

Interviste ai nonni

I NONNI RACCONTANO I LORO RICORDI LEGATI AL PANE ...

Il giorno 1 dicembre 2014, nella biblioteca della nostra scuola, abbiamo intervistato alcuni nonni per conoscere le nostre tradizioni popolari legate al pane.

Nonna Rosanna, 68 anni

La nonna Rosanna ha risposto a molte delle nostre domande. Inizialmente ha detto che si produceva solo pane giallo fatto di farina di mais (che prevaleva sugli altri ingredienti), frumento e segale. L'impasto veniva preparato dalla mamma e dalle figlie il giorno prima; dall'impasto si ricavano i lieviti (lievito madre) per la settimana successiva. Il giorno seguente si aggiungevano le farine lasciandole riposare alcuni giorni in contenitori chiamati "Marletta".

Successivamente il pane ottenuto si metteva in un altro contenitore chiamato "Baslot" (di legno) per dargli la forma adatta.

Poi ci si recava al forno, che veniva preriscaldato, dove 2 persone erano incaricate di "sballottare" e di infornare il pane con una pala di legno; poiché erano abituate a cuocere il pane, riconoscevano che era pronto dal suo colore dorato.

Il forno comune era grande e fatto di mattoni, si trovava in una piazza in mezzo alla cascina (tipo quella di Piazza del Castello di Milano); ciascuna famiglia doveva rispettare il proprio turno di utilizzo.

Con l'impasto di frumento si faceva una focaccia rettangolare chiamata Brusella, farcita con la cipolla. In certe occasioni si producevano tipi di pan inerenti alla festa del giorno, come:

- Pane di Natale (Panettone dei poveri) nell'impasto di solo frumento si mettevano fichi secchi e uvetta e quando cuoceva diventava dolce;
- Secca, una focaccia molto sottile fatta con lo stesso impasto del pane di Natale ma sopra si aggiungeva dello zucchero, bocconcini colorati e uvetta per abbellirla.

Il pane veniva conservato in un incavo sopra la porta, coperto da un panno per farlo riposare

Il pane si mangiava:

- a colazione: la parte dura con zucchero, latte e caffè
- a pranzo: la parte centrale veniva portata nei campi dai contadini
- la sera: il pane secco con il lardo, in accompagnamento alla zuppa.

Principalmente si mangiavano latte, polenta, verdure coltivate in giardino, patate, pomodori e insalata matta che si trovava nei campi.

La carne si mangiava solamente a Natale.

Il pane era utilizzato per qualsiasi cosa e perciò non si buttava niente.

Esso aveva un valore immenso perché si mangiava solo quello per sopravvivere.

Nonno Giovanni, 79 anni

Il nonno Giovanni ci ha raccontato quali tipi di pane si producevano nel suo paese; una volta si produceva un solo tipo di pane, la pagnotta.

Si andava a cuocere il pane nel forno pubblico una volta a settimana con un "fascina" di legno per accenderlo.

Davanti al forno c'era la "fornera", una signora addetta a infornare il pane.

La mamma del signor Giovanni impastava il pane con il malto della settimana prima.

Ogni famiglia aveva un giorno e un tempo per cuocere il pane, la pagnotta era molto grande perché doveva durare tutta la settimana.

Quanto lavoro per preparare una pagnotta!! E pensare che oggi molto pane viene sprecato da molte persone incaute, senza riflettere sul suo valore di alimento primario.

In autunno, periodo della vite, all'impasto del pane si aggiungeva l'uva, e si creava il "pan con l'uga".

Inoltre in questo periodo se era possibile, si faceva la "brusella", un pane non lievitato a forma di pizza con: uva, zucchero e in casi eccezionali del grasso di maiale.

La farina si procurava da un mugnaio, che con un carretto passava per il paese raccogliendo i sacchi di grano; il giorno dopo ripassava riconsegnando ad ognuno il proprio sacco con la farina.

Il pane aveva un valore molto importante era il simbolo dei contadini e l'alimento più importante, per chi poteva permetterselo, si mangiava la carne, in occasioni speciali.

Come altro alimento c'era il latte, con il quale si faceva la "formaggella" che si mangiava con il pane.

Il pane era uno degli alimenti che tutti si potevano permettere anche i più poveri.

Oltre al pane si mangiava il minestrone a pranzo e a cena, quasi tutti avevano un orto, in occasioni speciali si preparava la "casola" con verze e carne di maiale.

Alla mattina si mangiava spesso zuppa con grasso di maiale e pane. Si faceva una croce sul pane come segno di riconoscimento.

Nonno Natale

Ha iniziato dicendo che ai suoi tempi, il pane prodotto era per il 90% pane misto o pagnotta e per il 10% si produceva la michetta. Per preparare il pane misto servivano: lievito, farina, acqua, un pizzico di sale, si impastava il tutto e si lasciava 5/6 ore a riposo per farlo lievitare, dopo, una volta data la forma al pane, si portava al forno comune a legna circa 40 minuti. Ci ha detto poi, che ognuno preparava il pane a casa propria, in cui solitamente erano la mamma e la nonna a prepararlo mentre gli uomini lavoravano e i bambini non aiutavano. Le signore, per preparare il pane macinavano il grano al mulino, poi lo trebbiavano con un setaccio per togliere le impurità.

Alla farina ottenuta si aggiungeva l'acqua, cubetti di lievito, il grasseno (un tipo di grasso simile allo strutto di oggi) e, a volte un po' di latte per ammorbidire l'impasto. La pasta veniva stesa con il mattarello e si metteva nella marnetta per farlo lievitare 5/6 ore. Successivamente si portava al forno comune dove si lasciava cuocere circa 40 minuti, il proprietario lo infornava. Il compito dei bambini era quello di andarlo a prendere. A Villastanza c'erano 3 forni mentre a Villapia 1. Ha proseguito dicendo che si preparavano

la brusella o il pane all'uva per la festa del Paese, e in altre festività importanti si preparavano dei dolci da cuocere nel forno. Invece, in inverno, a Natale il pane si mangiava nelle stalle vicino alle mucche perché il clima era più caldo. Conclude con i tipi di pane che si producono ancora oggi nel suo Paese di origine e sono: il pane all'olio, la michetta tradizionale, il pane di segale, la tartaruga, la baguette, la francesina, il pan focaccia, il pan carrè e le fette biscottate.

Nonna Maria, di 76 anni

La signora Maria ci ha raccontato che nel suo paese si producevano vari tipi di pane : Pane all'olio, al latte ,di segale; di grano duro (pane giallo), bianco e infine il pane all'uva (brusella).

I tipi di pane più comuni e più mangiati erano quello bianco e la rosetta di cui ne andava pazzo. Il pane lo facevamo in casa sua con acqua, farina (presa al mulino da suo papà), la mattina presto ed era consentito prenderne solo 2 kg per famiglia, una volta a settimana, mentre il lievito si comprava dal fornaio.

Si impastava in una grossa marmitta (contenitore) dove poi si lasciava a lievitare una notte in una apposita saletta della casa, dove si producevano altri prodotti caserecci.

Sua mamma portava il pane al forno comune per la cottura che si trovava nella piazza di ogni città

Per distinguerlo da quello delle altre famiglie si faceva sopra un segno e poi posto nella marnetta, contenitore in cui si cuoceva.

Finita la cottura del pane lo si portava a casa in una apposita borsa in pelle rossa e a quadretti chiamata sportina.

Nei giorni di festa si preparava la torta detta dei poveri composta da pane avanzato, cacao e burro. Anche la brusella veniva considerato un pane speciale in quanto veniva impastato insieme all'uva.

Il pane aveva un valore nutrizionale immenso non come adesso, era presente in ogni pasto e se avanzava si cercava sempre un modo per riutilizzarlo: durante la colazione, pucciato nel latte, come pan grattato (cotto nel forno fino l'essiccazione e poi grattugiato).

Alla fine dell'intervista gli occhi della nonna erano luccicanti e il viso era sorridente; ha trasmesso grazie alle sue parole tantissime emozioni.