

Intervista ai nonni su stili alimentari

INTERVISTA A NONNA MARIA - MATTEO PETRETTI 1 A

1. A che anni risalgono questi ricordi: 1940, 45 50 55 60?

1. I ricordi risalgono agli anni 1940-45.

2. Cosa mangiavano normalmente da giovani a colazione pranzo merenda cena?

2. A colazione si mangiava pane tostato al fuoco con latte.

A pranzo si mangiava minestra di legumi e pane fatto in casa.

A cena si mangiava frittata, formaggio, pane e pomodoro e altre verdure.

3. Quanto mangiavano?

3. Si mangiavano porzioni non molto grandi da dividere in più persone.

4. Vi erano tra loro, tra i loro amici o in famiglia ragazzi in sovrappeso?

4. Non c'erano persone grasse, solo gli anziani erano più in carne.

5. La domenica o nelle feste era diverso?

5. Per le feste i pasti erano più ricchi, la domenica si mangiava la lasagna e il pollo.

6. Dove facevano la spesa e con quali mezzi raggiungevano i mercati?

6. La spesa si faceva alla bottega del paese o al mercato che si raggiungevano a piedi dalle campagne (la famiglia della nonna abitava in campagna, a 3 km fino al paese - Vitorchiano).

7. Conoscevano personalmente i commercianti?

7. Si li conoscevano.

8. Come erano confezionati i cibi?

8. I cibi erano venduti soprattutto sfusi, incartati con carta spessa e si trasportavano in fazzoletti chiamati "fazzoletti della spesa", non in sacchetti.

9. Vi erano delle etichette con informazioni su scadenza, principi nutritivi o provenienza del cibo?

9. Non c'erano né etichette né informazioni su scadenza né altro. I cibi spesso erano coperti di polvere e tenuti in contenitori poco puliti.

10. Si producevano molti rifiuti in plastica scartando i cibi come buste confezioni scatole?

10. Non si producevano rifiuti in plastica perché non c'era plastica degli imballaggi. L'immondizia era soprattutto scarti organici o metalli.

11. Vi erano supermercati grandi? E piccoli?

11. Non c'erano supermercati, la spesa si faceva nelle botteghe che vendevano più cose, dai generi alimentari agli oggetti e vestiti.

12. Da dove provenivano i cibi? La carne, il latte, la frutta le verdure i dolci, i condimenti, da lontano o da vicino?

12. I cibi provenivano principalmente dalla produzione delle campagne (autoprodotto) se non si produceva qualche cosa si acquistava dalle campagne vicino.

13. Alcuni cibi se li preparavano da soli? E quali?

13. Molti cibi si preparavano da soli come il pane, la pizza, la pasta, il formaggio, i prosciutti, le salsicce, (prodotti della lavorazione del maiale).

14. Come si conservavano i diversi cibi?

14. I cibi si conservavano nelle cantine oppure essiccati, sotto sale o sotto olio o anche essiccati al sole.

15. Alcuni cibi derivavano dalle loro coltivazioni?

15. I principali cibi venivano prodotti dalle proprie coltivazioni. Grano, legumi, vino, olio, maiali, conigli, polli, uova, latte, ecc.

16. Si consumavano normalmente alimenti fuori stagione? Per esempio melanzane e pomodori in inverno?

16. Si consumavano solo alimenti di stagione per quelli freschi. Per i cibi che potevano essere conservati per più tempo, si consumavano durante tutto l'anno.

17. Le coltivazioni venivano concimate o trattate contro i parassiti o diserbate chimicamente?

17. Non esistevano antiparassitari chimici, si usava solo il rame, lo zolfo e la calce come antiparassitari. Per la concimazione si usava il letame prodotto dagli animali allevati nelle stalle.

18. In che modo si cucinavano le pietanze? C' erano i fornelli a gas?

18. Non c'erano fornelli a gas, si cucinava con il carbone dentro fornelli in pietra o si usava il focolare alimentato a legna.

