



Chicchino,
dal pane
alla pizza...

Va come il pane....

Va come il pane.

Quante volte ho sentito questa storia!

E ora ho deciso di raccontarne la memoria.

È il ricordo di una volta e di mestieri quotidiani, di cose comuni e di strumenti strani.

Io che il pane l'ho scelto per lavoro,
con questa filastrocca oggi lo onoro.

E non bastandomi di fare,
ora a voi lo voglio dedicare.

Maurizio Gaccione

Ciao!

Io sono Chicchino

A tutti i bambini mi voglio presentare.
Io sono Chicchino della tribù del cereale!
La mia famiglia è quella del frumento.
Sono in buona compagnia, perciò
cresco contento. 🌾

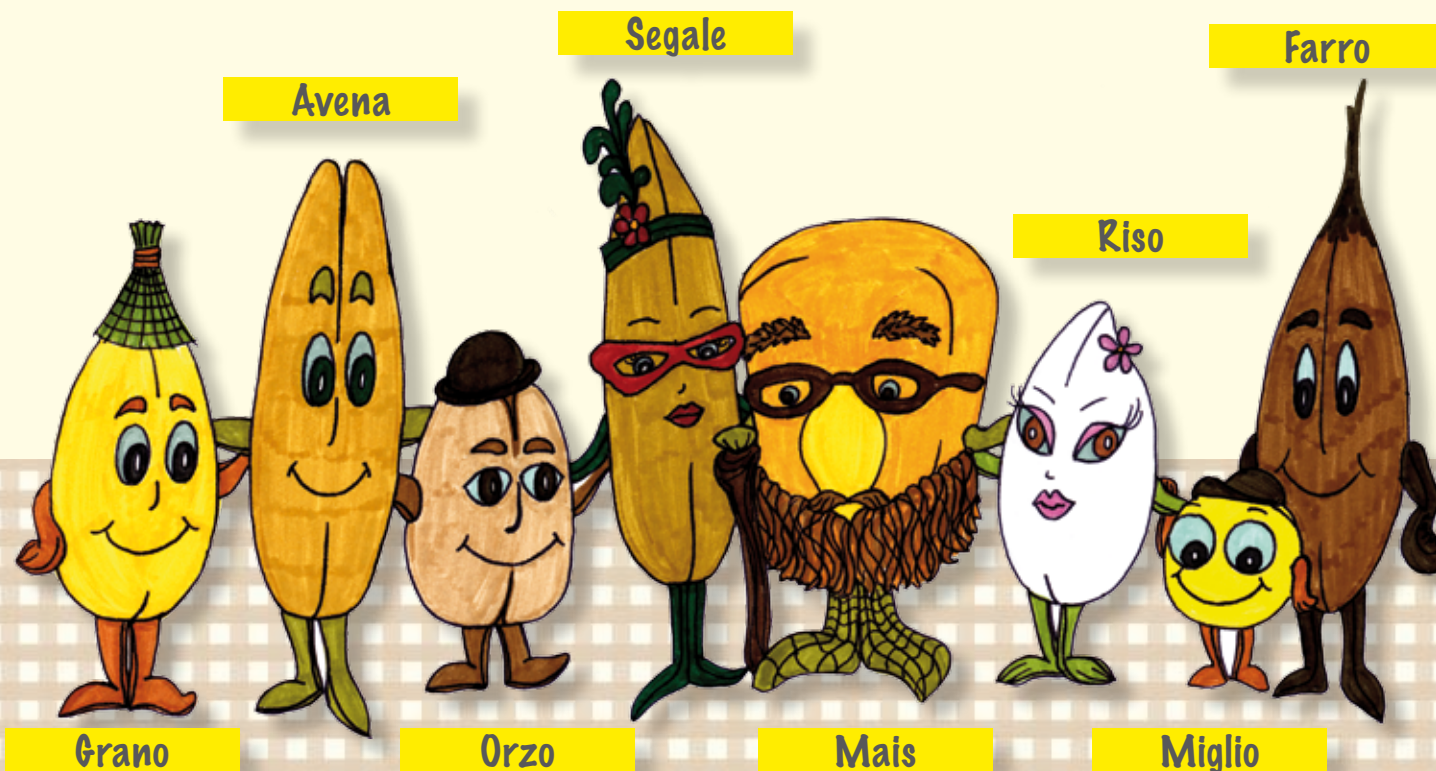
Il cereale dalle graminacee proviene
e ha dei cugini perbene:
il farro e l'orzo...che in
Asia e in Africa hanno
il loro borgo!



La grande famiglia dei cereali

Ora i miei più cari amici vi voglio presentare: grano, riso, segale, avena, orzo, mais, miglio e farro che da migliaia d'anni gli uomini vanno ad aiutare! 🌽

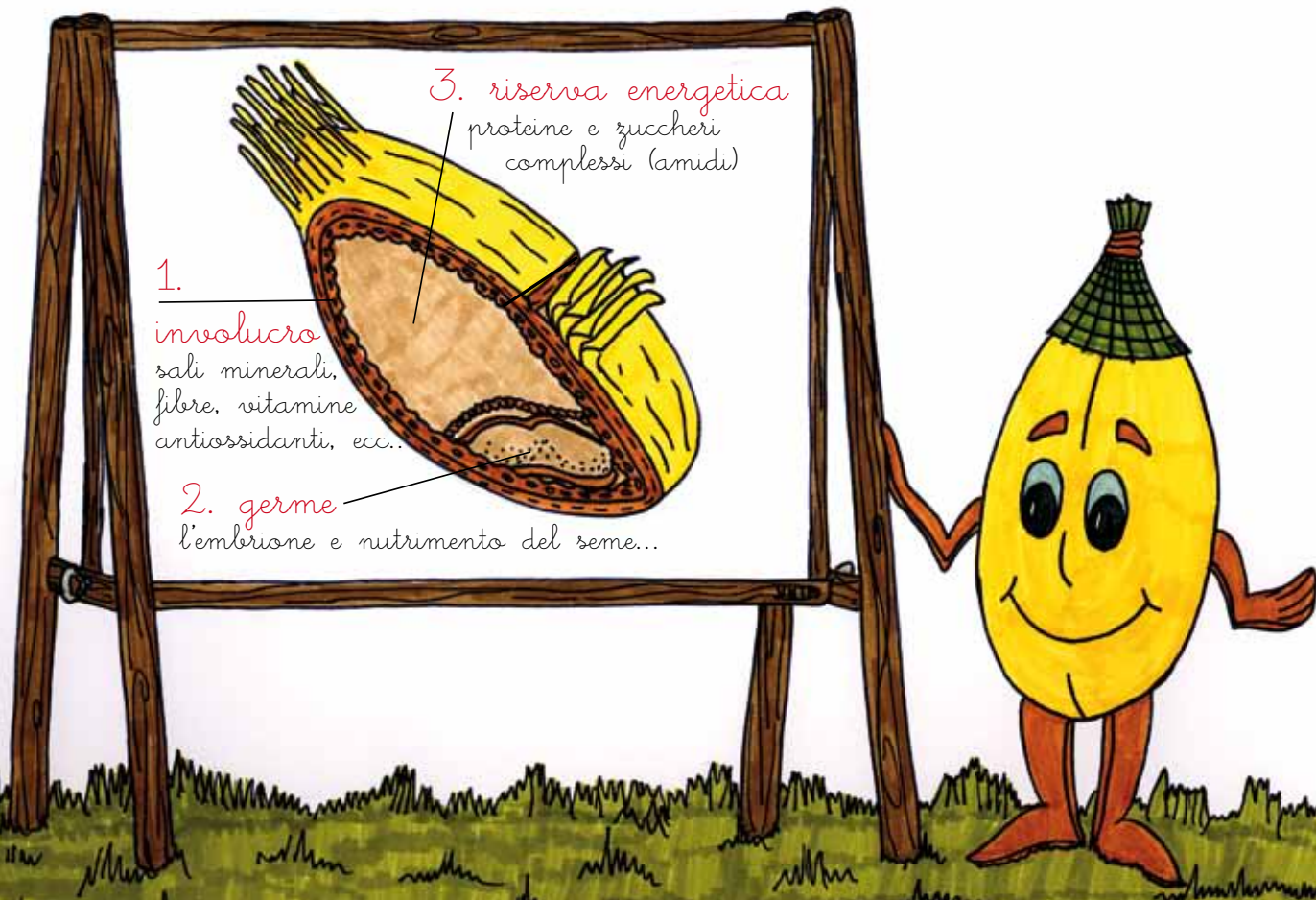
Al principio tutti interi l'uomo ci mangiava, finchè la macinazione non inventava...ma ahimè gli uomini non sanno che le sostanze nutritive in tal modo se ne vanno!



Come sono fatti i chicchi di frumento?

La cariosside (chicco) del frumento ha una forma allungata a unico seme lungo da 6 a 8 mm. e largo da 3 a 4 mm. 🌾

Il chicco è costituito da 3 parti principali:
1 involucro, 2 germe, 3 riserva energetica del seme e ti do la spiegazione:



Come si coltivava in passato il chicco di grano?

Una cosa dovete sapere. L'aratura solo con cavalli o con buoi poteva avvenire! 🌽

Il campo in autunno veniva arato e il terreno era pronto per essere lavorato! 🌽

L'aratro infatti da cavalli e buoi era trascinato e il campo per la semina del chicchino veniva preparato. 🌽 Gli aratri più antichi erano tutti in legno, poi inventarono la punta in metallo e riuscivano a muovere il terreno anche inavallo.



Certo che fatica si faceva...tutto a mano e tutta la giornata ci voleva! 🐛

Con il passare degli anni gli aratri si innovarono e più grandi, robusti e performanti divennero...e aratri interamente in ferro gli uomini inventarono!



Successivamente, dopo solo alcuni anni, gli uomini l'erpice inventarono, così nel campo facevano meno danno. 🌽

Questa apparecchiatura dal trattore veniva trascinata e grazie ad essa la fatica era risparmiata. 🌽

Settembre è un mese davvero speciale, perché proprio in questo tempo autunnale inizia la semina di questo importante cereale. 🌽



Autunno, la semina

Nel passato l'uomo seminava a mano tutto il campo. 🌽

Oggi esiste la seminatrice che deposita nel terreno tutti i chicchini di grano in un lampo! 🌽

E' così che in questa stagione il grano viene seminato e il chicchino tutto d'un tratto si ritrova addormentato. 🌽



Il ciclo di Chicchino



Dopo 20 giorni di meritato riposo crescono delle radici che poi vanno verso il basso del suolo. 🌱



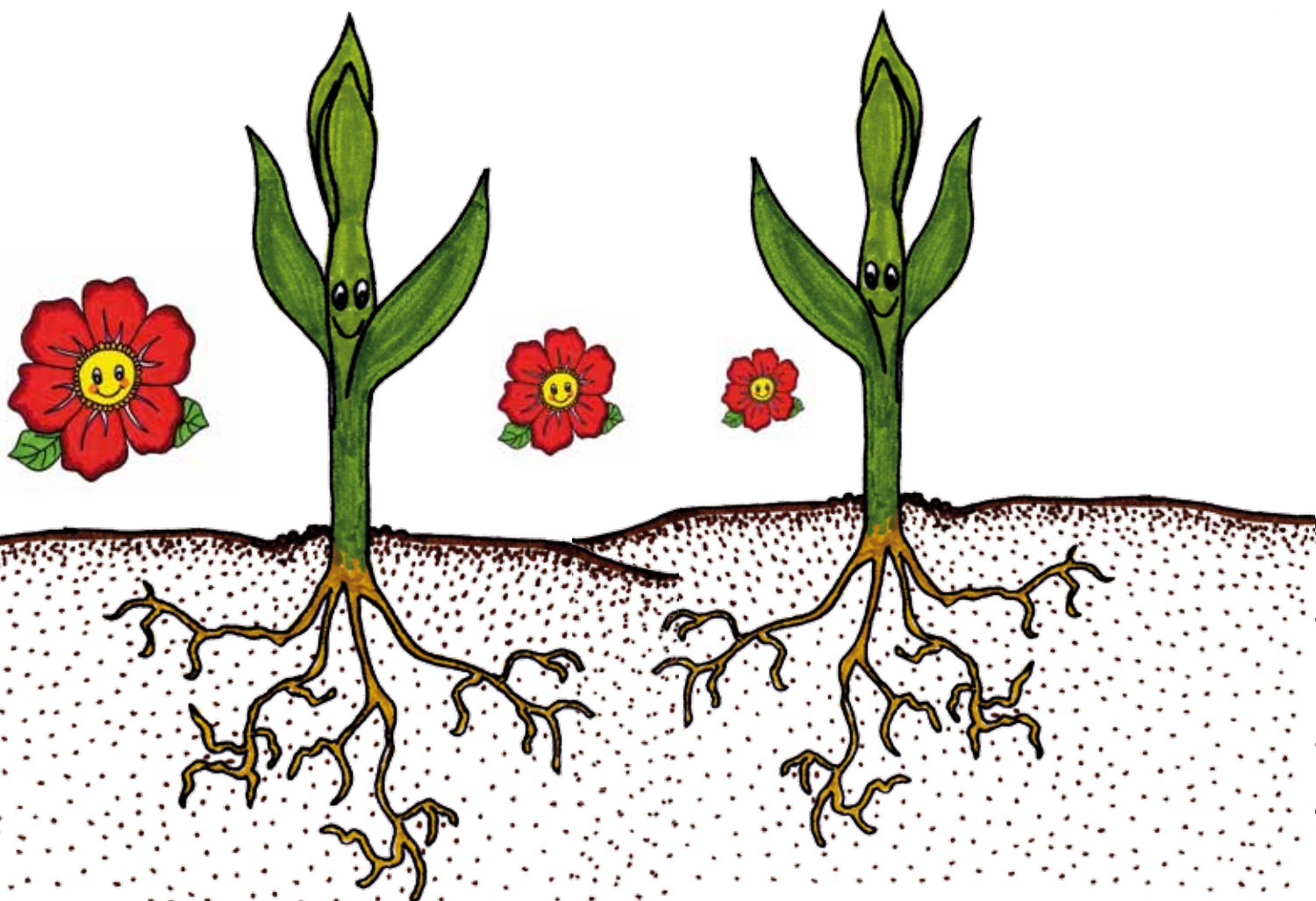
Contemporaneamente nascono dei piccoli embrioni che vanno veloci verso l'alto a cercare i raggi del sole a milioni! 🌱



La primavera e l'estate

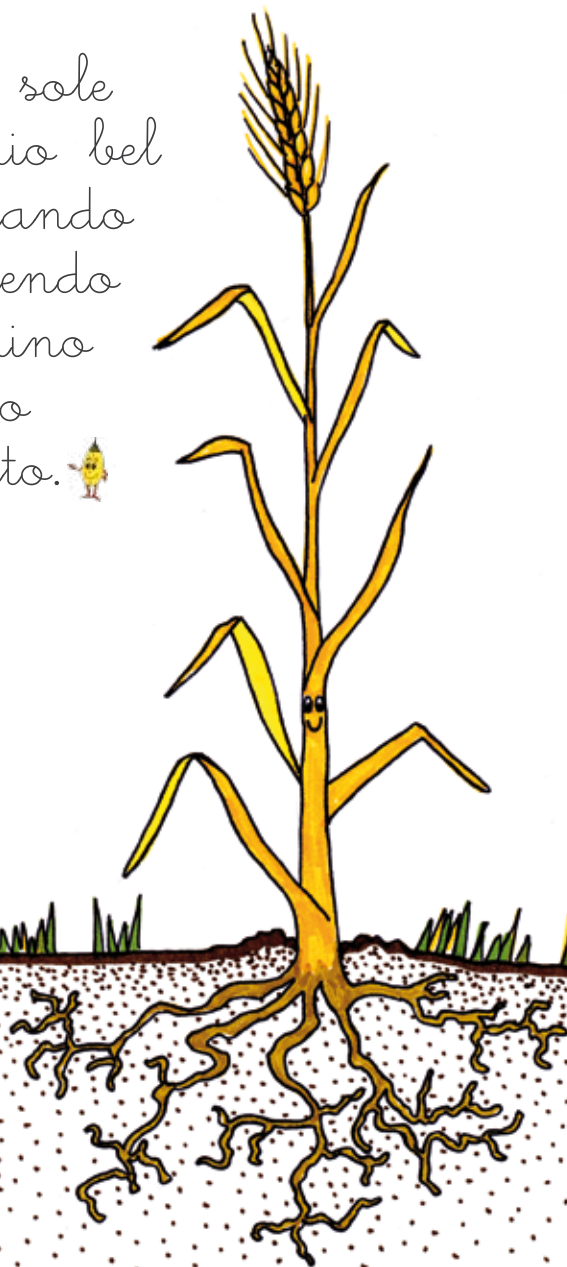
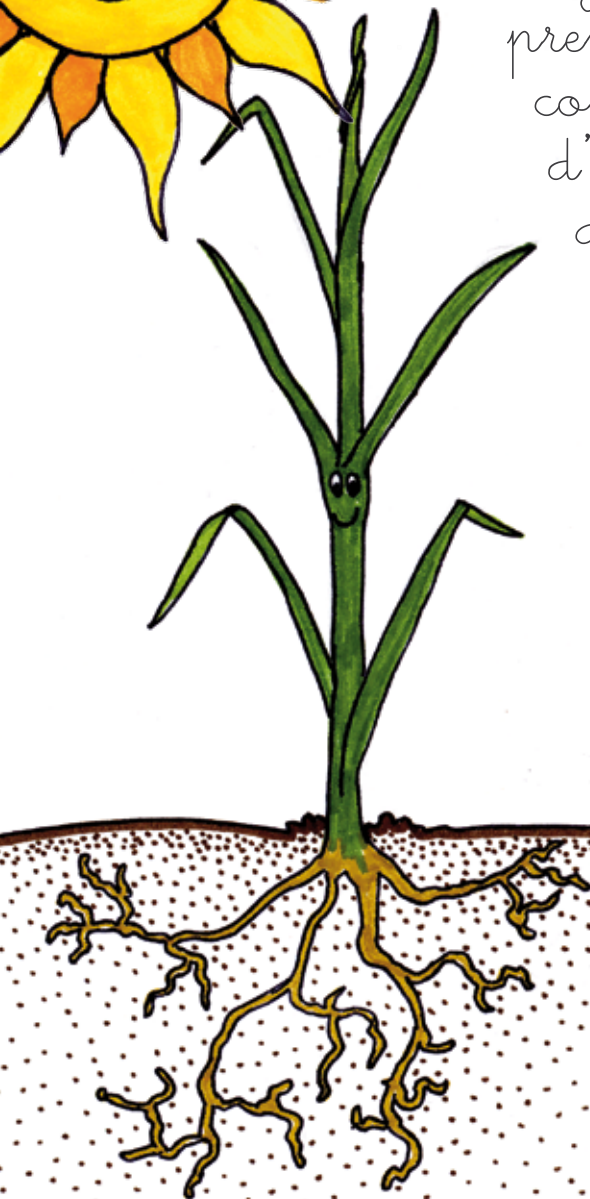
Finalmente la primavera è arrivata e con essa la prima foglia è spuntata. 🌱

In estate i primi chicchi fan la loro comparsa, anche se questa è di tutte le stagioni la più arsa. 🌻





Grazie al sole
prendo il mio bel
colore e quando
d'oro risplendo
al contadino
il taglio
acconsento.



Chi protegge il grano che cresce?

Ciao! Io mi prendo cura del chicchino, e' indifeso e piccolino. 

I corvi lo vorrebbero mangiare ma niente paura lo spaventapasseri e' qui per controllare!! 



La mietitura

A metà giugno
inizia la
mietitura che
una volta
era l'attività
più dura. 🌾





Era un lavoro che si faceva tutto a mano per poter creare dei grandi fasci di grano. 🌾

Questi mucchi realizzati covoni venivano chiamati e all'aia portati per poter essere successivamente lavorati. 🌾

Per la mietitura oggi le cose sono cambiate, le spighe di grano dalla macchina vengono tagliate. 🌾



L'aia e la trebbiatrice

Eccoci ora nell'aia, una grande piazza ben spianata. 
Qui la semenza a mano veniva lavorata e la buccia dal
chicco separata. 

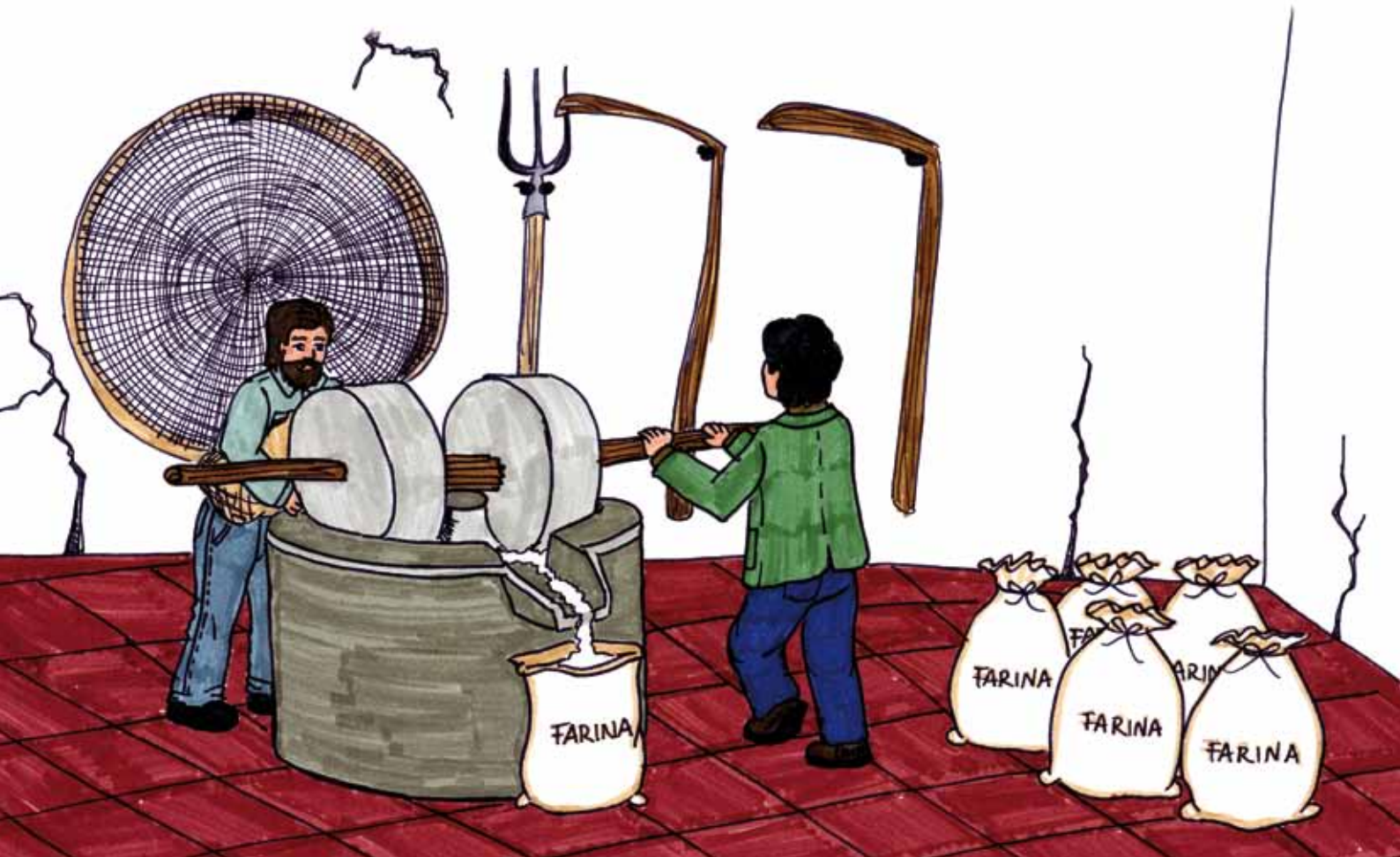


Oggi la raccolta e la pulizia del grano
non avvengono più a mano! 🌽
Esiste una macchina che trebbiatrice
viene chiamata e dalle bucce il
chicco di grano vien privato. 🌽



La farina

Tutti i chicchi di grano lavorati in un sacco venivano depositati e portati al mulino dove una volta li lavorava a mano il contadino. 🧑
Per trasformare il chicco in farina dei macchinari venivano utilizzati che dall'energia rinnovabile erano azionati! 🧑



Pale eoliche, vento e acqua son per l'uomo da sempre buoni alleati, la loro forza inesauribile ci aiuta a stare piu' spensierati. 🐛

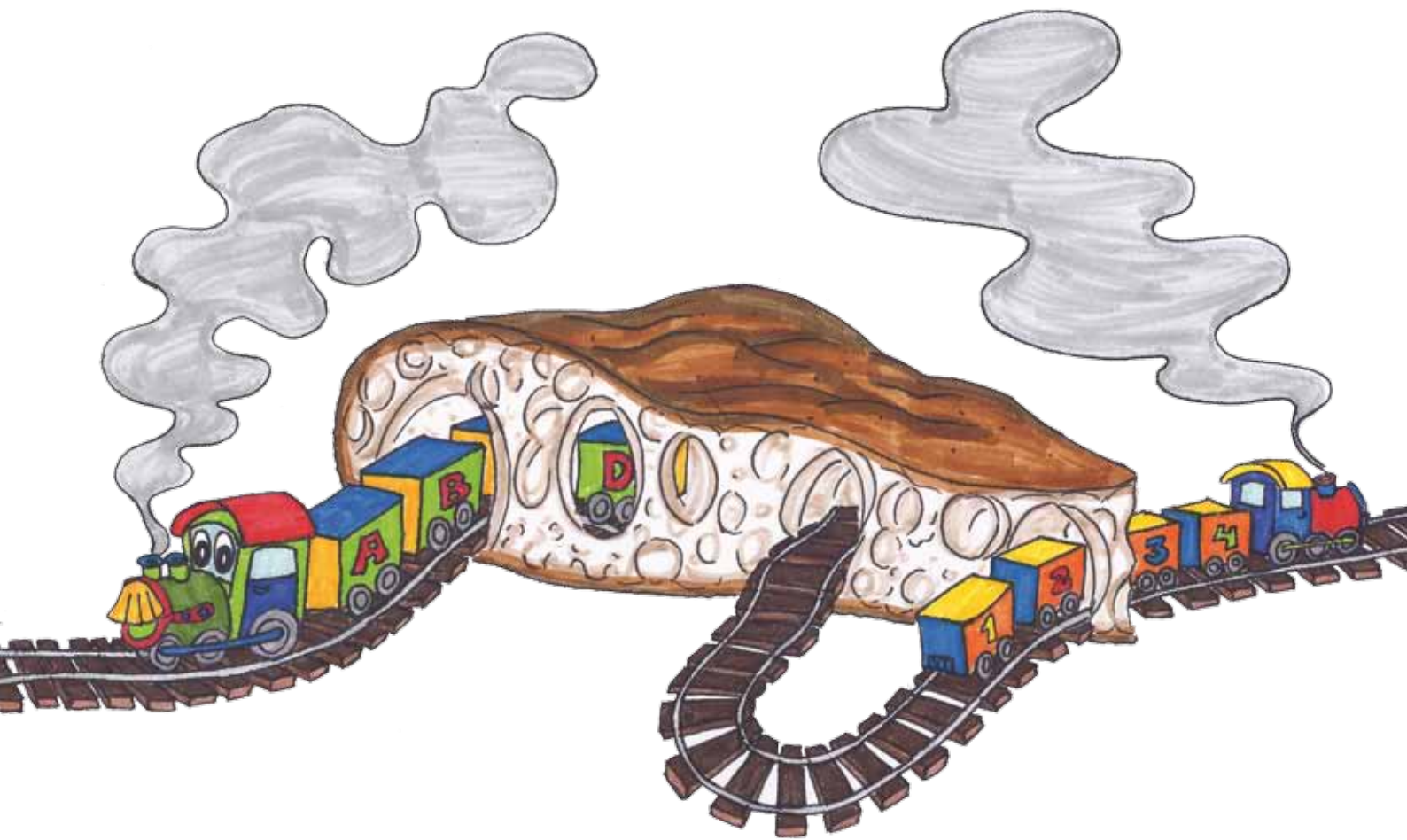
Oggi per macinare si usano impianti meccanici che si danno un gran da fare e al mugnaio la fatica fanno risparmiare. 🐛



Il trenino della lievitazione

La farina con l'acqua e il sale pane da sola non diventa, al più sarebbe una polenta! 🧀

La Fata della biologia la trasforma come per magia: quando cuoce, diventa pane soffice, tutto una grande galleria. 🧀



Anche tu la Fata puoi imitare, ma molta
attenzione devi fare. 🍌
L'incantesimo si chiama lievitazione. Se non
funziona non avviene la maturazione. 🍌
Non si formano i passaggi, con un cattivo
risultato: il trenino o si blocca o è rallentato! 🍌



E grazie a me...

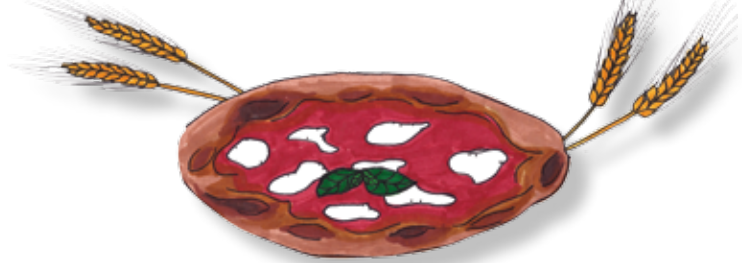
*Ecco che ora mi posso trasformare...
in tante cose buone da mangiare.*



Pasta, pane, pizza...
tantissime altre prelibatezze
da gustare!!!



Cari ragazzi...



All'attenzione vi voglio richiamare: al peso della pallina della pizza pensare, circa 220/240 grammi deve pesare e 3 minuti di cottura deve fare per poter ben cucinare! 280 grammi troppi sono da mangiare, con il forno troppo alto non si può cucinare e cruda o bruciata può diventare!



E se avete qualcosa da ricordare questa
pagina serve per annotare...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Può sembrare un'utopia, un sogno nato nel cuore di un ragazzino che non sa come funzionano certe cose, eppure la storia insegna che il cambiamento di una nazione, la sua crescita, la sua prosperità e la sua evoluzione dipendono dalla mentalità della sua popolazione. Sarà allora che avremo bisogno di cambiare la nostra mentalità? Sarà allora che dovremo impegnarci a lavorare diversamente, con onestà e soprattutto pensando alle generazioni future?



Info:

Maurizio Gaccione

tel. 349.2736369 - info@giropizzavip.it

Strada per Calceranica, 1 - 38057 Pergine Valsugana (TN)