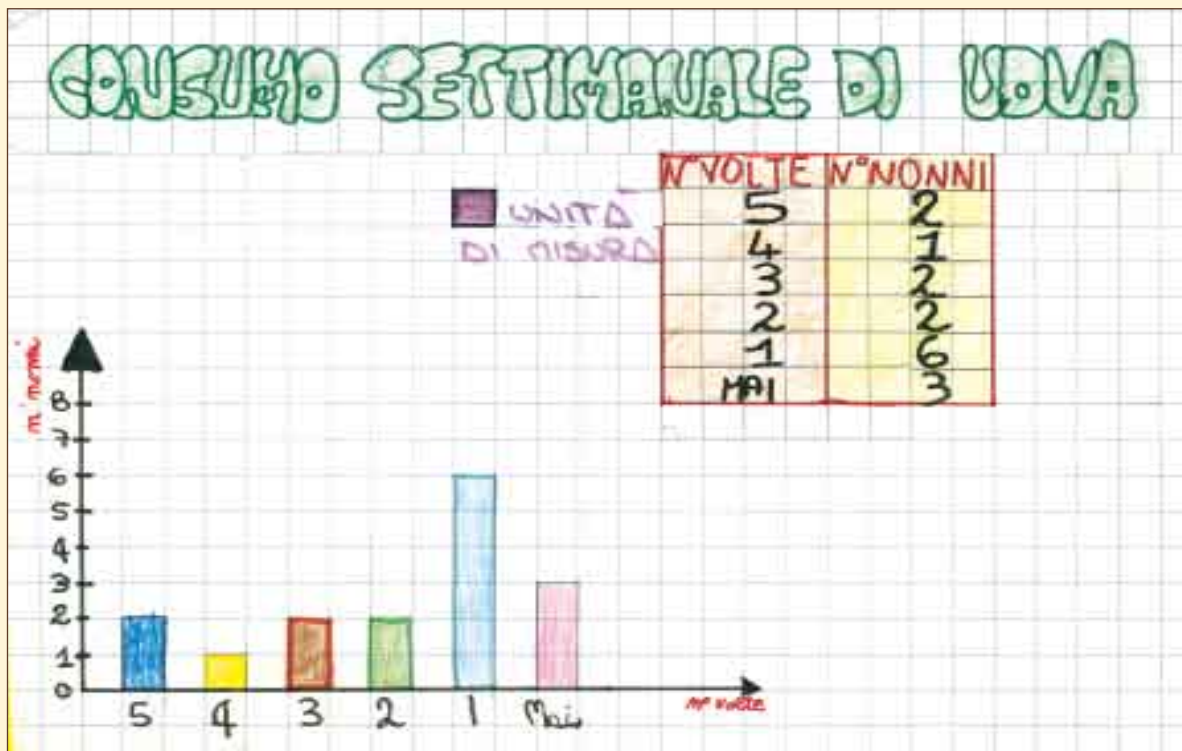
7 nonni consumavano solo 3 volte la settimana salumi

CONSUMO UOVA



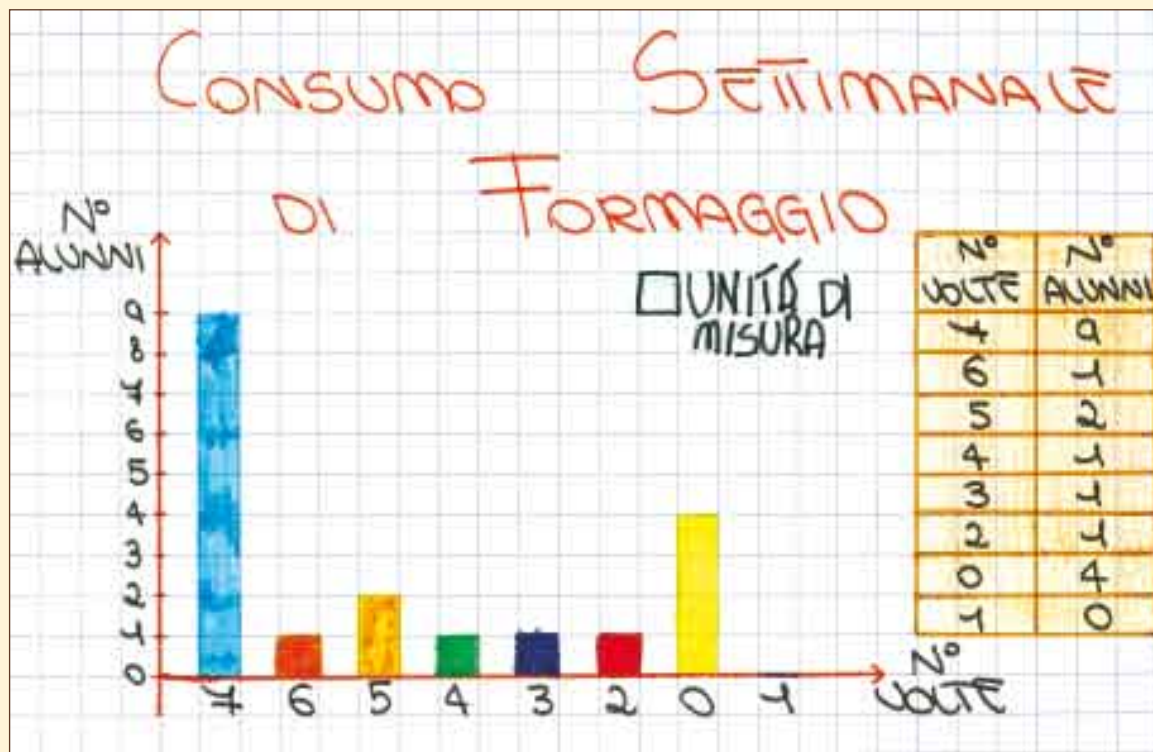
6 alunni mangiano uova 2 volte la settimana, 6 alunni 1 sola volta

CONSUMO UOVA



6 nonni consumavano 1 sola volta la settimana uova

CONSUMO FORMAGGIO



9 alunni mangiano tutti i giorni formaggio, a pranzo o a cena

CONSUMO FORMAGGIO



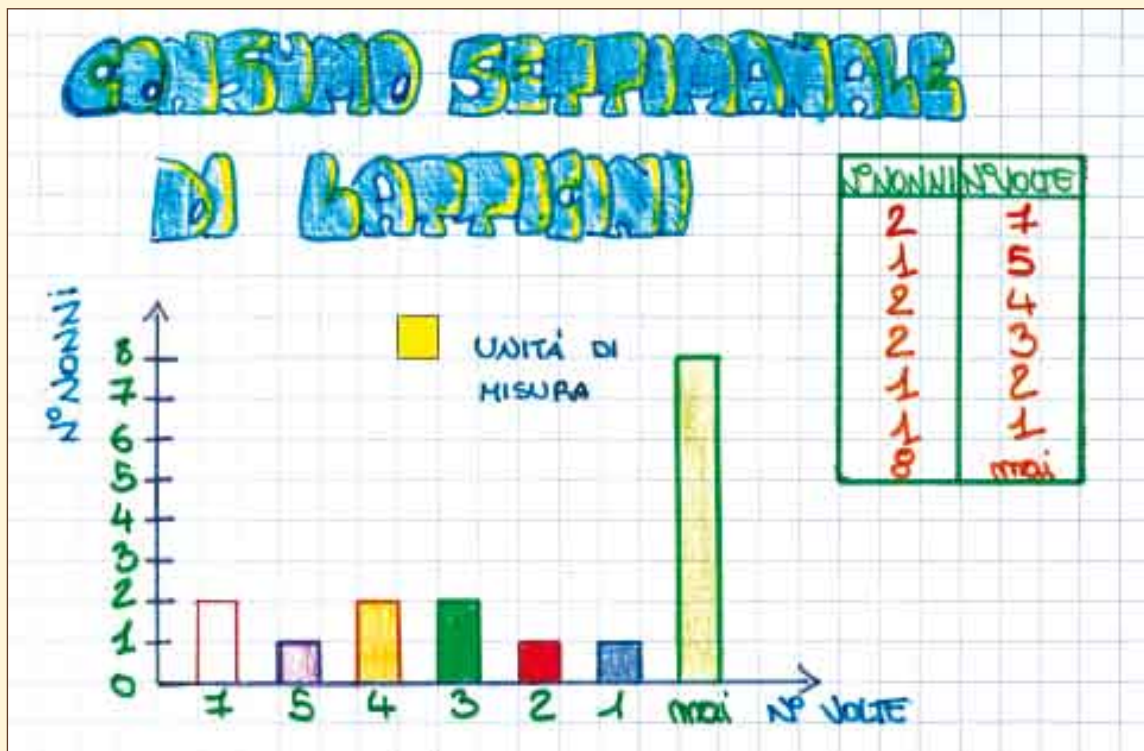
7 nonni consumavano tutti i giorni formaggio, a pranzo e a cena

CONSUMO LATTICINI



8 alunni mangiano 5 volte latticini in una settimana

CONSUMO LATTICINI



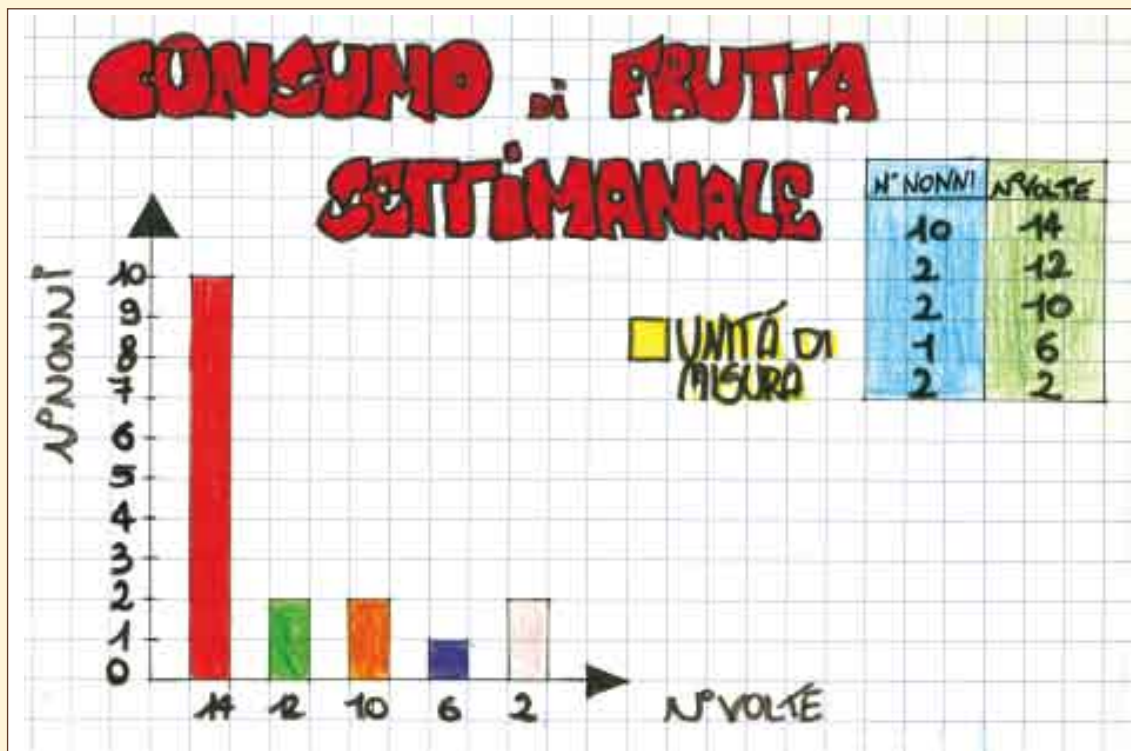
8 nonni non consumavano latticini

CONSUMO FRUTTA



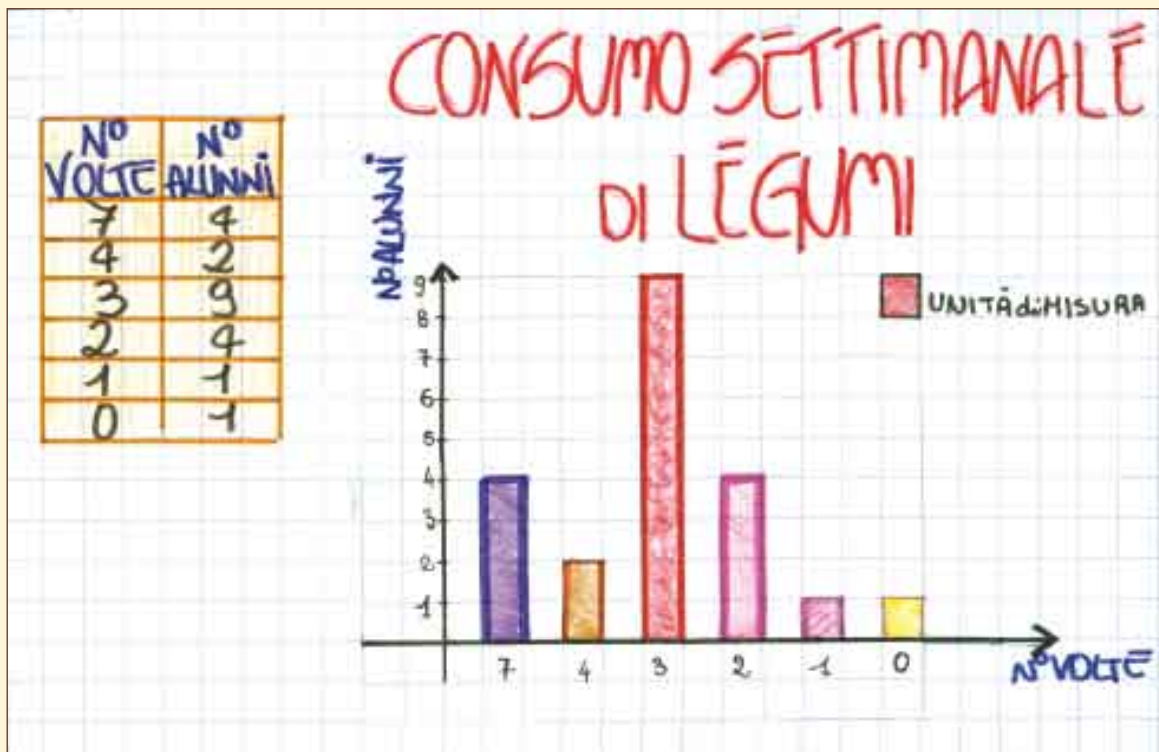
8 alunni mangiano frutta 1 volta al giorno, 6 alunni 2 volte al giorno

CONSUMO FRUTTA



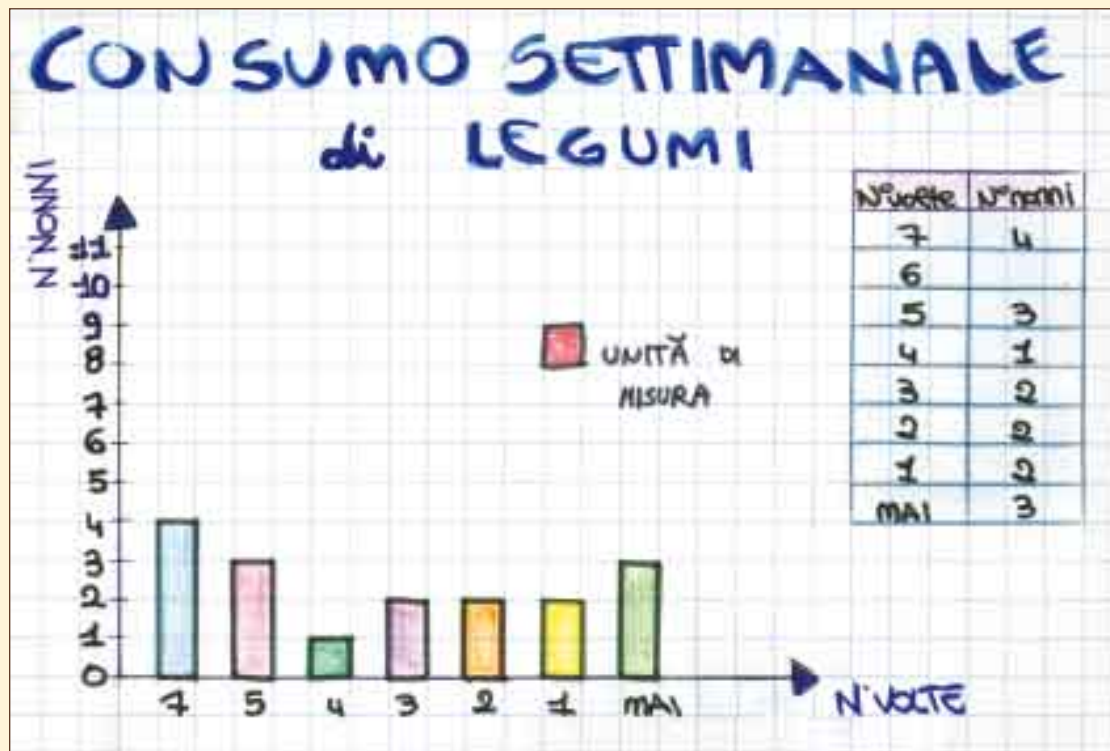
10 nonni consumavano 2 volte al giorno frutta

CONSUMO LEGUMI



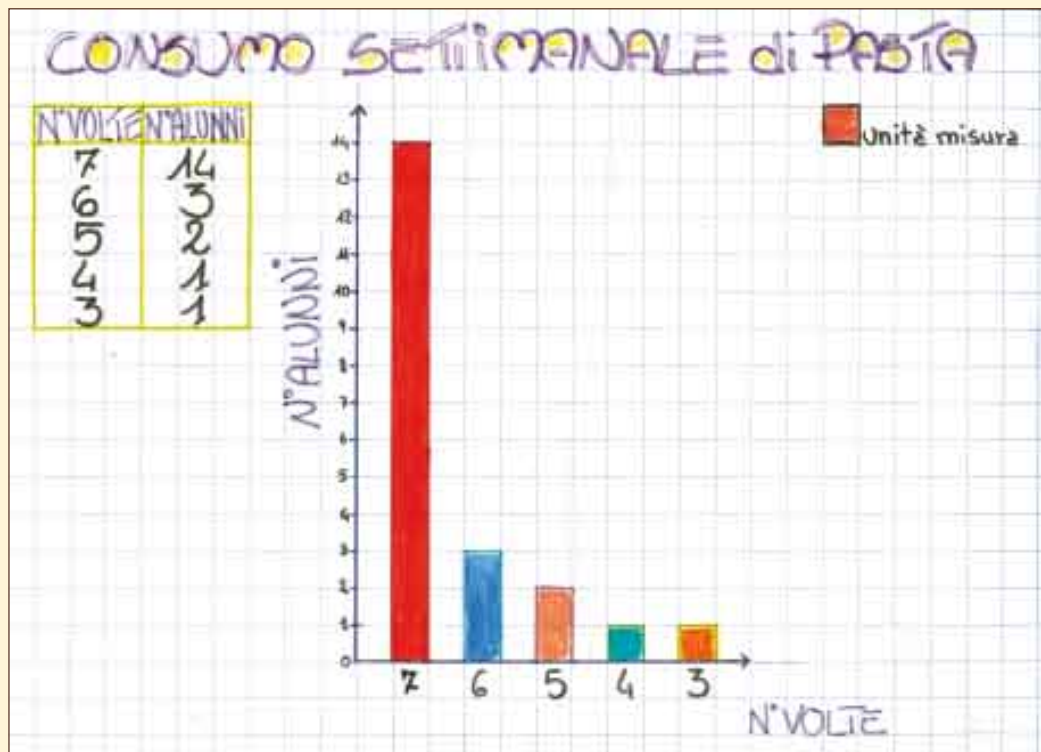
9 alunni consumano almeno 3 volte la settimana legumi

CONSUMO LEGUMI



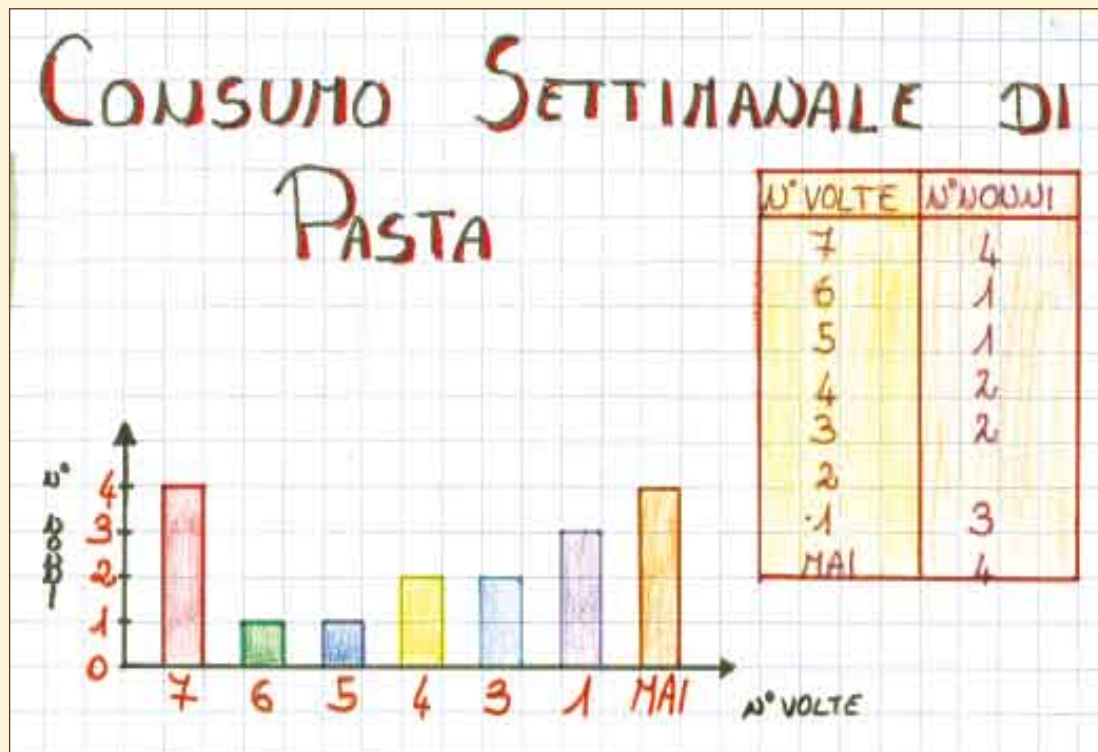
in passato quasi tutti i giorni si mangiava legumi

CONSUMO PASTA



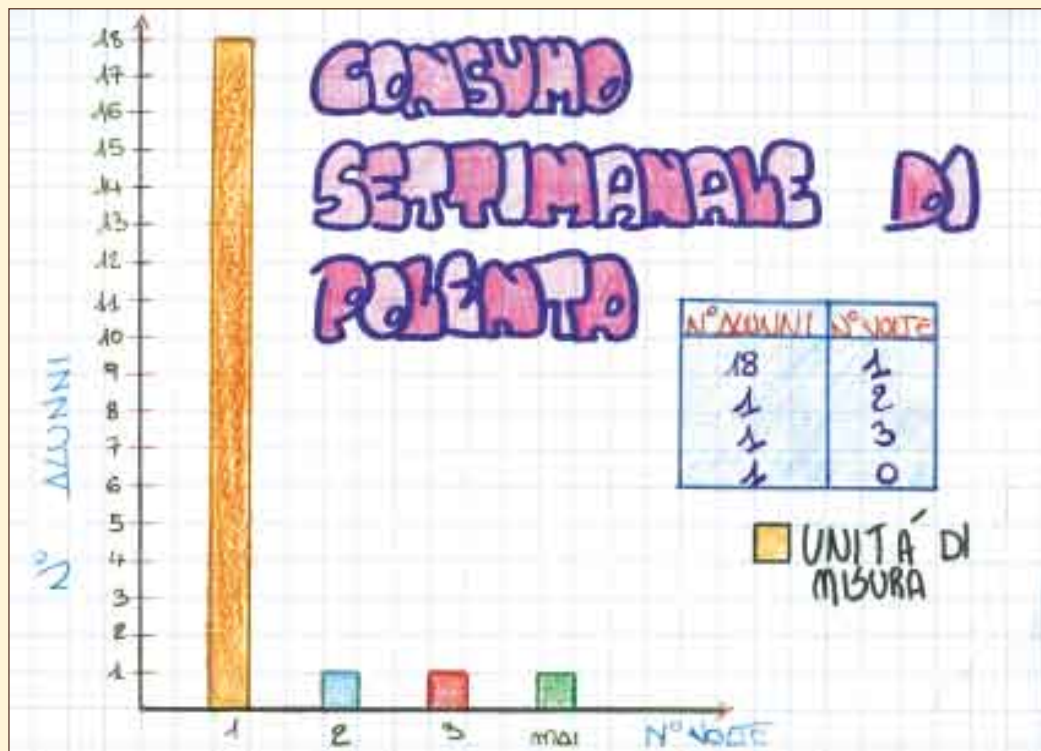
14 alunni mangiano almeno 1 volta al giorno pasta

CONSUMO PASTA



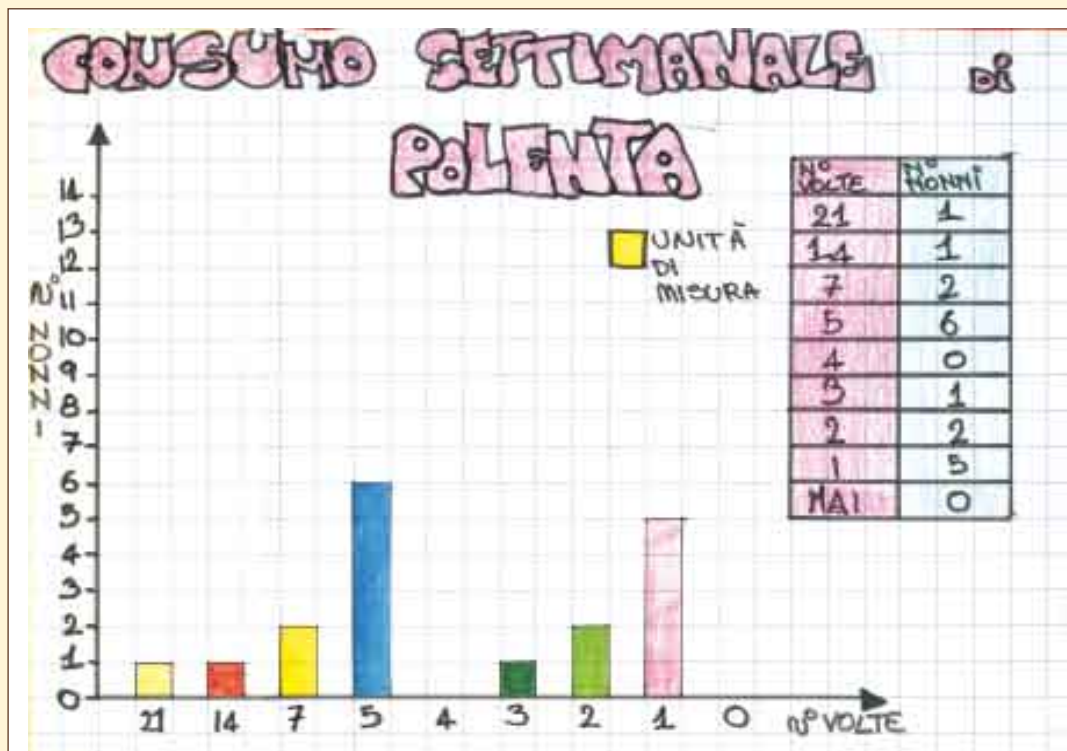
4 nonni mangiavano tutti i giorni pasta, 4 mai, altri 3-4 volte la settimana

CONSUMO POLENTA



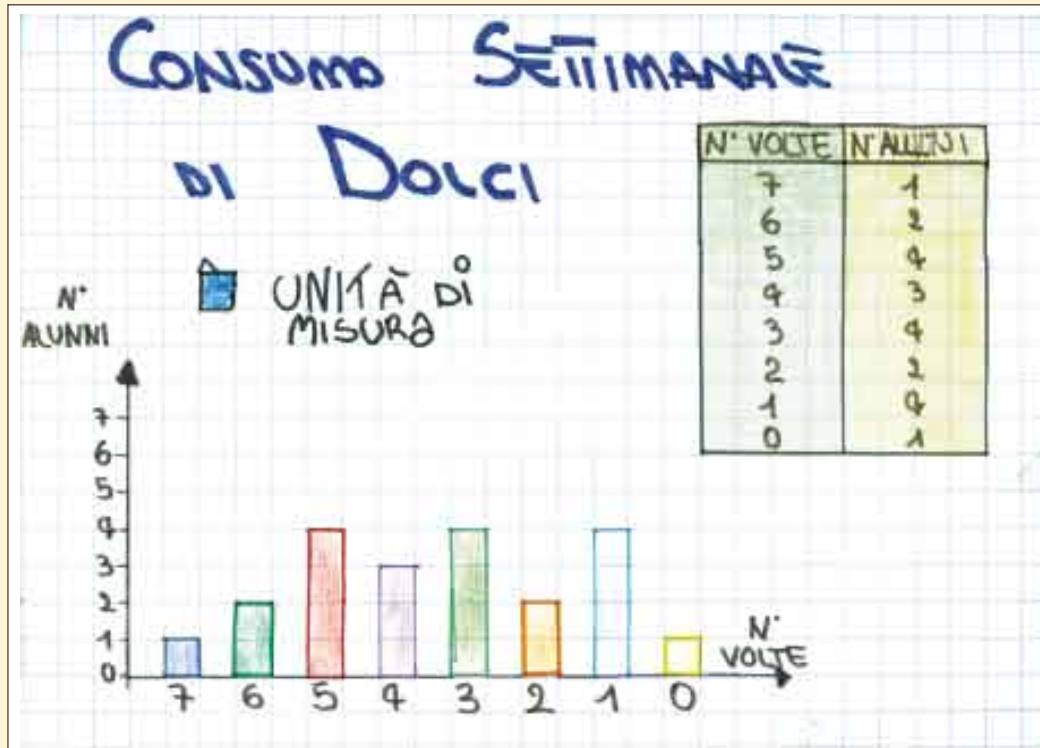
18 alunni mangiano polenta 1 volta la settimana

CONSUMO POLENTA



Una volta si consumava polenta quasi tutti i giorni, talvolta anche 2 volte al giorno

CONSUMO DOLCI



il consumo di dolci è di 4-5 volte la settimana, 1 alunno mangia dolci tutti i giorni

CONSUMO DOLCI



in passato il consumo di dolci era molto raro o in ricorrenza delle festività

QUESTIONARIO

ALIMENTAZIONE IERI E OGGI

1. CIBO PREFERITO

	1 ^a scelta	2 ^a scelta	3 ^a scelta
PASTA			
CARNE			
PESCE			
LATTICINI			
VERDURA			
FRUTTA			
LEGUMI			
MERENDE			
DOLCI			
PIZZA			
ALTRO.....			

2. COSA MANGI A COLAZIONE?

PANE E NUTELLA	
PANE E MARMELLATA	
BISCOTTI	
CEREALI	
PANE	
TORTA, CROSTATA	
FETTE BISCOTTATE	
NIENTE	

3. COSA BEV A COLAZIONE?

LATTE	
THE	
CAFFE'	
CAFFE' - LATTE	
CAPPUCCINO	
CAFFE' DI ORZO	
SUCCO DI FRUTTA	
LATTE - CIOCCOLATO	
CIOCCOLATO	

4. BEVANDA PREFERITA

ACQUA MINERALE	
ARANCIATA	
COCA COLA	
THE	
SUCCO DI FRUTTA	

5. CONSUMO VERDURA

14 VOLTE	
12 VOLTE	
10 VOLTE	
8 VOLTE	
6 VOLTE	
4 VOLTE	
2 VOLTE	
MAI	

6. CONSUMO CARNE

7 VOLTE	
6 VOLTE	
5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

7. CONSUMO PESCE

5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

8. CONSUMO SALUMI

5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

QUESTIONARIO

ALIMENTAZIONE IERI E OGGI

9. CONSUMO UOVA

5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

10. CONSUMO FORMAGGIO

14 VOLTE	
12 VOLTE	
10 VOLTE	
8 VOLTE	
6 VOLTE	
4 VOLTE	
2 VOLTE	
MAI	

11. CONSUMO LATTICINI

7 VOLTE	
6 VOLTE	
5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

12. CONSUMO FRUTTA

14 VOLTE	
12 VOLTE	
10 VOLTE	
8 VOLTE	
6 VOLTE	
4 VOLTE	
2 VOLTE	
MAI	

13. CONSUMO LEGUMI

7 VOLTE	
6 VOLTE	
5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

14. CONSUMO PASTA

7 VOLTE	
6 VOLTE	
5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

16. CONSUMO POLENTA

5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

15. CONSUMO DOLCI

7 VOLTE	
6 VOLTE	
5 VOLTE	
4 VOLTE	
3 VOLTE	
2 VOLTE	
1 VOLTE	
MAI	

consumo in una settimana



RIFLESSIONI & SENSAZIONI

RIFLESSIONI & SENSAZIONI

E' stata un'esperienza indimenticabile perché c'erano dei nonni molto simpatici e divertenti. Ezio, molto allegro, ci ha raccontato delle marachelle che combinava da giovane.

Nonna Vittoria, invece, sapeva molte poesie a memoria, tra queste "la Val di Non". Dopo questa esperienza abbiamo imparato che una volta la vita era molto più dura e, siccome il lavoro era impegnativo i bambini dovevano aiutare i genitori e non avevano molto tempo da dedicare ai giochi.

Una volta si pativa la fame, c'era meno cibo e bisognava guadagnarselo. I dolci invece si preparavano solo in occasioni particolari (Natale, Pasqua, matrimoni); sono rimasti nella nostra tradizione e si cucinano ancora adesso.

Questa esperienza ci ha fatto capire quanto siamo fortunati rispetto a loro, ma abbiamo anche capito che ci si può davvero divertire con poco.

Camilla, Ambra, Andrea, Anis

RIFLESSIONI & SENSAZIONI

Questa esperienza è stata molto bella sia per noi ragazzi sia per gli anziani che sono stati contenti di vedere molti giovani pieni di energia, che facevano ricordare loro i momenti più belli della vita. I nonni ci hanno raccontato alcune delle loro esperienze e certi si sono pure commossi. Si sono divertiti a narrare le loro avventure e se non gli avessimo "fermati" ci avrebbero raccontato tutta la storia della loro vita. A noi ragazzi questa storie sono piaciute molto perché ci hanno fatto capire che anche nella povertà e semplicità degli anni passati ci si poteva divertire.

Fabiola, Alice, Roberto e Daniel

RIFLESSIONI & SENSAZIONI

Per noi ragazzi della 2°B la cosa più bella è stata l'accoglienza degli anziani che ci hanno ospitato con affetto e voglia di fare un'attività diversa rispetto tutti i soliti giorni. C'era un nonno di nome Ezio che si divertiva a raccontarci storie pazzerele della sua infanzia. Un'anziana di nome Vittoria, invece, recitava molte poesie dialettali a memoria che aveva imparato da piccola. La cosa più bella è stato fare le interviste perché

all'inizio i nonni non ci davano ascolto, ma poi gli abbiamo convinti a collaborare e a rispondere alle domande e alla fine si sono anche divertiti.
Anche noi ci siamo divertiti moltissimo!!!!!!

Luca e Davide

RIFLESSIONI & SENSAZIONI

Noi ragazzi della 2B abbiamo intrapreso questa esperienza in ottobre spinti dalla voglia di disegnare dei grafici sulla nostra alimentazione di oggi, aiutandoci con il computer e rappresentandoli su cartelloni. Finito questo abbiamo deciso di scoprire attraverso delle interviste com'era l'alimentazione di una volta dei nonni che ora si trovano alla R.S.A.

Con questa ricerca abbiamo imparato a usare "Excel", un programma del computer, a intervistare i nonni della R.S.A. e a disegnare degli istogrammi.

Ci siamo divertiti molto e pensiamo che anche i nonni, rispolverando il loro passato, si siano rallegrati con noi.

Philippe, Alin, Daniele, Igor

RIFLESSIONI & SENSAZIONI

Nei giorni 30 gennaio e 6 febbraio 2007 noi ragazzi della 2B siamo andati a far visita ai nonni della R.S.A. di Taio e per rivolgere un'intervista sul tema "ALIMENTAZIONE IERI E OGGI". Questa esperienza, sia a noi sia ai nonni ci ha dato molta felicità perché parlare con i nonni è stato molto divertente. Appena siamo arrivati gli anziani non volevano aprire bocca, ma poi quando hanno cominciato a parlare non la finivano più. Per i nonni noi siamo stati come una boccata d'ossigeno, perché per loro è raro ricevere visite così piacevoli.

I nonni più simpatici erano: nonno Ezio, nonna Virginia e nonna Valeria.

Nonno Ezio era il più simpatico in assoluto perché raccontava storie rallegranti e nello stesso tempo emozionanti. Un racconto che ci ha colpito per la sua comicità fu quello del capretto di Pasqua.

Nonna Virginia era la più anziana del plesso sanitario, nonostante questo era bravissima nel recitare poesie, a tal punto che ci ha recitato una parte della Divina Commedia.

Invece nonna Valeria ci ha descritto minuziosamente come si giocava ai suoi tempi: i giochi erano sempre all'aperto e richiedevano molta manualità, gli oggetti erano confezionati in casa perché non c'era la possibilità di comperarli. Era un grande piacere ascoltarla!!

Ljiljana, Angela, Arianna

RIFLESSIONI & SENSAZIONI

Dell'esperienza fatta alla RSA siamo molto contenti; in classe avevamo cominciato ancora ad ottobre a lavorare con i grafici e nei mesi di gennaio e febbraio siamo andati a trovare i simpatici nonni per fare delle interviste sulla loro alimentazione. Una volta arrivati alla casa di Riposo, ci siamo divisi in coppie. In base alle domande che abbiamo posto e alle risposte che abbiamo ottenuto abbiamo elaborato assieme alla prof.ssa Modugno, istogrammi, dei commenti e delle tabelle. Alla prossima visita li presenteremo. Questo lavoro è stato molto utile, non solo per la matematica, la geometria e scienze, ma anche per collaborare, conoscere meglio le persone anziane e i loro sentimenti. Inoltre, con il prof. Giorgio Larcher, andremo a suonare un brano con il flauto. Questa uscita ci ha resi molto felici perché abbiamo visto gli anziani ancora allegri mentre raccontavano barzellette e poesie molto belle.

Sara, Daniela, Andrea, Veronica



Brida Alice
Chini Philippe
Ciobotaru Alin
Dellasega Daniel
Digilio Arianna
Dobrilovic Ljiljana
Eccher Daniele
Eccher Fabiola
Elhasa Luca
Frasnelli Sara
Gaiardelli Igor

Gottardi Veronica
Hasic Anis
Mandanici Andrea
Menapace Ambra
Negri Angela
Prantil Davide
Sandri Roberto
Tait Daniela
Zadra Camilla
Zorzi Andrea

Gli insegnanti

Dalpiaz Marisa
Emerenziani Loretta
Larcher Giorgio
Modugno Rosa
Zadra Nicoletta