



Raphael Bordin
di anni 11
di Borgo Valbelluna (BI)

In collaborazione con



di Mel (BI)



Ha collaborato:

**Maestra
Silvia Cason**
Scuola
Primaria
di Carve (BI)

Un tempo ci si nutriva seguendo l'alternanza delle stagioni perciò non esistevano tanti conservanti



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

QUELLA VOLTA CHE CROLLÒ IL TETTO DELLE SCUOLE A MEL

La natura e l'arte nella Valbelluna nei disegni e nei racconti di Raphael sulle testimonianze e i ricordi del nonno materno

Mio nonno materno, nato a Mel nel 1952, mi ha raccontato che quando era più giovane, verso la fine anni 60, c'era una grande fornace nei pressi delle scuole di Mel che fu poi demolita nel 1979 per costruire un grande condominio.

Mio nonno mi ha parlato anche di quando lui era piccolo: non andava a

scuola lì ma al Palazzo Delle Contesse perché negli anni in cui frequentava le scuole elementari, a Mel al posto delle scuole c'erano dei grandi prati che si estendevano per tutto lo spazio poi, solo negli anni '60, decisero di edificare le scuole. Quando l'edificio fu terminato e poté finalmente ospitare i bambini delle elementari il primo inverno, do-

po un'abbondante nevicata il tetto crollò e i ragazzi dovettero tornare a scuola in piazza a Mel.

Sempre verso gli anni '50 mi ha raccontato che un po' più distante da lì ma sempre a Mel, c'era una chiesa che sconciarono per costruire un cinema che poi nella fine anni 60 chiusero per costruire una sala comunale.



Secondo lui erano molto meglio vivere in quegli anni perché c'era meno traffico e si poteva andare in giro in bici o a piedi più facilmente mentre ora ci sono molti più edifici al posto dei prati e molta meno flora e fauna.

Mi sarebbe piaciuto vivere in quegli anni perché, da come sento parlare il nonno, mi sembra di respirare quell'aria di serenità e spensieratezza che credo oggi abbiamo perso.

Come mangiavano i miei nonni una volta

I miei nonni mi hanno raccontato che quando loro erano piccoli in ogni casa, anche nelle più povere, c'erano almeno le galline; per chi faceva l'allevatore c'erano anche le mucche e maiali. La loro carne serviva sia per nutrirsi sia per essere venduta.

I cibi più golosi che i miei nonni potevano mangiare erano il pane con il burro e lo zucchero o il pane con il burro e



marmellata che ogni famiglia faceva con i propri frutti.

Tutta la frutta e la verdura veniva dai loro orti e dai loro campi. Una volta non c'erano i congelatori e perciò si usavano solo prodotti di stagione.

Durante la settimana si mangiavano soprattutto minestrone e pastasciutte fatte dalle mamme, mentre di domenica anche la carne che era solitamente pollo o spezzatino, con la polenta che era

sempre presente.

Quello che i nonni mi hanno riferito è che il miglior cibo era lo "sbatudin", niente altro che uova le sbattute con lo zucchero, una prelibatezza che davano loro specialmente quando stavano male, dato che è anche un buon ricostituente. D'inverno si uccideva il maiale e si facevano salsicce, luganeghe, cotechino, scorzetti e salami, saladi o salsicce con il fegato, zigalet. Con il sangue di maiale si facevano le torte.

E perciò nonostante i cibi siano più o meno quelli, la differenza da una volta ad adesso è molto evidente. Un tempo ci si nutriva seguendo l'alternanza delle stagioni perciò non esistevano tanti conservanti e ci si adeguava a ciò che la terra offriva in un certo periodo dell'anno ■

© Riproduzione riservata



Lo "sbatudin"