

A scuola dai nonni



Una passione per l'arte!

ISABELLA MASTROGIACOMO

La passione di mia nonna Isabella per la pittura e per il cucito, nata oltre 60 anni fa, continua ancora oggi. Tutto inizia sui banchi di scuola dove le ragazze, oltre alle materie che noi ora studiamo, imparano anche a ricamare, cucire e lavorare all'uncinetto. Sin da subito lei si rende conto che le piace molto realizzare quei lavori, quindi inizia a farli anche nel suo tempo libero e diventano una vera e propria passione; ogni volta che ne realizza uno si sente felice e, a lavoro concluso, le brillano gli occhi.

Con il passare del tempo la sua passione non si affievolisce, anzi diventa sempre più forte.

Nel momento in cui si sposa e ha i suoi quattro figli inizia a modificare la tipologia delle sue creazioni: mentre prima ricama o dipinge, ora costruisce pupazzi e cuce vestitini all'uncinetto. La sua più grande gioia è vedere i suoi bambini divertirsi mentre stringono felici i loro pupazzi.

Ovviamente non realizza soltanto regali per loro, ma per tutti coloro che conosce e questo le dà un senso di serenità. Molti le consigliano di vendere i suoi lavori ma lei non sarà mai d'accordo. Il suo più grande compenso è quello di rendere felici gli altri, i soldi non le interessano!

E ora eccomi qui, accanto a lei, che mi insegna tutto quello che sa fare. Vederla lavorare è un vero e proprio incanto: seduta nel suo "laboratorio" realizza prima uno schizzo su carta di ciò che vuole realizzare, poi inizia a costruirlo. Utilizza perlopiù materiali scelti specificatamente per quella creazione, ma anche qualcosa di riciclato. Il risultato finale ovviamente non è mai identico allo schizzo realizzato in precedenza, ma comunque bellissimo.





L'ANTICO FORNO: IMPEGNO E PASSIONE PER UN SOGNO CHE SI REALIZZA

MICHELA LA TORRE

Distese sconfinata di grano maturo nella Murgia barese ai confini con la Basilicata nell'ampio territorio altamurano, pronto per poter essere trasformato in farine di semola, di grano duro, tenero, da cui poi si darà forma al pane denominato DOP, prodotto caratteristico del nostro territorio conosciuto in tutto il mondo. Nel centro storico di Altamura, nei pressi di Porta Matera troviamo l'Antico Forno, dove il profumo e la fragranza dei prodotti, frutto di ricette custodite gelosamente, ti trasportano in un mondo ormai passato fatto di cose semplici e buone. La storia dell'Antico Forno inizia molti anni fa, quando un uomo decide di risollevarne le proprie sorti, diventando artefice del proprio destino, dimostrando agli altri le sue capacità e la sua voglia di farsi largo in un momento storico difficile, dove il lavoro era poco e le disponibilità erano limitate.

Quell'uomo è mio nonno che grazie alla sua forza di volontà ha creato la sua attività dal nulla, accompagnato da mia nonna, unica donna della sua vita. Prima di diventare fornaio, lavorò per qualche tempo in un negozio di fiori. Era molto giovane, aveva solo dieci anni. Dopo questa breve esperienza decise che quel lavoro non era adatto a lui così si fece assumere come apprendista in un forno.

Lavorando prima per conto di altri, in modo da imparare il mestiere (o meglio come si dice da queste parti "rubare" il mestiere), e poi mettendosi in proprio all'età di vent'anni, è riuscito a trasformare la sola forza lavoro in qualcosa di concreto. E' il sogno che si realizza: un'attività produttiva tutta sua. I miei nonni, sin da quando si sono sposati hanno sempre lavorato insieme.

La loro giornata inizia all'alba quando impastano acqua e farina usando il metodo tradizionale che prevede l'utilizzo del lievito madre. L'impasto viene messo a lievitare per quattro ore. Nel frattempo viene ravvivata la brace e portato il forno alla giusta temperatura. Al termine della lievitazione si dà all'impasto la forma caratteristica a "cappello di prete" e lo si inforna.

Fare il pane è come plasmare l'argilla, mani grandi, sapienti, segnate dal tempo che danno vita ad un prodotto nuovo partendo dalla materia prima. I loro sono gesti rituali, ancestrali, scanditi solo dal ticchettare dell'orologio. Il tempo scorre lento durante le dure ore di lavoro ma il prodotto finito regala, ogni volta, una grande soddisfazione a chi lo produce e a chi lo degusta.



Per creare un documento di qualità professionale, Word fornisce schemi per intestazione, piè di pagina, frontespizio e casella di testo che si integrano tra loro. Per esempio, si può aggiungere una copertina abbinata all'intestazione e alla barra laterale. Fare clic su Inserisci e quindi scegliere gli elementi desiderati dalle diverse raccolte.

Temi e stili saranno in linea con il documento. Fare clic su Progettazione, scegliere una nuova combinazione di temi, immagini, grafici e elementi grafici SmartArt che si abbinino al nuovo tema. Quando si applicano gli stili, i titoli cambiano in base al nuovo tema.

Il video offre un modo efficace per dimostrare la propria teoria. Quando si fa clic su Video Online, è possibile incollare il codice di incorporamento del video da aggiungere. È anche possibile digitare una parola chiave per cercare online il video più adatto al documento.

Non ci sono tempi prestabiliti di cottura pertanto è fondamentale l'esperienza per capire quando il pane è pronto per essere sfornato.

Appena si entra nel panificio si viene pervasi dall'odore del pane; l'ambiente è rustico e tradizionale

Le pareti sono rivestite di legno il che consente di creare un'atmosfera avvolgente. L'ambiente, apparentemente, può sembrare spartano poiché non sono presenti suppellettili vistose ma riesce ugualmente a trasmettere calore anche grazie a quello che potremmo definire l'indiscusso protagonista dell'Antico Forno: il pane.

La caratteristica che colpisce maggiormente è l'imponente forno a legna con la sua fiamma ardente da cui ogni giorno si sfornano i prodotti tipici della tradizione altamurana.

Il forno è sempre stato a conduzione familiare, in quanto, sin da piccoli i miei zii e mia mamma hanno aiutato i genitori nella loro attività pur continuando a studiare.

I miei nonni sono orgogliosi di aver mantenuto viva la tradizione del forno a legna, ormai soppiantato da quelli alimentati dall'energia elettrica e impiegati in una produzione industriale e non di certo artigianale.



I miei nonni, seppur anziani, continuano a lavorare con la stessa passione di un tempo, cercando di tramandare il loro lavoro e la loro storia ai figli e ai nipoti. Sono per me un punto di riferimento e un modello di sacrificio e dedizione a cui ispirarsi.

Affinché si capisca bene di che pasta sono fatti mi preme raccontare un episodio che i miei nonni ricordano con vividezza seppur accaduto all'incirca quarant'anni fa.

I proprietari delle maggiori aziende di panificazione della Città di Altamura di concerto con alcuni politici locali, intesero promuovere la revoca delle licenze di panificazione per conto terzi concesse a suo tempo a chiunque gestisse un forno a legna, vietando di fatto ai fornai, di cucinare il pane per conto delle numerose massaie che impastavano in casa.

Mio nonno per nulla intimorito radunò tutti i suoi clienti e si recò presso il Palazzo di Città per protestare e far valere le proprie ragioni e quelle dei suoi clienti, bloccando sul nascere quell'atto amministrativo che avrebbe avuto conseguenze nefaste qualora avesse trovato accoglimento. Ogni volta che mi trovo davanti a qualche difficoltà, mio nonno mi dice:

"La vita è una lotta continua, chi si ferma è perduto"

lui nella sua vita ha dovuto affrontare moltissime difficoltà ma non si è mai arreso pertanto rappresenta per me un simbolo di resilienza



LA VITA DEL MIO BISNONNO: L'ESPERIENZA DELLA GUERRA IN RUSSIA

PIERFRANCESCO CHIRONNA

Il mio bisnonno, Sergio Pinto, nacque il 3 luglio 1922 ad Altamura, era il maggiore di sette figli, per questo già da piccolo aiutava nella “masseria” di famiglia ed istruiva i suoi fratelli, svolgeva incarichi di vario tipo: pascolava le pecore, dava da mangiare agli animali ed altre faccende, anche se erano lavori faticosi, mio nonno era felice: gli piaceva l'aria di campagna, la compagnia degli animali, la tranquillità che si respirava in quell'ambiente, era circondato dalla bellezza e dalla felicità.

Nel 1939 iniziò la Seconda Guerra Mondiale e 3 anni dopo, nel 1942, all'età di 20 anni, venne spedito sul fronte russo assieme ad altri soldati. Prima della partenza mio nonno salutò i genitori con un abbraccio, diceva anche che si era lasciato sfuggire qualche lacrima: del resto non sapeva se sarebbe riuscito a tornare o meno, ma lui è sempre stato un ottimista, uscì di casa a testa alta, sicuro che sarebbe andato tutto per il meglio, ma il dubbio non lo abbandonò mai...

Arrivato a destinazione, tremava per il freddo e la paura, lui il fucile l'aveva usato solo per scacciare o uccidere gli animali che minacciavano la fattoria, ma mai contro un essere umano, sapeva che era suo dovere, si fece coraggio ed assieme agli altri cominciò a vagare per i gelidi territori russi.

Quando raccontava questa storia diceva sempre che ricordava quei momenti come se li avesse appena vissuti, raccontava le emozioni provate e non tralasciava nemmeno il più piccolo dei dettagli, parlava addirittura di come quella macchia era finita sulla sua divisa, o quanto soffriva alla vista di tanta violenza.

Mi è rimasto impresso un momento particolare: mentre camminava assieme ai suoi compagni due palle di cannone tolsero la testa a due di loro, quei corpi senza testa continuarono a camminare per un altro po' di tempo, fino a quando piano piano si accasciarono a terra, lasciando la testa staccata lontana da loro. Mio nonno rimase totalmente paralizzato, sotto shock, non sentiva più il peso delle gambe, la vista si annebbiò, anche i compagni non riuscirono a muoversi per un po' di tempo, tant'era la paura e lo stupore, in senso negativo, provati in quel momento, quest'evento me lo ricordo così bene perché è l'evento di cui lui parlava con più orrore, ancora vivido nella sua mente e che sicuramente tante notti riviveva negli incubi.

Qualche giorno dopo l'imbarco, la stanchezza e la fame si facevano sentire molto fortemente, a mio nonno tornarono il dubbio e la paura: sarebbe riuscito a tornare a casa ed a riabbracciare i suoi cari? Oppure sarebbe perito in quella fredda terra? Ma lui non si dava per vinto, con coraggio e determinazione avanzava assieme ai suoi compagni, pronto a tutto pur di sopravvivere e tornare alla sua amata “masseria”.

Mesi dopo erano rimasti in pochi, mio nonno era contento poiché era riuscito a sopravvivere, ma allo stesso tempo era triste per i compagni perduti, gli ultimi ancora in vita, tra cui lui, vennero tutti catturati e portati in una prigione russa. Mio nonno non si diede mai per vinto, anche se era terrorizzato all'idea di ciò che gli sarebbe potuto accadere in quel luogo orribile, lui era anche pieno di sicurezza e coraggio ed era determinato ad uscire, a tutti i costi.

Il giorno dopo la cattura ci fu un'evasione di massa e ne approfittò: uccise la guardia della sua cella, gli prese la chiave e si unì all'evasione, diceva sempre che quegli attimi gli sembrava che scorressero velocissimi, forse perché la paura aveva lasciato spazio all'eccitazione ed al coraggio. Fu uno dei pochi che riuscì ad uscire vivo, diceva sempre che si riteneva molto fortunato, nonostante gli avessero sparato alle gambe. Dopo questa vicenda mio nonno ebbe difficoltà a camminare, ma questo per lui fu un problema grave solo durante la vecchiaia, in gioventù aveva imparato a convivere.

Riuscì a tornare in Italia verso l'inizio del 1943 e si unì ai Partigiani di Pavia fino alla fine della guerra, in un modo o nell'altro lui difese sempre la Patria, sia prendendo parte ad una campagna nella gelida Russia, sia unendosi agli onorevoli Partigiani, difese sempre la sua cara Italia.

Quando il conflitto cessò, mio nonno tornò a piedi ad Altamura, fu un viaggio stancante ma diceva sempre che, a compensare la stanchezza, c'era la meraviglia delle città da lui visitate. Arrivò a casa a Natale, quasi come se fosse destino che passasse le festività natalizie assieme alla famiglia. Aveva una barba lunga e capelli ancor più lunghi ed i vestiti pieni di neve: il calore familiare, la gioia travolse tutta la casa e la scaldò. Finalmente, dopo ben 3 anni, mio nonno riabbracciava i suoi cari, la felicità provata da tutti, specialmente da mio nonno, era indescrivibile, fiumi di lacrime scorsero e tutti piansero per il suo ritorno.

Tornato a casa, riprese anche a dare una mano nella sua amata masseria.

Sei anni dopo, il 22 settembre 1951, si sposò con un matrimonio combinato e andò a vivere con sua moglie, ovvero la mia bisnonna Gemma, in una masseria tutta sua: i due si amarono incondizionatamente per ben 67 anni.

I miei nonni ebbero 5 figli, 4 maschi ed una femmina, il primo figlio, ovvero il mio prozio Pietro, nacque nel 1952, l'anno dopo il matrimonio, mia nonna Teresa invece nacque nel 1954, il mio prozio Donato nacque nel 1961, il mio prozio Carlo nacque nel 1968 ed infine il mio prozio Vito nacque nel 1973, alla nascita di ogni nuovo figlio mio nonno e mia nonna erano travolti da un'immensa gioia: la famiglia aveva un altro componente.

Hanno insegnato ai figli tutto ciò che sapevano sulla campagna; lui diceva sempre che quando spiegava queste cose era emozionato, perché si ricordava di quando i suoi genitori le avevano insegnate a lui. Infatti gestivano tutti insieme un'azienda agricola, l'orgoglio di mio nonno e mia nonna in campo lavorativo. Quando tutti i figli andarono a vivere da soli, i due decisero di chiudere l'azienda, per godersi la vecchiaia.

A scuola dai nonni

Da allora fecero innumerevoli viaggi, ad esempio andarono a Miami per visitare mio zio Donato, che si era trasferito lì, poi ogni estate andavano al mare con mia nonna ed i fratelli (dopo la mia nascita decidemmo di andare solo io, mia nonna e loro) e si godevano il sole sulla spiaggia di giorno e la brezza fresca la sera. Ogni nuovo viaggio era una nuova esperienza e loro erano sempre pronti a vivere una nuova avventura: l'età non spaventava né frenava nessuno dei due.

Dopo la morte della mia bisnonna nel 2018, lui ne fu distrutto: da allora divenne triste, la sua casa era diventata vuota, ma le nostre visite lo rallegravano sempre, diceva che, ogni volta che andavamo a trovarlo, il sorriso gli tornava sul volto; quell'anno e l'anno dopo non venne con noi al mare.

Gli ultimi due anni di vita furono i più difficili per lui, era riuscito a superare l'idea delle atrocità vissute in Russia anni prima, ma non riuscì mai a superare il vuoto lasciato dalla morte della donna che aveva amato per più di 65 anni, ma a fargli compagnia c'erano i figli, i nipoti ed addirittura i pronipoti, tutta la sua famiglia gli stette vicino in quel difficile periodo e lui ne era tanto rasserenato e contento.



I RICORDI PIÙ BELLI

KAPLLAN ELMADHI

Credo di ritenermi fortunato perché ho avuto la possibilità di vivere e, anche in modo intenso, il rapporto con i miei nonni e di tutti e quattro conservo dei ricordi nella mente. Ho, forse, amato di più quelli paterni in quanto li ho vissuti in maniera più costante, anche quotidiana e quando se ne sono andati, ho perso due radici fondamentali della mia vita.

Mi ricordo di quando ero piccolino quando andavo a giocare al parco e se non mi ci portavano i miei nonni non sarei potuto andare. Del nonno paterno ho pochi ricordi, purtroppo: mi ricordo che mi chiamava con dei soprannomi divertenti come "cucciolino", "soldatino". Viveva una vita molto dura sin da bambino in quanto non usciva quasi mai a causa dello studio, all'età di 18 anni decise di partire dall'Albania per l'Italia per lavoro: era costretto a lavorare 7-8 ore al giorno per sfamare la propria famiglia. Dopo qualche anno i miei nonni materni decisero di emigrare e di avere una vita meno dura, si aiutavano l'un con l'altro, fecero un viaggio della speranza. Mio nonno era un uomo speciale, mio padre ne parla poco, ma me lo ricorda sempre mia madre.

Mio nonno materno quando ero piccolo mi portava a passeggiare, mi raccontava l'unica storia che sapeva, mille e mille volte, tagliava il cocomero come solo lui sapeva fare, mi raccontava della sua guerra. Passarono molti giorni dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, in cui molti uomini persero la vita, al fine di proteggere il proprio Paese. In quegli anni si seminava il caos, si sentivano urla di bambini, donne, anziani per le strade della Città. Per tutti gli uomini le giornate erano dure, si combatteva per poter portare il pane a casa. Oggi io, pensando a quei momenti duri raccontati da mio nonno, comprendo di più i loro sacrifici, apprezzo di più la mia esistenza. Dopo solo due mesi di missione in guerra, lo ritrovarono in fin di vita. Poco distante dall'accampamento videro che nella mano sinistra portava con sé un rotolo con tutte le informazioni riservate, venne immediatamente mandato in infermeria per colpa di alcune ferite da arma da fuoco, li incontrò una donna che lo aiutò a superare quella lunga tragedia e decise di sposarla.

Ricordo il profumo, i vestiti, il modo di camminare e soprattutto ricordo l'ultimo abbraccio che mi diede, senza sapere che sarebbe stato l'ultimo. Di lei ho un video girato con la cinepresa in cui cammina verso il sole, si volta, saluta con la mano e riparte. Mi fa male ancora oggi la sua assenza, ancora oggi vorrei averla avuta vicino.

La mia nonna paterna che si trova in Albania, ospitava sempre tutti al mare in uno dei tre mesi estivi, e grazie a lei ho imparato a nuotare perché era una campionessa di nuoto, vinse molte medaglie e molti premi da giovane. Mia nonna veniva presa in giro perché era l'unica ragazza che faceva nuoto e non giocava con il resto della sua classe. Ogni volta che mia nonna passa davanti alla scuola si ferma e inizia a ricordare il suo passato.

Una volta mi disse:

“ Non lasciare che nessuno distrugga i tuoi sogni perché tu sei padrone di te stesso, allenati ogni giorno, non mollare mai, la ricompensa sarà più ricca”.



UNA FAMIGLIA...UNITA DALLA CREATIVITÀ

CARLOTTA ZACCARIA

In una delle tante stradine tipiche altamurane, subito dopo aver girato l'angolo, si trova una delle attività tra le più affascinanti che caratterizzano la nostra città: un laboratorio orafa in cui tre generazioni collaborano in sinergia per creare preziosi che accompagnano la vita di molti ricordando eventi e momenti unici della propria vita. Creato da mio zio che per il suo ciuffo ribelle da ragazzo veniva soprannominato Giargiuffo e così legò il nome della bottega a questo vezzoso epiteto.



A soli 14 anni iniziava ad avvicinarsi a questo mondo lavorando nella gioielleria di mia nonna e dopo pochi anni decise di creare un proprio laboratorio iniziando a creare semplici braccialetti con oro e rami d'ulivo che sgrossavano con l'aiuto di mio nonno e modellavano su coni di ferro prima di metterli nel forno per indurirli con l'aiuto di smalti e che poi univano con i diversi metalli creando ogni volta modelli diversi. Sono sempre stata affascinata da quel luogo, piccolo e accogliente, in grado di produrre qualcosa di così speciale.

Osservavo e cercavo di capire come una semplice lastra di oro potesse diventare il ciondolo della mia collana preferita. Accolta sempre dai sorrisi dei miei zii concentrati sempre in diverse attività, mi sedevo al bancone e immaginavo di creare un bellissimo anello circondando il mio dito con del filo di ferro, sperando un giorno di poter creare qualcosa anche io.

Ho sempre amato andare in laboratorio perché in qualsiasi momento della giornata trovavo sempre un volto familiare, gioioso e spensierato, come se il laboratorio fosse in grado di regalare un po' di leggerezza.



Le pareti di tufo antico che un tempo ospitavano un calzolaio e una famiglia sono in grado di trasportarmi in un mondo parallelo e magico.

Il laboratorio è un posto in cui le persone vanno per rendere reale un desiderio, ed è l'insieme dei desideri dei clienti nascosti tra le vetrinette, sul bancone che trasmettono gioia.

Oltre alle sensazioni che quel luogo mi trasmette, il vero motivo che mi lega a quel posto sono le persone che ci lavorano. A partire da mia nonna che era sempre stata vicino al mondo dei gioielli con la sua gioielleria, occupandosi solo della vendita fino all'età di 70 anni, momento in cui, inizialmente per aiutare i miei zii, si è riavvicinata e ha dato nuovo impulso a questo mondo organizzando i primi passaggi ossia la microfusione, tecnica in uso dall'antichità tramite la quale si creano stampi di cera che danno la forma al gesso nel quale confluiscono i materiali preziosi dando vita, in forma grezza, ai gioielli.



Spesso trovo anche mio nonno che osserva con attenzione, amante anche lui della manualità, ricordando di quando aiutava con i rametti d'ulivo e cercando di capire come usare i macchinari o magari cercando di trovare l'ispirazione per una delle sue creazioni. Oltre loro ci siamo anche noi che siamo i più piccoli della famiglia, i miei cuginetti che passano le giornate osservando i più grandi e facendo tante domande, mio cugino che affianca il padre con uno sguardo di ammirazione imparando ogni piccolo segreto del lavoro, io che in estate vado a dare un piccolo aiuto smaltando e lucidando.

È l'area di famiglia che spinge a tornare lì ogni volta, l'odore di caffè a metà mattinata, il postino del quartiere che passa per un saluto veloce e il resto della famiglia che entra velocemente per un saluto sapendo sempre di trovare qualcuno con cui parlare degli impegni della giornata.

È questo che rende speciale il laboratorio per me, la mia famiglia. Anche se iniziarono con semplici creazioni, la loro voglia di migliorare ha reso possibile realizzare degli oggetti per persone come il Papa e il presidente della Repubblica, per aziende come Ferrari e Ducati. Ed è da sempre per tutti noi motivo di grande orgoglio, da piccola mi stupiva vedere come un piccolo negozio in un posto quasi nascosto della città fosse riuscito a farsi conoscere da molte persone e questo mi ha fatto capire che anche se si ha poco o si parte dalla base, non bisogna mollare ma continuare a seguire il proprio obiettivo.



PUNTI DI VISTA GENERAZIONALI

ANTONIA SARDONE, LUCIA LOGLISCI

A che età il tuo primo amore?

NONNA: a 24 anni.

IO: a 15 anni

- **Racconta la tua esperienza**

NONNA: Mi stavo occupando delle faccende domestiche e accanto al mio palazzo si stavano svolgendo dei lavori. Mi recai fuori dal balcone per scuotere la tovaglia e mi accorsi di un ragazzo che puntualmente mi guardava: ciò che mi colpì furono i suoi occhi azzurri e i suoi capelli color oro. Fu un colpo di fulmine. Il giorno seguente uscii di casa per andare a fare la spesa e lui mi fermò per chiedermi come mi chiamassi e se nel tardo pomeriggio potessimo incontrarci in villa. Io, super emozionata da questa richiesta, rimasi in silenzio per pochi secondi e infine accettai. E da quell'incontro scoppiò tra di noi l'amore, un amore così tanto forte che ci portò al matrimonio dopo poco tempo.

IO: Il mio primo amore l'ho conosciuto su Instagram: lui iniziò a mettere "like" a tutti i miei post e subito dopo mi contattò. Dopo un po' di scambi di messaggi, mi chiese se potessimo vederci il giorno seguente. Quella sera mi venne a prendere in moto dietro l'angolo di casa in modo tale che i miei genitori non mi potessero vedere. Fu una serata stupenda, ci divertimmo molto e ci scambiammo il nostro primo bacio: per la prima volta provai la faticosa sensazione delle farfalle nello stomaco. Dopo circa venti giorni mi chiese di fidanzarci e di lì cominciò la nostra storia d'amore. Purtroppo dopo quasi tre mesi la nostra storia arrivò al capolinea per delle stupide incomprensioni.

- **Dopo quanto tempo ti sei sposata e secondo te dopo quanto tempo è giusto arrivare a un decisione così importante?**

NONNA: Mi sono sposata dopo sei mesi dal fidanzamento, sempre all'età di ventiquattro anni. Secondo me se si prova un amore così forte e si è tanto convinti della persona accanto, non occorre aspettare tanto.

IO: All'età di diciassette anni sono fidanzata, però l'idea del matrimonio mi è fin troppo lontana. Credo che una decisione del genere si debba prendere una volta raggiunta una certa autonomia.

- **A che età sei entrata nel mondo del lavoro?**

NONNA: Ho iniziato ad occuparmi del lavoro all'età di 14 anni.

IO: Per adesso mi occupo solo dello studio, però precedentemente ho fatto animazione per bambini.

- **Racconta in generale la tua esperienza**

NONNA: Per motivi economici familiari i miei genitori, anche se piccola, mi mandarono in Germania dove risiedeva una mia zia che mi avrebbe ospitata per dormire. Lavoravo in un'industria tessile per dieci ore al giorno, senza pause, tornavo la sera a casa dalla mattina presto. All'inizio non è stato facile, sia per quanto riguarda la lingua, difficile da comprendere, sia per la difficoltà fisica. Ammetto che grazie a questa esperienza, all'inizio faticosa, mi sono responsabilizzata e resa indipendente precocemente; e di questo ne vado molto fiera. Mia sorella, invece, fu mandata in convento per gli stessi motivi.

IO: La scorsa estate ho fatto da mascotte per alcune feste dei bambini. E' stato molto divertente perché mi ha sempre affascinato lavorare con i bambini

- **Ti frequentavi e/o ti frequenti con gli amici?**

NONNA: All'epoca avevo solo un'amica che abitava accanto a casa mia, con la quale trascorrevamo del tempo solo il fine settimana. Ci sedevamo sulle panchine della villa e, dopo esserci raccontate cosa avessimo fatto durante la settimana, ritornavamo alle nostre case. Adesso io e mio marito usciamo la domenica per andare a messa e per fare visita ai nostri parenti.

IO: Tutti i giorni trascorro del tempo con il mio fidanzato, invece il fine settimana ci incontriamo con i nostri amici per andare in pizzeria o per una semplice passeggiata

- **Raccontaci un aneddoto della tua vita che ti è rimasto impresso**

NONNA: Ricordo che quando avevo cinque anni, un cugino di mia madre, partito in guerra, non faceva ritorno per più di un anno e tutti credevano che fosse morto. Un giorno, la zia di mia madre, ormai rassegnata alla perdita, mentre svolgeva le sue faccende domestiche, fu avvisata da un vicino che suo figlio era vivo e stava facendo ritorno. Dopo poche ore di attesa, vide arrivare il figlio senza vestiti addosso e malnutrito. La madre abbracciò il figlio, credendo che fosse un miracolo.

IO: Ricordo che un giorno uscita da scuola si creò un assembramento intorno ad un ragazzo timido per prenderlo in giro e io e le mie compagne intervenimmo per difenderlo e di ciò ne vado ancora fiera.

IL DOLCE: SAPORE DELLA TRADIZIONE

CAROL TANCREDI

Altamura è una cittadina ricca di tradizioni culinarie, famoso è il pane. Meno famose sono le “tette delle monache”. Esse sono chiamate così per la loro forma caratteristica ; sono farcite con della tradizionale crema chantilly



preparata con panna e crema . Le “tette delle monache” dette anche “sise” o “sospiri” nascono nel 1500 nel monastero di Santa Chiara ad Altamura. L’origine del nome è incerta: secondo alcuni una suora sbagliò il pan di Spagna e in seguito

un passante le definì “le minne de le suor”, secondo altri furono preparate in onore di Sant’Agata alla quale fu rimesso il seno per punizione.

La ricetta, nel corso del tempo, fu custodita gelosamente dalle famiglie che possedevano una pasticceria come, per esempio, la mia. Nel secolo scorso mio nonno, al ritorno dalla Seconda Guerra Mondiale avviò l’attività della pasticceria, le cui protagoniste furono proprio le “tette delle monache”: delizie e golosità per tutti. Perfezionando la crema Chantilly, custodendone gelosamente la ricetta che poi ha tramandato a mio padre e a mia madre e che ora loro cominciano a condividere anche con noi, nuova generazione del terzo millennio, che nella pausa estiva aiutiamo in pasticceria. La mia famiglia ha deciso di immergersi nel mondo dei dolci tutta unita dalla passione per la pasticceria, dall’intraprendenza e dalla creatività. Hanno inizialmente lavorato per altri e, una volta acquisiti i segreti del mestiere, si sono messi in proprio. Sono accomunati da una forte etica del lavoro e da una grande passione per la pasticceria. Vengono preparate rigorosamente ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione.

I NATALI IN FAMIGLIA

ANTONIA SARDONE



Sin da piccola non vedevo l’ora che arrivassero le feste natalizie perché erano caratterizzate da giornate trascorse interamente in famiglia. La famiglia, un luogo con tanto amore, calore e sorrisi spontanei. Per me tali feste cominciano il 23 dicembre, giorno in cui nonna Laura si adoperava per preparare i dolci da lei tanto amati: le “cartellate”.

Un dolce importante per la mia terra, un dolce che con la sua forma intreccia tutte le tradizioni natalizie pugliesi.

Il pomeriggio mi recavo a casa dei miei nonni in quanto adoravo aiutare nonna Laura a impastare, preparare questo dolce o come direbbe lei a pasticciare. E’ sempre stato un momento per me fondamentale perché credo che la felicità sia nelle piccole cose e preparare un dolce assieme ai miei nonni racchiude il mio concetto di felicità.

“Nonna quante cartellate faremo quest’anno?”

“Tania, a nonna, un chilo e mezzo o due chili perché le devo offrire alla signora di fronte, ai suoceri di zia, agli altri tuoi nonni, a mia cognata che mi diede le cime di rapa un po’ di tempo fa, altrimenti che figura ci faccio. “

Si cominciava prima dalla farina, poi con le mani si creava una fontana e si aggiungeva l’acqua, un uovo, l’olio, poi il vino bianco bollente, la scorza del limone e poi si impastava, si divideva in pezzi e si stendeva la sfoglia sottilissima col matterello come la pasta dei ravioli o con la macchina per pasta fresca. Dopo spettava a me il compito di creare la forma di queste cartellate e tutto era accompagnato dalle risate mie e di nonna vedendo nonno che ogni tanto faceva pasticci. In tutto ciò dall’impasto si sprigionava un odore squisito che faceva venire l’acquolina in bocca, lo stesso odore che si spargeva per tutta la casa e le scale.

Successivamente tutte le cartellate erano disposte su una lunga tavolata, con l’aiuto di nonno, si lasciavano riposare tutta la notte e la mattina seguente, alle 6.30, si friggevano e si rendevano ancora più buone o con zucchero a velo oppure con un bagno di vincotto, sempre fatto da nonna con i fichi freschi della campagna di nonno. Nei giorni seguenti, di festa, tutti aspettavamo il momento del dolce che, una volta messo sulla tavola, come per magia scompariva e finiva nelle pance di tutti, nessuno escluso.

L’ultimo Natale, per me, non è stato come tutti gli altri, in quanto impossibilitata a incontrare i miei nonni, a causa della pandemia in corso. In quei giorni sono stata molto triste all’idea che non potessimo rispettare la tradizione come ogni anno, ma spero che quest’anno sia possibile riprenderla e recuperare ciò che abbiamo perso.



NONNA ANTONELLA A SCUOLA DI INFORMATICA

CESAREA PASTORE

I nonni, una risorsa importante per la nostra vita. Ci hanno insegnato molte cose utili per la nostra esistenza, ma nessuno è troppo vecchio per imparare, no? Alla fine con questa pandemia, parlando almeno dal mio punto di vista, è stato un modo per ricambiare gli insegnamenti che mia nonna mi ha dato mentre crescevo, mi ha insegnato tutto quello che so, in quel momento toccava a me ricambiare il favore. Aiutandola in piccole cose, che per me sono normali come accendere un computer e avviare e chiudere le videochiamate. E' stato molto bello vedere lei per la prima volta disorientata di fronte a queste esperienze per lei nuove; per una volta ero io l'insegnante. Ma dopo una o due ore di chiamate chiuse per sbaglio e di minuti muti per colpa del microfono, sono riuscita ad insegnarle tutto quello che so.



Le ho anche aperto un profilo Facebook, ora lo sa "usare", anche se a volte sbaglia, ma può succedere! Ora vedo mia nonna molto più sicura sulle innovazioni tecnologiche e sugli utilizzi di esse, e ora, anche se ci vediamo tutti i giorni, mi fa videochiamate tre o quattro volte al giorno. A volte,

mentre io sto a casa sua e lei la sera va in chiesa, capita che mi chiami perché vuole che io sappia dove si trovi in caso di problemi.

Ho creato un mostro....

LA REDAZIONE AL LAVORO...



Docenti referenti:

Prof.ssa Gianpiera Zaccheo

Prof.ssa Mariangela Digregorio

