

LA VOCE DEL POPOLO

Brescia, 17 marzo 2015

Brescia e dintorni

“Facciamo i casoncelli”: nonni, adolescenti e bambini insieme

Fare insieme la pasta e dare forma ad alcuni tipi di casoncelli favorisce non solo un tuffo nel passato, sia pure ai tempi in cui il cibo era scarso, ma anche aiutare i più giovani ad apprezzare cibi altrettanto saporiti e gustosi ma più genuini di quelli cui sono abituati.



Brescia. Nell'ambito del progetto Expo2015 “Alimentarsi - Impariamo mangiando”, accanto all’approfondimento teorico e pratico, gli studenti della quarta C Enogastronomia dell’istituto “Andrea Mantegna”, guidata dal docente di cucina Prof. Gilberto Mattei, hanno condiviso con i nonni dell’Arici Sega (in via Lucio Fiorentini) e con gli alunni della primaria Canossi l’esperienza di fare i casoncelli. I nonni intervistati hanno ripercorso la loro esperienza dei casoncelli fatti in casa, per molti una tradizione legata a eventi particolari.

Ad oggi le “tematiche” su cui si sta lavorando hanno compreso mais quarantino, casoncelli, dolci, torta nuziale e confetti, insaccati, vini e grappe, Prodotti DE.CO, Pane e prodotti lievitati.

Da parte loro i bambini vivono oggi più l’esperienza dell’acquistare i "ravioli" al supermercato, e forse sono più attratti dalla loro forma (a cuore, a stella, ...) che dal

sapore casareccio.

Tutti insieme hanno provato a fare la pasta. I semplici ingredienti di base, le mani dei ragazzi esperti insieme a quelle cariche di esperienza dei nostri anziani e quelle giocose dei bambini si sono uniti per fare la pasta.

Più di un anno fa il Comune di Brescia aveva invitato ad aderire al progetto Expo2015 "Alimentarsi – Impariamo mangiando" e la Fondazione Brescia Solidale Onlus, Rsa Arici Sega, coglie l'opportunità, ipotizzando di poter valorizzare i ricordi culinari degli anziani e i rapporti con il territorio costruiti nel tempo.

Questi punti di vista hanno guidato la trattazione della tematica indicata dal Comune grazie alla partecipazione di diversi attori: alunni della scuola primaria, studenti dell'istituto alberghiero "Andrea Mantegna" e anziani in RSA e CDI della Fondazione Brescia Solidale. L'idea era che i diversi attori potessero lavorare insieme con molteplici modalità – scambi di informazioni, interviste, video, testi scritti, disegni – puntando alla presentazione reciproca dei lavori e, perché no, a veri e propri "buffet di degustazione".

Il progetto ha, inoltre, previsto la realizzazione di un opuscolo finale articolato in "schede" o "ricette" e di materiale audio e video, grazie alla collaborazione dell'Accademia Santa Giulia di Brescia.

- Leggi la notizia: http://www.lavocedelpopolo.it/index_dettagli.php?get_id=14953#sthash.gUIDYCgf.dpuf

