

CHE GELATO!



i LIBRI DEL NOSTRO QUARTIERE.

Comitato Scuola / Italian Education Committee

Funded by: Multicultural Education Co-ordinating Committee, N.S.W. (M.E.C.C.)

This material has been financially supported through the M.E.C.C., although the views expressed are not necessarily those of the committee, the various bodies it represents, or the N.S.W. Minister for Education. Copies may be made of these materials without prior reference to the M.E.C.C. provided only that

- 1) they are used for educational purposes*
- 2) the source is acknowledged.*

Finanziato dal Multicultural Education Co-ordinating Committee, NSW (M.E.C.C.)

Questo libretto, finanziato dal M.E.C.C., non riflette necessariamente le opinioni del comitato, dei sottocomitati o del ministero della Pubblica Istruzione del N.S.W.. Il libretto può essere riprodotto senza espressa autorizzazione del M.E.C.C., a condizione che

- 1) venga usato a scopi educativi*
- 2) ne venga dichiarata la provenienza.*

Further information and additional copies may be obtained from:

The Italian Education Committee

Federazione italiana lavoratori emigrati e famiglie
(F.I.L.E.F.)
423 Parramatta Rd., LEICHHARDT 2040
Tel. 568 3776

Community Languages Centre
Crown Street Primary School
Crown St., SURRY HILLS 2010
Tel. 332 4381

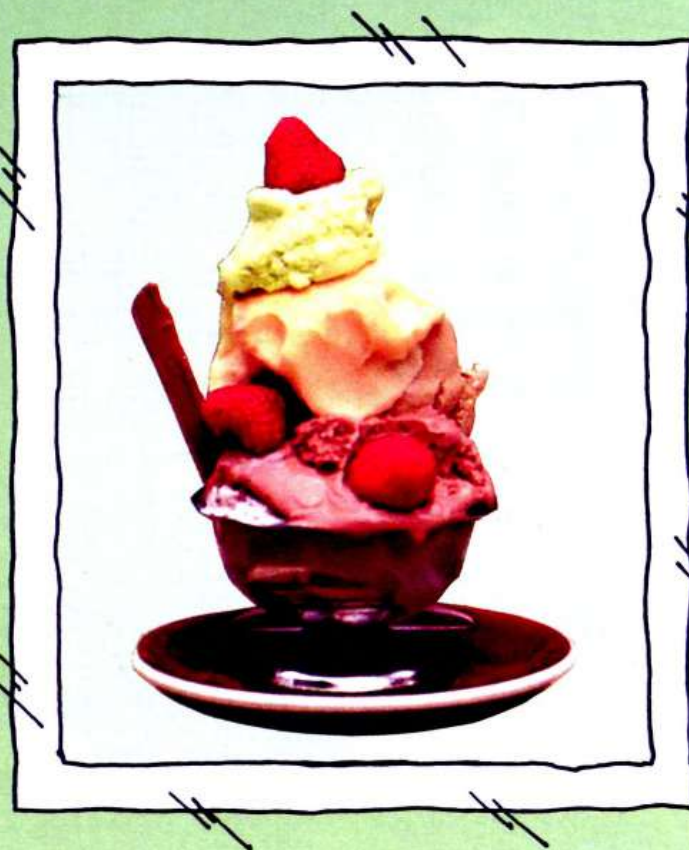


LIBRI DEL NOSTRO QUARTIERE.

CHE GELATO !

testo di
RONDA BOTTERO
NINA RUBINO

illustrazioni di
ROSEMARY NICOTINA



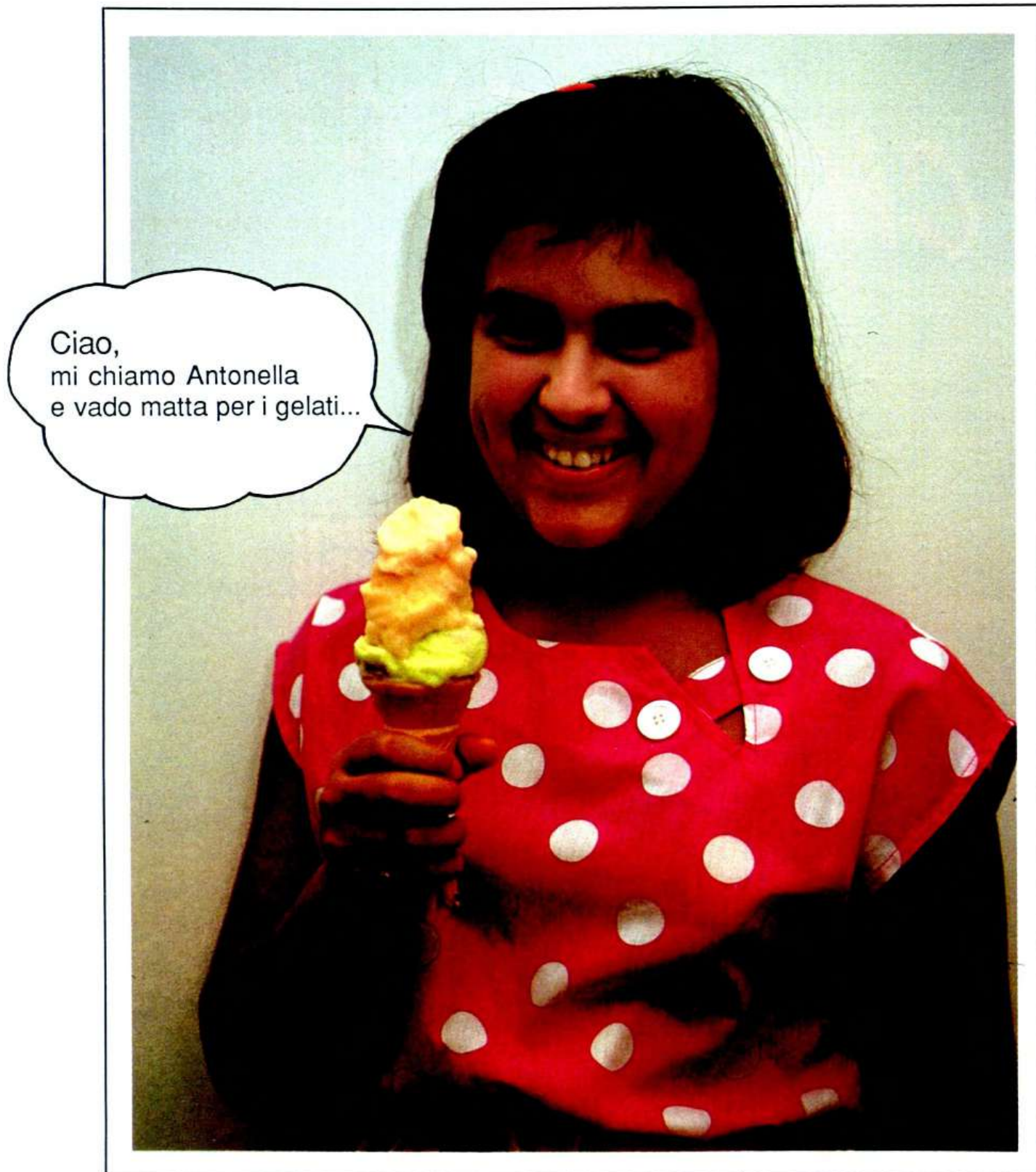
Fotografie di
BARBARA ARONEY

Produzione a
cura di
RONDA BOTTERO

Questo libro presenta una gita scolastica organizzata dalla scuola elementare di Willoughby, al fine di creare un rapporto vivo fra gli studenti d'italiano e la collettività italiana di Sydney.

La versione finale è il risultato della collaborazione tra il Comitato Scuola, la famiglia di Antonella e i proprietari del bar Italia.

Comitato Scuola / Italian Education Committee



Nel nostro quartiere ci sono alcuni negozi italiani, però non c'è una gelateria, così a scuola abbiamo pensato di fare una gita in una gelateria per vedere come si fa il gelato.

Siamo andati in autobus, con i miei compagni di scuola, la maestra d'italiano ed alcuni genitori.

Facciamo
a chi ne mangia
di più.

Io voglio
almeno
cinque gelati.



Io li voglio
provare tutti.

Io ne voglio
uno enorme.



Questa gelateria non è in Italia, ma a Leichhardt, un quartiere di Sydney dove ci sono tanti italiani.

Alla gita c'era mia mamma e, purtroppo, anche il mio fratellino Pietro. Alla gelateria Pietro è stato monello e ne ha combinate di tutti i colori.

Il gelato lo fanno di tanti gusti, uno più buono dell'altro.
Figuratevi... fino a sedici gusti diversi!



SPECIALITÀ

GELATI

produzione
propria

GUSTI

stracciatella

cioccolato

pistacchio

torroncino

limone

noce

caffè

crema

gianduia

nocciola

vaniglia

pera

fragola

zabaglione

melone

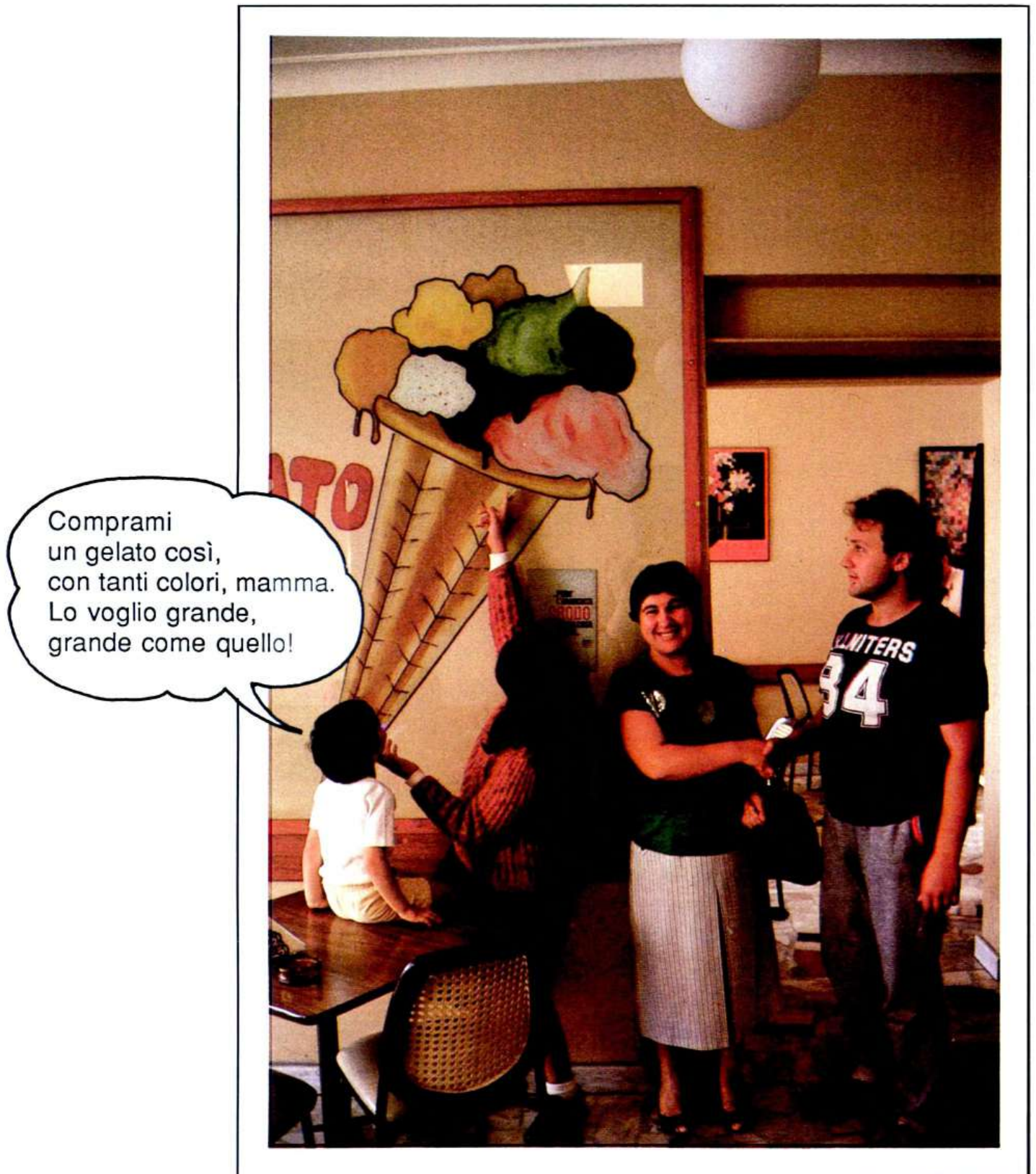
macedonia

di frutta

coni - \$1.20

coppe - \$2.00

Paolo, il figlio del proprietario del bar, saluta mia mamma mentre Pietro, il solito goloso, sta già sognando...



- Paolo, sei tu che fai il gelato? - chiedo.
- No, il gelataio è mio fratello Orazio. Io sono il barista, faccio i cappuccini. Orazio è lì, vicino alla macchina del caffè. -

Vado subito a cercare Orazio. Infatti noi non eravamo al bar solo per mangiare gelati, ma volevamo anche sapere come si fanno e volevamo parlare con le persone che lavorano in un bar-gelateria.



Uso il registratore e il microfono della maestra. Spero che la mia intervista venga pubblicata nel giornalino della scuola.

Orazio mi racconta che ha ventisette anni ed è nato a Sydney.
Fa il gelataio da sei anni .

- D'estate, quando tutti vogliono il gelato, lavoro fino a dieci ore al giorno e devo preparare due o tre gusti diversi ogni giorno.-
- Quali sono i gusti più venduti? -
- Cioccolato e nocciola. -
- E dove hai imparato a fare il gelato? -
- In Sicilia, nel paese dov'è nata mia madre. Si chiama Randazzo ed è vicino a Catania. Mi trovavo lì in vacanza e aiutavo i miei amici a fare il gelato per il loro bar. -

Intanto, due compagni di scuola si avvicinano al banco dove lavora Aldo, un amico di Paolo; anche lui fa il barista. Gli fanno tante domande:



Altri compagni stanno prendendo appunti di quello che dice il barista. Scrivono anche i nomi di tutti i gusti.

Il gelato non l'hanno ancora comprato perchè hanno il compito da completare.



Ma... dov'è andato a finire Pietro?

Pietro è arrabbiato.

- Lo voglio all' anguria! - strilla.

- Non ce l'abbiamo, è fuori stagione. Guarda, ti do quello alla nocciola. É buonissimo - dice Paolo.

Ma il monello continua a gridare pestando i piedi a terra.



Per festeggiare la nostra visita al bar, Paolo ci ha fatto dei coni giganteschi. Mmmm... Buonissimi!

Rosamaria e Tina hanno preso nocciola e melone e io ho preso pistacchio.



Che gusto preferisci?

Pistacchio

- a base di pistacchio (un tipo di noccioline verdi).



Noce

- a base di noci.



Stracciatella

- misto di vaniglia e pezzettini di cioccolata.

Torroncino

- a base di mandorle.



Gianduia

- misto di cioccolata e nocciola.

Zabaglione

- a base di tuorlo d'uovo e marsala.

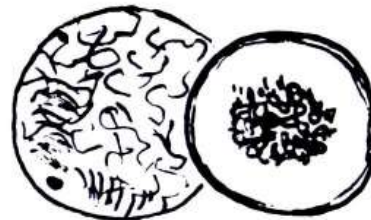
Nocciola

- a base di nocciole.



Melone

- succo di melone.

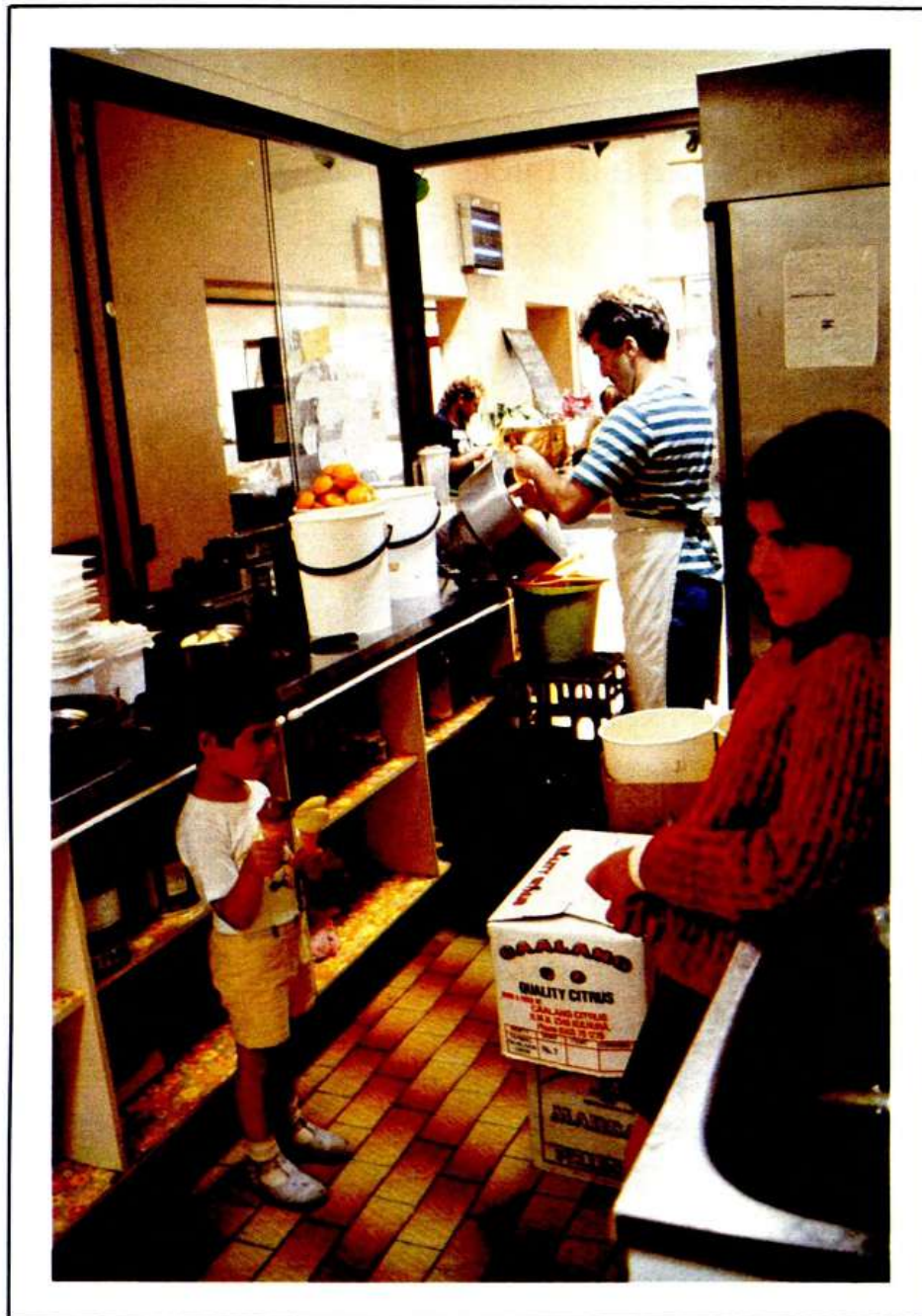


Arancia

- succo di arancia.

Quel giorno Orazio ha deciso di fare il gelato all'arancia.
Sapete come si fa?


Prima, Orazio sprema circa 250 arance nello spremiagrumi automatico, perchè gli servono 11 litri di succo fresco. Poi aggiunge 2 chili di zucchero e 3 litri d'acqua. (Quanta roba!)





Orazio finalmente ha finito di spremere le arance e versa tutti gli ingredienti nella macchina del gelato che si chiama "gelatiera". Preme il bottone e il braccio di ferro della macchina comincia a girare. Fa molto rumore. Orazio ci ha detto che questa gelatiera viene da Bologna perchè in Australia non le fabbricano.

Riccardo guarda il braccio di ferro che sbatte il liquido. È interessante vedere come funziona la macchina. Il liquido si raffredda piano piano e diventa sempre più solido. Dopo quindici minuti diventa una crema densa.



Orazio,
si può fare
il gelato
di chewing gum?

Be', non l'ho
mai fatto,
ma forse viene
troppo appiccicoso,
non credi?



Con la paletta di legno Orazio tira fuori il gelato, riempie alcuni contenitori e li mette nel congelatore. Quando Paolo ne ha bisogno, li riprende dal congelatore e li mette nella vetrina frigorifera.

Il gelato è pronto. Mmmm...
Speriamo di poterlo assaggiare!

Che sorpresa! Guarda cos'ha comprato mamma.



Mia mamma sta parlando di quando era giovane, in Sicilia, e anche lei faceva il gelato perchè i miei nonni avevano un bar.

- Il nostro bar a Poggioreale era diverso: fuori c'era un cartello con una grande T perchè era un bar-tabacchi e vendevamo anche tabacco, sigarette, sale e francobolli. -

Dopo trentatrè anni il bar è ancora della nostra famiglia ed è sempre famoso per il gelato. Oggi è lo zio Sergio che fa il gelataio.



- Mamma, avevate una macchina come quella di Orazio? -
- No, quando ero bambina il gelato lo facevamo a mano perchè le macchine non c'erano. -



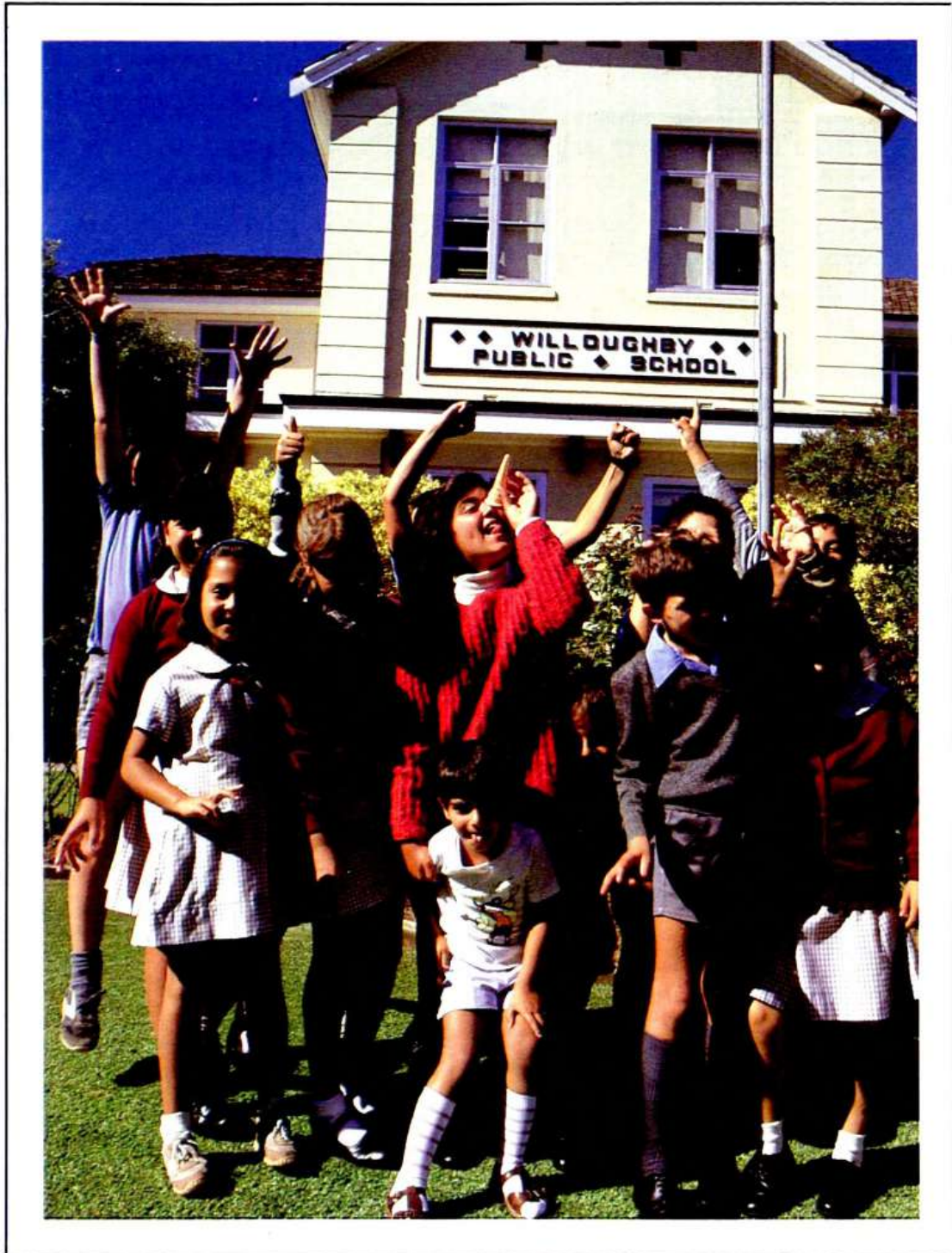
- Prendevamo una botte piena di pezzetti di ghiaccio e sale. Dentro ci mettevamo un contenitore con gli ingredienti e poi dovevamo girarlo per moltissimo tempo, così il ghiaccio pian piano lo raffreddava. -

- Perché ci mettevate il sale? -

- Perché così i pezzetti di ghiaccio non si attaccavano e potevamo continuare a girare il contenitore.

Però il gelato lo dovevamo vendere subito perché non avevamo il congelatore. Poi, quando l'abbiamo comprato, era l'unico in paese e tante persone ci chiedevano se potevamo conservargli la carne o altra roba perché tante famiglie in quei tempi non avevano il frigorifero. I miei dicevano di sì a tutti, ma non a quelli che volevano metterci il pesce. Papà diceva che puzzava troppo e che la gente non voleva il gelato al pesce. -





Ecco com'è finita la nostra gita alla gelateria...

Rosario scherzava, Riccardo giocava a nascondino, io facevo Pinocchio ... e Pietro? Si lamentava perchè aveva un gran mal di pancia!

Questo libro è stato realizzato con l'aiuto dei bambini della scuola elementare di Willoughby (Sydney).

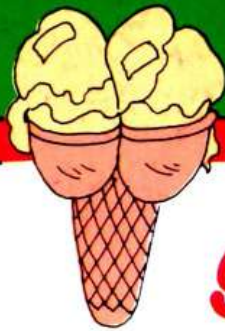
Ringraziamo in modo particolare:

- la famiglia di Antonella e Pietro;
- i proprietari del Bar Italia;
- gli insegnanti d'italiano che hanno collaborato al testo;
- il direttore della scuola elementare di Willoughby;
- l'Urban Transport Authority, Willoughby Depot;
- Margaret Roberts, per la fotografia a pag. 21.

Ringraziamo inoltre tutti i collaboratori del Comitato Scuola, FILEF:

Chiara Cagliaris
Dennis Del Favero
Bruno Di Biase
Silvana Moncelsi
Frank Panucci

Lucia Crollini
Gerardo De Liseo
Cinzia Guaraldi
Rosemary Nicotina

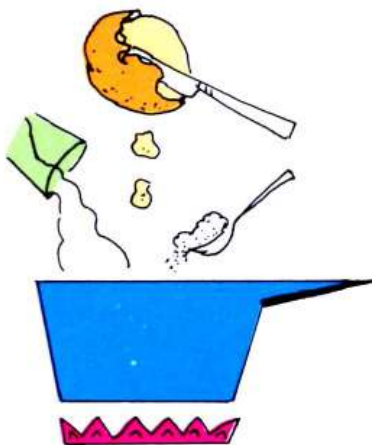


gelato all'arancia

Per chi vuole fare il gelato in casa

Ingredienti per 6 persone:

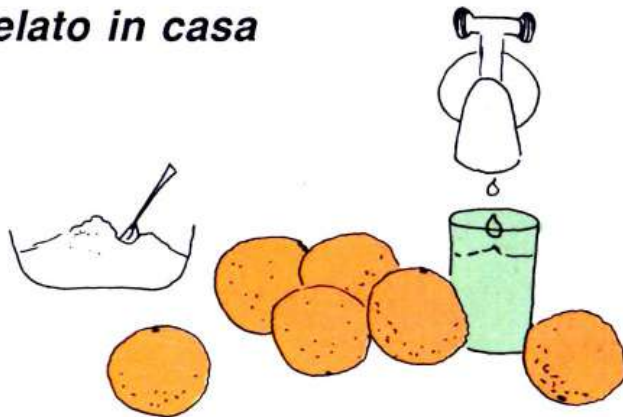
6 arance sugose;
4 cucchiaini di zucchero;
1 bicchiere d'acqua.



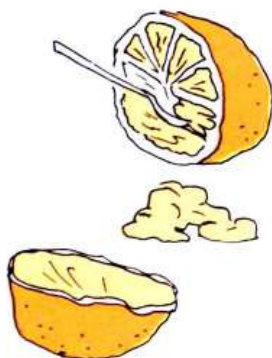
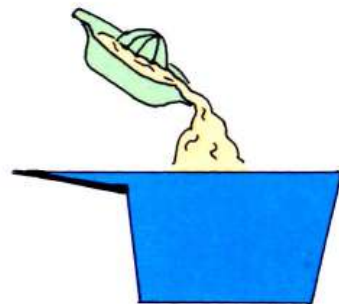
Lava e sbuccia tre arance lasciando la buccia molto sottile.

Metti le bucce, l'acqua e lo zucchero in una casseruola e fai bollire per qualche minuto, finchè diventa uno sciroppo.

Lascialo raffreddare e poi toglì le bucce.



Taglia le 6 arance a metà e spremile.
Versa il succo sullo sciroppo raffreddato.



Con un cucchiaino toglì la polpa delle 3 arance non sbucciate e riempi le 6 metà con lo sciroppo all'arancia.

Mettile nel congelatore per un'ora.
Servi il gelato all'arancia con un ciuffetto di foglie di menta e una fetta d'arancia.

