

EXPO 2015

La scuola Alessandro Manzoni di Parabiago fu fondata più di 100 anni fa; la contraddistingue una tradizione di attività educativa e di sostegno agli studenti e alle loro famiglie.

I nostri archivi scolastici sono un patrimonio prezioso, uno scrigno nel quale si possono trovare le tracce più significative, genuine ed originali di fatti ed eventi che si intrecciano con le storie locali. Nelle pagine dei registri riaffiorano i racconti di come la scuola a contatto con le sofferenze della guerra si sia mossa per venire incontro alle necessità degli studenti. Infatti si evince che, già nel 14 dicembre 1929, l'istituto offriva la colazione agli alunni che frequentavano la scuola primaria: ogni mattina prima dell'inizio delle lezioni veniva dato ai bambini latte e caffè per venire incontro alle esigenze nutrizionali delle famiglie in un momento storico difficile per l'Italia.

Anche durante la seconda guerra mondiale la scuola A. Manzoni si è attivata per poter garantire un pasto giornaliero agli studenti con difficoltà economiche.

Il sostegno della scuola A. Manzoni alle famiglie in difficoltà durante la seconda guerra mondiale prese il nome di "mensa gratuita"; tale iniziativa è rimasta indelebile nella memoria degli studenti che in quel periodo frequentavano l'Istituto.

CIBO E SCUOLA

Difatti abbiamo raccolto una testimonianza vivente di un prozio di un'alunna di 5 C , il signor Chiappa Ambrogio che gentilmente si è reso disponibile a raccontarci il suo vissuto durante quegli anni, per farci meglio comprendere come ci si Alimentasse in quel periodo. I nostri alunni hanno preparato un'intervista che hanno proposto al signor Ambrogio.

Riportiamo di seguito tutte le risposte che abbiamo acquisito il giorno 20/10/2014 quando il signor Chiappa è venuto a trovarci in classe.

1) Cosa si mangiava a scuola per pranzo?

-C'era poco da mangiare : minestra con verdura o riso o pasta, panino con il formaggino e qualche volta un pó di frutta .

2) Chi poteva mangiare a scuola gratuitamente ?

- La mensa non era per tutti, era offerta solo ai bambini con difficoltà economiche , gli altri alle 12.30 andavano a pranzare a casa.

3) Chi concedeva la "mensa gratuita"?

- La concedeva il Comune.

4)In tutti gli ordini di scuola veniva offerto il pranzo agli alunni?

-No, solo alla scuola elementare Manzoni; la materna era privata.

5) A scuola veniva servita carne o pesce?

- No, non mangiavamo mai carne o pesce , durante la guerra c'era grande scarsità di cibo.

6) A metà mattina c'era l'intervallo per la merenda?

- No, non c'era nulla da mangiare quindi l'intervallo non si faceva.

7) Era possibile avere il "bis" del primo piatto?

- Di solito no. Però se prima del pranzo ci mandavano a casa perché suonava la sirena dell'allarme, i pochi che più tardi ritornavano a scuola potevano mangiare anche la minestra di chi aveva deciso di restare a casa.

8) La sera aveva la possibilità di cenare a casa sua ?

- Non sempre, a volte il pranzo offerto a Scuola era l'unico pasto della giornata!!

La mensa ieri e oggi a Parabiago

In classe abbiamo preparato una serie di domande da porre ai nostri genitori e nostri nonni per capire come funzionava la mensa nelle scuole ai loro tempi e oggi.

Dopo aver esaminato le varie interviste abbiamo rappresentato graficamente quello che è accaduto nel corso del tempo a partire dagli anni '40 con i nostri nonni e a seguire con i nostri genitori.

Dal grafico si evince come la maggior parte dei nostri famigliari mangiava a casa : l'87% dei nonni (fig.1) e l'81% dei genitori (fig. 2) e non a scuola perchè le lezioni terminavano alle 12,30. Solo l'11% dei nonni (fig.1), il 10% dei genitori (fig. 2) mangiava a scuola perchè era gratuita, mentre l'8% (fig. 2) dei genitori pagava il bollettino come oggi: hanno dichiarato che la mensa ai loro tempi era organizzata totalmente dalla scuola, il cibo consisteva in minestra o riso, verdure, ecc., e qualitativamente era molto genuino e buono, difficilmente avanzava qualcosa.

Se confrontiamo la mensa di ieri e oggi si evidenzia come oggi la mensa sia frequentata dalla maggior parte dei bambini in quanto le lezioni terminano alle 16,30, non è più gratuita bensì si paga il bollettino, il cibo arriva dall'esterno nel senso che non c'è possibilità di cucinare direttamente nel refettorio come accadeva qualche decennio fa, il menù cambia giorno per giorno e consiste in pasta /riso, un secondo di carne o pesce con contorno e panino, un frutto o lo yogurt o il gelato.

Anche oggi il cibo è molto genuino e cucinato con cura .Noi la maggior parte delle volte mangiamo tutto, anche se, alcuni giorni ci sono pietanze che non sono del tutto di nostro gradimento e dopo aver assaggiato lo avanziamo.

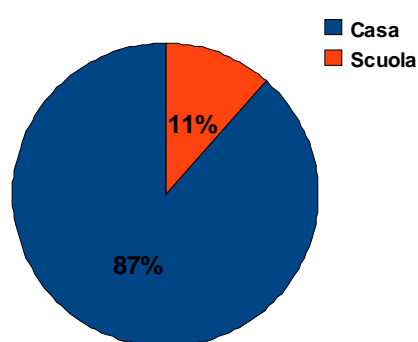


Fig.1

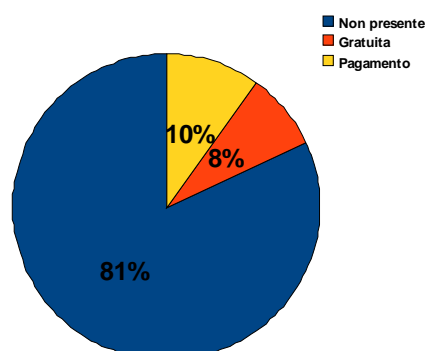


Fig.2

L'ALIMENTAZIONE

Quest' anno la nostra scuola ha aderito al progetto sull'alimentazione.

Siamo venuti a conoscenza che il papà e lo zio di un nostro compagno sono panettieri e li abbiamo invitati in classe a raccontare come si fa il pane.

Inizialmente ci hanno spiegato la differenza di panificazione con il lievito madre e il lievito di birra. La lievitazione è un processo molto importante per l'impasto ed avviene grazie alla presenza di anidride carbonica.

Il vantaggio dato dal lievito madre è un pane molto più soffice e con una crosta più croccante. Lo svantaggio è l'aumento del tempo di lavorazione a differenza del lievito di birra che diminuisce i tempi di lavorazione.

Inoltre ci hanno spiegato che quando si lavora il lievito madre bisogna sempre tenerne un pezzetto per l'impasto successivo.

Tanti anni fa gli impasti venivano fatti a mano poi, col tempo sono arrivati i vari macchinari, che hanno permesso un impasto più veloce e meno faticoso.

Esistono tre metodi panificazione: diretto, indiretto e semidiretto.

Il procedimento diretto avviene inserendo nell'impastatrice tutti gli ingredienti .

Nel metodo indiretto si utilizza l'impasto preparato il giorno prima (biga).

Nel procedimento semidiretto s'inserisce un pezzo di pasta fermentata da poche ore.

Per la riuscita di un buon prodotto bisogna rispettare la legge, seguendo le percentuali corrette degli ingredienti. I principali ingredienti di un impasto sono: farina, acqua, lievito, olio extra-vergine e malto che serve a dare più fragranza, sapore e colore.

Per ultimo si aggiunge il sale che uccide la maggior parte dei batteri.

IL PANE=
CIBO
PER IL CORPO
CIBO
PER LA MENTE



Il papà di Anna racconta di quando faceva il panettiere.

Alcuni giorni fa è venuto il papà della maestra Anna.

Si chiama Giancarlo, ma tutti lo chiamano Carluccio. Ha 79 anni.

Ci ha raccontato che la guerra è scoppiata quando lui aveva 5 anni e quindi ha frequentato poco la scuola perchè c'erano i bombardamenti e le scuole erano trasformate in caserme militari.

All'età di 10 anni è stato mandato a lavorare da un fornaio a Legnano in via Venezia: pesava e sistemava i panetti, puliva il forno e consegnava il pane grezzo ai militari.

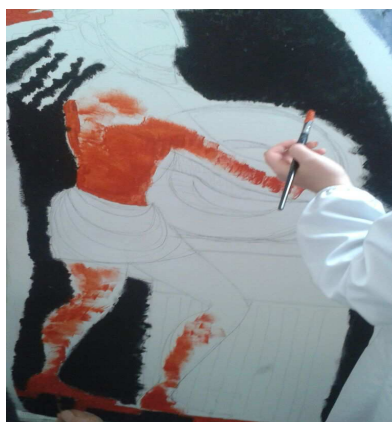
Il panificio lavora anche per i militari. Come compenso riceveva delle uova.

A 13 anni lavorava in un altro panificio. Ogni giorno alle cinque di mattina con la sua bicicletta consegnava il pane alle cascine intorno a Legnano. Faceva i conti dei libretti con i quali le famiglie acquistavano a credito tutti gli alimenti.

Il panificio vendeva pane, olio, zucchero e prodotti derivati dalla farina.

A 20 anni lavorava a Parabiago, in via Brisa, dove c'era un forno comunale. Il forno andava a carbone. Il lavoro iniziava alle otto di sera con l'impasto che poi veniva fatto lievitare fino all'una di notte. Terminata la lievitazione veniva cotto. Il pane preparato veniva venduto tutto. Alle nove di mattina si puliva il forno e il luogo di lavoro. Ci ricorda anche che quando lui aveva 10 anni c'era la tessera annonaria che serviva per acquistare il pane.

IL NOSTRO PANE





LAVORO
CLASSI QUINTE
SCUOLA PRIMARIA
"A. MANZONI"