

CLASSE I

CIAO RAGAZZI,

ECCO IL PROBLEMA CHE LA MAESTRA HELGA CI HA DATO IERI.

CI HO PENSATO, MA NON MI SEMBRA DI AVERE LE IDEE CHIARE. A SCUOLA NON ABBIAMO MAI FATTO QUESTE COSE.

FORSE PENSA DI PARLARE CON QUELLI DI QUINTA, MAH.

COMUNQUE, MI DATE UNA MANO?

PER SPIEGARVI ALMENO DI CHE COSA STA PARLANDO VI SCRIVO QUELLO CHE SO DEL MERLUZZO. SPERO VI BASTI.

GRAZIE MARI

IL MERLUZZO



DOPO ESSERE STATO PESCATO, IL MERLUZZO VIENE MESSO A SECCARE SU DELLE RASTRELLIERE COME QUELLE DELLA FOTO.

CON IL VENTO FREDDO E L'ARIA SECCA, RESTANDO ALL'APERTO PER CIRCA 3 MESI, I PESCI MANTENGONO IL SAPORE E PERDONO TUTTA L'ACQUA E IN TAL MODO POSSONO ESSER CONSERVATI A LUNGO.

MIO PADRE MI HA SPIEGATO CHE UNA GRANDE QUANTITÀ DI MERLUZZI COSÌ TRATTATI (STOCCAFISSI) VIENE ESPORTATA IN ITALIA. LO STOCCAFISSO È PARTICOLARMENTE APPREZZATO IN CALABRIA E IN SICILIA DOVE, DOPO ESSERE STATO TENUTO A BAGNO IN MODO DA RIACQUISTARE UNA PERCENTUALE DI ACQUA CHE LO RENDE COMMESTIBILE, VIENE CUCINATO IN OCCASIONE DI GRANDI FESTE. ANCHE IN VENETO È MOLTO DIFFUSO, MA SPESSO VIENE CHIAMATO BACCALÀ, ANCHE SE IL BACCALÀ - PER COME LO INTENDIAMO NOI - È MERLUZZO SALATO E NON ESSICCATO.

IL PROBLEMA

MOKI E SUO CUGINO STANNO AIUTANDO IL PADRE DI MOKI A PORTARE I MERLUZZI DECAPITATI E PULITI DA CASA ALLE RASTRELLIERE DOVE VERRANNO MESSI A SECCARE.

C'ERANO TANTI SECCHI. MOKI NE HA TRASPORTATI 4, SUO CUGINO NE HA PORTATI ALTRI 4 E COSÌ FACENDO HANNO LASCIATO A CASA SOLO METÀ DEI SECCHI CHE C'ERANO ALL'INIZIO.

IL PAPÀ DI MOKI HA CHIESTO AI RAGAZZI SE IL GIORNO DOPO AVEVANO ANCORA VOGLIA DI AIUTARLO PORTANDO ALLA RASTRELLIERA I SECCHI CHE ERANO RIMASTI.

QUANTI SECCHI, SECONDO VOI, AVEVA PREPARATO IL PADRE DI MOKI?