

«Concorso pillole di agricoltura»

Istituto comprensivo di Ponso «G. Roncalli»
Scuola secondaria di primo grado CARCERI

(Via Roma Tel. 0429-619477 email: smediacarceri@gmail.com)

Classe 3^A

Professoressa Faccini e Carturan



Agricoltura vuol dire lavorare la terra



*la ricchezza del contadino sta nelle braccia e chi ne vuole se ne
faccia...*

Processi della lavorazione..



L'agricoltura nelle parole di nonno Lino



Clicca sull'immagine

Gli antichi attrezzi della campagna



Falce : usata per tagliare l' erba dei sentieri che portavano ai campi



Tamiso: setaccio per i cereali



Bidoncino per il latte appena munto



Il fieno



dal campo

“Zuche e fen, in t' un mese le vien”

al fienile



alla lettiera per gli animali



Dal lavoro a mano . . . alla meccanizzazione



Strumento usato per concimare il terreno



Aratro per voltare le zolle, il cui vomere viene chiamato “versuro”

«Se ari male, peggio mieterai» ...

E dopo il duro lavoro... la festa

Festa del risotto a Isola della Scala



Festa della zucca a Este



Festa dei "Bisi" a Baone



Festa del prosciutto a Montagnana



Dal campo alla tavola...

~le nostre ricette~

"El schizoto" de la bidela Brunela

Ingredienti:

- 600/700 g di farina di tipo 0
(noi usiamo quella dei Molini Quaglia,
macinata a meno di 1 km dalle nostre case)
- 1 cubetto di lievito di birra
- 2 cucchiaini di olio evo
- sale fino (1 sculiero raso)
- 300ml di acqua

Preparazione:

Sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida

Versare la farina in un contenitore capiente e aggiungervi il lievito sciolto, l'olio, l'acqua lentamente, e per ultimo il sale.

Impastare con forza "con onto de gomito"

Formare una palla e lasciare riposare l'impasto per 2h.

Stendere l'impasto su una teglia e infornare con forno caldo a 180° per 30/40 min.

"Tera negra fa bon pan, se magna ancò e anca doman"..

Altri sapori del nostro territorio sono:

La "fugassa putana"

"El polastro in tecia"





E per concludere: visitate il museo
contadino presso l'Abbazia di Carceri