

16ª EDIZIONE

QV LA NAZIONE**CRONISTI in CLASSE 2018****CONAD**
Persone oltre le cose**Bancacras**
CREDITO COOPERATIVO TOSCANO - SIENAIstituto comprensivo 1
di Poggibonsi
POGGIBONSI**Fatti mandare dalla mamma..**

Quando i supermercati non esistevano ancora

L'INTERVISTA**Parla Bruni
dell'Associazione
storica**

Abbiamo invitato Bruno Bruni, al quale abbiamo rivolto alcune domande sul modo di fare la spesa prima dell'avvento del supermercato.

Quale strumento usavano i bottegai per pesare gli alimenti?

«Per la frutta e la verdura veniva usata la stadera di rame a un piatto, mentre per gli altri alimenti si usava la bilancia, uno strumento piuttosto ingombrante, che stava sul bancone».

Dove si comprava il latte?

«C'era un negozio apposta detto Latteria oppure il lattaiolo distribuiva casa per casa il latte versandolo da appositi bidoni metallici».

E il burro?

«Il burro veniva prodotto nella zangola, direttamente dal contadino, nelle fattorie fuori Poggibonsi e venduto poi nei negozi in forma di panetto».

Come veniva venduto il caffè?

«Il caffè era distribuito in chicchi sfusi; per macinarlo si usava il macinino da caffè in legno e ferro munito di un cassetto dove si raccoglieva appunto la polvere. Quando non c'erano i soldi per comprare i chicchi di caffè la gente macinava orzo o ceci e preparava il caffè surrogato. Le massaie stavano molto attente all'economia della casa, tanto da tenere dei cosiddetti 'libri di casa' in cui venivano annotate le spese giornaliere e anche le ricette di cucina».

Come si conservavano gli alimenti, dato che non c'era il frigorifero?

«Esisteva la ghiacciaia, che consisteva in una stanza fredda resa ancora più fredda da 'stanghe' di ghiaccio. Vi erano conservati il latte, il burro e il pesce».

FACCIAMO un salto nel passato, più o meno nel 1938, quando non esistevano ancora i supermercati. Siamo in Via della Repubblica, detta Via Maestra, a Poggibonsi. Qui, nel centro storico, sono concentrate le botteghe: i fruttivendoli, le macellerie, le drogherie e i negozi di generi alimentari e alcune osterie. Per strada incontro alcune donne che vanno a fare la spesa. Le più povere portano in mano una borsa di paglia, le signore benestanti hanno invece una borsa per la spesa fatta di pezzetti di cuoio di vari colori. Sono borse riutilizzabili e non molto grandi, perché evidentemente le massaie comprano poche cose e vanno a fare la spesa tutti i giorni. Infatti in questo periodo non esiste il frigorifero, perciò è più conveniente rifornirsi del cibo necessario da mangiare il giorno stesso. Adesso entriamo in un negozio di generi alimentari, aprendo le tendine composte da fili di legno verticali per allontanare le mosche. Gli odori dei prosciutti e dei salami appesi a grandi ganci, si mescolano

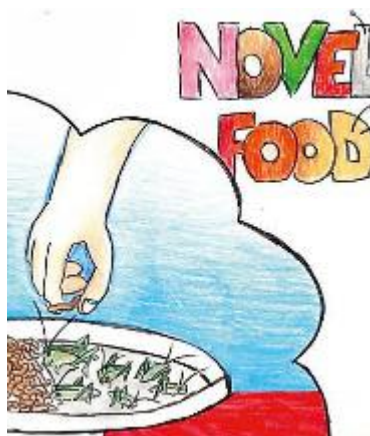


Vecchia borsa per fare la spesa dell'Associazione storica poggibonese

no a quelli pungenti del baccalà e delle acciughe. In un angolo della bottega le marmellate di ciliegie e di pesche, rossa rubino e gialla topazio, scintillano nei mastelli. Sotto il ripiano in marmo del banco, in una vetrina, il vassoio dello stracchino e i formaggi si alternano ai panetti di burro e alla stagna della conserva di pomodoro. Il

bottegaio a sera riporrà tutti gli alimenti nella ghiacciaia. Non vedo il latte, infatti l'ha portato stamattina direttamente nelle case il lattaiolo, giungendo con stagne e misurini. Il bottegaio sta servendo a una cliente un po' di pasta sfusa prendendola con una paletta a forma di scarpa da uno dei cassettei che si aprono nel bancone,

dove posso vedere anche ceci, fagioli, farina e zucchero. Il negoziante rinvolge la pasta in un foglio di carta gialla che la donna potrà riutilizzare in cucina per scolare la frittura. Un'altra signora sta scegliendo delle uova da un cestello metallico, avendo cura di selezionare le più grandi; ai ritardatari toccheranno le più piccole. Intanto il bottegaio pesa sulla bilancia una cucchiata di marmellata e l'avvolge nella carta oleata che è servita anche per l'affettato. La luce del negozio è soffusa, infatti una donna fatica a controllare la lista della spesa e i costi dei prodotti acquistati nella sua agenda di casa. Ora tutte le donne escono, chiacchierando fra loro. Le seguo ed osservo nelle vicinanze il fruttivendolo che pesa sulla stadera la frutta di stagione. Andando verso piazza del Teatro improvvisamente mi ritrovo ai giorni nostri e vedo al posto delle vecchie botteghe un modernissimo supermercato.

NOVEL FOOD, E-COMMERCE, TECNOLOGIA NEL SUPERMERCATO DEL FUTURO**Ma non dimentichiamo la tradizione****I NUOVI CIBI** Il disegno è di Leonardo Lalletti (2D)

DAL 1° GENNAIO di questo anno, molti supermercati potranno vendere il cosiddetto «novel food»: insetti, farfalle, vermi, meduse. E' la Fao a spingere verso il consumo di insetti, sostenendo che nel mondo già quasi 2000 specie sono considerate commestibili e vengono mangiate da circa 2 miliardi di persone. Questo per risolvere il problema della mancanza di cibo per tutti.

NEI SUPERMERCATI appariranno: pasta all'uovo con i grilli, millepiedi e tarantole arrostiti, vermi giganti, formiche e cavallette fritte. Pensare che questi insetti finiranno sulle nostre tavole ci fa abbastanza impressione. Noi italiani siamo abituati a nutrirci di carne, pizza, spaghetti e pesce, le nostre ricette sono famose in tutto il mondo, mentre in altri paesi

questi cibi sono consumati normalmente. Saranno prese le giuste misure sanitarie per la sicurezza alimentare e per garantire l'igiene. Oltre che insetti e meduse, nel supermercato del futuro si potranno vendere alcuni prodotti resi possibili dalla tecnologia: dal cibo modellato attraverso una stampante 3D per alimenti, fino all'hamburger sintetico prodotto in laboratorio che potrebbe garantire una carne più rispettosa dell'ambiente, perché non prevede l'uccisione dell'animale. Il supermercato ideale secondo noi è quello in cui con un'app puoi fare la spesa che viene consegnata a domicilio. Tutte novità positive purché, accanto a novel food e totem tecnologici per la lettura delle etichette, si possa mantenere un'area in cui rimane viva la tradizione toscana con i nostri prodotti di qualità e commessi simpatici disposti a dialogare con il cliente.

CRONISTI IN CLASSE**2°C:**

B. Ahmeti, F. Ammannati, E. Andries, I. Andries, I. Borghesi, I. Bruttini, E. Ciari, L. Corsi, D. Di Vita, L. Funaioli, A. Gerace, V. Gjata, Ly Mouhamed, A.G. Manda, A. Mohammado, K. Niang, M. Piazzesi, A. Pucci, G. Rinaldi, C. Saccocci, L. Saracini, L. Scavone, F. Scuriatti, L. Syll Amy, M. Tesi.

2°D:

G. Antonelli, A. Bellinello, K. Bisconti, A. Borgogni, V. Borzacchiello, N. Branciforte, M. Capezzuoli, L. Cervelli, L. Chiarucci, M. Cianti, D. Dainelli, M. De Marco, A. Dervishi,

G. Gagliardi, D. Ghiozzi, Pasqualetti, V. Guglielmino, L. Lalletti, C. Morandi, C. Organai, C. Sagnano, G. Scotti, S. Shuani, S. Tanzini, N. Terrosi, E. Vanni, A. Zari, F. Zari.
Docenti tutor: **Elisabetta Bazzetta, Rossella Merli**
Dirigente Scolastico: **Manuela Becattelli**