

L'intervista alla nonna

Quando si faceva il pane, cioè c'era un giorno della settimana dedicato alla sua preparazione?

I Il giorno dedicato alla preparazione del pane era il sabato.

Dove prendevate la farina e gli ingredienti necessari?

Compravamo la farina al mulino, il lievito (cruscenti) era un pezzo di pasta di pane conservato dalla settimana precedente.

Che cosa preparavate oltre al pane?

Oltre al pane preparavamo le focacce con il pomodoro o con il cavolfiore; si facevano anche i biscotti con la pasta del pane a forma di palline cotti nel limone con lo zucchero.

Usavate degli utensili che agevolavano la loro preparazione?

Si usava la "maidda" dove s'impastava il pane, poi la "briula" e u "briuni" per "scaniarlo"

Dove veniva cotto il pane?

I Il pane veniva cotto nel forno di pietra alimentato a legna.

I bambini partecipavano o avevano delle mansioni ben definite?

I bambini non si potevano avvicinare al forno, ma potevano aiutare a "scaniare".

C'erano dei piatti tradizionali che ancora oggi possono essere riproposti e presentati nelle nostre tavole?

Sì, si faceva "u pani cuottu".

Si preparavano pure "i frascatili": poiché la mattina del sabato era finito il pane, per fare colazione si metteva il latte sul fuoco "a tannura" e lentamente si aggiungeva la farina, mescolando per fare una crema densa. A causa della fretta e del fuoco troppo forte, spesso, la farina si raggrumava.

Durante le feste si preparava un pane particolare?

Sì, a Pasqua si preparava un pane aromatizzato con il fiore di sambuco.

Che cosa mangiavano i bambini a colazione e a merenda?

In genere i bambini a colazione e a merenda mangiavano pane e zucchero a pezzi "a cuoccu" oppure pane con l'olio "cunzatu".

Intervista realizzata da Paolo Nicastro