

## FLASH DI RICORDI

Da piccola, con la gerla sulle spalle, andavo a piedi a San Giovanni a vendere le ciliegie in estate e le castagne e nespole in autunno.

Per colazione mangiavo le castagne cotte che venivano preparate il giorno prima.

Il mio papà non raccoglieva le castagne come le raccogliamo noi, ma si arrampicava sulla pianta e prendeva i ricci ancora chiusi, così durante l'inverno avevamo le castagne fresche.

In autunno, la mia famiglia raccoglieva castagne, nocciole e noci, poi col la gerla li portavamo nel fienile a fare essiccare per l'inverno.

A volte facevamo seccare anche le prugne, le mele, le ciliegie e anche i "cornai" per mangiarli in compagnia degli amici in inverno.

D'estate andavamo nei boschi a raccogliere i mirtilli, i lamponi, le fragole e le more.

Quando ero una ragazzina sulle facciate delle stalle avevamo dei telai che sostenevano la vite. In autunno, l'uva che si raccoglieva veniva fatta seccare e poi durante l'inverno si tenevano in tasca i chicchi e si mangiavano come caramelle.

*Delfina, nonna di Sara B.*



Quando ero piccola, all'età di otto anni, nel mese di giugno con i miei otto fratelli, andavo in montagna. Nel pomeriggio, mentre curavamo le mucche nel prato, ogni tanto scappavamo nel bosco a raccogliere more e lamponi che poi mangiavamo a merenda. A volte raccoglievamo le

ciliegie "marasche".

Nelle feste, come il Natale, preparavamo dei biscotti e mangiavamo le noci che avevamo raccolto in autunno.

Conservavamo la frutta, come mele, nespole, nel fieno o nelle foglie; le castagne, invece, ancora verdi si conservavano nei sacchi di tela così la castagna rimaneva morbida.

**Con il tempo e con la paglia maturano le nespole**

*Bortolo e Franca, nonni di Paola B.*