

ANCHE UN PESCE GROSSO VA NEL VASO

E lo sgombro entrò dentro il barattolo

**PURE NOI
ABBIAMO
LE OLIVE**

Ma l'anno scorso
gli ulivi si sono
ammalati
tutti

**IL SUCCO D'UVA È
PIÙ BUONO, POSSO
ASSAGGIARLO
ANCORA?**

Succo di mela o di uva?
Si capisce dal disegno!

**UN'ARANCIA
CI METTE
8 MESI**

Quasi come
un bambino

Domenica 1 dicembre 2019 a **La Terra Trema Fiera feroce di vini, cibi, cultura materiale** si è svolto **ESPLORATORI A LA TERRA TREMA**.

Laboratorio per bambine e bambini.

Avventurose incursioni e un reportage autocondotto tra gli stand della **Fiera Feroce**

Quest'anno ci siamo chiesti/e:
Conosci La Terra Trema? Cosa sai di lei?
In piccoli gruppi siamo andati a osservare gli stand, a conoscere i produttori, ad assaggiare e degustare i loro prodotti, armati dei nostri sensi, di macchine fotografiche, registratori, carta e penna per documentare, illustrare e raccontare questo evento con occhi nuovi e curiosi.

Il Baretto del Leoncavallo è stato lasciato in consegna ad un nutrito numero di esploratori ed esploratrici. Di fatto, il Baretto è stato designato sede fisica della redazione di questo **TREMOLINO**. È stato un felice trambusto, un avanti e indietro di teste scapigliate e fumanti, fronti aggrottate, quesiti e ipotesi formulate a piena voce. Questo è il risultato di questa giocosa piccola/grande inchiestina. Ringraziamo tutti gli animi curiosi e attenti che hanno partecipato, ognuno a suo modo.

ESPLORARE LA TERRA

IN QUESTO NUMERO

- 3 > **Agricoltura**
Anche noi abbiamo le olive!
- 4 > **Agricoltura**
Il rumore delle carrube
- 5 > **Cultura Materiale**
Anche un pesce grosso sta nel vaso
- 6 > **Agricoltura**
Il succo d'uva è più buono...
- 7 > **Cultura Materiale**
Rimi e la cultura materiale
- 8 > **Rapporti di Produzione**
Chi raccoglie il formaggio?
- 9 > **Rapporti di Produzione**
Un'arancia ci mette 8 mesi

LTREMOLINO

Occasionale di vini, cibi e cultura materiale



Questa pubblicazione è soggetta alla Creative Commons Licence CC BY-NC-ND 3.0 IT.

Rispetto, sostegno e diffusione per le autoproduzioni culturali e gli spazi occupati e autogestiti.

Direttore responsabile La Terra Trema.

Redazione Kiyo 5 anni, Luce, Sofia, Achille, Elia, Maite 6 anni, Miro 4 anni, Ettore, Guido, Emiliano, Giannandrea, Isotta di 3 anni, Blerim 7 anni, Nina, Tito di 6 anni, l'altro Tito anche di 6, Nicolò, Maya, Agata, Giorgia, Piera, Niccolò, Monia, Laura, Alice, Olmo, Ettore.

Progetto grafico e impaginazione La Terra Trema.
info: info@laterratrema.org

www.laterratrema.org

ANCHE NOI ABBIAMO LE OLIVE!

Ma l'anno scorso gli ulivi si sono ammalati tutti.

Gli esploratori sono una coppia di fratelli, i bimbi più grandi sono **Tito** (che prende appunti sul taccuino) e **Maite** (che fa le fotografie con il cellulare) entrambi di 6 anni. Miro e Niccolo, più piccoli, di 3 anni, parlano poco, ma ascoltano tutto ed esplorano il banco con le lenti di ingrandimento.

Conosciamo lo stand dell'Olio di **Forra'pruno** di Lamporecchio (PT). Ci presentiamo e conosciamo **Matteo e Tiziana**. Gli chiediamo da dove vengono, dalla Toscana.

Tito è molto esperto, conosce l'olio e il procedimento della raccolta delle olive, annuisce e partecipa alle domande mentre Matteo ci racconta del loro olio e di come si raccolgono le olive:

Tito: *"Anche noi abbiamo le olive in Toscana, vicino a Volterra, ma l'anno scorso gli ulivi si sono ammalati"*.

Anche Matteo ha raccontato che può capitare che gli ulivi si ammalinino.

Maite fa tante domande su come viene fatto l'olio: *"Cosa ci mettete dentro?"*. Matteo risponde che non mettono nulla dentro ma solo le olive.

L'OLIO
POTREBBE
ESSERE
CONSIDERATO
UN SUCCO DI
FRUTTA

Tiziana risponde a tutte le domande e ci racconta come fanno l'olio quando portano le olive al frantoio. Ci fa inoltre riflettere sul fatto che l'oliva è un frutto, quindi l'olio potrebbe essere considerato un succo di frutta. I bambini sono d'accordo con lei. A quel punto ci offrono di sentire in un bicchierino il profumo dell'olio e di assaggiare dei pezzettini di pane intinti nel bicchiere versato nel piatto. I bambini assaggiano e contemplan il colore verdissimo.

L'olio gli piace e consumano quasi tutto il pane e l'olio nel piatto offerto.

I bimbi grandi raccontano che capita che il pomeriggio facciano merenda con pane e olio mentre i piccoli scrutano con le lenti d'ingrandimento le ultime fette di pane! Dicono che l'olio gli fa venire sete.

Prima di lasciare lo stand, Matteo ci mostra come impaglia una sedia con dei rami intrecciati. I bimbi restano incantati, si avvicinano e toccano il fieno bagnato intrecciato, mentre prendiamo gli ultimi appunti e le foto. Poi beviamo dell'acqua prima di andare all'altro stand.

Arriviamo da **Marco e Elena** che tiene in braccio la loro piccola bambina Olivia. Si chiamano **Sanapu** e vengono dalla Sicilia, da Modica (RG) dove producono marmellate e confetture. Ci presentiamo e iniziamo ad intervistare Marco che ci racconta che hanno portato le marmellate di agrumi. I bambini dicono che a loro piace la marmellata di fragola, gli domandano se c'è, ma Marco risponde che non è stagione di fragole. I bimbi annuiscono dicendo che **ci sono a primavera**.

Marco ci racconta della loro marmellata di arance. I bimbi chiedono di poterla assaggiare. Prendiamo appunti delle risposte e facciamo le foto, mentre gli altri guardano i dettagli delle fette di pane con la marmellata di arance. Notiamo che ci sono dei puntini più scuri, chiediamo a Marco che ci spiega che loro mettono anche la buccia, per renderla più buona. Tutti i bimbi assaggiano ma dicono i grandi **senza offendere nessuno ma a noi non piace**. Il sapore aspro non convince.

Domandiamo della marmellata di cipolle che vediamo sul banco, ma preferiamo non assaggiarla.

Marco ci mostra le carrube del loro terreno. Elena ci racconta che stanno studiando una ricetta segreta con le carrube e ne regala una a testa ai bambini.

Studiamo la carruba e scopriamo che fa rumore se la muoviamo.

Chiediamo **che vuol dire Sanapu** e ci spiegano che in **dialetto** vuol dire **senape**.

Ci dicono inoltre che tutto quello che producono è senza plastica e che Sanapu sono loro come famiglia e che sono una piccola squadra. I bambini salutano anche Olivia che li guarda e sorride. Torniamo al baretto dove i bimbi grandi completano i blocchetti degli appunti, mentre i piccoli disegnano le sagome delle carrube, poi finalmente decidiamo di assaggiarne una, tutti la proviamo, ma non convince.

**SANAPU
IN DIALETTO
VUOL DIRE
SENAPE**

IL RUMORE DELLE CARRUBE

QUANDO LE SCUOTI I SEMI SBATTONO

ANCHE UN PESCE GROSSO VA NEL VASO

Due bambine di 3 anni e mezzo e una di 5 anni,
un barattolo con pesce,
un pescatore.

**MEZZ'ORA
È
TANTISSIMO**

Giorgia: Che pesce è?

Bimbe: **Sgombro, e poi nel barattolo c'è l'olio, io lo so perché ho le olive, le conosco.**

Nel barattolo ci sono delle scaglie, la testa va sotto.

- **No la testa non c'è, per questo anche un pesce grosso sta nel vaso.**

- **E' vero la faccia non c'è, ci sono solo delle fette di pesce senza faccia.**

- **Il pesce vive nel mare, nel mare scuro.**

Tano: Questo pesce vive nel mare Mediterraneo. I pescatori pescano il pesce. Poi si prende una pentola con acqua e sale...

Bimbe: **Sì perché con il sale diventa più buono**

Tano Urzi, pescatore: Si fa bollire l'acqua, come per fare la pasta, per mezz'ora...

Bimbe: **Mezz'ora è tantissimo, così** (con le braccia indicano la quantità)

Tano: Si spegne il fuoco e si lascia in acqua per un'altra mezz'ora, fino a quando l'acqua non si è raffreddata, si tira fuori il pesce e lo si mette a sgocciolare per due o tre ore. Quando è freddo si tolgono la testa e gli scarti, si taglia a metà in due grossi filetti.

Bimbe: **Si deve togliere la pelle, le spine, la lisca e le pinne.**

Tano: Se abbiamo un pesce grosso facciamo 4 filetti, se il pesce è piccolo ne facciamo solo 2.

Mettiamo i filetti nel vaso, olio, tappo, chiudiamo.

Bimbe: **Se non chiudiamo il pesce va fuori.**

Tano: Facciamo bollire il vaso in acqua.

Giorgia: Che pesci conoscete?

Bimbe: **il pesce palla, il pesce spada, il salmone, i polipi, il tonno, le sardine, le acciughe.**

Questi pesci si cucinano in modi diversi.

IL SUCCO D'UVA È PIÙ BUONO. POSSO ASSAGGIARLO ANCORA?

Succo di mela o di uva? Si capisce dal disegno!

Con **Paola di Terra d'Arcoiris**

Bimbe: *Assaggiamo il succo rosso, buono! Ha sapore di uva. Per farlo si prende l'uva, si frulla e si mette in bottiglia, si mette l'etichetta e si assaggia come facciamo noi.*

Nell'etichetta si scrive che c'è l'uva.

Paola: in realtà l'uva passa in una pentola dove rimangono solo i chicchi, vanno in una strettoia e fanno uscire il succo. Questo succo viene messo in una grossa botte di rame e il giorno dopo in bottiglie di vetro. Le bottiglie poi devono quasi bollire a 80° per 20 minuti.

- Assaggiano anche il succo giallo

Giorgia: Che succo è?

Bimbe: **Succo di mela**

Giorgia: Da cosa lo capite, dal sapore, dal colore o dal disegno sull'etichetta?

Bimbe: **Dal disegno, guarda!**

- Il succo d'uva è più buono, posso assaggiarlo ancora?

**NELL'ETICHETTA
SI SCRIVE CHE
C'È L'UVA**

RIMI

E LA CULTURA MATERIALE

Sono stato l'accompagnatore di Rimi. Ci siamo diretti verso lo stand di **Granja Farm**, azienda vitivinicola e qui ci siamo approcciati al miele, altro loro prodotto di punta. Tra le due tipologie proposte (millefiori e castagno) **ha vinto** il primo, anche se **si attacca tutto** rispetto al secondo. Molto più dolce e buono. La presentazione dell'alveare no, non ha suscitato reazione: Rimi era più interessato all'assaggio che alla vista dell'origine del prodotto. Caduta libera invece per la l'altra proposta rappresentata dall'aceto descritto come **schifosissimo** al gusto e all'olfatto. Come ultima tappa ci siamo fermati all'esposizione adiacente attirati dal profumo dei molti prodotti cosmetici. Rimi è stato in grado attraverso l'olfatto (e qualche aiuto) di riconoscere un sapone agli agrumi, un olio essenziale alla lavanda e una crema per il viso alla camomilla. Il **clou** è stato un sapone a forma di orsacchiotto di cui non ha notato l'odore ma che ha fotografato mettendo molta attenzione nella composizione. Tutto si è concluso al Baretto con un laboratorio di disegno dove i bambini hanno riportato l'esperienza sui fogli attraverso penne, pennarelli, matite, adesivi e un pizzico di fantasia.

Ciao, siamo dei piccoli giornalisti possiamo farti delle domande? Quanto tempo ci vuole per fare un formaggio? Chi raccoglie il formaggio? Possiamo assaggiare? Ma le croste dei formaggi non sono tutte uguali? La crosta posso mangiarla? E questi funghi chi li ha raccolti? Posso guardare con la lente d'ingrandimento il formaggio e i funghi? E quel barattolo di miele? Io una volta ho mangiato il formaggio con il miele, posso provare anche qui?

CHI RACCOGLIE IL FORMAGGIO?

Al banchetto del formaggi con Camillo

Abbiamo assaggiato tanti tipi di formaggio, dolci, salati, duri, morbidi. Abbiamo scoperto che il formaggio non si raccoglie e che la sua lavorazione richiede molto tempo. Abbiamo mangiato la crosta di alcuni formaggi ed era molto gustosa. C'è stato un formaggio che pizzicava la lingua. Sul banco c'era anche una toma di formaggio che è stata lasciata in un grotta per 24 mesi: lasciare il formaggio in grotta è una tradizione molto antica che si usava fare quando ancora non c'erano i frigoriferi. Si continua a farlo anche oggi perché i formaggi lasciati in grotta per molto tempo sono molto buoni e gustosi. Abbiamo anche scoperto una storia davvero molto strana: ci sono dei batteri che lavorano al freddo e fanno diventare il formaggio sempre più piccolo. Attratti da un barattolo di miele e dal ricordo di uno di noi, abbiamo chiesto di assaggiare il formaggio con il miele. Delizia al palato. Con la lente d'ingrandimento si vedono bene i buchi del formaggio. Abbiamo toccato e preso in mano dei funghi che erano sul banco: li ha raccolti Camillo che ci ha mostrato con grande orgoglio una foto in cui si vede il bagagliaio della sua macchina piena zeppa di funghi porcini.

UN'ARANCIA CI METTE 8 MESI

Quasi come un bambino.

Possiamo farti un'intervista? Quando si raccolgono le arance? Un albero quante arance può avere? Come fai a raccoglierle? Da dove arrivano queste? Quanto tempo ci mette a nascere un'arancia? Quanto è alto un albero di arance? Ma ci sono anche le olive! Fate anche l'olio? Possiamo bere una spremuta di arancia e assaggiare le olive? C'è il nocciolo vero?

Anche stavolta le nostre domande, curiosità e desideri sono stati accolti con entusiasmo e tanta generosità.

Le arance si raccolgono da metà novembre a metà marzo.

Un albero può avere ben 300 arance e si raccolgono dalle 7 del mattino fino alle 15, poi si interrompe perché diventa buio.

Un albero di arancia può essere alto circa 2 metri e si raccolgono con le mani.

Per nascere un'arancia impiega 8 mesi, quasi come un bambino.

Queste arance si chiamano Arance Navel, una particolare famiglia di arance che il signor Giuseppe coltiva in Sicilia a Ribera in provincia di Agrigento.

Se fa tanto freddo le arance diventano più dolci.

Abbiamo bevuto almeno tre bicchieri di spremuta d'arancia.

Buonissima e profumatissima.

Il signor Giuseppe ci racconta che dopo aver raccolto le arance, le spedisce in nave e fanno un lungo viaggio in mare per arrivare a Milano e in altre città.

Nella sua azienda ha anche le olive.

Nelle sue terre coltiva solo arance e olive.

Abbiamo anche assaggiato le olive che non sono però aspre come le arance.

Le olive si raccolgono da novembre a dicembre.

Con la lente d'ingrandimento abbiamo osservato il nocciolo dell'olivo e l'arancia tagliata a metà. Il nocciolo aveva ancora un po' di oliva attaccata e si vedevano tutti i pezzettini, nell'arancia invece si vedeva l'acqua.

Queste istituzioni, questi politici e questi funzionari stanno elaborando un progetto che rischia di portare presto ruspe, cemento e asfalto tra Vigevano, Magenta e Abbiategrasso.

Un primo tassello di un processo più ampio che si chiama Tangenziale Esterna Ovest Milanese, la TOEM, che segue le altrettanto inutili e

OLIVIA

