

Questionario alimentazione

Fase preparazione

[Le interviste sono raccolte con il registratore; al termine dell'intervista sbobinare e trascrivere sul questionario. L'intervistata deve essere la donna di casa che si occupa della cucina.]

---

Riservato all'intervistatore

1. Località
  2. Nome del compilatore
  3. Data del rilevamento
  4. Nome dell'informante
  5. Riferimento della cassetta
  6. Descrizione del luogo dell'intervista
  7. Proprietà del luogo (se si tratta della cucina)
- 

Divisione del questionario:

- a) denominazione e aspetti della preparazione; b) ingredienti e preliminari;  
c) cottura/trasformazione; d) composizione; e) note.
- 

a)

1. Nome del piatto/salsa/prodotto da conservare

2. Si mangia/prepara sempre?

spesso?

di rado?

in occasioni speciali?

Quali?

3. Chi lo prepara?

4. Da solo o con altri?

Chi?

5. Per chi lo prepara/preparano? (notare se chi lo prepara lo mangia)

---

b)

6. Cosa ci vuole per farlo?

nome generico

nome specifico

come viene preparato

utensili

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Da quanto tempo prima si comincia e qual è l'ordine di preparazione?

8. Si cucinano/trasformano tutti insieme? si/no

come li divido?

gruppo 1 - di cosa è composto?

ha un nome diverso da \*(1)?

quando lo unisco al resto?

gruppo 2 - di cosa è composto?

ha un nome diverso da \*(1)?

quando lo unisco al resto?

gruppo 3 - di cosa è composto?

ha un nome diverso da \*(1)?

quando lo unisco al resto?

---

c)

[questa parte va riprodotta tante volte quanti sono i gruppi di ingredienti indicati in a)8.]

6. Dove li si mette per cucinarli/trasformarli? (pentola, padella, ciotola, ecc.)

7. Si aggiunge qualcosa in \*(6)?

1 - _____	perché? _____
2 - _____	perché? _____
3 - _____	perché? _____

8. Che cosa lo cucina/trasforma? (forno, spiedo, focolare, altro)

9. Come lo cucina?

freddo                      quanto tempo ci vuole?

caldo

con acqua (a vapore, bollito, altro)

con aria (affumicato, alla griglia, arrosto, seccato, altro)

con grasso (fritto, arrostito in forno, brasato, altro)

quanto tempo ci vuole?

d)

10. Dove lo si mette quando è pronto?

11. Lo si mette tutto o in parte?

11. Si aggiunge qualcosa di cotto/crudo sullo stesso piatto\*(10)

su piatto\* diverso?(indicare il nome)

12. Dopo quanto tempo si mangia?

e)

Note

- Valutazione del piatto (giudizi di preferenza e squisitezza, valore dietetico).
- Formule, detti, proverbi legati al piatto a agli ingredienti che lo compongono.
- Altro.