

LA POSSIBILITA' EVOCATIVA DEGLI ANZIANI

Il cibo nello spazio e nel tempo

Expo 2015 ha fornito ai giovani studenti delle scuole bresciane l'occasione per momenti di scambio generazionale sul tema del cibo tra passato e presente, molto caro agli anziani.

A tal proposito, sono stati sviluppati numerosi progetti, che hanno coinvolto attivamente gli studenti delle scuole primarie Canossi e Quasimodo, dell'Istituto Alberghiero «Andrea Mantegna» e gli anziani ospiti delle numerose strutture della fondazione Brescia Solidale Onlus.

Gli anziani si sono resi partecipi di degustazioni e interviste offrendo ricette e altri ricordi legati ad abitudini e tradizioni culinarie.



IL MATRIMONIO

Tra passato e presente

La classe 5°E Enopasticceria, dell'Istituto Alberghiero «Andrea Mantegna», ha intervistato alcuni ospiti delle strutture della Fondazione, circa il tema del matrimonio.

IERI...

- La parola italiana «matrimonio» deriva dal latino «matrimonium», formata dal genitivo singolare di «matris» (madre) unito al suffisso «monium» (dovere, compito);
- Gli anziani, ospiti della struttura, hanno donato ai ragazzi i loro preziosi racconti sulle loro nozze: tradizioni, costumi e cibo – per far emergere l'importanza di questa occasione.



...E OGGI

- Negli USA esistono diverse tipologie di nozze, oltre a quelle classiche...come il matrimonio di New Orleans, che vede protagoniste l'allegria e la musica;
- La tradizione nuziale giapponese vede una grande cena formale organizzata in un giorno considerato «propizio» dal Calendario... similmente alla cultura ortodossa, in cui esistono date «vietate» per celebrare il sacramento»occasione.



DOLCI NUZIALI

Di ieri e di oggi

Fino alla prima metà del '900, in Italia, la tradizionale torta nuziale non era molto apprezzata, si concludeva il banchetto con un semplice dessert. Ecco alcuni dolci nuziali della tradizione – di ieri e di oggi:

IERI...

- Il Pan di Spagna
- I Cantucci
- I Brutti ma buoni
- Gli Occhi di Bue – biscotti rotondi, ripieni di marmellata di albicocche

...E OGGI

- I Macaron – dolcetti bianchi di meringa
- I Marshmallow – cilindri di zucchero utilizzati come decorazione, tipici della tradizione USA

Particolare menzione meritano i confetti – alcune fonti narrano che il confetto fosse già conosciuto in epoca romana.

Estremamente apprezzati dalle famiglie nobiliari, venivano considerati una sorta di «bon bon» pregiati, da mangiare in occasioni importanti.

PRODOTTI DE.CO.

L'eccellenza gastronomica Bresciana

Le 5° sez. A e D dell'Istituto Alberghiero «Andrea Mantegna», hanno svolto delle ricerche in merito ai prodotti certificati DE.CO. (Denominazioni Comunali) del territorio bresciano, e sottoposto i risultati del loro lavoro agli anziani della RSA e ai giovanissimi studenti delle scuole primarie – che hanno confrontato tra loro le etichette dei loro cibi preferiti e quelli tipici del territorio. Ecco alcuni tra i prodotti di eccellenza del territorio bresciano:tema del matrimonio.

MIELE

- Il miele di Nave:
 - Miele di Eucalipto
 - Miele di Sulla
 - Miele di Girasole
 - Miele di Acacia
 - Miele di Millefiori
 - Miele di Agrumi
- Miele al Tiglio di Quinzano dell'Oglio



SALUMI E FORMAGGI

- Salame cotto di Quinzano dell'Oglio;
- Ret, il salame di Capriolo;
- Osso dello stomaco di Lonato del Garda;
- Le salsicce di Castrato;
 - Il salame morenico;
- Il Violino di Capra di Berzo Demo;
- La ricotta affumicata di Berzo Demo;
- I Fatulì di capra bionda dell'Adamello;

PRODOTTI DE.CO.

L'eccellenza gastronomica Bresciana

PASTA FRESCA

- Gnoc de la Cua di Ponte di Legno;
- Malfatti di Carpenedolo;
- Gnoc de Cola di Lozio;
- Casunsei di Sant'Antone



CEREALI

- Farina di mais di Bedizzole;
- Farro di San Paolo



PIATTI DI CARNE

- Spiedo di Serle;
- Spiedo di Gussago;
- Berna;
- Bariloca di Barbariga;
- Cuz di Corteno Golgi



FRUTTA & DOLCI

- La spongada di Breno;
- I marroni della Valle del Garza;
- La marmellata di lamponi di Lozio



I CASONCELLI

Tra i piatti tipici del territorio bresciano particolare menzione meritano i casoncelli.

Il casoncello è una tipologia di pasta ripiena diffusa, non solo a Brescia, ma in tutta la regione padana, in molteplici varianti, caratterizzata dalla tipica forma a mezzaluna.

La storia del casoncello è molto antica: si trovano rimandi a questa ricetta in libri di cucina risalenti al XIV secolo. La variante dei casoncelli bresciani – caratterizzata dalla presenza del formaggio nella farcia – è tra le più conosciute e apprezzate.

Il 16 Marzo 2015, 40 alunni della scuola primaria Canossi, assieme a 19 studenti dell'Istituto Alberghiero Mantegna e ai nonni ospiti della RSA Arici Sega, hanno preparato i casoncelli in due varianti: tradizionali (con ripieno di prezzemolo, aglio formaggio grattugiato e uova) e con ripieno di ricotta.



CASONCELLI NEL MONDO

Esistono tante ricette internazionali simili ai casoncelli. Gli studenti dell'Istituto Alberghiero «Andrea Mantegna» hanno raccolto numerose ricette etniche, simili al piatto tipico della loro città.

Eccone alcune:

- I pierogi – tradizionale pietanza polacca, tortine di pasta lievitata ripiene. Ne esistono varianti sia salate che dolci;
 - Le Maultaschen – pasta ripiena, ricetta tradizionale della Germania. La farcia è preparata con carni miste, spinaci e pane;
- I manti – ravioli ripieni tipicamente mediorientali. Piatto tipico delle feste, ripieno di carne e cipolle;
- I jiaozi – ricetta della cucina cinese. Ne esistono due varianti: ripieni di carne o verdure;
- Le empanadas – fagottini sudamericani di farina di mais. Si trovano spesso ripieni di patate e carne trita.



AFFETTATI

La tradizione degli insaccati

Gli studenti della 4°D dell'Istituto Alberghiero «Andrea Mantegna» – insieme agli ospiti dell'RSA, ha approfondito lo studio degli insaccati.

La tradizione degli insaccati è molto antica: i nonni della struttura si sono resi partecipi di un'intervista sul tema offrendo aneddoti sulle varie fasi dalla macellazione alla preparazione dei salumi tipici della zona.

Ma, viste le tendenze attuali, è importante non dimenticare i palati di chi segue una dieta unicamente a base di alimenti vegetali: gli studenti hanno infatti ricercato esempi di affettati vegani – a base di legumi o glutine di frumento.



AFFETTATI

Tra passato e presente

TRADIZIONE:

- La coppa – insaccato ottenuto dalla lavorazione della porzione superiore del collo del maiale;
- I ciccioli – prodotto ottenuto cuocendo a fuoco lento il grasso del maiale;
- Le bresaola – salume molto magro, ottenuto lavorando la carne di manzo salata e stagionata.

NOVITÀ:

- Optimus – affettato vegano a base di glutine e spezie;
- Barbasciutto – affettato vegano a base di ceci e succo di barbabietola;
- Barbadella – affettato vegano a base di fagioli e succo di barbabietola.



LA FARINA DI MAIS

Tra tradizione e innovazione

La classe 3°B dell'Istituto Alberghiero «Andrea Mantegna» ha svolto una ricerca sulla farina di mais – ingrediente principale di uno dei piatti tipici della zona bresciana. Confrontandosi con i nonni dell'RSA, ma con uno sguardo anche all'internazionalità, gli studenti hanno scoperto ricette nuove e preziosi consigli, soprattutto legati al riciclo della polenta fredda.

Ecco alcune ricette a base di farina di mais:

- Tortillas di mais – arrivano dalla tradizione messicana, sono sottili sfoglie di farina di mais, cotte su una piastra chiamata «comal». Sono utilizzate spesso per accompagnare altri cibi;
- La torta di mais – è un dolce tipico del Brasile, a base di farina di mais e uova. Piatto tipico delle feste del mese di giugno;
- I pancake di polenta – creati a causa della mancanza di farina bianca. A quest'ultima è stata sostituita la farina di mais, e si è scoperto che la ricetta funzionava come piatto salato, invece che dolce (come i pancake tradizionali).



LA POLENTA

Il piatto della tradizione

La polenta è un piatto antichissimo della tradizione italiana, a base di farina di cereali. Tradizionale delle zone settentrionali prealpine e pianeggianti appenniniche di Lombardia, ma è cucinata anche nelle zone montane abruzzesi.

Il cereale più utilizzato in assoluto è il mais, ma si utilizza comunemente anche il grano saraceno. Prima dell'arrivo del mais, nel XV secolo dalle Americhe, si preparava con farro, segale, miglio o frumento.

Si cuoce a lungo un impasto di acqua e farina: la farina si versa a pioggia nell'acqua bollente e salata, mescolata continuamente per almeno un'ora.

Ecco come «riciclare» la polenta avanzata, secondo i nonni dell'RSA:

- Tagliata a fette, fritta con olio e ricoperta di zucchero;
- Scaldata sulla piastra, con sugo di pomodoro o gorgonzola;
 - Al forno, sbriciolata insieme a del sugo;
- A fette, cosparsa di gorgonzola, scaldata in forno;



LA POLENTA

Il piatto della tradizione

Conoscere le regole del galateo permette di valorizzare il pasto, da un punto di vista educativo e sociale.

Imparare cosa e come mangiare è molto importante, in quanto parte integrante di un percorso educativo, psicofisico più ampio.

Le buone maniere a tavola sono utili per tre funzioni fondamentali:

- 1) permettere di godere della convivialità del pasto;
- 2) favorire il processo digestivo, calma e rilassamento;
- 3) garantire un ambiente pulito e ordinato durante il pasto.

Acquistando le piccole «competenze» sociali dello stare a tavola, si diventa ospiti graditi, con cui gli altri avranno piacere di trascorrere il proprio tempo.

Agli adulti spetta la responsabilità di essere modelli credibili per i più giovani, attraverso il loro comportamento adeguato a tavola.

