

70°


DAL PANE NERO

AL PANE BIANCO

L'alimentazione in Italia
tra fascismo, guerra e liberazione



Milano



COMITATO PROVINCIALE DI MILANO

Sindaco
Giuliano Pisapia

Assessore alla Cultura
Filippo Del Corno

Direttore Centrale Cultura
Giulia Amato

*Direttore Settore Soprintendenza Castello,
Musei Archeologici e Musei Storici*
Claudio Salsi



Polo Musei Storici e Musei Archeologici
Servizio Musei Storici
Palazzo Moriggia - Museo del Risorgimento

Segreteria Tecnica
Rita Menghini

Amministrazione e Organizzazione
Responsabile

Simonetta Andolfo
con

Valeria Giannelli
e Andrea Manti *supporto tecnico-logistico*

Conservatore
Ilaria De Palma

Comunicazione
Barbara Romano

Disegni e Stampe
Patrizia Foglia

Biblioteca e Archivio

Pasquale Arrigo
Francesco Basile
Alessio Foresta
Nicoletta Rivolta
Enrico Tomasini

Sicurezza
Clara Terrosu

Visite e percorsi didattici
a cura della Sezione Didattica Raccolte Storiche –
DC Educazione e Istruzione – Comune di Milano,
in servizio presso il Polo Musei Storici
e Musei Archeologici – Servizio Musei Storici –
Palazzo Moriggia | Museo del Risorgimento
Stefania Bolzoni
Elisa Fontana
Laura Pascucci
Angela Sironi

ANPI, Comitato Provinciale di Milano

Roberto Cenati (*Presidente*)

Alfonso Airaghi
Umberto Blasimme
Lina Calvi
Daniela Campiotti
Vito Carchia
Donato Carissimo
Metello Cavallo
Rosario Comizzoli
Giulio Cuzzi

Francesco Dettori
Ferruccio Fabbri
Claudia Farroni
Miuccia Gigante
Elena Gozzer
Gaspere Grassa
Umberto Grilli
Renzo Lissoni
Francesco Longo
Primo Minelli
Rossella Montagnani
Ardemia Oriani
Giovanni Perfetti
Angela Persici
Luigi Pestalozza
Fiorella Pirola
Giuseppe Pirovano
Antonio Pizzinato
Alessandro Pollio Salimbeni
Nora Radice
Inge Rasmussen
Silvana Schiavi
Carlo Smuraglia
Ivano Tajetti
Mirella Torchio
Libero Traversa
Loris Vegetti
Giancarlo Villa
Angelo Vitali

Comitato scientifico

Roberta Cairoli
Alberto Capatti
Roberto Cenati
Claudia Farroni
Ivano Granata
Uliano Lucas
Debora Migliucci
Antonello Negri
Anna Steiner

Ricerche d'archivio

Roberta Cairoli
Debora Migliucci

Ricerche iconografiche e fotografiche a cura di

Jacopo Barsotti
Roberta Cairoli
Patrizia Caccia
Rossella Coarelli
Uliano Lucas
Anna Steiner

I documenti riprodotti in mostra provengono da

Archivio del Lavoro - CGIL Milano
ANPI, Comitato Provinciale di Milano
Biblioteca Nazionale Braidense di Milano
*(Su gentile concessione del Ministero dei Beni
e delle Attività culturali e del Turismo)*
Fondazione ISEC - Sesto San Giovanni
INSMLI - Milano
Collezione privata Luigi Borgomaneri
Collezione privata Rossella Coarelli
Collezione privata Virginio Carnisio
Collezione privata Paolo Barsotti
Collezione Paolo e Ornella Ricca presso Museo Paolo
e Ornella Ricca, Università degli Studi di Macerata
Collezione privata Origoni Steiner

Un ringraziamento particolare a tutte le persone

*che hanno reso possibile la realizzazione
della mostra e del catalogo, in particolare a*
Jacopo Barsotti
Luigi Borgomaneri
Patrizia Caccia
Virginio Carnisio
Rossella Coarelli
Eleonora Cortese (*Archivio del Lavoro*)
Alberto De Cristoforo (*Fondazione ISEC*)
Laura De Tomasi
Primo Ferrari (*Fondazione ISEC*)
Carlo Milani (*Fondazione ISEC*)
Francesca Tamanini
(Comunicazione e consulenza per l'arte)
Andrea Torre (*INSMLI*)

Progetto grafico

m&c, marketing & comunicazione

Grafica Sezione "Si fa presto a dire fame"

Origoni Steiner
con Cecilia Barabaschi e Roberta Molaschi

Traduzioni

Sara Orlandi

Stampa catalogo

Litogi, Milano

Introduzione di Giuliano Pisapia	6
<i>Introduction by Giuliano Pisapia</i>	<i>7</i>
Introduzione di Roberto Cenati	8
<i>Introduction by Roberto Cenati</i>	<i>11</i>
Dal pane nero al pane bianco. Breve storia dell'alimentazione in Italia e a Milano tra fascismo, guerra e ricostruzione (di Roberta Cairoli, Debora Migliucci)	14
<i>From brown to white bread. The history of food in Italy and Milan under fascism, war and reconstruction (by Roberta Cairoli, Debora Migliucci)</i>	<i>28</i>
Archivio del Lavoro	30
Fondazione ISEC	30
INSMLI	30
"Mangiare all'italiana". L'autarchia alimentare tra propaganda e realtà	32
<i>"Eat Italian". Food autarky between propaganda and reality</i>	<i>32</i>
Saperi e sapori. La scuola in prima linea	48
<i>Common knowledge and flavours. School at the forefront</i>	<i>48</i>
"Manca il pane". Il regime alimentare negli anni della guerra e dell'occupazione tedesca	60
<i>"There's no bread". Diet during the war and the German occupation</i>	<i>60</i>
"Guerra alla guerra". Pane e Resistenza	76
<i>"War on war". Bread and Resistance</i>	<i>76</i>
Il gusto della libertà. Il pane nero diventa pane bianco	90
<i>The Taste of Freedom. Brown bread turns into white bread</i>	<i>90</i>
Si fa presto a dire fame	104



Con la mostra “Dal pane nero al pane bianco” dedicata all’alimentazione e alla vita quotidiana negli anni della Resistenza e della Liberazione, l’Associazione Nazionale Partigiani d’Italia offre ai visitatori di Expo una nuova e suggestiva chiave di lettura dei temi ispiratori dell’Esposizione Universale del 2015 di Milano. Si tratta di una iniziativa di grande interesse e valore storico, che affianca al tema dell’alimentazione e dello sviluppo sostenibile quello, altrettanto importante, delle celebrazioni del 70esimo anniversario della Liberazione con il suo messaggio universale di libertà, democrazia e giustizia.

Il ritorno del pane bianco, dopo gli anni di privazioni e sofferenze imposte dalla dittatura, rappresentò per gli italiani la fine della guerra e la riconquista insieme del cibo e della libertà. Una libertà ottenuta con il sangue e il sacrificio di partigiani come Sandra - il nome di battaglia di Onorina Brambilla Pesce - che nella sua bellissima autobiografia vedeva proprio nel ritorno al pane bianco il segno di un futuro di pace e di equità.

L’esposizione realizzata dall’Anpi, attraverso foto, documenti e testimonianze d’epoca, ci mostra le tante forme assunte da quella lotta di popolo: dalla lotta dei partigiani sulle montagne a quella degli operai delle grandi fabbriche che, altrettanto coraggiosamente, avevano affermato con le prime ondate di scioperi il rifiuto del nostro Paese alla guerra e alla dittatura.

La mostra apre una finestra da una prospettiva inedita su quegli anni drammatici e entusiasmanti al tempo stesso; anni in cui la lotta contro la violenza e l’oppressione andava di pari passo con l’aspirazione ad una società più giusta e socialmente equa. Una società in cui il pane bianco sarebbe stato finalmente un diritto di tutti.

È il messaggio che Expo ha fatto proprio e che Milano vuole diffondere e promuovere nel Mondo in nome dell’universalità dei diritti di tutti gli uomini, a partire dai diritti fondamentali alla pace e all’alimentazione. Principi che possono affermarsi solo nella tolleranza, nel rispetto delle diversità e nel concorso solidale di tutte le culture alla costruzione di un Mondo migliore, rispettoso dei beni comuni, dell’ambiente e delle risorse naturali.

Giuliano Pisapia
Sindaco di Milano

Intro



Nella ricorrenza del settantesimo Anniversario della Liberazione l'ANPI Provinciale di Milano ha voluto realizzare una mostra dedicata al tema: "La Resistenza alla guerra e alla fame". La mostra dal significativo titolo "Dal pane nero al pane bianco", curata da Roberta Cairoli, Debora Migliucci e Anna Steiner, e verrà ospitata dal 22 aprile al 28 Giugno 2015 al Museo del Risorgimento. Con questa esposizione ci si è proposti di ricostruire il quadro dell'alimentazione negli anni compresi tra il 1935 e il 1945, soffermandoci sulle sempre più precarie condizioni di vita degli Italiani, nel periodo della politica autarchica del regime fascista e del secondo conflitto mondiale. Contemporaneamente ci si è soffermati sulle vicende relative alla caduta del fascismo e alla Resistenza, soprattutto nella sua dimensione di "guerra alla guerra".

La mostra, inserita dal Comune di Milano nelle grandi esposizioni per EXPO in città, dedica uno spazio particolare alla realtà e al ruolo svolto da Milano nella Lotta di Liberazione. Nella nostra città, giustamente definita capitale della Resistenza, avevano sede il Comitato di Liberazione Nazionale Alta Italia e dal giugno 1944 il Comando del Corpo Volontari della Libertà. Ma Milano è stata anche la città protagonista dei grandi scioperi del marzo-dicembre 1943 e di quello del marzo 1944. Dall'1 all'8 marzo 1944 le fabbriche vennero bloccate, tecnici e impiegati scesero in sciopero a fianco degli operai. I lavoratori milanesi pagarono duramente questa straordinaria mobilitazione. La repressione nazifascista fu durissima e fu attuata sulla base di precisi elenchi fatti compilare dalle direzioni aziendali. La deportazione politica ha assunto a Milano e nell'area industriale di Sesto San Giovanni, dimensioni di massa per la grande e compatta partecipazione dei lavoratori agli scioperi.

Nella mostra "Dal pane nero al pane bianco" abbiamo voluto evidenziare, nella politica autarchica e nella guerra, le cause che hanno reso sempre più drammatiche le condizioni alimentari di molti strati della popolazione, cui il regime rispose con la diffusione di opuscoli corredati dai cosiddetti "ricettari autarchici". Dopo l'aggressione all'Etiopia e le conseguenti sanzioni, gli Italiani dovettero adattarsi ad una serie di pesanti restrizioni alimentari. L'arte di utilizzare gli avanzi, come pubblicizzava la campagna per l'economia contro gli sprechi, diventa più martellante durante la guerra.

Un opuscolo dell'ufficio di propaganda del Partito Nazionale Fascista esaltava "il genio lungimirante" di Mussolini che con la battaglia per l'autarchia aveva preparato gli Italiani alle ristrettezze causate dalla Seconda Guerra Mondiale e li aveva resi capaci a reagirvi o a sopportarle.

Le carte annonarie, con l'avanzare del conflitto, si renderanno progressivamente indispensabili per ogni genere di consumo e rappresentano il segno tangibile della fame.

A Milano si può quasi subito avvertire, già nel Giugno 1940, una certa freddezza verso la guerra. "A soli due giorni dall'entrata in guerra dell'Italia – si legge nel libro di Luigi Ganapini *Una città, la guerra (Milano 1939-1951)* – un allarme aereo aveva dato alla popolazione l'occasione per constatare che i rifugi antiaerei mancavano o erano inadeguati, secondo quanto lamenta un informatore"¹. La protezione antiaerea è il primo momento dello sgretolarsi dell'immagine efficiente del regime e del partito. E in una relazione sullo spirito pubblico, l'allora questore di Milano sottolinea "come il Partito fascista – osserva sempre Luigi Ganapini – non sia riuscito ad organizzare una dimostrazione in piazza del Duomo al termine del discorso di Mussolini del

25 febbraio 1941⁷². La denuncia di questo elemento di crisi da parte del questore è significativa perché lascia intravedere l'accentuarsi del conflitto tra partito e stato, tra capi fascisti e rappresentanti dell'autorità statale.

Per tutta la seconda metà del 1941 si susseguono nei rapporti di polizia segnalazioni di malumori e di sfiducia. Le donne sono in prima fila nelle proteste sul fronte degli approvvigionamenti. Ai primi di giugno del 1942 molti rapporti parlano di una consistente protesta a Sesto San Giovanni di donne scese in piazza per ottenere la distribuzione delle patate. Solo l'arrivo di cinquanta agenti da Milano avrebbe permesso di sciogliere l'assembramento grazie a getti d'acqua.

Dal dicembre 1942 si cominciano a registrare "manifestazioni di malumore" alla Breda, all'Alfa Romeo, alla Magneti. Un ritardo nella corresponsione delle paghe provoca all'Isotta Fraschini una sospensione temporanea del lavoro, il 26 dicembre 1942 che, comunque, indica l'emergere di un crescente malessere. Queste espressioni di protesta e di ostilità toccano tutti gli aspetti di una condizione di vita che si va facendo insostenibile: i rifornimenti alimentari, i pericoli della guerra, la normativa del lavoro sotto la disciplina militare, la regolarità delle retribuzioni. Sono segni di un'opposizione frammentata e disgregata che comunque indica l'affiorare di una coscienza straordinariamente decisa.

Sia gli scioperi del marzo 1943, contro un regime già indebolito ma ancora capace di colpire duramente, sia le agitazioni dell'estate, contro un regime militare determinato a mantenere, al prezzo di sanguinose repressioni, il controllo della situazione interna per accreditarsi come il solo rappresentante legittimo del Paese, non eguagliano per asprezza le lotte che si aprono con l'autunno 1943. Nelle fabbriche, a Milano, si lotta per il salario e contro una durissima disciplina, per la sopravvivenza fisica dei lavoratori e delle loro famiglie e contro uno sfruttamento che la miseria rende intollerabile; ma sempre più chiaramente si lotta per conseguire un obiettivo più vasto, di carattere politico.

Al centro delle agitazioni del dicembre 1943 vi sono le richieste di aumento della razione di pane di 500 grammi, l'aumento delle razioni alimentari, la creazione degli spacci aziendali nell'interno delle ditte, la cessazione della persecuzione politica a danno dei lavoratori, l'abolizione dei licenziamenti. Dopo le massicce agitazioni del 1943, la direzione del Pci ritiene necessario e urgente giungere a un coordinamento tra le lotte operaie nei luoghi di lavoro e l'iniziativa del Comitato di Liberazione Nazionale sul territorio. Lo sciopero del marzo 1944, la più grande manifestazione di massa mai effettuata nell'Europa occupata dai nazisti, presenta alcune sostanziali novità: è uno sciopero generale, atteso come verifica di un'avvenuta saldatura tra lotte sociali e lotta armata; ha una direzione unitaria; è uno sciopero politico destinato a mettere in evidenza l'opposizione al regime fascista e all'occupazione nazista. Il riconoscimento del ruolo dei lavoratori italiani nella lotta contro il nazifascismo è solennemente sancito dall'articolo 3 della Costituzione repubblicana nel quale, fra l'altro, si legge: "È compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese".

Il ritorno del pane bianco, da cui prende il titolo la mostra, costituisce il segno tangibile della fine della guerra e rappresenta la metafora della riconquista del cibo e

della libertà. Nel libro autobiografico di Onorina Brambilla Pesce "Il pane bianco" si sottolinea: "Milano era ferita dalla guerra, dai bombardamenti, dalla fame. Non possedevamo nulla, ma avevamo tanta gioia e speranza. Eravamo davanti a un'epoca nuova. Eravamo liberi, eravamo felici. Si cominciò subito a lavorare per tornare alla normalità. Il primo segno tangibile dei nostri sforzi fu il ritorno del pane bianco sulle nostre tavole"³. Il primo sindaco della Milano liberata, Antonio Greppi, così scriveva sui giorni successivi alla liberazione, nel libro "Risorgeva Milano": "Non abbiamo altra ambizione e altro desiderio che ridare al popolo di Milano una esistenza dignitosa e tranquilla". E osservava che in quei giorni "L'alimentazione era ormai assicurata alla città, con il concorso degli Alleati"⁴. Nella ricorrenza del settantesimo anniversario della Liberazione del nostro Paese dal nazifascismo, credo che assumano, oggi, un significato particolare le parole pronunciate da Giovanni Pesce, Medaglia d'Oro al Valor Militare, nel suo intervento in Consiglio Comunale, il 25 luglio 1963: "Cerramente l'Italia avrebbe camminato molto di più, e molto più speditamente, se i valori della Resistenza avessero potuto entrare, come era necessario, nel tessuto connettivo della nazione: nelle famiglie, nelle scuole, nelle istituzioni dello Stato. Purtroppo, dobbiamo ripetere, ciò non è avvenuto che in misura molto limitata. Dello spirito della Resistenza – continuava Pesce – noi abbiamo oggi il più grande bisogno, perchè non possiamo limitarci a ricordare, come un fatto distaccato e lontano, l'inizio della lotta di liberazione. Noi dobbiamo invece insistere sulla necessità di divulgare lo spirito e i valori della Resistenza, poiché la Repubblica dalla Resistenza è nata".

Di questo spirito abbiamo oggi più che mai bisogno per le battaglie che ci impegneranno, nei prossimi mesi, a difesa della legalità repubblicana, della democrazia, della Costituzione.

"La garanzia più forte della nostra Costituzione – ha dichiarato il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella nel suo messaggio al Parlamento nel giorno del suo giuramento – consiste, peraltro, nella sua applicazione. Nel viverla giorno per giorno".

- 1) L. Ganapini, *Una città, la guerra (Milano 1939-1951)*, Franco Angeli, Milano, 1988;
- 2) L. Ganapini, *Una città, la guerra (Milano 1939-1951)*, op. citata;
- 3) O. Brambilla Pesce, *Il pane bianco*, Arterigere, Varese, 2010;
- 4) A. Greppi, *Risorgeva Milano*, Ceschina, Milano, 1953.

Roberto Cenati
Presidente ANPI Provinciale di Milano



Dal pane nero al pane bianco.

Breve storia dell'alimentazione in Italia e a Milano tra fascismo, guerra e ricostruzione

Roberta Cairoli, Debora Migliucci

«Norma prima: mangiare all'italiana».

L'autarchia alimentare tra propaganda e realtà (1935-1940)

«La nutrizione è una necessità fondamentale della vita, a cui pochi sanno provvedere razionalmente; mentre ciò sarebbe tanto più necessario in un periodo come l'attuale. Quante lamentele, quanti imbarazzi sarebbero eliminati se si conoscesse il valore dei cibi! E quale economia si potrebbe fare, sapendo conciliare il massimo nutrimento con la minima spesa. E infine quale vantaggio per la Nazione se i cittadini sapessero nutrirsi dando la preferenza ai prodotti che il suolo nazionale fornisce in maggior copia, sfruttandone al massimo la capacità nutritiva e quindi eliminando ogni spreco. Il grande segreto per mantenersi in salute e per risparmiare è: mangiare poco e assimilare tutto. [...] Il vitto più sano è quello basato in gran parte sui vegetali. Con ciò avremo anche il vantaggio di spendere meno, poiché i grassi e la carne costano di più, di risparmiare combustibile – poiché i vegetali si possono più facilmente mangiare crudi oppure si cuociono prima – e contribuire, agevolando la nostra politica alimentare autarchica, al conseguimento della vittoria»¹. Così si leggeva in "Sapersi nutrire", uno dei tanti opusco-

li promossi dall'ufficio propaganda del Partito nazionale fascista a sostegno della politica autarchica. Tale politica era stata lanciata dal regime come risposta alle "inique sanzioni" decretate dalla Società delle nazioni nel novembre del 1935 contro l'Italia in seguito all'aggressione dell'Etiopia, con l'obiettivo di realizzare in tempi brevi «il massimo possibile di autonomia nella vita economica della nazione»².

Il partito fascista era, di fatto, perfettamente consapevole che «bisognava agire fortemente sull'opinione pubblica: avviare cioè la gente a mutare gusti ed abitudini; a limitare, e dove era possibile, abolire determinati consumi, sostituendoli con altri; dissuadere da accaparramenti di merci; vigilare sui prezzi; stimolare la produzione nazionale; dare infine l'ostracismo alla produzione dei paesi sanzionisti»³. "Italianità" e "sobrietà" divennero le parole d'ordine della propaganda fascista, che vennero diffuse praticamente da tutti i giornali e le riviste, in particolare da quelle femminili. Numerosi erano i messaggi pubblicitari orientati a indirizzare i consumi verso «i genuini e salutarci prodotti italici»⁴ e a esaltare, per esempio, le meraviglie delle conserve vegetali Cirio⁵, il saporito estratto di carne Liebig, e «l'italianissimo» liquore Strega. Esperte

di economia domestica, come Mirandolina e Primarosa, invitavano le sorridenti massaie italiane a risparmiare, a evitare sprechi e a preparare "gustose" ricette autarchiche⁶. Nelle trasmissioni radiofoniche rubriche quali, *Consigli di economia domestica in tempo di sanzioni*, *L'ora della massaia rurale*, *Per le donne fasciste*, *Per le donne italiane*⁷, auspicavano il ritorno «alla semplicità, alla vita sobria, austera e risparmiatrice»⁸, di cui la donna era «l'iniziatrice per sé, per la sua famiglia, per la Nazione». L'autarchia riempiva persino manuali e quaderni scolastici. Uno zelante professore del liceo Manzoni di Milano arrivò addirittura a dare da tradurre ai suoi alunni un brano di Seneca che esortava «a vivere e mangiare non secondo la moda, ma secondo i severi costumi degli antenati», a «reprimere il lusso», a «considerare con dignitosa tranquillità la povertà» e a «essere frugali»⁹.

Alle massaie veniva consigliato di «procurare all'organismo le stesse mille calorie con una spesa minima di 32 centesimi, consumando polenta» e di utilizzare il condimento fatto con l'olio di oliva, che costava, «a parità di risultati fisiologici», la metà di quello fatto col burro¹⁰.

«La parsimonia alimentare» era quindi non solo una virtù, ma diventava anche, «nei periodi di costrizione», un «dovere civico»¹². Il pane, alimento base dell'alimentazione, doveva essere consumato ad ogni pasto – al mattino nel latte, a mezzogiorno inzuppato nel sugo, alla sera nel brodo – e non doveva essere in alcun modo sciupato: «gettare gli avanzi del pane» equivaleva infatti ad essere «un cattivo cittadino»¹². Accanto alla «celebrazione del pane», massiccia era la campagna per limitare il consumo di carne, uno dei principali generi d'importazione, a vantaggio di pesce, riso, legumi, e formaggi, di cui venivano esaltate le capacità nutritive: «nella testa di molta, di troppa gente, è radicato il pregiudizio che solo la carne nutre, solo essa dà forza e sostanza». Questo «vieto pregiudizio» era stato «deleterio per le tasche e la salute di moltissime persone»¹³. La carne che sembrava «vitto privilegiato» era, a parità di peso, «meno nutriente del formaggio grana»: «Cento grammi dei volgari fichi secchi danno più calorie di 100 grammi di carne. Una buona porzione di fagioli può sfidare il confronto con una porzione di carne o uova»¹⁴.

È significativo, in tal senso, che la Federazione nazionale dei pubblici esercizi avesse imposto in tutti i ristoranti, trattorie, osterie con cucina e mense varie il divieto di servire in qualsiasi giorno della settimana più

di una pietanza «preparata totalmente o parzialmente» con la carne. Rosticcerie e friggitorie si sarebbero invece astenute il martedì dal vendere per asporto qualsiasi specie di carne, mentre il mercoledì avrebbero potuto vendere quelle che non fossero «bovine, bufaline, ovine, caprine e suine»¹⁵. Le limitazioni non toccavano tutte le altre pietanze a base di uova, legumi e loro farinacei, verdure e latticini. Questi provvedimenti dovevano inoltre essere applicati agli esercizi alberghieri. Col passare del tempo le esortazioni al consumo di pesce, riso e verdure si moltiplicarono. La compagnia Genepesca (Compagnia generale italiana della pesca), con l'approvazione del Pnf, pubblicò un opuscolo dal titolo esplicito e significativo: *Perché bisogna aumentare il consumo del pesce*¹⁶. A Milano gli spacci di pesce fresco e le friggitorie di Porta Garibaldi e di Porta Ticinese avevano preso l'iniziativa di dedicare alcune giornate, ogni mese, «alla propaganda per il pesce», mettendone in vendita diverse qualità, sia pregiate, sia di minor valore, a prezzi d'eccezione¹⁷. Quanto al riso, l'Ente Nazionale Risi aveva catalogato i risi tipici italiani, pubblicato ricettari qualificati e promosso una pubblicità capillare. Esso si era rivolto anche ai bambini, dedicando loro album illustrati con le avventure di personaggi come "Carletto Sventola", che era diventato da grande campione di box grazie al riso cucinato dalla mamma¹⁸.

Anche la rivista "La Massaia" incitava a consumare più riso, facendo ricorso al patriottismo: «Sai che ogni volta che siedi alla mensa e ti nutri di esso rechi un granellino di benessere a quattrocentomila persone? Gli agricoltori, i contadini, lo sciame garrulo delle pittoresche mondine potranno lavorare tutti con la gioia che hanno appreso da quando il fascismo ha salvato l'Italia»¹⁹.

La propaganda per sostituire il consumo della verdura a quello della carne si accompagnava, invece, alla distribuzione dei pacchi antisanzioni, che contenevano venti varietà di sementi utili per la creazione di un orto sufficiente al fabbisogno annuale di verdura per una famiglia di cinque persone²⁰. La famiglia avrebbe così potuto, nel rispetto delle direttive del regime, basare i propri pasti su minestre in cui sarebbero state mescolate o alternate "con fantasia" patate, fagioli, piselli secchi, ceci, carote, pomodori e zucchine. Senza contare, poi, che la cucina vegetariana – come indicava Giorgio Herrmann nel suo ricettario – contribuiva a «creare una razza più forte e più sana»²¹.



Non si trattava, dunque, solo di “fare economia”, ma di preservare anche la «sanità fisica e morale della razza»: «Coll’invito a tutti i cittadini a moderare il consumo della carne, l’Italia fascista non solo impedisce che molti milioni vadano a impinguare le casseforti degli Stati che oggi cercano di ostacolare con ogni mezzo la espansione fatale del popolo italiano, ma renderà ancora più sana e più consona con le tradizioni di frugalità mediterranea questa nostra razza, di cui i carnivori nordici temono la crescente prolificità e longevità»²².

Qualche esperto arrivò persino a sostenere che l’eccesso di proteine poteva «condurre alla sterilità», mentre, al contrario, gli zuccheri, assimilati attraverso elementi fisiologici come il pane e la pasta, favorivano «la riproduzione»²³.

L’equivalenza tra sobrietà e salute giustificava così la campagna lanciata dal fascismo contro l’obesità, considerata, per l’appunto, una «offesa alla razza».

A dispetto della propaganda, che aveva assicurato «il pane a tutti gli italiani» e che proclamava raggiunta l’autarchia alimentare, la realtà si presentava ben diversa. Il tenore alimentare della popolazione italiana, nella seconda metà degli anni Trenta aveva subito un drasti-

co calo rispetto al quinquennio precedente, «sia nella quantità che nella qualità e nel valore energetico e nutritivo dei singoli generi». Da un’inchiesta condotta nel 1937, sui bilanci di 774 famiglie di varie città d’Italia, emergeva che la quantità media di calorie assicurata dalla dieta degli operai era del tutto insufficiente²⁴. La stagnazione dei consumi alimentari, messa in luce dall’inchiesta, era determinata, in gran parte, dal caro-vita «ad onta delle proclamate vigilanze sui prezzi». Il costo della vita infatti era passato dall’84.2 del 1936 al 92.2 del 1937. Sulla base di una tabella comparativa pubblicata nel marzo del 1937 dal giornale “La Sera di Milano”, relativa al periodo tra il 1934 e il 1937, risultava che i generi alimentari di maggior consumo – fagioli, merluzzo, burro, estratto di pomodoro – erano aumentati del 50%, mentre carni, formaggi, olio e patate avevano subito una maggiorazione del 30% e persino il prezzo del pane registrava un aumento del 18,75%²⁵.

Erano le stesse fonti fasciste a rilevare con crescente preoccupazione malumori e disagi della popolazione: «Il malcontento è assai vivo – scriveva da Milano un fiduciario della polizia politica – e sentito specialmente nelle classi dei salariati e degli stipendiati»²⁶; «Io so con



sicurezza – segnalava un altro – che all'ospedale maggiore [di Milano] vengono ricoverati d'urgenza certi individui trovati in mezzo alla strada svenuti e che poi dopo averli rifocillati stanno benissimo e confessano che il loro male è solo la fame. Di questi ricoverati urgenti all'ospedale creduti malati e invece morti di fame, ve ne sono parecchi e la questione è assai spinosa»²⁷.

Anche "l'ubriacatura nazionalista" sembrava smaltita, tanto che ci si lamentava che «l'impero sarebbe una nuova delusione, un carico enorme per il popolo italiano, che vi profunderebbe tutti i suoi tesori per ricavarne un bel niente»²⁸. Non mancava neppure il timore di agitazioni popolari o di disaffezioni verso il regime fascista: «L'aumento del prezzo del pane, del burro, dell'olio, del caffè, dei limoni, della frutta ecc. inaspisce le classi più umili e può riservare sorprese»²⁹. E ancora: «[Il popolo] non presenta più quella compattezza di spirito e di volontà che ha caratterizzato in passato il suo consenso all'opera del regime. [...] Si avverte in lui una crescente depressione, un collasso morale di non trascurabile entità»³⁰.

«Milano è una bolgia di affamati».

Il regime alimentare negli anni della "guerra fascista" (1940-1943)

Con l'entrata in guerra dell'Italia restrizioni e preoccupazioni aumentarono. Le condizioni di vita della popolazione civile erano già cominciate a peggiorare all'inizio del 1940. In gennaio era stata introdotta la carta annonaria, limitata alla distribuzione dello zucchero e del caffè, mentre si moltiplicavano divieti e regolamentazioni. Era stato elevato all'80% il tasso di abburattamento della farina tipo unico destinata alla panificazione. In tal modo si sarebbe ottenuto un pane leggermente più scuro ma, in compenso, assicuravano le autorità, «più saporito e più nutriente»³¹. Nel contempo, per disposizione del ministero delle Corporazioni, il prefetto di Milano decretò a partire dal 1° luglio il divieto della vendita al pubblico e del consumo di dolci e gelati, limitato a tre giorni la settimana. Il provvedimento portava a «una lieve rinuncia a consumi voluttuari – specialmente di zucchero, burro e grassi – allo scopo di serbare per altri usi più necessari importanti materie prime»³². Col 1° luglio cessava anche la distribuzione del caffè per consumo dei privati e degli esercizi pubblici, il cui utilizzo era riservato esclusivamente alle Forze Armate, agli ospedali e alle case di

cura³³. Al suo posto, come premurosamente insegnavano le esperte di economia domestica, un surrogato ottenuto tostando e macinando i vinaccioli dell'uva³⁴.

Nei mesi successivi, le carte annonarie si renderanno necessarie per ogni genere di consumo. Nell'ottobre del 1940 venivano tesserati olio, strutto, lardo e altri grassi e alla fine dell'anno la pasta e il riso. Il 1° ottobre 1941 il razionamento colpirà anche il pane: 200 grammi al giorno per persona con un supplemento per gli operai, maggiore per quelli che svolgevano lavori pesanti, ridotti a 150 grammi all'inizio dell'anno seguente³⁵. Intanto a Milano e nelle grandi città aiuole, parchi e giardini pubblici si trasformavano in "orti di guerra", dove piantare grano, zucchine, cavoli e patate, e nei quartieri popolari si dava il via all'allevamento delle galline ovaiole sulle terrazze, nei cortili, in locali di servizio³⁶.

Il regime aumentò anche la diffusione di opuscoli di propaganda corredati dai soliti «ricettari autarchici» già sperimentati negli anni precedenti, a cui si affiancavano nuove pubblicazioni, riviste e libri di cucina, destinate ad istruire le massaie, della piccola e media borghesia in particolare, sul miglior modo di utilizzare le poche risorse disponibili, e di convincerle a sacrificare la famiglia in nome della Patria: «i soldati sottoposti alle eroiche fatiche della guerra, hanno bisogno dei grassi che voi economizzate»³⁷. Ancora una volta inoltre venivano sottolineati i benefici di un'alimentazione frugale, fino al punto di inneggiare al valore delle privazioni, giocando sul concetto di giustizia sociale: «Una razione per tutti. [...] perché le classi meno abbienti avessero a disposizione le stesse quantità di grassi delle classi agiate, si è istituito il razionamento. Esempio di attuazione della più alta giustizia sociale voluta dal Duce. Massaie: sappiate che il razionamento difende i vostri diritti»³⁸.

La campagna per utilizzare gli avanzi e per combattere gli sprechi era martellante: «alla massaia inesperta – si leggeva su "Gioia" – noi rispondiamo prontamente: Condite le vostre vivande... senza condimento»³⁹. Il burro e l'olio potevano senz'altro essere sostituiti dai sughi ottenuti dalla cottura di pollo, manzo, tacchino, oppure dalla salsa Rubra Ketchup, per piatti «non solo saporiti e gustosissimi, ma anche sanissimi e di facile digeribilità». Le massaie venivano anche invitate a non gettare via l'acqua dove avevano cotto il riso o la pasta: «Quest'acqua pastosa e densa serve per fare un'ottima minestra»⁴⁰. L'abilità consisteva soprattutto nel mettere in tavola gli stessi piat-

ti di prima, ma senza gli stessi ingredienti ormai introvabili: servire, per esempio, una maionese senza olio, una polenta senza polenta, una torta margherita senza farina e così via. E nulla andava sprecato, persino i fiammiferi usati, i torsoli delle verze, i baccelli dei fagioli, le bucce delle mele e delle arance o la budella del pollo, come suggeriva saggiamente Petronilla, la nota autrice di ricette. Alla fine del 1941, la propaganda fascista continuava a fare affermazioni enfatiche: «dopo quattordici mesi di guerra i fatti dimostrano e tutti sanno che nessun italiano è morto per fame, che nessuno italiano morirà di fame, che in Italia si mangia meglio che in qualunque altra parte d'Europa»⁴¹.

Un'inchiesta sull'alimentazione degli italiani, condotta nel marzo del 1942, provava però esattamente il contrario. Nella primavera del 1942, circa 2.500.000 famiglie soffrivano infatti letteralmente la fame, «nel pieno senso fisiologico della parola», e almeno altrettante vivevano al di sotto del livello alimentare minimo⁴². Le razioni garantite dalla tessera, e non sempre con regolarità, provvedevano a circa un terzo del fabbisogno calorico e quindi l'unico vero mezzo per sopravvivere era il ricorso alla borsa nera.

Il mercato nero costituiva, di fatto, una sorta di mercato parallelo illegale anche se le maglie del controllo non erano poi così strette⁴³. Non accennava ad arrestarsi, inoltre, il costo della vita, che incideva in misura sempre maggiore soprattutto sulle categorie a reddito fisso, operai e impiegati. Secondo i dati forniti dai sindacati fascisti, tra il 1940 e il 1942, il costo dei generi alimentari era aumentato addirittura del 67%, mentre i salari e gli stipendi non si adeguavano con la medesima rapidità⁴⁴. A tutto ciò si aggiungevano i massicci bombardamenti alleati, che, oltre ad accentuare la crisi dei rifornimenti e della distribuzione dei generi tesserati, producevano una massa di sinistrati e sfollati. Per far fronte a una situazione sempre più critica, gli Enti comunali di assistenza presero ad organizzare il cosiddetto "rancio del popolo".

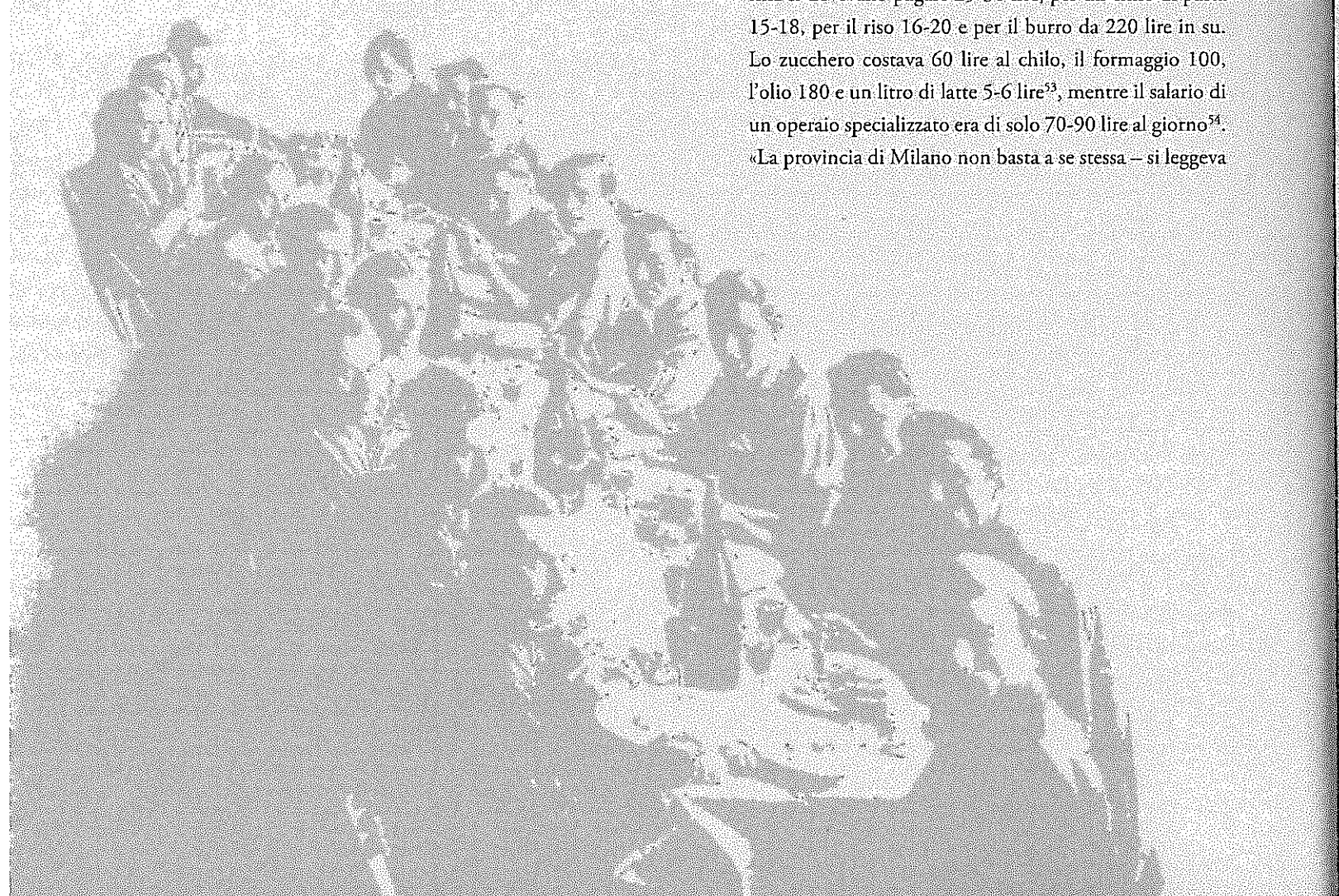
A Milano, per esempio, nel febbraio del 1943 in tutto il territorio del Comune funzionavano 29 posti di distribuzione, «per consentire agli assistiti di consumare in luogo la refezione»⁴⁵. Giornalmente più di mille persone si ristoravano con una minestra calda e ricevevano un buono per ritirare la razione di pane. Nel mese di dicembre del 1942 erano state distribuite 24.166 refezioni. Le mense aziendali, aperte dagli industriali per integrare la

dieta dei propri operai ed evitare disordini, ammontavano, invece, a 670, con una presenza ai pasti di oltre 170 mila operai e di circa 25 mila impiegati⁴⁶. Misure, tuttavia, del tutto insufficienti a contenere la protesta sociale. Questori e informatori dell'Ovra segnalavano ovunque, nei mercati rionali, tra le donne in fila a fare la spesa e davanti ai municipi, invettive, proteste e tafferugli per la mancanza del pane, «per l'insufficienza di razioni di grassi e farina gialla»⁴⁷ e per le ruberie dei gerarchi. Si assisteva, come scriveva sconcertato un informatore da Milano, «ad un risveglio antibellico, antifascista e antitedesco»⁴⁸. Nel marzo del 1943, operai ed operaie nelle grandi fabbriche di Torino e di Milano diedero vita al più grande sciopero di massa durante il regime. Al grido «Pane, Pace», rivendicarono l'indennità di carovita, l'aumento delle razioni di cibo e la fine della guerra⁴⁹. Il crollo del fronte interno, sotto il peso delle sconfitte militari, dei bombardamenti e delle precarie condizioni di vita, fu il preludio della caduta del fascismo pochi mesi più tardi.

«Vogliamo i viveri! Abbasso gli affamatori!»

I venti mesi dell'occupazione tedesca (1943-1945)

Nell'autunno del 1943, con i tedeschi in casa e la Repubblica di Salò, le norme sugli ammassi e sul razionamento rimasero immutate⁵⁰. Per ordine del Comando tedesco tuttavia tutti gli stabilimenti di generi alimentari, nonché le fabbriche di tabacchi e le distillerie della provincia di Milano, vennero requisiti dalle Forze armate germaniche e la distribuzione dei relativi prodotti alla popolazione civile venne regolata sulla base delle direttive dello stesso Comando⁵¹. In città, la fame non dava scampo. Le razioni quotidiane di viveri erano di soli 911 grammi; «piccoli supplementi scaglionati in aggiunta alla razione di base erano distribuiti agli addetti ai lavori leggeri, pesanti e pesantissimi come pure alle donne incinte»⁵². Il mercato nero dilagava tanto da soppiantare quello ufficiale. Se l'assegnazione dei generi alimentari di base (pane, riso, pasta, patate) era troppo scarsa, i prezzi dei viveri che si potevano acquistare a borsa nera erano però troppo cari per la media della popolazione lavoratrice, soprattutto, frutta, castagne e verdure. Per un chilo di farina si dovevano pagare 25-30 lire, per un chilo di pasta 15-18, per il riso 16-20 e per il burro da 220 lire in su. Lo zucchero costava 60 lire al chilo, il formaggio 100, l'olio 180 e un litro di latte 5-6 lire⁵³, mentre il salario di un operaio specializzato era di solo 70-90 lire al giorno⁵⁴. «La provincia di Milano non basta a se stessa – si leggeva



in un notiziario della Gnr – e la borsa nera, con generi maggiorati astronomicamente nel prezzo e provenienti da ogni dove, impone una percentuale di circa il 70%. Chi ha denaro mangia ciò che vuole con sfrenatezza e lusso; chi non ha mezzi tira la cinghia e bestemmia»⁵⁵.

Persino nei ristoranti veniva offerta a prezzi altissimi, senza carte annonarie, ogni sorta di pietanza di carne, e veniva aggirato senza problemi il divieto di servire la carne nei giorni festivi. Un pasto semplice costava 40 lire, un litro di vino 25⁵⁶.

La drammatica situazione dell'approvvigionamento alimentare fu tra le cause principali degli scioperi operai del novembre-dicembre del 1943 nel Nord Italia⁵⁷, che si conclusero con la promessa di aumenti salariali e di generi alimentari. Ai primi di gennaio del 1944, la direzione Alimentazione e agricoltura dell'Amministrazione militare ordinò l'emissione di una carta annonaria preferenziale, che avrebbe dovuto garantire «l'assegnazione dei viveri esauriti con le carte annonarie» agli operai delle «aziende protette»⁵⁸. In tutte queste, inoltre, avrebbero dovuto essere istituite mense aziendali per assicurare alle maestranze il vitto sul posto di lavoro, che generalmente consisteva in 60 grammi di pasta o riso, 8 di grassi, 100 di patate o 30 di legumi a persona⁵⁹. Queste misure tuttavia furono largamente disattese: nelle mense aziendali il cibo era scarso o di pessima qualità, la carta preferenziale funzionò male o, in alcuni casi, non fu accettata e gli aumenti salariali vennero vanificati dal rialzo dei prezzi al mercato nero. «La mancata applicazione di quanto gli industriali avevano assicurato»⁶⁰, come sottolineava il Comitato sindacale clandestino di Milano e provincia, aveva determinato in alcune fabbriche milanesi la ripresa delle agitazioni per il raddoppiamento dei generi razionati, l'aumento del 100% dei salari pagati per metà in generi alimentari e l'apertura di mense o magazzini in tutti gli stabilimenti⁶¹. «Dobbiamo mangiare, dobbiamo vivere»⁶², era scritto nel comunicato lanciato dal Comitato segreto di agitazione del Piemonte, della Lombardia e della Liguria, che aveva proclamato per il 1° marzo 1944 lo sciopero generale⁶³.

La situazione era tale – a primavera il blocco dei prezzi sul mercato ortofrutticolo aveva fatto sparire frutta e verdura dai banchi dei negozi – che le autorità cittadine aprirono in maggio la prima mensa collettiva, dove giornalmente migliaia di cittadini con 4 lire avevano minestra e pietanza da portare a casa o da consumare

nel padiglione appositamente costruito⁶⁴. Ad agosto il numero delle mense era arrivato a 6, mentre altre 6 se ne sarebbero aperte entro il 15 settembre con un numero complessivo di 100.000 pasti giornalieri, cioè con una media di 10.000 pasti quotidiani per impianto. Per il 90% i commensali erano dipendenti delle aziende non dotate di propria mensa, in modo che «a tutti i lavoratori» venisse «garantita la refezione» a cui avevano diritto⁶⁵. Soltanto il 10% dei pasti veniva consumato in loco: nella scodella 70 grammi di minestra e nel piatto la pietanza di salame e di formaggio, o di salame con contorno di verdura, o di formaggio e frutta.

Nel marzo del 1945, in base ai dati forniti dalla Sepral (Sezione provinciale dell'alimentazione) di Milano, il numero delle mense collettive era salito a 21, che preparavano 196.749 pasti, di cui il 47,8% veniva asportato ed il 52,2% consumato sul posto. Il 52% dei frequentatori, inoltre, era composto significativamente da lavoratori⁶⁶. La frequenza, peraltro, appariva in costante aumento anche nelle mense aziendali e impiegatizie e nei cosiddetti ristoratori di guerra⁶⁷. Questi ultimi erano stati istituiti nel mese di gennaio per normalizzare il funzionamento dei ristoranti, i cui prezzi erano saliti vertiginosamente. Il numero dei ristoratori di guerra, tenuto presente che molti ristoranti erano stati chiusi, ammontava per tutta la provincia di Milano a 323 per complessivi 63.500 coperti giornalieri. Il prezzo, fissato in un primo tempo a 17 lire, era stato successivamente portato a 20 lire, vino escluso. Il pasto, sia del mezzogiorno che della sera, consisteva in un primo ed in un secondo piatto. Per la consumazione si doveva versare, per ogni pasto, oltre al buono del pane, anche i controbuoni dei generi di minestra e dei grassi. Nessun controbuono veniva versato per l'eventuale somministrazione supplementare della minestra di verdura⁶⁸. Quanto alle mense aziendali, erano 1.790 per 393.797 coperti, più del doppio rispetto al 1943, mentre le mense impiegatizie erano 273 per 37.739 coperti⁶⁹. La relazione della Sepral fotografava, dunque, una realtà drammatica, aggravata dalla decisione delle autorità fasciste di togliere l'indennità giornaliera di 10 lire, indennità che era stata conquistata con gli scioperi del settembre-ottobre 1944⁷⁰, che avevano visto una vasta mobilitazione delle operaie inquadrare nei Gruppi di difesa della donna, le quali erano riuscite ad ottenere dalla direzione delle principali fabbriche milanesi la distribuzione dei generi

alimentari⁷¹. L'8 marzo 1945, in occasione della giornata internazionale della donna, i gruppi organizzarono una grande manifestazione delle donne milanesi per rivendicare l'aumento delle razioni di viveri e la fine della guerra. 300 donne, operaie, impiegate e casalinghe si erano dirette verso la sede della Sepral, ottenendo distribuzioni supplementari⁷². Il 21 aprile 1945, quattro giorni prima dello sciopero insurrezionale del 25 aprile, un gruppo di casalinghe manifestò in piazza Lagosta per rivendicare l'aumento dei viveri, mentre le operaie, animate dalle stesse ragioni, si recavano in municipio⁷³.

Pane (tanto) e companatico (poco).

La questione alimentare nel dopoguerra a Milano.

«Tutta la massa lavoratrice tramite questo Comitato protesta energicamente perché il pane venga distribuito con più giustizia. Mentre al popolo lavoratore viene dato un bastoncino di pane al giorno, vi sono ancora in troppi che mangiano pane bianco in abbondanza»⁷⁴.

La protesta dei lavoratori della Magneti Marelli di Crescenzago fu una delle tante scoppiate a Milano, nei mesi successivi alla Liberazione, a causa delle precarie condizioni alimentari che segnavano l'Italia appena uscita dalla guerra.

L'apporto calorico pro capite giornaliero era tra i più bassi d'Europa, circa 2.347 calorie contro le 2.740 dei francesi e le oltre 3.000 di britannici e americani⁷⁵.

L'agricoltura era uscita gravemente danneggiata da anni di occupazione e guerra e la mancanza di manodopera e di fertilizzanti aveva impoverito i terreni. Il patrimonio zootecnico era stato fortemente colpito a causa delle razzie di bestiame compiute da truppe alleate e tedesche. Nel quinquennio 1946-1950 «fu prodotta poco più della metà di grano, poco meno della metà del granoturco e delle patate, un ottavo circa delle bietole, quasi tre quarti del vino, poco più della metà dell'olio, meno della metà della carne; circa due terzi del latte»⁷⁶. I capi di bestiame erano diminuiti del 75% e un piatto di carne costituiva un miraggio per gran parte delle famiglie.

Alla luce di tali dati, pertanto, la produzione interna non era sufficiente ad assicurare un nutrimento adeguato alla popolazione italiana. Al soddisfacimento del bisogno alimentare contribuivano gli aiuti dall'estero che, in un primo momento, giungevano direttamente dall'amministrazione statunitense e, in seguito, attraverso lo *United Nations Relief and Rehabilitation Administration*

(UNRRA), struttura alle dipendenze delle Nazioni Unite. Le forniture alimentari dell'UNRRA si componevano di farine e cibo in scatola o liofilizzato ed erano corredate da un ricettario sull'utilizzo di prodotti non conosciuti alla popolazione italiana, quali il pesce conservato, i legumi secchi, la soia, i fiocchi d'avena, la zuppa in polvere e altri ancora⁷⁷.

Dal gennaio 1946 al giugno 1947 gli aiuti americani ammontarono a 435 milioni di dollari, e furono concentrati soprattutto nel primo anno per poi diminuire gradualmente, nei mesi successivi, da 350 mila a 100 mila tonnellate⁷⁸.

I generi di prima necessità come pane, latte, cereali, grassi, carne e uova, come già in tempo di guerra, venivano controllati dalla Sepral, che ora operava, tuttavia, per conto del neo costituito *Alto commissariato per l'alimentazione*. I beni razionati, almeno fino alla fine degli anni Quaranta, erano distribuiti in modiche quantità tramite la tessera annonaria. Nondimeno, il difficile reperimento di alcuni prodotti, le cattive condizioni dei generi destinati alle assegnazioni e il mal funzionamento della Sepral stessa, comportavano continui ritardi nella distribuzione delle razioni alimentari verso le mense e i cittadini. Pesce, verdura, vino e frutta, invece, per quanto fossero teoricamente acquistabili al "mercato libero", ben più spesso si trovavano attraverso il torbido funzionamento del "mercato nero"⁷⁹.

L'approvvigionamento alimentare era reso estremamente precario dalle difficoltà nel trasporto delle merci, dovute alla mancanza di automezzi, di combustibili, di pneumatici, alla cattiva condizione delle strade e pure ai controlli imposti dall'amministrazione americana per contrastare il contrabbando tra città e campagne e tra Sud e Nord Italia. Nei magazzini milanesi alla data del 25 aprile vi erano riso e farina sufficienti soltanto per un giorno⁸⁰, e nel settembre dello stesso anno i macelli non contenevano nemmeno la carne sufficiente per far fronte all'inverno⁸¹. In città si trovavano a fatica pane, latte e ortaggi e la carne, notoriamente, era un lusso pressoché irraggiungibile. La porzione di pane pro capite, all'indomani della Liberazione indicata dalle autorità in 150 grammi al giorno, veniva innalzata, alla fine del 1945, fino a 200 grammi. Una razione supplementare di altri 100 o 200 grammi al giorno, e di "generi da minestra" per circa 600 grammi al mese, era prevista solo per chi svolgeva lavori pesanti (quali carico e scarico di materiali, addetti ai forni, ter-

razzieri, muratori) o pesantissimi (quali minatori, salinari, perforatori di gallerie, braccianti agricoli, pastori)⁸². Il rischio della carenza di latte, che in assenza della carne era l'unica fonte nutritiva di proteine animali e grassi, costituiva una delle maggiori preoccupazioni per le autorità preposte alla gestione dell'approvvigionamento dei viveri, tanto che il prefetto socialista di Milano, Riccardo Lombardi, all'indomani della Liberazione, aveva dichiarato che il primo obiettivo alimentare consisteva nel garantire il latte almeno ai bambini. La situazione di carenza rimase pressoché costante ben oltre i primi mesi dopo la guerra, e solamente nell'ottobre 1947 si arrivò a distribuire latte (100 grammi al giorno) a tutta la popolazione e non solo ai ragazzi sotto i 18 anni e agli anziani sopra i 65 anni⁸³.

Un precario approvvigionamento alimentare e una politica degli ammassi non efficiente facevano prosperare la borsa nera. Questa costituiva la maggiore piaga per le politiche dell'alimentazione nel dopoguerra, poiché sottraeva vivande al razionamento e favoriva la speculazione su prodotti anche estremamente necessari a integrare l'apporto calorico.

Chi possedeva un camion, in quel periodo, e fosse spinto dal bisogno o da cupidigia, si poteva arricchire a dismisura: le ciliegie comprate a cinque lire al chilo a Vignola, in provincia di Modena, si rivendevano sul mercato milanese a 50 lire⁸⁴, così come arance e limoni, acquistati al prezzo di 300 lire al chilo, erano abitualmente rivenduti a 50 lire l'uno⁸⁵: «Un prezzo esorbitante – commentava Miriam Mafai – per chi (ed [era] la stragrande maggioranza di impiegati e operai) guadagna[va] a malapena 100 lire al giorno»⁸⁶.

La borsa nera, quindi, pur rappresentando un canale di accesso inevitabile ai generi alimentari, era pure uno dei maggiori fattori destabilizzanti delle politiche impostate dalle autorità per alleviare il dramma alimentare di milioni di cittadini italiani. Le alte gerarchie dello Stato e il comando alleato⁸⁷ emettevano pertanto continui provvedimenti e conseguenti sistematiche azioni repressive allo scopo di arginare la speculazione, limitando e controllando, tra l'altro, i trasferimenti di generi alimentari tra Nord e Sud Italia, sovente causa dell'innalzamento dei prezzi⁸⁸. In questo ambito, pure Cln e Cgil si mostrarono molto attivi, formulando proposte e facendo pressioni per la soppressione della Sepral e il potenziamento di Enti comunali e cooperative di consumo, allo



scopo di acquistare beni in grandi quantità sul libero mercato per poi rivenderli a prezzi contenuti e con intenti di calmieramento⁸⁹.

Nonostante la concessione del cosiddetto Premio di Liberazione e dell'indennità per il carovita⁹⁰, i salari erano del tutto inadeguati al costante aumento dei prezzi dei prodotti necessari all'alimentazione quotidiana e acquistabili solo al mercato libero o alla "borsa nera". La fame spingeva quindi gli strati più poveri della popolazione a ruberie di vario genere e a furti di pollame, di ortaggi e di frutta, come emerge dalle diverse testimonianze dell'epoca⁹¹.

Accanto alla distribuzione dei generi razionati vi erano i punti ristoro istituiti per fornire pasti già cucinati alla popolazione. All'indomani della Liberazione erano attivi i ristoranti – divisi in tre categorie a seguito della soppressione dei locali "di guerra" avvenuta nell'estate del 1945 – e le mense collettive o aziendali⁹².

Le mense aziendali garantivano pasti caldi ai lavoratori delle grandi fabbriche, le industrie di minori dimensioni generalmente si appoggiavano invece alle mense collettive. Nondimeno, le misere quantità delle porzioni distribuite, nel biennio post bellico, provocarono agitazioni finalizzate a ottenere razioni aggiuntive di viveri, pane e companatico, promosse e guidate dalle ricostituite commissioni interne in molti stabilimenti del Nord⁹³.

Sistematiche proteste riguardavano pure il cattivo funzionamento della Sepral, che contingentava gli stessi generi alimentari poi disponibili in quantità, ma a prezzi insostenibili, sul mercato nero cittadino⁹⁴.

Per far fronte alle richieste dei lavoratori ed evitare sommosse, il Commissario milanese dell'Alimentazione, il ragioniere Dallari, indicava di integrare i magri pasti serviti nelle mense aziendali collettive con latte evaporato e crema di legumi, sostanze che, allungate con l'acqua, aumentavano la resa delle porzioni⁹⁵.

In ogni caso, ancora a distanza di due anni dalla fine della guerra, molte aziende invocavano integrazioni alimentari alla Sepral (e in particolare pasta, riso, burro, zucchero, caffè) da consegnare ai propri dipendenti, a testimonianza di una situazione che dal punto di vista dell'alimentazione faticava non solamente a normalizzarsi, ma anche a uscire dall'emergenza⁹⁶.

I ristoranti, a loro volta, somministravano pasti composti da minestra e secondo con contorno, mentre pane, frutta e vino erano pagati a parte e distribuiti a richiesta. Dato

che erano aperti a tutta la cittadinanza, risulta impossibile quantificarne l'effettiva frequentazione da parte dei lavoratori. I prezzi erano suddivisi a seconda di quantità e qualità e ammontavano a 55 lire, per quelli di prima categoria, a 45 lire per la seconda e a 35 lire per i più economici. Ad essi si accedeva con la tessera annonaria, che consentiva di consumare il vitto sul posto oppure di asportare la "confezione" di generi alimentari razionati. Le porzioni non erano certamente abbondanti e includevano riso o generi da minestra, formaggio molle, legumi, patate o conserva di pomodoro a seconda delle disponibilità, nonché 7 grammi di sale. Come secondo piatto poteva essere servito il cosiddetto salame cotto oppure qualche grammo di carne o delle uova. La tipologia e la quantità dei pasti mutava a seconda degli alimenti di volta in volta disponibili negli ammassi o forniti dagli Alleati, cosicché i contorni potevano essere composti da poche foglie di insalata e «quattro pezzi di ostici peperoni destinati per la loro crudezza ad opprimere per tutta la giornata lo stomaco del cliente», oppure dai più gustosi e graditi pomodori. Le cronache segnalano con enfasi che dal settembre 1945 sulle mense milanesi faceva la sua comparsa la carne in scatola, più amata e nutriente del «famoso salame cotto» servito in fette «trasparenti ed equivoche», che era stato per lunghi mesi «l'incubo dei consumatori»⁹⁷. Naturalmente, a lungo le assegnazioni della Sepral non furono sufficienti a coprire il primo e il secondo piatto spingendo i ristoratori ad integrare illegalmente le forniture con la "borsa nera".

Alla fine del 1945, poi, fu introdotta la possibilità di scegliere tra due secondi piatti, quello del giorno, più economico, al costo di circa 23 lire, e quello a scelta a un prezzo superiore e così distribuito: 150 lire per il pollo, 90 lire per il coniglio, 130 lire per il pesce. I prezzi, in ogni caso, rimanevano proibitivi per le famiglie operaie, che potevano contare solamente sui propri bassi salari.

Molti degli alimenti a libera vendita si trovavano solo sulle tavole delle famiglie agiate, la carne era spesso troppo cara e consumata al massimo una volta a settimana, il vino era prodotto in quantità sufficiente per il fabbisogno, ma era preda della speculazione che ne faceva lievitare i costi⁹⁸. Gli zuccheri, poi, non erano quasi mai contemplati nella dieta, e ne era prevista l'assegnazione, generalmente sotto forma di marmellata, solamente per l'alimentazione dei bambini nelle refezioni scolastiche. La situazione andò migliorando dal 1948 anche per via

dell'attuazione dello *European Recovery Program*, meglio conosciuto come piano Marshall. Gli aiuti consistevano in forniture gratuite di merci nella misura dell'80% e di prestiti per il 20%⁹⁹.

Solamente a partire dagli anni Cinquanta l'approvvigionamento alimentare fu garantito dal libero mercato, e, grazie a un progressivo, benché lento, aumento del potere d'acquisto, la popolazione cominciò a beneficiare di una dieta scarsa, ma regolare e più equilibrata. Per

quanto le tavole dei milanesi non fossero certamente ancora imbandite, in ogni caso l'alimentazione non era più un lusso o un dramma, tanto più che in città riaprivano trattorie, ristoranti e "cibi cotti".

Le difficoltà angoscianti per procurarsi il cibo che avevano segnato la vita dei cittadini durante e dopo la guerra diventavano, giorno dopo giorno, un brutto ricordo e la vita, anche a tavola, volgeva finalmente verso la normalità.



NOTE

- ¹ Ufficio propaganda del Pnf, *Sapersi nutrire*, a cura di C. Alimenti, Roma, s.d., pp. 3 e 29.
- ² G. Candeloro, *Storia dell'Italia moderna. Il fascismo e le sue guerre 1922-1939*, Feltrinelli, Milano, 2002 [1° edizione 1981], pp. 432-436. Sulla politica autarchica si veda in particolare V. Castronovo, *L'industria italiana dall'Ottocento ad oggi*, Mondadori, Milano, 2003 [1° edizione 1980]; M.P. Ciocca e G. Toniolo (a cura di), *L'economia italiana nel periodo fascista*, Il Mulino, Bologna, 1976; G. Toniolo (a cura di), *Lo sviluppo economico italiano 1861-1940*, Laterza, Roma-Bari, 1973. Id. *L'economia dell'Italia fascista*, Laterza, Roma-Bari, 1980.
- ³ Diciotto novembre, in "Corriere della Sera", 18 novembre 1936.
- ⁴ *Mangiare e bere all'italiana*, in "Corriere della Sera", 21 ottobre 1935.
- ⁵ Sull'industria alimentare si veda in particolare F. Chiapparino, *Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare dall'Unità al periodo tra le due guerre*, in *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione* (a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino, 1998, pp. 205-268 e G. Pedrocchi, *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare*, in *Ivi*, pp. 377-447.
- ⁶ Sui ricettari femminili si veda in particolare M.P. Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in *Storia d'Italia*, cit., pp. 799-925; Cfr. anche F. Tarozzi, *Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione tra pubblico e privato*, in *Storia d'Italia*, cit., pp. 645-679 e P. Meldini, *A tavola e in cucina*, in P. Melograni (a cura di), *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, Laterza, Roma-Bari, 1988.
- ⁷ Cfr. G. Isola, *Abbassa la tua radio per favore... Storia dell'ascolto radiofonico nell'Italia fascista*, Scandicci, 1990, p. 114.
- ⁸ *Contro le sanzioni. Il contributo delle donne milanesi alla difesa e alla rappresaglia*, in "Corriere della Sera", 1 novembre 1935.
- ⁹ *Le nostre scuole*, in "Corriere della Sera", 21 novembre 1935.
- ¹⁰ *Organizzarsi per la resistenza*, in "Corriere della Sera", 2 novembre 1935.
- ¹¹ E. Bertarelli, *Periodi bellici e parsimonie alimentari*, in "Sapere", 15 ottobre 1939, n. 115, cit. anche in P. Sorcinelli, *Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers*, in *Storia d'Italia*, cit., pp. 451-493. Di Sorcinelli si veda anche *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Il Mulino, Bologna, 1992.
- ¹² *Ibidem*.
- ¹³ Ufficio propaganda del Pnf, *Sapersi nutrire*, cit. p. 13. Si veda anche S. Visco, *I nostri consumi e la politica dell'alimentazione*, in "Gerarchia", 1936, n. 4.
- ¹⁴ *Vantaggi dei cibi italiani*, in "Corriere della Sera", 10 novembre 1935.
- ¹⁵ *Difesa e rappresaglia contro l'assedio economico. La vendita della carne*, in "Corriere della Sera", 6 novembre 1935.
- ¹⁶ M.P. Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., p. 915.
- ¹⁷ *Oggi «giornata del pesce»*, in "Corriere della Sera", 20 ottobre 1936.
- ¹⁸ M.P. Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., p. 915.
- ¹⁹ Cit. in M. Mafai, *Pane nero. Donne e vita quotidiana nella seconda guerra mondiale*, Ediesse, Roma, 2008 [1° edizione, Mondadori, Milano, 1987], pp. 84-85.
- ²⁰ *La creazione di 20.000 orti di guerra*, in "Corriere della Sera", 17 novembre 1936.
- ²¹ G. Hermann, *La piccola cucina vegetariana*, 1941, cit. in M.P. Moroni Salvatori, op. cit., p. 921.
- ²² N. Pende, *Danni dell'eccessivo consumo di carne*, in "Sapere", 31 dicembre 1935, n. 24.
- ²³ L. Busnico, *Alimentazione e sterilità*, in "Sapere", 15 marzo 1938, n. 77, cit. anche in P. Sorcinelli, *Per una storia sociale dell'alimentazione*, cit. p. 489.
- ²⁴ A. Costanzo, *Risultati di un'inchiesta di bilanci di 774 famiglie operaie italiane*, Atti della Società italiana di Demografia e statistica, Roma, 1940, vol. II, cit. in V. Zamagni, *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, in *Storia d'Italia*, cit., pp. 169-204.
- ²⁵ Cit. in S. Colarizi, *L'opinione degli italiani sotto il regime 1929-1943*, Laterza, Roma-Bari, 1991, pp. 219-220.
- ²⁶ Archivio Centrale dello Stato [d'ora in poi ACS], Min. Int., Polizia Politica (1928-1944), PNF, *Situazione politica per province*, b. 7, fasc. Milano. Relazione fiduciaria in data 20 marzo 1937, cit. in S. Colarizi, *L'opinione degli italiani*, cit., p. 219.
- ²⁷ *Ivi*, fasc. Milano, *Relazione fiduciaria in data 25 dicembre 1937*, p. 221.
- ²⁸ *Ivi*, fasc. Milano, *Relazione fiduciaria in data 18 febbraio 1937*, p. 222.
- ²⁹ *Ivi*, b. 28, fasc. Vicenza, *Relazione fiduciaria in data 1 settembre 1936*, p. 221.
- ³⁰ *Ivi*, b. 7, fasc. Milano, *Relazione fiduciaria in data 13 aprile 1937*, p. 222.
- ³¹ *Il pane all'ottanta per cento sarà un pane eccellente*, in "Corriere della Sera", 17 giugno 1940.
- ³² *Gelati e dolci limitati a tre giorni al settimana*, in "Corriere della Sera", 26 giugno 1940.
- ³³ *La distribuzione del caffè sospesa col primo luglio*, in "Corriere della Sera", 27 giugno 1940.
- ³⁴ *Consigli utili*, in "Per voi Signora", 1 luglio 1941.
- ³⁵ Cfr. A. Bravo e A.M. Bruzzone, *In guerra senz'armi. Storie di donne. 1940-1945*, Laterza, Roma-Bari, 1995, pp. 49, 84; S. Colarizi, *Vita alimentare degli italiani e razionamento*, in R. Raimero e A. Biagini (a cura di), *L'Italia in guerra*, vol. II, Roma, 1993.
- ³⁶ *L'allevamento della gallina da uova in città*, a cura del prof. F. Clementi per l'Ufficio propaganda del Pnf, Roma, s.d. p. 3.
- ³⁷ *Il libro di casa per il 1942*, Editoriale Domus Milano, 1941, p. 7, cit. anche in L. Marrella, *Burro o cannoni? Per una vita "in tono minore" delle italiane in tempo di guerra*, in *Giuseppa, Genoveffa e le altre... donne nell'occhio della satira durante gli anni del fascismo (1923-1944)*, a cura di Rossella Coarelli e Anna Maria Imperioso, Barbieri editore, 2008, pp. 43-62.
- ³⁸ *Il libro di casa per il 1942*, Editoriale Domus Milano, 1941, p. 7, cit.
- ³⁹ *Cucina senza condimento*, in "Gioia", 5 gennaio 1941.
- ⁴⁰ *Non sprecare... Non sciupare*, in "Gioia", 23 febbraio 1941.
- ⁴¹ "Passo Romano" per l'Ufficio propaganda del Pnf (a cura di), *Come si mangia in Europa*, Milano, 1941, pp. 31-32.
- ⁴² P.P. Luzzatto Fegiz, *Alimentazione e prezzi in tempo di guerra 1942-1943*, in "Annali triestini", 1948, vol. 18, cit. in M. Mafai, *Pane nero*, cit., pp. 103-104.
- ⁴³ Cfr. M. Mafai, *Pane nero*, cit., pp. 100-103.
- ⁴⁴ Dati riportati in S. Colarizi, *L'opinione degli italiani*, cit., p. 375.
- ⁴⁵ *Rancio del popolo e mense aziendali*, in "Corriere della Sera", 8 febbraio 1943.
- ⁴⁶ *Rancio del popolo e mense aziendali*, in "Corriere della Sera", 8 febbraio 1943.
- ⁴⁷ Cit. in S. Colarizi, *L'opinione degli italiani*, cit., p. 381.
- ⁴⁸ ACS, MI, DGPS, Polizia politica, b. 238, *Relazione fiduciaria*, Milano, 26 agosto 1942, riportata in P. Cavallo, *Italiani in guerra. Sentimenti e immagini dal 1940 al 1943*, Il Mulino, Bologna, 1997, p. 245.
- ⁴⁹ Sugli scioperi del marzo 1943 ci limitiamo a citare A. De Bernardi, *Operai e nazione. Sindacati, operai e Stato nell'Italia fascista*, FrancoAngeli, Milano, 1993; U. Massola, *Gli scioperi del '43: marzo-aprile. Le fabbriche contro il fascismo*, Editori Riuniti, Roma, 1973; S. Peli, *Operai e guerra, materiali per un'analisi dei comportamenti operai nella prima e nella seconda guerra mondiale*, in S. Musso (a cura di), *Tra fabbrica e società. Mondì operai nell'Italia del Novecento*. "Annali della Fondazione Giangiacomo Feltrinelli", XXXIII, Feltrinelli, Milano, 1999, pp. 197-228.
- ⁵⁰ *Per l'alimentazione. Norme sugli ammassi e sul razionamento*, in "Corriere della Sera", 17 settembre 1943.

- ⁵¹ *Requisizione degli stabilimenti alimentari*, in "Corriere della Sera", 17 settembre 1943.
- ⁵² L. Klinkhammer, *L'occupazione tedesca in Italia (1943-1945)*, Bollati Boringhieri, Torino, 1993, p. 179.
- ⁵³ L. Klinkhammer, cit., pp. 179-180.
- ⁵⁴ *Ibidem*, p. 180.
- ⁵⁵ *Milano, Notiziario del 7 marzo 1944*, in *Riservato a Mussolini. Notiziari giornalieri della Guardia nazionale repubblicana novembre 1943/giugno 1944*, Feltrinelli, Milano, 1974, p. 301.
- ⁵⁶ L. Klinkhammer, *L'occupazione tedesca in Italia*, cit., p. 181.
- ⁵⁷ *Sugli scioperi del novembre-dicembre 1943 ci limitiamo a citare Operai e contadini nella crisi italiana del 1943-1944*, Feltrinelli, Milano, 1974; L. Ganapini, *Una città, la guerra. Lotte di classe, ideologie, forze politiche a Milano 1939-1951*, FrancoAngeli, Milano, 1988, in particolare pp. 73-82.
- ⁵⁸ L. Klinkhammer, *L'occupazione tedesca in Italia*, cit., pp. 183-184.
- ⁵⁹ *Ibidem*.
- ⁶⁰ Archivio Fondazione Isec, Fondo Fontanella, b. 57, fasc. 265, volantino del Comitato sindacale di Milano e provincia, 15 gennaio 1944.
- ⁶¹ *Ibidem*.
- ⁶² Archivio Fondazione Isec, Fondo Canzi, b. 1, fasc. 2, proclama del Comitato segreto di agitazione del Piemonte, della Lombardia e della Liguria, 1° marzo 1944.
- ⁶³ Sullo sciopero generale del marzo 1944, si vedano *Operai e contadini*, cit.; L. Ganapini, *Una città, la guerra*, cit., pp. 82-97; L. Klinkhammer, *L'occupazione tedesca in Italia*, cit., pp. 212-226.
- ⁶⁴ "La Domenica del Corriere", 4 giugno 1944.
- ⁶⁵ *Colazione per centomila*, in "La domenica del Corriere", 13 agosto 1944.
- ⁶⁶ *Relazione sul funzionamento delle mense*, 24 marzo 1945, Istituto nazionale per la storia del movimento di liberazione (d'ora in poi Insmli), Fondo Merzagora, fasc. 29.
- ⁶⁷ *Mense collettive e ristoranti di guerra*, 24 marzo 1945, Insmli, Fondo Merzagora, fasc. 29.
- ⁶⁸ *Relazione sui "ristoratori di guerra"*, 14 maggio 1945, Insmli, Fondo Merzagora, fasc. 29.
- ⁶⁹ *Relazione sul funzionamento delle mense*, 24 marzo 1945, Insmli, Fondo Merzagora, fasc. 29.
- ⁷⁰ Una cronaca dettagliata degli scioperi di settembre - ottobre - novembre 1944 a Milano si trova in Archivio Fondazione Isec, Fondo Fontanella, b. 7, fasc. 54.
- ⁷¹ *La lotta delle donne milanesi dal marzo del 1943 al 25 aprile 1945*, s.d. in Archivio Fondazione Isec, b. 7, fasc. 55. Sull'attività svolta dai Gruppi di difesa della donna e per l'assistenza ai combattenti della libertà, sorti nel novembre del 1943, si veda in particolare, *I Gruppi di difesa della donna 1943-1945*, Udi, Roma, 1995, in particolare sulle agitazioni nelle fabbriche di Milano: *Agitazione in una fabbrica milanese (17-10-44); Notizie da alcune fabbriche milanesi (10-11-44); Il carbone e il lardo (01-45); Manifestazione al municipio di Milano (21-04-45)*.
- ⁷² *La lotta delle donne milanesi dal marzo del 1943 al 25 aprile 1945*, s.d. in Archivio Fondazione Isec, b. 7, fasc. 55.
- ⁷³ *Ibidem*.
- ⁷⁴ Cfr. *Lettera di protesta della Commissione Interna della Magneti Marelli di Crescenzago*, 2 luglio 1945. Insmli, Fondo Cln Lombardia, fasc. 185.
- ⁷⁵ R. Bitossi, *Salari Bassi*, in "Lavoro", 29 settembre 1951.
- ⁷⁶ Dati riportati da G. Candeloro, *Storia dell'Italia moderna. La fondazione della Repubblica e la ricostruzione*, vol. XI, Feltrinelli, Milano, 1988, p. 18.
- ⁷⁷ M.P. Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., pp. 924ss.
- ⁷⁸ Cfr. G. Mammarella, *L'Italia contemporanea. 1945-2011*, Il Mulino, Bologna, 2012, pp. 87ss.
- ⁷⁹ Il ricorso al mercato nero per reperire generi alimentari è ampiamente documentato nelle relazioni sulle mense prodotte nel maggio 1945 in Insmli, Fondo Merzagora.
- ⁸⁰ Cfr. M. Mafai, *Pane nero*, cit., p. 287.
- ⁸¹ *Lettera del CLN della città di Milano*, 26 settembre 1946. Insmli, Fondo Cln città di Milano, fasc. 65.
- ⁸² *La razione di pane in vigore da lunedì*, in "L'Osservatore", 29 settembre 2015; *200 grammi di pane c'è chi ride e chi brontola*, in "L'Italia libera", 29 settembre 1945.
- ⁸³ Cfr. Archivio del Lavoro, Fondo Camera del Lavoro di Milano, serie 5.13.2.2, fasc. 76 "Calorie dei generi alimentari", 11 ottobre 1947.
- ⁸⁴ M. Mafai, *Pane nero*, cit., p. 287.
- ⁸⁵ Headquarters Allied Military Government City of Milan, 24 maggio 1945, Insmli, Fondo Cln Lombardia, fasc. 186.
- ⁸⁶ M. Mafai, *Pane nero*, cit., p. 287.
- ⁸⁷ È quanto emerge da documenti del ministero dell'Interno riportati in A. Trova, *L'approvvigionamento alimentare dell'esercito italiano*, in Storia di Italia, cit., p. 523.
- ⁸⁸ Headquarters Allied Military Government City of Milan, 24 maggio 1945, Insmli, Fondo Cln Lombardia, fasc. 186.
- ⁸⁹ Cfr. Lettera del CLN della città di Milano, 26 settembre 1946, cit.; *Per la lotta contro carovita*, in "Notiziario della Cgil", 1947.
- ⁹⁰ «Il premio di Liberazione concesso nel maggio 1945, ammontava in L. 5000 per i capifamiglia e L. 3500 per gli altri lavoratori. Nello stesso anno veniva stipulato un accordo sulla contingenza che garantiva agli uomini L. 120 al giorno e alle donne sono 100. A nulla valsero le proteste delle operaie che facevano presente come carovita colpisse allo stesso modo uomini e donne, giacché legato all'aumento dei generi alimentari. Solo a Torino però l'indennità di contingenza fu equiparata per operaie e operai». È quanto riportato in M. Mafai, *Pane nero*, cit., p. 286.
- ⁹¹ Costituiscono un esempio le numerose interviste ai lavoratori della generazione della guerra, raccolte da G. Granelli. Cfr. Archivio del Lavoro, Fondo Granelli.
- ⁹² *I ristoranti di guerra furono aboliti dal prefetto di Milano con decreto del 31 luglio 1945*. Si trovano tuttavia segnalazioni di ristoranti ancora definiti di guerra fino alla fine del 1945.
- ⁹³ Valgano come esempio le richieste del Cnl aziendale della Magneti Marelli, 27 maggio 1945, (Insmli, Fondo Cnl Lombardia, fasc. 186) e quelle della Direzione Officine Caproni di Taliedo, 14 ottobre 1947 (Archivio del Lavoro, Fondo Camera del Lavoro di Milano, serie 5.2.1.4, fasc. 3 "Corrispondenza con la Sepral").
- ⁹⁴ Cfr. Lettera di protesta della commissione sindacale della Schleifer & C., 2 ottobre 1945, Insmli, Fondo Cln città di Milano, fasc. 65.
- ⁹⁵ Cfr. Lettera del commissario all'alimentazione G. Dallari al prefetto di Milano, 4 dicembre 1945, Fondo Cnl Lombardia, fasc. 186.
- ⁹⁶ Cfr. Lettera del segretario della Camera del Lavoro di Milano, Alfredo Briganti, alla Sepral, 3 dicembre 1947, Archivio del Lavoro, Fondo Camera del Lavoro di Milano, serie 5.2.1.4, fasc. 3 "Corrispondenza con la Sepral".
- ⁹⁷ Cfr. *Alle mense del popolo si comincia a ragionare*, in "L'Osservatore", 29 settembre 1945.
- ⁹⁸ Cfr. C. Saccone, *Perché il vino è caro*, in "Avanti!", 9 ottobre 1945.
- ⁹⁹ Sul Piano Marshall si veda G. Mammarella, *L'Italia contemporanea*, cit.



**Archivio
Lavoro**



Associazione Archivio del Lavoro conserva e valorizza il patrimonio storico della Cgil milanese e provinciale. Il primo nucleo risale al 1974, anno in cui la Camera del Lavoro decise di investire sulla propria memoria. Dal 1993 l'Archivio ha sede a Sesto San Giovanni, in via Breda 56, nei locali che un tempo erano del circolo "Albero". Il patrimonio conservato e riordinato è molto vasto (circa 100.000 volumi) e comprende gli archivi cartacei della Camera del Lavoro di Milano (1945-), della Cgil di Milano (1947) e di molte federazioni provinciali di categoria: (bancari, edili, grafici, braccianti, alimentaristi, chimici, tessili, lavoratori del commercio, lavoratori della funzione pubblica); biblioteca, l'emeroteca, l'archivio fotografico, la raccolta dei manifesti e gadget sindacali, l'archivio sonoro e materiale iconografico vario. La sala studio è aperta gratuitamente a studiosi e cittadini nei giorni di apertura bisettimanale oppure su appuntamento. Per maggiori informazioni consultare il sito www.archiviolavoro.it

La Fondazione Isec (già Istituto milanese per la storia della Resistenza e del movimento operaio) è una onlus costituita nel 1972 con lo scopo di raccogliere, conservare, ordinare e porre a disposizione degli studiosi fonti documentarie e bibliografiche utili per ricostruire le vicende sociali, politiche ed economiche dell'Italia contemporanea.

Ha raccolto negli anni un'imponente documentazione su importanti imprese nazionali quali la Bastogi, la Breda, la Ercole Marelli, la Riva Calzoni, la Falck. Significativa è anche la documentazione per ricostruire la storia di personalità del mondo della politica e della cultura, di organizzazioni sindacali e partiti politici. Possiede inoltre un cospicuo patrimonio librario, comprendente diverse biblioteche tecniche.

La Fondazione promuove ricerche e pubblicazioni di carattere storico. Organizza attività per la didattica rivolte a insegnanti e docenti di ogni ordine e grado.

È impegnata e attiva infine anche sul fronte della promozione di studi e ricerche, realizzazione di mostre, organizzazione di convegni, seminari e giornate di studio.

L'Istituto Nazionale per la Storia del Movimento di Liberazione in Italia è stato fondato da Ferruccio Parri nel 1949 con lo scopo di raccogliere, conservare e studiare il patrimonio documentario prodotto dal movimento partigiano.

In oltre 50 anni esso ha contribuito all'affermazione in Italia di una storiografia contemporanea su base scientifica.

L'Istituto, che fonda la propria attività sui valori ispiratori della Resistenza espressi nella Costituzione repubblicana, oggi, sotto la presidenza di Valerio Onida, è capofila di un sistema federativo di 65 Istituti associati - e 10 Enti collegati - diffusi sull'intero territorio nazionale.

Oltre alla pubblicazione della rivista "Italia contemporanea" e di saggi per lo studio della storia contemporanea, promuove la ricerca attraverso una biblioteca e un archivio specializzati; assicura la comunicazione e la divulgazione critica e svolge formazione e aggiornamento, soprattutto fra gli insegnanti.



Manifesto di propaganda, 1928
(Collezione privata
Rossella Coarelli)

Propaganda Poster, 1928
(Private collection
of Rossella Coarelli)

“Mangiare all’italiana”.

L’autarchia alimentare tra propaganda e realtà

“Eat Italian”.
Food autarky between propaganda and reality

La politica autarchica era stata lanciata dal regime come risposta alle sanzioni decretate dalla Società delle Nazioni nel novembre del 1935 contro l’Italia in seguito all’aggressione dell’Etiopia.

Il partito fascista era consapevole che «bisognava agire fortemente sull’opinione pubblica: avviare cioè la gente a mutare gusti ed abitudini; a limitare, e dove era possibile, abolire determinati consumi, sostituendoli con altri; dare infine l’ostracismo alla produzione dei paesi sanzionisti».

“Italianità” e “sobrietà” divennero le parole d’ordine della propaganda fascista che venivano diffuse da tutti i giornali e le riviste, in particolare quelli femminili: numerosi erano i messaggi pubblicitari orientati a indirizzare i consumi verso «i genuini e salutarissimi prodotti italiani» e i consigli diretti alle sorridenti massaie italiane per risparmiare, evitare sprechi e preparare “gustose” ricette autarchiche. «La parsimonia alimentare» divenne un «dovere civico».

Il pane, per esempio, non doveva essere in alcun modo sciupato: gettare gli avanzi del pane equivaleva ad essere «un cattivo cittadino». A dispetto della propaganda, il tenore alimentare della popolazione italiana subì un drastico calo.

Autarchic policies were launched by the regime as a response to the November 1935 sanctions by the League of Nations against Italy after its attack to Ethiopia.

The fascist party was aware that “it was necessary to act strongly on public opinion: that is, directing people to change their tastes and habits; to limit, and where possible, eliminate certain consumptions, replacing them with others. Finally, to ostracise the production of sanctioning countries».

“Italian spirit” and “sobriety” became the watchwords of fascist propaganda that were spread by newspapers and magazines, especially female ones: there were many advertisements oriented to direct consumption towards “the genuine and healthy Italic products» and advises smiling Italian housewives on how to save money, avoid waste and prepare “delicious” autarkic recipes. “Food thrift” became a “civic duty». Bread, for example, had not to be worn in any way: throwing bread leftovers was tantamount to being “a bad citizen». Despite the propaganda, the food standard of the Italian population suffered a dramatic decline.



in alto a sinistra:
 Manifesto di propaganda, 1928.
 Opera italiana Pro-Oriente
 (Collezione privata
 Rossella Coarelli)

in alto a destra:
 Tratto da Opera italiana
 Pro-Oriente, Milano, 1929
 (Collezione privata
 Rossella Coarelli)

in basso a destra:
 Tratto da S. Bellotti, Hoepli,
 Milano, 1926
 (Collezione privata
 Rossella Coarelli)

top left:
 Propaganda Poster, 1928.
 Opera italiana Pro-Oriente
 (Private collection
 of Rossella Coarelli)

top right:
 From the Opera italiana
 Pro-Oriente, Milan, 1929
 (Private collection
 of Rossella Coarelli)

bottom right:
 Taken from S. Bellotti, Hoepli,
 Milan, 1926 (Private collection
 of Rossella Coarelli)



Rubner ha il merito di aver fatto risaltare il fabbisogno energetico dell'alimentazione (1909). Dalle sue accurate esperienze si apprende che l'uomo produce una quantità di calore la cui entità è in rapporto al vitto, all'attività muscolare, all'età, al temperamento, alla professione ecc. ecc. Il calore, secondo questo A. mantiene in vita le cellule dell'organismo e l'alimentazione incessantemente rifornisce il consumo dei materiali termogeni.

Ai concetti di Rubner, ripeto, si può opporre che non si deve considerare l'importanza dell'alimentazione dal solo lato termico, ma anche dal punto biochimico e biofisico, che non hanno minore importanza.

Quantità dei diversi principi alimentari nelle ventiquattro ore.

Secondo gli Autori	Albuminoidi	Grassi	Idrati di carbonio
Secondo Voit	105	50-98	400-500
Secondo Ranke	100	95-100	400
Secondo Moleschott	130	84	400

Secondo Atwater il regime normale degli operai è di 125 gr. di proteine uniti ad una copia di grassi e saccaridi

da raggiungere un totale di 3500 calorie. Tigerstedt — che ha ripartito in sette gruppi i regimi alimentari dei lavoratori — giudica bassa la quota stabilita da Voit e viene alla conclusione che si debba aumentare considerevolmente, perchè il valore energetico di 2000 calorie è insufficiente a sopprimere al lavoro muscolare (!).

Nelle diverse condizioni.

	Albuminoidi	Grassi	Idrati di carbonio
Case di ricovero	90	45	350
Individui che lavorano	118	60	500
Soldati	137	100	500-600
Donne che allattano	130	100	450
Individui che riposano	85	35	330-400
Ragazzi in convitto	79	35	125
Contadini	108	50	400-500
Operai negli opifici	110	55	550

Memmo ha studiato la razione alimentare per i vecchi ricoverati negli ospizi, che secondo lui dovrebbe essere determinata in: albumina gr. 99 — grassi gr. 13 — idrati di carbonio gr. 337 - totale calorie 1935 (!).

Tratto da S. Bellotti, Come devo alimentarmi, Hoepli, Milano, 1926 (Collezione privata Rossella Coarelli)

From S. Bellotti, How should I feed myself, Hoepli, Milan, 1926 (Private collection of Rossella Coarelli)



La "civilizzazione" italiana passa anche dalla cucina (Illustrazione di A. Bertiglia. Serie Guerra d'Etiopia e Impero)

The Italian "Civilization" also involves cooking (Illustration by A. Bertiglia. Serie Guerra d'Etiopia e Impero)

Publicità in "Dea", 1936
Advertising in "Dea", 1936



[...] Appare evidente il senso di disagio e di contrarietà che è in molti per l'attuale ordinamento economico e per le disposizioni relative all'autarchia [...] imposte con carattere quasi totalitario. Tutti lamentano il notevole gravame per la vita nazionale [della produzione autarchica], in quanto costa molto di più che il prodotto originale da importare. Si commenta che in tal modo lo stato di povertà nazionale aumenta sensibilmente (Relazione fiduciaria, Milano, 5 dicembre 1937, PNF ©ACS).

[...] It is clear that there is a widespread sense of discomfort and annoyance for the current economic regulation and the autarkic provisions [...] imposed in an almost totalitarian way. All people complain about the considerable burden for national life [because of the autarkic production], as it costs much more than the original product to be imported. People say that in this way national poverty increases significantly (Fiduciary Report, Milan, December 5th, 1937, PNF © ACS).

CORRIERE DELLA SERA

Italia e Colonia ANNO 1935. SEM. 127. L. 14.50 L. 130. L. 61. L. 31.50
 Estero ANNO 1935. SEM. 127. L. 14.50 L. 130. L. 61. L. 31.50
 Prezzi degli abbonamenti ai periodici per gli abbonati al "Corriere"
 La Domenica del Corriere Corriere dei Piccoli La Lettera Il Romanzo Mensile
 L. 2.000 L. 1.500 L. 1.000 L. 500 L. 300 L. 200 L. 100 L. 50 L. 30 L. 20 L. 10 L. 5 L. 3 L. 2 L. 1 L. 0.50 L. 0.30 L. 0.20 L. 0.10 L. 0.05 L. 0.02 L. 0.01

Niente liquori stranieri; niente oggetti di cartoleria stranieri; niente formaggi e uova stranieri; niente medicine straniere

Come si economizza
 Tre giorni senza carne - Latte e formaggi - Orientarsi verso le verdure - I prezzi - Risparmiare la carta

sottomissione del "degias", e di altri notabili Sciré - La separazione logistica ultimata - L'attività aerea sui due fronti

sa e la rappresaglia contro le sanzioni affidate alle Madri e alle Vedove dei Caduti

unicato N. 32 Un vittorioso attacco della banda di Tessonei L'Asmara 30 ottobre. Gli uomini della banda inf...
 Avanzata su tre colonne sul fronte somalo La reazione all'iniquità leghis... sarà organizzata casa per casa

Il pesce invece della carne

...ati abissini sono stati
 dello Sciré e alcuni
 stessa provincia si
 alle autorità milita-
 er fare atto di sotto-
 aerea è normale sui
 e somalo. La prepa-
 ca è ormai ultimata.

Mangiare e bere all'italiana
 Voti della Federazione nazionale pubblici esercizi.
 Nella sala storica del palazzo di piazza San Sepolcro si è riunito il Consiglio della Federazione nazionale pubblici esercizi.
 La discussione si è chiusa con un ordine del giorno, con cui il Consiglio, constatato che l'approvvigionamento delle aziende alimentari, liquoristiche, enologiche e dolciarie non ha subito e non subirà contrazioni di fronte a qualsiasi cessazione presente e futura di importazioni di prodotti stranieri egregiamente sostituiti da quelli nazionali, mentre nutre certezza che i consumatori asseconderanno gli sforzi dei pubblici esercizi, orientando esclusivamente il loro gusto alle consumazioni preparate con genuini e salutarissimi prodotti italiani, assicura le gerarchie politiche e sindacali che la Giunta esecutiva federale vigilerà scrupolosamente e rigorosamente per impedire ogni eventuale quanto deprecabile abuso.

Prodotti ITALIANI

Questo non vuol dire, s'intende, che si sia auspicata questa o quella riduzione o soppressione di importazioni, ché l'argomento è prevalentemente politico e non spettava alla Federazione occuparsene; e d'altronde tutti comprendono che non v'è alcuna ragione di avversare le importazioni quando esse rappresentano la contropartita a prodotti nostri che ci siano richiesti dall'estero. Quel che importa è evitare che la bilancia commerciale penda troppo a nostro sfavore. Ove le autorità governative, per migliorare sempre più la posizione di quella bilancia, ritenessero opportuno inibire l'introduzione di certi prodotti, gli esercizi pubblici sono preparatissimi a sostituirli e non solo non recriminerebbero, ma darebbero ogni più fervido e cordiale appoggio a favorire la situazione nuova.
 Naturalmente essi hanno anche bisogno dell'aiuto del pubblico. E qui si entra nel campo di quello snobismo e di quella esterofilia spropositata che si son tante volte deplorati in materia economica. L'esame minuzioso dei vari generi ha portato alla constatazione che fra le derrate alimentari, i liquori, i vini, i dolciumi, ve ne son parecchi la cui importazione dall'estero è giustificata solo dalla circostanza che vi sono snobisti che ne fanno richiesta. Non solo, ma in ossequio a pregiudizi e a sorpassate mentalità essi considerano di grado inferiore quell'esercizio il quale non detenga e non offra quei generi. I quali — anche questo è stato meticolosamente esaminato punto per punto — sono stati ottimamente sostituiti dai prodotti nazionali, a cui è giusto sempre, ma particolarmente ora, che vadano le simpatie dei consumatori.

Massaie, bisogna economizzare la carta. Molta parte dei vostri acquisti, a cominciare dal pane, può essere portata nei sacchetti di tela, che evitano l'attuale spreco di carta.

Bastare a noi stessi

Il momento d'altronde è singolarmente propizio a un'altra conquista: indurre i produttori stranieri a colmare le lacune nell'exportazione dei loro prodotti. E' l'assortimento del loro prodotto. E' il gredibile — si è chiesto — che gredibile non potrebbe essere, tanto neri come potrebbero essere, tanto per citare qualche esempio, i biberon, le marmellate, le caramelle, scotti, con materie prime che proprio nel nostro Paese eccellono per qualità, dalle farine agli aromi, dalle frutta al miele, non possono essere sempre fabbricati con quella superiore raffinatezza per cui vanno celebri certe marmellate di ditte esotiche? Evidentemente no; è questione di metterci al lavoro con decisa volontà di riuscire, e l'affrancamento da una importazione che nessuna ineluttabile ragione giustificata sarà presto raggiunta. E gli esempi potrebbero essere moltiplicati.
 Il Consiglio della Federazione nazionale degli esercizi pubblici ha anche esaminato la questione degli approvvigionamenti e la necessità di evitare accumulazioni di merci da parte di alcuni esercizi a detrimento di altri e pregiudizievole all'equilibrio dei prezzi. Esso si è impegnato, in caso di bisogno, a censire le scorte e a promuovere un'equa distribuzione fra tutti gli esercizi, in guisa che non si abbiano deficienze contro a esuberanze, l'esercizio ben provvisto e l'esercizio manchevole.
 Principi di corporativismo in atto, evidentemente. E fervida comprensione del recente motto del Duce: « Bastare a noi stessi ».

La strada di Menelik

...a seconda mozione, dopo fermato la necessità che produttori continuino con forza la campagna per affrettare completamente la moda da ogni influenza straniera. La Commissione fa voti afferenti la collaborazione del Ministero della Stampa e Propaganda, del Ministero della Giustizia, del Ministero delle Colonie, del Ministero delle Comunicazioni, del Ministero delle Finanze, del Ministero dell'Interno, del Ministero della Pubblica Istruzione, del Ministero della Sanità, del Ministero delle Scienze, delle Lettere e delle Belle Arti, del Ministero degli Affari Esteri, del Ministero delle Poste e Telecomunicazioni, del Ministero delle Attività Produttive, del Ministero del Tesoro, del Ministero delle Partecipazioni Statali, del Ministero della Difesa, del Ministero della Marina, del Ministero dell'Aeronautica, del Ministero delle Forze Armate, del Ministero delle Forze di Sicurezza, del Ministero delle Forze di Polizia, del Ministero delle Forze di Pubblica Sicurezza, del Ministero delle Forze di Sicurezza Nazionale, del Ministero delle Forze di Sicurezza Interna, del Ministero delle Forze di Sicurezza Esterna, del Ministero delle Forze di Sicurezza Globale, del Ministero delle Forze di Sicurezza Universale, del Ministero delle Forze di Sicurezza Infinita, del Ministero delle Forze di Sicurezza Eterna, del Ministero delle Forze di Sicurezza Immortale, del Ministero delle Forze di Sicurezza Divina, del Ministero delle Forze di Sicurezza Sacra, del Ministero delle Forze di Sicurezza Santa, del Ministero delle Forze di Sicurezza Beata, del Ministero delle Forze di Sicurezza Gloriosa, del Ministero delle Forze di Sicurezza Eterna, del Ministero delle Forze di Sicurezza Immortale, del Ministero delle Forze di Sicurezza Divina, del Ministero delle Forze di Sicurezza Sacra, del Ministero delle Forze di Sicurezza Santa, del Ministero delle Forze di Sicurezza Beata, del Ministero delle Forze di Sicurezza Gloriosa.



Ha avuto luogo, nel Palazzo dei Segretari della Federazione, tenuto dal Segretario Generale, i Segretari federali, presenti il vice-segretario e il Maggiore dei Fasci giovanili delle Associazioni fasciste del Partito Peco vibrante dell'unanime entusiasmo...

Per l'indipendenza economica

Si è costituito ieri il Centro di studi per le materie prime fondamentali alla difesa nazionale

Le Camere nere del gruppo del gen. Galamini presiedono con centurie sparse su qualche collina questo magnifico paese che pare un angolo di Lombardia. Alfrema linea di pagliano, su una collinetta da cui lo sguardo si perde in un'altra...

CORRIERE MILANESE

Binba travolta dal treno mentre insegue un cagnolino

DIFESE E RAPPRESAGLIE CONTRO LE SANZIONI

LA RENDITA CINQUE PER
Quasi quattro m

La creazione di 20.000 orti di famiglia
Roma 16 novembre.

Prodotti di casa nostra

Con le sottoscrizioni ieri dalle diverse banche...
totale di 93 milioni e 800 tra conversioni...
li - si sono quasi r...
Milano i quattro mi...
lamente tre miliardi...
e 945 mila. Come...
niatori milanesi...
risamente a r...
partecipazione...
ionale che e...
in tutte le...
che circoslanza...
questo scopo...
preponderan...
e del Redimib...
per cento ne...
conversione che...
immediati e cospicui che...
ffre, non potrà non esse...
alitaria. A tale proposito...
ortuno ricordare che se...
e detentore di Redimibi...
rovasse imbarazzato a ver...
la integrazione (quindi...
er ogni cent...
conversione l'...
finanziaria al...
concedendog...
tempo per il...
precisamente...
cento di nom...
operazione; alt...
quattro mesi e...
tri quattro.

La propaganda per sostituire il consumo della verdura a quello della carne, svolta nella scorsa campagna con la distribuzione del pacco sementi anti-sanzioni, ha consentito la creazione di circa 20.000 piccoli orti di famiglia. Hanno contribuito in modo particolare al successo di tale iniziativa gli Ispettorati provinciali di agricoltura, le Sezioni del Dopolavoro, le massaie rurali, migliaia di impiegati, di operai e di agricoltori proprietari di un palmo di terreno attiguo alla casa, che hanno voluto trasformarlo in un minuscolo orto dal quale trarre la verdura fresca e abbondante per tutta la famiglia.

Verdura e frutta

Non si ripeterà poi mai abbastanza al pubblico che gli si chiede di mutare abitudini, che esso deve dimenticare consuetudini, tradizioni, comodità, pigra acquiescenza al «così ho sempre fatto», se vuol agire vittoriosamente anche nel campo annonario. Per esempio, quest'autunno è stato abbondante di uva (nel mese scorso al nostro mercato n'è affluita una quantità quasi doppia di quella dell'ottobre del 1934) e l'uva continua ad affluire anche fuori stagione. Non è tutta precisamente uva da tavola di qualità sopraffina e rappresenta in parte l'esuberanza del fabbisogno di uva da vinificare; ma è sana, nutriente ed economica (è stata offerta anche ad una lira al chilo sui carretti). In tempi normali il pubblico poteva aver ragione a non comprarla preferendo le delizie raffinate dell'uva coltivata apposta per il consumo diretto ma in questi momenti no.

A proposito della carne

Quanta se ne mangia a Milano e quanta se ne importa
I provvedimenti testè emanati per disciplinare l'alimentazione carnea e più precisamente il consumo delle carni bovine hanno nei riguardi della nostra città un'importanza particolare. Si può infatti calcolare, grosso modo, che il sessanta per cento delle carni vive o macellate che giungono in Italia da oltre confine è contrattato sul mercato milanese e serve al fabbisogno annonario milanese. Sono state raccolte interessanti notizie statistiche dalle quali risulta che dal 1881 in poi il consumo della carne bovina è sempre stato a Milano superiore che in qualsiasi altro centro italiano. Per imitarci ad un periodo non troppo remoto si può rilevare che tra il 1911 e il 1914 il consumo medio annuo di carne senza osso per abitante fu di 33 chilogrammi; il minimo fu toccato nel 1919, viendo il tesseramento, con 16 e mezzo; il massimo nel 1926 con 41. a quel momento si ebbe un notevole declino. Nel 1932: 26,9 chili; nel 1933 26,6; nel 1934 25,7. Questa diminuzione ha varie cause; altre un notevole incremento del consumo dei prodotti della pelle e del pollame.

Comunque, ripetiamo, è un conto assai più alto che altrove. onde proviene questa carne? Nei 4 sono affluiti sul nostro mercato 17.084 capi vivi, mucche, buoi tori provenienti da centri di produzione nostrana; e ben 29.487 venienti dall'estero (per lo più l'Ungheria, dalla Romania, dall'Ungoslovania). Nello stesso anno affluiti dall'interno quintali 17 di carni macellate bovine e ovine; e dall'estero 22.244.

Il pubblico

La comprensione diventerà perfetta e totalitaria, se anche il pubblico si adopererà assiduamente a incitarla.

Una ferma protesta

Ai cittadini milanesi e milanesi

18 NOVEMBRE

La lapide delle sanzioni s'inaugurerà domani

Come in tutti i Comuni d'Italia, anche a Milano domani, alle ore 17, sarà inaugurata, nella sede municipale, la lapide che affida alla memoria delle generazioni venture, perché mai si dimentichi, l'assedio economico contro cui ha lottato e vinto il popolo italiano. Occorrerà ricordare domani e sempre.

trane gesta

el «manichir

La rappresentazione, in questi ultimi anni n...
varietà, non è durata, f...
cinque minuti: si è svol...
un ben congegnato cre...
primo accenno rigidame...
dell'azione alla movimen...
strofe finale. Palcoscen...
trina di un negozio di at...
la Torino; pubblico: i...
anti.

La scena, tra il crist...
rappoggio delle stoffe...
che forma lo sfondo del p...
o, rappresenta il solito...
mento di manicini sorr...
aramellati, vestiti con l...
eleganza. Ognuno sembr...
no, e non a torto, del v...
ellino che porta appeso...
come una decorazione:...
cento - Stoffa italiana»...
e si ferma, sosta un m...
guardare, si compiace del...
bole linea di quei vestiti...
più della seconda parte...
scritta ripetuta venti vol...
trentanti cartelli, esprime...
sconosciuto il suo parere...
gnori di Giuseppe. Ma p...
lo lascia...
nell'abit...
d'esser...
so a qu...
on è str...
do in

Le nostre scuole

La mattina del 18, mentre a Ginevra i rappresentanti delle Nazioni sanzionate, davanti ai loro caffelatte, ai panini freschi, al burro e alle marmellate, si chiedevano, con alto sentimento morale, se dovevano passare molti mesi prima che ai bambini d'Italia fosse tolta la possibilità di far colazione, e l'istituto venerando della schiavitù abissina potesse riprendere indisturbato il prisco splendore, al liceo Manzoni di Milano gli studenti sfilavano davanti alla bandiera e ascoltavano la lettura delle deliberazioni del Gran Consiglio. Poi le lezioni cominciarono siglino. Poi la consueta ordinata serenità, e in una classe un professore diede ai suoi alunni, da tradurre, il seguente brano di Seneca: « Abituamoci ad allontanare da noi lo sforzo, e a misurare la necessità e non la bellezza delle cose. Il cibo serva unicamente a vincere la fame e la bevanda la sete; impariamo a usare delle nostre membra; impariamo a vivere e a maneggiare non secondo la moda, ma secondo i severi costumi degli antenati; impariamo ad aumentare la continenza, a reprimere il lusso, a limitare la vanagloria, a considerare con dignitosa tranquillità la povertà, a essere frugali, anche se molti ne proveranno vergogna; a tenere i desideri sfermati e l'animo impaziente di conoscere il futuro come imprigionati, e impariamo a fare ciò in modo da ricercare le ricchezze più dal nostro spirito che dalla fortuna. Non ci si può mai difendere da sì grande varietà e iniquità di avvenimenti così da evitare che la quantità di procelle travolga chi ostenta grandi mezzi. Ci si deve restringere in se stessi in modo da rendere innocue le armi avversarie ».

18 - NOVEMBRE - 1935 - XIV

A RICORDO DELL'ASSEDIO
PERCHÉ RESTI DOCUMENTATA NEI SECOLI
L'ENORME INGIUSTIZIA
CONSUMATA CONTRO L'ITALIA
ALLA QUALE
TANTO DEVE LA CIVILTÀ
DI TUTTI I CONTINENTI

GIORNO DEI MORTI
per la Patria
in solenni riti

Annual
Disposizio

una folla che si è
anima fin dalle prime
tino, al Cimilero di
anno svolgi ieri con

Domani
tervento e
son con t
lebrerà il d
annuale
della Vittoria
e, con l'austerità,

zione dell'anniversario
rio della Vittoria, adunare i suoi
soci ad un festoso convegno. La
tradizione, non è

oceni da quell'angoletto nella pe
nombra: il sospetto si fa certezza:
il «manichino» si è mosso veramen
te, ha tentato di riposare un brac

La speranza di affermarsi è di vi
cere. E' un gran passo innanzi.
Naturalmente del due il succo
più significativo è quello otti
nuto dall'Amatori che ha battu
una squadra assai quotata n
campo internazionale e che è s
verosimile pericolosissima anch
le più forti compagini frances
Ma forse come questa volta l'
matori ha fatto sfoggio di una p
perfetta unità di squadra, di
giuoco così armonioso e spigli
insieme, nel quale lo slancio i
petuoso di ogni singolo attie

da pochi
causa estic
scio e ferra
na combi
più alacre
l'ansia di
mo avuto
he a Mila
berito del
trovato la
te, hanno
Lieto au
o per l'ef
a ma per
loco della

ti infatti
ali, uno a
Rugby ha
del Paris
e del go
Clermont
del G. U.
lla palla
appresen
confron
mbi con
sponenti
vi conti
nfatti la
stata: la
oltre Al
lla com
e stilisti
el reser
zza che
compagi
re a un
a un
diziona
versar
e il va
fferma
l'in
dato n
tutto i
ballo
in ten
prepo
o pur
le pa
re et
Dggi

La mattina del 18, mentre a Ginevra i rappresentanti delle Nazioni sanzionate, davanti ai loro caffelatte, ai panini freschi, al burro e alle marmellate, si chiedevano, con alto sentimento morale, se dovevano passare molti mesi prima che ai bambini d'Italia fosse tolta la possibilità di far colazione, e l'istituto venerando della schiavitù abissina potesse riprendere indisturbato il prisco splendore, al liceo Manzoni di Milano gli studenti sfilavano davanti alla bandiera e ascoltavano la lettura delle deliberazioni del Gran Consiglio. Poi le lezioni cominciarono siglino. Poi la consueta ordinata serenità, e in una classe un professore diede ai suoi alunni, da tradurre, il seguente brano di Seneca: « Abituamoci ad allontanare da noi lo sforzo, e a misurare la necessità e non la bellezza delle cose. Il cibo serva unicamente a vincere la fame e la bevanda la sete; impariamo a usare delle nostre membra; impariamo a vivere e a maneggiare non secondo la moda, ma secondo i severi costumi degli antenati; impariamo ad aumentare la continenza, a reprimere il lusso, a limitare la vanagloria, a considerare con dignitosa tranquillità la povertà, a essere frugali, anche se molti ne proveranno vergogna; a tenere i desideri sfermati e l'animo impaziente di conoscere il futuro come imprigionati, e impariamo a fare ciò in modo da ricercare le ricchezze più dal nostro spirito che dalla fortuna. Non ci si può mai difendere da sì grande varietà e iniquità di avvenimenti così da evitare che la quantità di procelle travolga chi ostenta grandi mezzi. Ci si deve restringere in se stessi in modo da rendere innocue le armi avversarie ».

4. Prezzi al minuto di alcuni principali generi alimentari

(Prezzi in lire e centesimi)

Comuni	Qualità considerata	Prezzi medi annui					Qualità considerata	Prezzi medi annui													
		1940	1939	1938	1937	1936		1940	1939	1938	1937	1936									
Pane di frumento (a)												Pasta alimentare									
(prezzo per kg)												(prezzo per kg)									
				Tipo B	Tipo I																
Apuania	1000 g.	1,99	1,84	1,80	1,80	1,82	1,67	semola 1*	3,14	3,00	2,80	2,53	2,28								
Bari	1000 g.	2,04	1,89	1,83	1,56	1,51	1,47	comune	2,49	2,40	2,31	2,16	2,03								
Bologna	500 g.	2,34	2,16	2,10	2,05	2,00	1,82	semola 1*	3,25	3,20	3,01	2,77	2,59								
Brescia	90-120 g.	2,29	2,14	2,10	1,99	1,95	1,76	comune	2,75	2,62	2,38	2,10	1,93								
Cagliari	71-200 g.	2,22	2,07	2,05	1,96	1,88	1,78	semola 1*	2,90	2,78	2,68	2,45	2,28								
Catania	1000 g.	2,09	1,94	1,90	1,60	1,54	1,42	semola 1*	2,71	2,60	2,50	2,27	2,07								
Ferrara	100-200 g.	2,44	2,26	2,20	2,11	2,02	1,78	semola 1*	3,19	3,06	2,86	2,65	2,53								
Firenze	1000 g.	2,03	1,84	1,80	1,65	1,63	1,47	semola extra	3,27	3,13	2,88	2,63	2,39								
Genova	150-250 g.	2,34	2,16	2,10	1,91	1,89	1,76	semola 1*	3,25	3,08	2,91	2,65	2,42								
La Spezia (b)	300-500 g.	2,18	1,99	1,95	1,75	1,73	1,54	semola 1*	3,18	3,01	2,43	2,34	2,14								
Livorno (c)	600-1000 g.	2,04	1,89	1,83	1,65	1,58	1,45	semola extra	3,28	3,13	2,78	2,50	2,15								
Messina	250 g.	2,39	2,16	2,10	1,98	1,61	1,48	semola extra	3,16	2,91	2,79	2,59	2,37								
Milano	60-150 g.	2,44	2,26	2,20	2,20	2,15	1,82	comune	2,84	2,70	2,46	2,35	2,33								
Modena	80-180 g.	2,34	2,16	2,06	2,04	2,00	1,79	semola 1*	3,28	3,10	2,90	2,61	2,40								
Napoli	500 g.	2,09	1,94	1,90	1,67	1,63	1,55	semola 1*	3,04	2,90	2,75	2,51	2,27								
Padova (d)	90-110 g.	2,43	2,29	2,30	2,10	2,02	1,84	semola 1*	3,28	3,08	2,88	2,63	2,29								
Palermo	500 g.	2,19	2,04	2,00	1,78	1,69	1,52	semola 1*	2,69	2,60	2,41	2,22	2,02								
Reggio di Cal.	500 g.	2,14	1,99	1,95	1,84	1,68	1,56	comune	2,63	2,50	2,80	2,66	2,27								
Roma	150-170 g.	2,39	2,24	2,20	2,20	2,10	1,96	semola 1*	3,09	2,95	2,53	2,48	2,45								
Taranto	1000 g.	2,09	1,89	1,81	1,65	1,58	1,50	comune	2,65	2,50	2,41	2,23	1,93								
Torino	60-150 g.	2,39	2,24	2,20	1,71	1,68	1,51	semola 1*	3,32	3,19	3,07	2,82	2,44								
Trieste	200-500 g.	2,19	2,04	2,00	1,84	1,76	1,47	semola extra	3,75	3,48	3,47	3,25	2,75								
Venezia	250 g.	2,29	2,14	2,10	1,96	1,89	1,73	semola 1*	3,19	3,08	2,52	2,37	2,29								
Verona	70-90 g.	2,39	2,24	2,20	2,10	1,98	1,80	comune	2,74	2,60	2,43	2,28	1,93								

Riso

(prezzo per kg)

Apuania	orig. camolino	2,19	2,01	1,83	1,53	1,45	comuni	0,97	0,64	0,50	0,61	0,68
Bari	orig. camolino	2,28	2,06	1,97	1,67	1,61	pregiate	1,03	0,78	0,68	0,70	0,78
Bologna	orig. camolino	2,19	1,98	1,91	1,54	1,49	comuni	0,83	0,64	0,56	0,53	0,60
Brescia	orig. camolino	2,19	1,97	1,91	1,53	1,45	comuni	1,00	0,72	0,58	0,55	0,61
Cagliari	orig. camolino	2,69	2,24	2,20	1,85	1,70	pregiate	1,37	0,85	0,70	0,70	0,70
Catania	orig. camolino	2,36	2,06	2,07	1,58	1,60	comuni	1,10	0,88	0,70	0,67	0,67
Ferrara	orig. camolino	2,19	1,97	1,91	1,63	1,58	comuni	1,03	0,80	0,55	0,55	0,63
Firenze	orig. camolino	2,28	1,98	1,91	1,60	1,53	comuni	1,00	0,69	0,58	0,54	0,66
Genova	orig. camolino	2,29	2,02	1,94	1,66	1,63	comuni	0,88	0,63	0,49	0,57	0,63
La Spezia	orig. camolino	2,18	1,99	1,95	1,58	1,50	comuni	1,04	0,67	0,52	0,58	0,64
Livorno	orig. camolino	2,24	2,02	1,95	1,63	1,55	comuni	1,18	0,83	0,58	0,66	0,69
Messina	orig. camolino	2,43	2,07	2,01	1,66	1,60	comuni	1,16	0,75	0,58	0,62	0,62
Milano	orig. camolino	2,14	1,92	1,82	1,55	1,55	pregiate	1,19	0,85	0,62	0,65	0,67
Modena	orig. camolino	2,23	1,97	1,94	1,64	1,57	comuni	1,17	0,77	0,63	0,60	0,69
Napoli	orig. camolino	2,23	2,02	1,96	1,65	1,59	comuni	0,86	0,57	0,46	0,49	0,52
Padova	orig. camolino	2,24	2,01	1,95	1,59	1,47	comuni	0,89	0,66	0,72	0,57	0,61
Palermo	orig. camolino	2,41	2,09	1,95	1,63	1,59	comuni	1,13	0,77	0,55	0,62	0,62
Reggio di Calabria	orig. camolino	2,35	2,09	2,01	1,59	1,54	comuni	0,83	0,58	0,54	0,68	0,68
Roma	orig. camolino	2,29	2,07	2,01	1,66	1,60	comuni	1,14	0,74	0,65	0,64	0,60
Taranto	orig. camolino	2,24	1,99	1,95	1,63	1,57	comuni	1,00	0,71	0,53	0,57	0,62
Torino	orig. camolino	2,17	1,94	1,90	1,55	1,54	comuni	0,99	0,69	0,63	0,48	0,58
Trieste	orig. camolino	2,23	2,01	2,00	1,78	1,67	pregiate	1,01	0,70	0,54	0,57	0,63
Venezia	orig. camolino	2,29	2,05	1,97	1,64	1,48	pregiate	1,19	0,79	0,56	0,59	0,70
Verona	orig. camolino	2,14	1,93	1,82	1,49	1,45	comuni	1,04	0,61	0,46	0,47	0,56

(a) Il prezzo medio per l'anno 1939 è dato dalla media dei prezzi del pane confezionato con farina tipo B in vigore fino al mese di luglio, e del pane confezionato con farina di tipo unico, per la rimanente parte dell'anno. — (b) Fino al 1938 i prezzi della pasta si riferiscono alla qualità « comune ». — (c) Fino al 1938 i prezzi della pasta si riferiscono alla qualità « semola 1 ». — (d) Fino al 1938 i prezzi del pane si riferiscono a forme da gr. 60 a 80.

a sinistra:
Istituto centrale di statistica
del Regno d'Italia,
Annuario statistico italiano
1940-XVIII, Roma

a destra:
Istituto centrale di statistica
del Regno d'Italia,
Annuario statistico italiano
1941-XVIII, Roma

left:
Central Statistics Office
of the Kingdom of Italy,
Italian Statistical Yearbook
1940-XVIII, Rome

right:
Central Statistics Office
of the Kingdom of Italy,
Italian Statistical Yearbook
1941-XVIII, Rome

B. Costo della vita

Numeri indici del costo della vita

Base 1° giugno 1928 = 100 (a)

Numero indice complessivo del costo della vita e del capitolo "alimentazione",

Città	Numero indice complessivo del costo della vita					Numero indice del capitolo "alimentazione"						
	1940	1939	1938 (b)	1937	1936	1935	1940	1939	1938 (b)	1937	1936	1935
Alessandria.....	120,52	103,90	99,81	94,00	84,96	79,50	115,48	98,94	94,66	89,31	80,47	76,76
Biella.....	121,45	102,81	98,86	91,18	83,89	79,13	127,65	103,85	99,97	90,38	82,22	78,11
Torino.....	126,74	109,22	102,81	93,62	84,11	79,08	121,61	103,94	96,98	88,20	79,32	76,15
Genova.....	115,05	99,15	95,07	89,03	82,68	76,24	104,31	90,46	87,60	81,69	75,62	70,80
La Spezia.....	121,88	102,88	99,35	92,91	83,90	76,65	119,86	98,87	95,81	89,42	78,82	71,40
Savona.....	114,77	98,35	95,17	88,42	79,67	73,44	109,21	92,82	90,65	84,52	76,11	71,18
Bergamo.....	122,21	105,84	100,89	93,67	84,63	77,81	117,22	99,10	94,71	88,09	76,95	71,17
Brescia.....	124,20	104,12	100,29	94,56	85,33	78,88	111,68	92,95	89,65	85,88	77,99	72,97
Cremona ed Uniti.....	127,63	105,29	100,65	91,77	83,05	74,00	111,64	92,88	89,18	82,27	74,71	69,33
Mantova.....	120,96	102,05	99,28	93,25	82,94	74,11	107,74	90,99	89,04	85,75	76,97	72,52
Milano.....	128,18	109,64	104,80	97,78	89,01	81,87	120,21	102,12	97,71	92,09	83,38	76,99
Padova.....	121,34	102,89	98,40	91,74	84,36	76,84	115,11	96,19	91,43	86,30	80,35	73,70
Treviso.....	115,41	98,53	94,89	88,08	81,09	74,02	107,63	92,62	88,98	83,08	76,11	70,43
Udine.....	115,85	97,02	93,62	86,61	77,57	71,76	115,30	94,93	91,45	84,64	74,38	70,11
Venezia.....	125,77	106,56	100,58	93,03	83,87	77,12	111,86	95,30	90,30	86,79	78,15	73,38
Verona.....	119,88	103,36	97,64	90,04	82,54	77,90	112,74	97,07	90,13	83,06	76,92	74,35
Vicenza.....	120,52	103,50	100,46	92,70	84,67	78,86	112,25	97,37	94,12	85,71	77,85	73,00
Fiume.....	102,60	91,31	87,54	81,92	73,48	65,16	102,64	85,25	81,00	73,94	63,11	53,98
Gorizia.....	119,51	101,20	95,50	87,44	78,71	73,08	114,10	95,48	88,98	81,13	72,25	67,69
Fola.....	119,88	100,07	96,49	90,37	83,54	78,09	117,87	94,78	91,34	85,29	78,66	73,66
Trieste.....	112,86	98,44	93,11	88,07	81,32	75,98	111,14	93,49	87,10	83,03	74,57	69,25
Bologna.....	119,15	102,54	99,33	93,27	83,24	74,77	119,65	100,53	97,32	92,46	84,40	78,01
Cesena.....	124,39	104,96	100,77	90,96	81,81	75,18	114,68	97,02	93,97	87,04	78,98	73,21
Ferrara.....	116,32	99,95	95,31	89,32	82,36	76,39	113,87	97,95	93,39	86,97	79,53	74,13
Modena.....	122,45	101,47	97,93	89,26	81,39	75,87	115,75	97,17	94,50	86,97	78,28	72,50
Piacenza.....	112,01	96,01	91,98	84,64	74,85	69,54	110,38	91,94	87,68	81,18	70,69	66,65
Ravenna.....	122,46	103,67	99,13	90,64	81,93	76,68	117,25	99,50	95,75	88,77	81,60	77,83
Rimini.....	116,48	99,00	96,16	86,69	78,72	73,29	112,12	94,86	92,08	83,76	78,46	73,89
Apuania.....	117,67	99,77	94,33	86,79	78,14	71,25	115,84	96,29	93,52	87,68	78,90	71,06
Firenze.....	118,42	100,63	95,88	88,56	80,03	73,61	112,00	93,49	89,29	83,26	74,55	68,42
Livorno.....	125,84	101,27	96,19	88,58	79,42	74,27	113,92	93,77	90,49	83,29	73,23	68,86
Lucca.....	112,13	93,37	90,06	83,95	74,95	70,70	106,90	90,93	88,73	83,79	74,63	71,12
Fisa.....	112,16	98,25	94,55	86,54	79,55	73,79	113,18	94,70	91,21	83,94	76,36	70,79
Pistoia.....	121,94	100,23	94,14	88,96	82,89	75,58	111,53	93,61	88,96	83,83	77,78	71,34
Prato.....	122,10	100,47	97,56	91,70	82,00	75,44	110,53	93,00	92,27	89,31	80,98	75,54
Siena.....	128,13	109,40	103,51	93,87	83,53	77,27	114,59	96,32	91,43	84,31	74,98	71,03
Ascoli Piceno.....	116,59	97,06	92,78	87,80	79,08	74,23	106,69	90,55	86,82	82,92	74,13	70,35
Pesaro.....	107,39	94,72	90,41	84,08	77,96	72,88	109,16	93,58	88,64	81,85	76,96	72,83
Perugia.....	117,60	99,68	96,92	88,94	79,49	75,47	110,73	94,43	94,19	86,70	76,22	72,90
Terni.....	118,36	102,80	99,71	93,43	85,54	79,49	111,04	96,61	95,32	88,44	79,20	72,86
Roma.....	125,37	107,28	102,64	94,95	87,69	81,71	118,01	100,54	97,61	90,46	82,21	77,48
L'Aquila.....	111,26	94,30	91,76	81,83	73,77	69,70	107,45	92,63	90,44	80,03	72,36	68,23
Napoli.....	115,36	100,85	96,77	89,57	83,61	78,49	107,44	93,24	89,69	81,28	75,60	69,08
Bari.....	112,25	97,29	95,89	90,12	84,14	78,69	108,81	91,41	90,45	84,00	78,53	72,17
Taranto.....	123,82	106,90	103,24	99,88	93,48	87,11	107,99	92,18	87,15	83,81	79,51	74,81
Potenza.....	112,12	95,30	93,23	85,64	78,76	73,74	103,89	86,68	86,50	80,32	72,35	67,69
Catania.....	119,26	102,76	97,46	90,98	84,12	78,11	115,48	99,02	93,37	86,18	79,55	73,97
Messina.....	113,80	101,79	98,72	87,95	80,23	74,28	111,73	98,74	95,37	84,82	77,21	71,36
Palermo.....	116,21	101,41	98,89	92,68	85,46	80,50	109,42	93,43	90,34	83,17	75,01	70,71
Cagliari.....	107,19	93,29	90,49	82,14	75,28	70,58	99,00	84,92	83,49	76,25	70,61	66,39
Numero indice nazionale	120,79	103,56	99,13	91,74	83,52	77,48	113,98	96,95	92,95	86,09	78,04	72,81

Famiglie che non sanno cosa mangiare e che non traggono dai pochi sussidi che hanno, quando li hanno, i mezzi per sfamarsi; famiglie le quali hanno impegnato tutto, persino le coperte del letto con la speranza di poterle disimpegnare in questa stagione e che si trovano nell'impossibilità di farlo. Purtroppo, questo è il più grave, non si vede un barlume di via d'uscita né si vedono speranze di miglioramento, anzi vi è certezza di peggioramento (Relazione fiduciaria, Milano, 11 dicembre 1936, PNF ©ACS).

Some families do not know what to eat and cannot derive from the few subsidies they have, when they have them, the means to feed themselves; some families have pawned everything, even bed sheets, hoping of being able to disengage them during this season, but they are unable to do so. Unfortunately, this is the most serious fact, that we do not see a way out or hope of improvement, on the contrary there is the certainty of getting worse (Fiduciary Report, Milan, December 11th, 1936, PNF © ACS).

(a) Serie derivata da quella dei numeri indici con base 1° giugno 1927 = 100 (R. D. Legge 20 febbraio 1927, n. 225) pubblicata fino al mese di settembre 1935 — calcolata facendo uguale a 100 l'indice di detta serie del mese di giugno 1928.
 Gli indici riferiti al primo di ciascun mese sono ricavati dalla media dei prezzi praticati dal giorno 15 del mese precedente al giorno 14 del mese considerato. Per i criteri seguiti nel calcolo del numero indice nazionale, vedasi la nota illustrativa riportata a pagina 339 del « Bollettino dei prezzi » dell'Istituto Centrale di Statistica dell'anno 1934. — (b) Sono state rettificato alcune cifre pubblicate nell'Annuario 1939-XVII.

Questa è la vera l'autentica

ROBBIOLA di ROBBIO

Due etti
dell'italianissima
Robbiola di Robbio
nutrono più di una
bistecca straniera



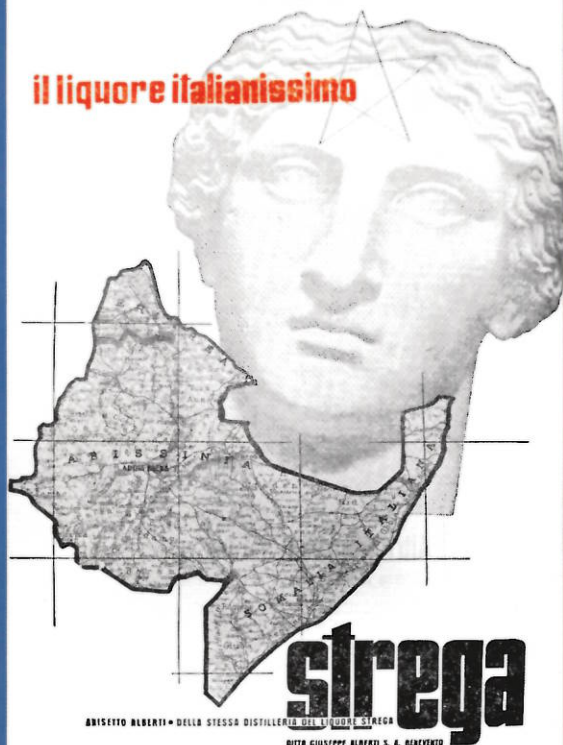
xanti

e' un prodotto LIR

S.A. LIR PRODUTTRICE DEL FORMAGGIO
ROBBIO "PASTORELLA"



il liquore italianissimo



strega

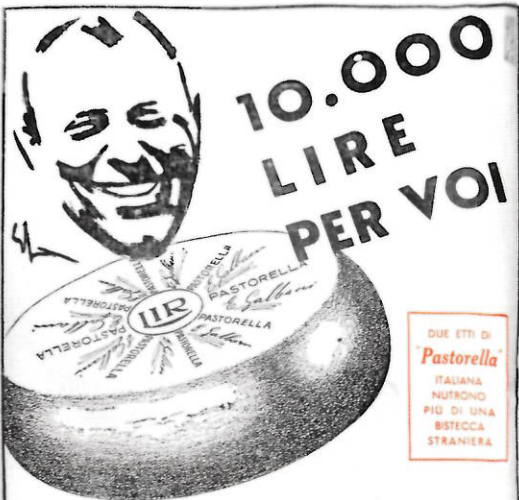
ARISSETTO NERANTI • DELLA STESSA DISTILLERIA DEL LIQUORE STREGA
DIRETTORE GIUSEPPE ALBERTI S. A. GENOVA

CONSERVA DI MORE

Oltre ad essere piacevole al gusto, è anche ottima per il mal di gola. Per un chilo di more prendete 200 grammi di zucchero. Fate bollire prima le more, che avrete disfatte con le mani; dopo che avranno bollito dieci minuti, passatele per setaccio e rimettetetele al fuoco con lo zucchero per ridurle alla debita consistenza che constaterete con il procedimento dettovi prima.

BLACKBERRY PRESERVE

Besides being pleasant, it is also good for sore throats. For a kilo of blackberries, take 200 grams of sugar. First boil the blackberries, after undoing them by hand; after boiling them for ten minutes, sieve them and put them back in the pan with the sugar to bring them to the proper consistency, that you will find following the process above.



10.000
LIRE
PER VOI

DUE ETI DI
Pastorella
ITALIANA
NUTRIZIONE
PIU' DI UNA
BISTECCA
STRANIERA

CHIEDETE AL VOSTRO SALUMIERE LA CARTOLINA DEL CONCORSO
FORMAGGIC
Pastorella
e' un prodotto LIR SA ROSSO



Vi porta in dono il
PANETTONE AL BURRO VITTORIA

e **L. 100** dei
seguenti prodotti:
BISCOTTI LAZZARONI
CAMELLE BULGHERONI
PROFUMI VISET
PENNE ERCOLESSI
ARTICOLI "LO SPORTIVO"

S. A. UGO OTTOGALLI - MILANO



DONNE

DONNE QUESTO È IL MOMENTO

Questo è il momento, donne italiane, di tirare la somma delle vostre esperienze di cucina. L'Estratto di Carne che s'impone all'analisi, al gusto e al vostro giusto senso di economia, è l'Estratto di Carne Cirio garantito di pura carne fresca di bue da un certificato di garanzia unito ad ogni vasetto. **Oltre ottocentomila donne italiane adoperano l'Estratto di Carne Cirio**, perchè è puro, perchè è un concentrato di carne magra di bue dalla quale sono state tolte prima della bollitura le ossa, i tendini e il grasso, perchè non contiene, né estratti vegetali, né lievito, né sottoprodotti del latte e della birra, perchè costa poco. **Non confondete quindi il purissimo Estratto di Carne Cirio con gli estratti vegetali e miscelati.** Con l'Estratto di Carne Cirio si fa il "consumato" e la minestra in brodo che a voi piace e si dà sapore a tutte le vivande.



ESTRATTO DI CARNE CIRIO

Invito alle donne a consumare
l'estratto di carne Cirio
in "Annabella", 29 marzo 1938

Call to women to consume
the Cirio meat extract
in "Annabella", March 29th, 1938

nella pagina precedente
e nella colonna a sinistra:
Pubblicità dei prodotti
nazionali in "Corriere
della Sera" (1935-1936)

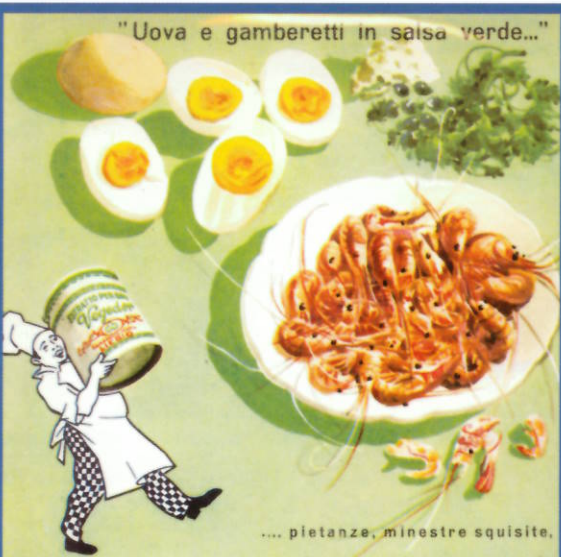
in the previous page,
left column:
Advertising of domestic
products in "Corriere
della Sera" (1935-1936)

MARMELLATA DI LAMPONE

Mettete i lamponi al fuoco, così naturali; quando avranno bollito una ventina di minuti passateli per staccio, pesateli netti dai semi e rimetteteli al fuoco con altrettanto zucchero bianco in polvere, facendo bollire fino a cottura, che conoscerete versando ogni tanto una cucchiainata in un piatto sul quale dovrà scorrere lentamente. Versatela calda nei vasi e quando sarà fredda coprite con carta oliata e poi con carta grassa o con tappo smerigliato.

RASPBERRY JAM

Put the raspberries in a pan and cook them. When they have boiled for twenty minutes, sieve them, weigh them without the seeds and put them back in the pan with as much powdered white sugar as their weight, boiling until cooked, that will be when, pouring a spoonful of jam on a plate, it will run slowly. Pour the hot jam into jars and when it is cold cover it with oiled paper and with a stopper.



... pietanze, minestre squisite, con l'ottimo estratto vegetale

Vege
dor

pregiato ed economico

in basso a sinistra:
Pubblicità dell'estratto
vegetale autarchico Vegeдор
(Collezione Anpi di Milano)

in basso a destra:
Elogio dell'alimentazione
senza carne in "Annabella",
3 agosto 1937

bottom left:
Advertising of the Vegeдор
autarkic vegetable extract
(Milan Anpi's collection)

bottom right:
Praise for alimentation
without meat in "Annabella",
August 3rd, 1937

VEGETARIANI

almeno una volta
Valla settimana

È un'idea generale che la cucina vegetariana sia insipida e manchi di ogni stimolo che serve a stuzzicare l'appetito. Idea sbagliatissima che dovrete cominciare a togliervi dal capo, perché non è affatto vero che i legumi debbano venir cotti nell'acqua e mangiati così bolliti senza condimento o quasi.

Ricordate che mangiare i frutti della terra significa mangiare il sole.

È il sole, infatti, che ha arricchito legumi e verdure di vitamine che non devono venire distrutte nella cottura. Ecco perché dobbiamo mangiare crudi i nostri carciofi, l'insalata, i pomodori, ecc. Perché se mangiassimo soltanto verdure cotte noi offriremmo al nostro organismo della cellulosa, cioè qualche cosa di simile al legno. Questo è proprio il momento migliore per cominciare ad essere, almeno una volta tanto, vegetariani, poiché proprio in questa stagione la terra è particolarmente ricca dei suoi frutti migliori che gioveranno alla vostra salute e alla vostra bellezza.

Voi tutte sapete che i legumi crudi sono ricchi di vitamine: seguite quindi consigli di medici ed igienisti e fate un largo consumo. Ad ogni modo dovrete però ricordare che il vostro intestino non tollera una quantità eccessiva di cibi crudi, a meno che voi non abbiate pensato a tritare finemente certe verdure che si

prestano, perché la tritatura, dal punto di vista digestivo equivale alla cottura.

Non bisogna tuttavia, per essere vegetariani, rivoluzionare un sistema di nutrizione e quindi, oltre alle verdure crude, penserete anche a quelle cotte, che rappresenteranno dei piatti di « resistenza ».

Vien naturale di pensare per prima cosa alle patate che saranno sempre su di una tavola vegetariana un ottimo piatto base. Seguiranno i fagiolini, gli asparagi, i cavolfiori, le carote novelline, gli spinaci, le zucchine... non vi pare abbastanza per una cucina varia e gustosa? Aggiungete poi a tutto ciò le frutta più dolci e succose che saranno il complemento naturale di un pasto a base di verdure.

Vedete dunque che la cucina vegetariana non equivale ad un sacrificio della gola e sarà piacevole oltre che possibile seguire, se pur saltuariamente, un simile regime in tutte le stagioni dell'anno.

Dal canto nostro per aiutarvi ed invogliarvi, vi proponiamo qualche ricetta per preparare dei piatti di legumi in modo un po' diverso dal solito.

Alcune di queste ricette potranno servirvi subito, altre più tardi. Conservatele e consultatele quando vorrete ricorrere (e ricorretevi spesso) ad un giorno di regime vegetariano!

TAGLIATELLE DI PATATE

● Occorrono per sei persone: 1 kg. di patate, 1 uovo, 50 gr. di farina e una cucchiainata abbondante di formaggio grattugiato. Fate cuocere le patate con la buccia e, dopo averle pelate, schiacciatele ancor calde e lavorate la pasta ottenuta incorporandovi l'uovo, la farina e un poco di sale. Formate quindi delle pallottine di forma allungata che tagliate a sottili strisce in idillio. A parte avrete intanto preparato un brodo di legumi e quando bollirà vi metterete a cuocere i vostri tagliolini che saranno pronti da servire in tavola quando monteranno alla superficie. Scolate, versate sul piatto di portata e condite con burro, formaggio e un po' di cipolla che avrete fatto dorare.

per poi lasciar raffreddare. A parte avrete intanto battuto le uova con il prezzemolo tritato che verserete sulle patate alle quali aggiungete, ancora qualche pezzetto di burro fuso. Mettete quindi al forno per 30 o 40 minuti.

MINISTRA DI FORMAGGIO

● Occorrono: 400 gr. di formaggio bianco, 150 gr. di farina, 20 gr. di pane grattugiato, 20 gr. di burro, 2 uova, 3 o 4 cucchiaini di crema di latte. Cominciate a grattugiare il formaggio e quindi unite a tutti gli ingredienti, mescolando bene. Fate poi con questo composto delle palline rotonde che lascerete bollire da tre a cinque minuti in brodo di legumi. Confitte con burro fuso e dorate.

PATATE AL FORNO

● Occorrono: 1 kg. di patate, 2 o 3 decilitri di latte, 80 gr. di burro, 1 uovo, un po' di prezzemolo tritato. Sbucciate le patate già cotte e ancor calde e tagliatele a dischi regolari e sottili che disporrete in uno stampo unito di burro. Salate, unite il latte e il burro e fate cuocere

FORMATO DI PATATE

● Prendete un chilo abbondante di patate, 50 gr. di burro fuso, 2 o 3 uova, un po' di nocce moscata, pane grattugiato. Fate cuocere le patate con la pelle e schiacciatele quando sono ancor calde. Mescolatele quindi al burro e ai resti d'uovo, salate leggermente e assaporate con un po' di nocce moscata. A parte intanto avrete battuto a neve le chiare delle uova che amalgamerete successivamente al vostro composto. A questo punto mettete il miscuglio ottenuto in uno stampo unito di burro e spezzettato di farina e fate cuocere per un'ora a bagnomaria oppure mettetelo al forno. Quando sfornate il budino e lo versate sul piatto di portata copretelo con un po' di pane grattugiato fritto nel burro.

FIOCCHI D'AVENA E SPINACI

● Occorrono: 150 gr. di fiocchi d'avena, 50 gr. di spinaci, 2 decilitri d'acqua, 1 uovo, un cucchiaino di farina, un po' di burro, nocce moscata. Cominciate con lo spruzzare i fiocchi d'avena con acqua bollente, quindi tritate finemente gli spinaci crudi e mescolate i fiocchi d'avena che intanto al saranno rammolliati con l'acqua calda, a tutti gli altri ingredienti. Formate con questo composto dei bombolini rotondi di non troppo grossi e tutti uguali che friggerete nel burro facendoli dorare da tutte le parti.

MISCUGLIO ALLA NIZZARDA

● Occorrono per sei persone: 4 grossi zuccheri, 2 pomodori, una decina di cipolline della crema di latte. Scaldate in una pentola dell'olio d'oliva e in esso fate rissottare le cipolline e, in un secondo tempo, aggiungete le zucchine tagliate a dadetti (badate che le zucchine vanno lavate, ma non pelate) e i pomodori a quarti. Lasciate friggere e dorare leggermente e poi completate la cottura molto lentamente nel sugo che i pomodori avranno formato. Versate allora il vostro miscuglio su di un vassoio che metterete al forno dopo aver versato sulle verdure la crema di latte. Questo piatto sarà anche ottimo da servire con del riso bollito semplicemente nell'acqua.

INSALATA ALL'ITALIANA

● Occorrono: 40 gr. di fagiolini, 500 gr. di piselli, un gambo di sedano, un piccolo cavolfiore, 200 gr. di carote. Fate lessare queste verdure e quando saranno raffreddate tagliatele a pezzettini minuti e sossitate separatamente con olio e pochissimo limone. Disposte quindi i vostri legumi su di un piatto e ricopriteli con abbondante maionese molto densa alla quale avrete mescolato capperi e coriandoli finemente tritati. Attorno al piatto potrete poi disporre con gusto delle uova sode affettate, dei piccoli corni d'insalata, dei pomodori piccoli, tagliati in due e farciti di punte d'asparagi o di pisellini e ricoperti di striscioline di peperoni verdi e gialli.

MACEDONIA DI LEGUMI

● Occorrono: 500 gr. di fagiolini, 500 gr. di carote, 500 gr. di patate, 3 cipolle, 20 gr. di burro, nocce moscata, prezzemolo tritato in abbondanza, il succo di un limone. Cominciate a pulire fagiolini e carote che taglierete a pezzettini e farrete cuocere separatamente per circa mezz'ora con del burro, aggiungendo mano mano, dell'acqua. Aggiungete quindi le patate alle carote, anch'esse tagliate a pezzettini, e lasciate cuocere per un altro quarto d'ora; per ultima unite i fagiolini e il prezzemolo tritato. Salate e assaporate il composto con il sugo di limone e la nocce moscata e, prima di servire, coprigetelo con le vostre verdure con le cipolline arrostite e dorate.

FONDI DI CARCIOFO IN STUFATO

● Prendete dei grossi carciofi ai quali togliete i gambi, le foglie e le parti fibrose; strofinata quindi i fondi rimasti con del limone e tagliateli in due. In una casseruola avrete intanto fatto sciogliere del burro nel quale metterete i fondi dei carciofi, salati e lasciati leggermente dorare prima di sporgervi sopra del prezzemolo tritato e di aggiungere un po' di brodo di legumi molto caldo. Lasciate cuocere lentamente e, mano mano che il brodo si asciugherà, aggiungete dell'altro. Disposte i fondi di carciofo su di un piatto e prima di servire copreteli di prezzemolo tritato e versatevi sopra due cucchiaini di crema di latte.

ASPARAGI IN STUFATO

● Prendete un chilo o un chilo e mezzo di asparagi che pulirete e taglierete a pezzetti, dopo aver scartato la parte più dura, e lascerete bollire nell'acqua fino a metà cottura. Versateli quindi in una casseruola mentre farete sciogliere in una casseruola del burro al quale unirete delle erbe tritate finemente tritate. Versate gli asparagi e bagnate con un po' di brodo di legumi. Lasciate cuocere molto fuoco spento e a tegame coperto e, in ultimo, aggiungete un po' di nocce moscata e due cucchiaini di crema di latte.

CAVOLI IN STUFATO

● Pulite e lavate un grosso cavolo che farete rissottare, tagliato a pezzi, per qualche minuto nel burro nel quale avrete fatto dorare della cipolla tritata. Aggiungete a poco a poco del brodo di legumi e lasciate cuocere per 15 o 20 minuti. Prima di servire assaporate con nocce moscata e prezzemolo tritato, e versate anche due cucchiaini abbondanti di crema di latte. Se per caso nei cavoli rimanesse un saggio troppo liquido prendete una puntina di fecola e mescolatela ad acqua fredda o ad un po' di crema e unite questo composto ai vostri cavoli.

SALSA AL LIMONE PER INSALATE

● Prendete una cipolla, un estratto salato, due cucchiaini sott'aceto, un uovo sodo, mezza cucchiainata di capperi, un po' di olio e mezza cucchiainata di pepe abbondante. Tritate finemente tutti gli ingredienti e mescolateli a quattro o cinque cucchiaini di olio e a del sugo di limone aggiungendo un po' di sale. Se la salsa riesce troppo densa affogatala con un po' di brodo di legumi. Essa è ottima per condire le insalate ma tenete presente che per quelle crudi sarà meglio grattugiare la cipolla invece di tritarla ed evitare di mettere il sale.

ALLA TAVOLA DI NATALE FIORI E DELICATE CURE

Giacchè Primarosa con generoso eroismo mi cede la sua pagina, ne approfitto per dare alle mie care amichette più inesperte, qualche consiglio per la cena alla sera di Natale.

In primo luogo vorrei rinfrancare quelle giovani padroncine di casa che sentono nelle loro lettere eccessivamente preoccupate, titubanti, perplesse, e certe addirittura... disperate, per gli invitati che il marito o

il babbo ha invitato per l'occasione con la consueta raccomandazione.

Rassicuratevi dunque mie care colleghe che certamente farete un'ottima figura se la tavola sarà semplice. Il candore della tovaglia sulla quale risalteranno i cristalli, le ceramiche e l'argenteria in modo meraviglioso, e fiori, fiori disposti con grazia

su qualche coppa, o un bel centro nel mezzo, daranno a tutto l'insieme il vero aspetto distinto e fine. Questo è certo: che tutto deve brillare di candore e lucentezza, tutto disposto con ordine e buon senso, tutto calcolato e predisposto con previdenza. Non vi dò la lista del pranzo, vedo che non è quella la prima preoccupazione, (perché anche il gatto di casa la conosce) ma il consiglio per certi piatti che vi faranno ottenere un ottimo successo. Un ultimo consiglio: poche salse e pochi vini, ma scelti e saporiti. E aggiungerei:

sicurezza, disinvoltura, serenità e... gioia!
MIRANDOLINA
vi augura un mondo di cose belle!



IL CLASSICO ARROSTO

Patto forte che non deve mai mancare alla tavola Natalizia, e che per fare bella figura deve essere cotto a punto, e disposto con arte nel piatto di portata, con cuffetti di erbe aromatiche, alternate a qualche pomodoro vermiglio e saporito.



LA PRIMA COLAZIONE

E' il pasto più leggero della giornata, ma non è il meno importante. Infatti è esso che predispose l'organismo al lavoro che lo attende durante lunghe ore: ed è anche quello che — a seconda dei temperamenti — deve riportare un po' di eccitazione in un sistema nervoso che le ore di sonno hanno calmato eccessivamente, o deve, insieme all'alimentazione, fungere da sedativo per gli insonni. E' per i primi che in questa colazione non deve mancare il caffè; mentre gli altri lo sostituiranno con un infuso di camomilla o con uno dei tanti caffè decaffeinizzati che si trovano in commercio.

Nel settecento, quando ancora non era generalizzato l'uso del caffè — che fu introdotto in Europa nel 1669 — la nobiltà usava prendere, al mattino, la cioccolata. Venezia e Padova furono città famose per la bontà del loro cioccolato in tazza, che nelle altre città d'Italia veniva infatti chiamato «la veneziana». Oggi molti preferiscono al caffè — importazione brasiliana, ma che presto avremo dalle nostre nuove terre d' Etiopia — il tè, anch'esso prodotto delle nostre colonie, che prendono con latte o con limone; oppure il succo di frutta: arancia, uva, pompelmo e magari pomodoro. Nella nostra fotografia vedete preparata la colazione di una persona che non manca di appetito appena alzato, o meglio dopo il bagno; oltre al caffè servito col latte a parte, due uova al guscio, dei biscotti «della salute» — che si possono sostituire con pane abbrustolito — e un vasetto di marmellata. Alla marmellata potete sostituire il miele o il burro — o entrambi! — Col pane e burro vi consiglio qualche noce: squisita! E fra le marmellate scegliete — per la prima colazione — quelle di fragole, di mirtillo, di rabarbaro, di more.

ARTUSINA

in alto:
Consigli culinari per la cena di Natale in "Gioia", 24 dicembre 1939

a sinistra:
Consigli per la prima colazione in "Dea", 1936

a destra:
Dolci autarchici in "Annabella", 13 febbraio 1940

sotto:
Invito ad acquistare e a consumare il riso in "Annabella", 30 agosto 1938

top:
Cooking tips for Christmas dinner in "Goia", December 24th, 1939

left:
Tips for breakfast in "Dea", 1936

right:
Autarkic sweets in "Annabella", February 13th, 1940

below:
Urging to buy and eat rice in "Annabella", August 30th, 1938

Acquistate il riso, utilizzate il riso per la vostra mensa. Esso è un prodotto della nostra terra e inoltre ha importantissime funzioni salutari. Nelle nostre illustrazioni: primo piano e natura morta.

dolci senza zucchero o quasi

Veniamo a noi. Incominciamo col presentarci un dolce completamente senza zucchero, sano, gustoso, italiano.

IL CASTAGNACCIO
Con mezzo chilo di farina di castagne, preparate in una marmitta tre quarti di litro di latte, un pizzico di sale, un etto di svedda lasciata gonfiare un po' nell'acqua calda, mezzo etto di pinoli, due etti di noci tagliate a pezzettoni. Mettete in una padella un cucchiaio abbondante di olio e versate il composto. Lasciate al forno, a fuoco piuttosto forte, per circa un'ora e mezza, cioè fino a quando si sarà formata una crostina.

FRITTELLE
Fate una pasticca piuttosto molle con 300 grammi di farina bianca, un uovo intero, un pizzico di sale, una bustina di vaniglia, la raschiatura di un limone, un cucchiaio di zucchero, mezzo litro circa di latte. Dopo aver sbattuto per qualche momento questa pasticca, versate a frittelle nello strutto bollente. Appena i frittelli saranno arrossati, girateli e quindi toglieteli, riprendendoli ancora caldi con un po' di zucchero o, se volete, copriteli di marmellata.

CHIACCHIERE
A 300 grammi di farina bianca aggiungete una bustina di vaniglia, il sugo di un'arancia, un bicchierino di acquavite, una noce abbondante di burro, un uovo intero e un cucchiaio di zucchero. Quando il tutto è bene impastato, stendetelo una sfoglia molto sottile e quindi tagliatela a rombi e a rettangoli con la rotellina dei ravioli e friggetele nell'olio o nello strutto molto caldo. Giratele e toglietele subito, spruzzandole ancora calde con un pochino di zucchero.

DON GIOVANNI
Fate la solita becciamella con mezzo bicchiere di latte, venti grammi di burro, venti grammi di farina, quindi, sbattendola continuamente, unirete tre cucchiai di zucchero, un cucchiaio di rum, tre uova intere, centocinquanta grammi di svedda, tutta gonfiata in acqua tiepida, e poi infarinata. Al composto unite quindi 40 grammi di amaretti sbriciolati e centocinquanta di mandorle tagliate a pezzettoni. Lo stampo deve essere unto con uova e spazzolato con briciole di biondo, allora versate il composto, mettetelo al

fuoco curando che la temperatura sia moderata. Lasciatelo per circa mezz'ora, finché sia dorato.

COPPA AL MARASCHINO
Prendete trecento grammi di panna montata e addiversate con trenta grammi di zucchero vanigliato, aggiungete eretti grammi di nocciole tritate, un bicchierino di maraschino, due lumane tagliate a fette e un mezzo uovo a pezzettoni. Fate gonfiare e guarnite ogni coppa con pezzettoni di mandorle.

TORTELLINI DI RICOTTA
Fate una pasta con 200 grammi di ricotta, 50 grammi di farina bianca, due uova intere, venti grammi di burro, raschiatura di limone, un pizzico di sale. Preferibilmente lasciate che la pasta reposi qualche ora e quindi, con un cucchiaio immerso nell'olio caldo, via via mettete in padella, nell'olio bollente, i tortellini. Appena tuffi, ammorbiditi, spruzzateli con pochissimo zucchero. Terminata la lista con gli

SPUMONCINI
Tenete in serbo in una chuchera l'albume delle uova. Con due di questi montati a neve, un etto di nocciole tritate molto fini e 50 grammi di zucchero avrete una quarantina di pastine molto gustose e di sicuro effetto, anche per un litto d'inverno. Prendete le vasette porziane con il sugo di un cucchiaio, non di più, e allineatele sulle lame del forno, preventivamente unte. Al centro di ogni «spumoncino» mettete un quarto di nocciola.

Se altre ricette straordinariamente economiche, dal punto di vista zucchero, ci verranno ancora dall'archivio non mancherò di segnalare. Intanto vi diamo questi dolci che potete sperimentare senza incorrere troppo la vostra presenza di zucchero.

LENA

gioia!

CONCORSO ARRIGONI

CONCORSO ARRIGONI 1932

Chiunque ci invierà 4 dischetti coperchi dei Bicchierini di Estratto Carne Arrigoni da 100 grammi, riceverà gratis e franco di porto 1 libretto da disegno illustrato e una scatola di 12 matite colorate.

Chi in possesso del libretto ce ne spedisce l'ultima pagina colorata con le matite ricevute (purché il lavoro sia stato eseguito da giovani di età non superiore ai 12 anni), potrà partecipare al Concorso Arrigoni dotato di 860 premi. 1° premio L. 10.000.-- in contanti.

Per ricevere gratis il libretto illustrato e le 12 matite colorate, oltre i dischetti dei Bicchierini di Estratto Carne Arrigoni, e le fascette dei vasetti in ceramica dell'Estratto Carne Arrigoni, sono valide anche le etichette degli altri prodotti Arrigoni nella misura seguente:

Equivalgono a 1 dischetto del Bicchierino Arrigoni da 100 grammi:

- 2 etichette Confitures Arrigoni, in fiamme da ½ Kg.
- 3 etichette Marmellata Arrigoni in scatole da ½ Kg. e 2 in scatole da 1 Kg.
- 5 etichette Pomodoro Pelati Arrigoni, scatole da 600 grammi e 3 in scatole da 1.200 grammi.
- 5 etichette Piselli e Fagiolini al naturale Arrigoni, scatole da ½ Kg. e 3 in scatole da 1 Kg.
- 10 etichette Salsina Pomodoro Arrigoni.
- 50 etichette Dadi Superbrodo Arrigoni.

I dischetti dei Bicchierini Arrigoni e le etichette degli altri prodotti Arrigoni, qui illustrati, vanno spedite in busta chiusa a: **CONCORSO ARRIGONI** Casella Postale 81 - Trieste, indicando con chiarezza nome, cognome e indirizzo del mittente.

Le etichette di questi prodotti vi danno pure diritto a correre

CONCORSO ARRIGONI 1932

a sinistra:
Concorso a premi lanciato dall'industria alimentare Arrigoni, 1932
(Collezione Anpi di Milano)

in basso:
Pubblicità dell'olio Dante anni '30
(Collezione Anpi di Milano)

left:
Contest launched by the Arrigoni food industry in 1932
(Milan Anpi's collection)

bottom:
Advertising of Dante oil in the 30s
(Milan Anpi's collection)

MARMELLATA DI RABBARBARO

Lavate gli steli e tagliateli in cinque o sei pezzi ciascuno; toglietene la pelle sottile, scartate le due punte estreme; poi metteteli in una casseruola senz'acqua e poneteli a bollire rimestando ogni tanto. Quando saranno disfatti nell'acqua che a poco a poco avranno gettata, pesate la casseruola col suo contenuto. Avverto che dovrete averla pesata prima, vuota, sicchè ora sapete il peso degli steli bolliti e vi aggiungerete altrettanto di zucchero, rimettendo a bollire per altri dieci minuti. Mettetela nei vasi e procedete poi come l'altra.

RHUBARB JAM

Wash the stalks and cut into five or six pieces each; take out the thin skin, and discard the two extremes; then put them in a pan without water and boil them, stirring occasionally. When they have softened in the water they have gradually thrown out, weigh the whole pan with its content.

You must have weighed it before, empty, so that now you know the weight of the boiled stems, and you can add as much sugar as their weight, putting them back to boil for another ten minutes. Put in jars and then proceed as for the other jam.

IN OGNI CASA



CIRIO

Conserve vegetali,
opuscolo (Collezione privata
Rossella Coarelli)

Canned vegetables, brochure
(Private collection
of Rossella Coarelli)



5
12
DICEMBRE
1937



**Grandiosa
impressionante
invitante!**

**Tutti la guarderanno,
tutti l'ammireranno: che
bellezza, che assorti-
mento, che prezzo mite!**

la Cassetta Natalizia Cirio

contiene:

- Due** flaconi vetro Fior di Pomodoro Cirio da 380 gr. cad. netto
- Due** flaconi Caffè Cirio etich. bleu in grani da 100 gr. cad. netto
- Un** grande flacone Confeittura Albicocche Cirio da gr. 950 netto
- Due** flaconi Estratto Carne Cirio da 55 gr. cadauno netto
- Un** flacone Olive extra Cirio da 450 gr. netto, con liq. di governo
- Un** flacone Cetrioli Cirio sottaceto da 450 gr. netto, idem
- Un** flacone Super Pomodoro pelati Cirio da 350 gr. netto
- Due** bottiglie salsa Tomato Ketchup Cirio da 240 gr. cad. netto
- Due** astucci Cotognata Cirio da 1/2 Kg. cad. netto
- Una** bottiglietta succo polivitaminico A B C Cirio da 125 gr. netto
- e il **"LIBRO DI CASA", 1938.**

Il libro nuovo, interessante, utile e atteso da tutte le massaie

In totale 15 prodotti Cirio, il Libro di Casa 1938 e altre utili pubblicazioni. I prodotti Cirio sono tutti in flaconi di vetro e quindi visibili. La Cassetta Natalizia Cirio offre l'opportunità di fare un regalo natalizio veramente utile e gradito

Il "LIBRO DI CASA", rappresenta il più grande successo editoriale dei nostri tempi - oltre un milione di copie all'anno. La perfetta massaia non può fare a meno del Libro di Casa 1938, libro ricco di nozioni di economia domestica, di ricette di cucina, di consigli utili per il governo della casa. Questo libro prezioso lo si può avere acquistando una "Cassetta Natalizia Cirio..

Il "Libro di Casa 1938.", non si può avere separatamente ma si trova soltanto nella "Cassetta Natalizia Cirio.", insieme a quindici prodotti Cirio - il tutto per sole lire 50 - cinquanta

Nella Cassetta Natalizia Cirio c'è anche il famoso **Caffè Cirio vero Brasiliano**, forte, aromatico, saporoso, che appaga i gusti più difficili.



CASSETTA NATALIZIA CIRIO



in alto:
Il caffè in scatola della Cirio in "Annabella", 15 giugno 1937

a sinistra:
Invito ad acquistare i prodotti Cirio in "Annabella", 14 dicembre 1937

top:
Cirio canned coffee, in "Annabella", June 15th, 1937

left:
Urging to buy Cirio products, in "Annabella", December 14th, 1937

SOSTITUISCE OTTO ROSSI D'UOVO

IL DOLCE NON È UN LUSO È UN ALIMENTO

Le mamme preparino perciò tutti i giorni con l'OVOCREMA, il dolce per i loro bambini e li vedranno crescere sani e forti. La spesa è minima perchè non c'è bisogno di comperare le uova. L'OVOCREMA, le sostituisce!

Domandate l'OVOCREMA al vostro droghiere. — Domandate un utile ricettario gratuito alla S. A. PAOLINI VILLANI & C. - VENEZIA

OVOCREMA

sopra:
In sostituzione delle uova
in "Annabella",
13 febbraio 1940

top:
As a substitute to eggs,
in "Annabella",
February 13th, 1940

a destra:
Pubblicità dell'estratto di
carne Liebig per una cucina
economica in "Corriere
della Sera", ottobre 1936

left:
Advertising of Liebig meat
extract for cheap cooking
in "Corriere della Sera",
October 1936

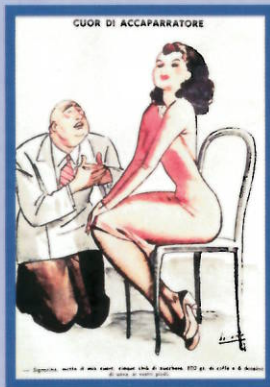
I CONSIGLI DI LIEBICONE

Se faceste il bollito tutti i giorni, quante proteste e quanti guai a tavola! Eppure del brodo e del brodo buono, ne avete bisogno tutti i giorni. Tenere in casa un vasetto di

PURO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

vuol dire esattamente essere sempre in grado di variare saggiamente la vostra tavola facendo una cucina sana, economica e saporita.

COMP. ITALIANA LIEBIG S. A. - MILANO



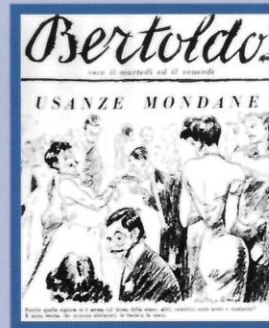
"Ecco Settebello", Milano, a. VII, n. 332, 14 marzo 1940. Illustratore: Gino Boccasile (Collezione privata Rossella Coarelli e Anna Maria Imperioso) — Signorina, metto il mio cuore, cinque chili di zucchero, 800 gr. di caffè e 6 dozzine di uova, ai vostri piedi

"Ecco Settebello", Milan, a. VII, n. 332, March 14th, 1940. Illustrator: Gino Boccasile (Private collection of Rossella Coarelli and Anna Maria Imperioso) — Miss, I put my heart, five kilos of sugar, 800 grams of coffee and 6 dozen eggs at your feet



"Il Travaso delle idee", Roma a. XXXVII, n. 5, 30 gennaio 1938. Illustratore: Livio Apolloni (Collezione privata Rossella Coarelli e Anna Maria Imperioso) — Vede, signor fotografo, noi non abbiamo sprecato mai niente!

"Il Travaso delle idee", Rome a. XXXVII, n. 5, January 30th, 1938. Illustrator: Livio Apolloni (Private collection of Rossella Coarelli and Anna Maria Imperioso) — You see, mr. Photographer, we have never wasted anything!



"Bertoldo", Milano a. III, n. 98, 9 dicembre 1938. Illustratore: Walter Molino (Collezione privata Rossella Coarelli e Anna Maria Imperioso) — Perché quella signora si è messa sul dorso della mano, alici, cetriolini sotto aceto e mostarda? — È tanto brutta, che nessuno altrimenti, le baciava la mano

"Bertoldo", Milano a. III, n. 98., December 9th, 1938. Illustrator: Walter Molino (Private collection of Rossella Coarelli and Anna Maria Imperioso) — Why has that woman put on the back of her hand anchovies, pickled gherkins and mustard? — She is so ugly that otherwise nobody would have kissed her hand



"Il Settebello", Milano, a.V, n. 262, 10 novembre 1938. Illustratore: Rino Albertarelli (Collezione privata Rossella Coarelli e Anna Maria Imperioso) — E che cosa scrivi sui messaggi che mandi coi piccioni viaggiatori? — Buon appetito.

"Il Settebello", Milan, a.V, n. 262, November 10th, 1938. Illustrator: Rino Albertarelli (Private collection of Rossella Coarelli and Anna Maria Imperioso) — And what do you write on the messages you send with pigeons? — Enjoy your meal.



Quaderni scolastici
del Ventennio
(Collezione privata
Rossella Coarelli)

*Fascist school notebooks
(Private collection
of Rossella Coarelli)*

Saperi e sapori.

La scuola in prima linea

*Common knowledge and flavours.
School at the forefront*

Per il regime fascista la scuola rappresentò uno degli strumenti per inquadrare i giovani e plasmare "l'italiano nuovo", «tutto devoto alla patria fascista e conscio dei propri doveri verso di essa». Fu, perciò, mobilitata a sostegno delle campagne lanciate dal regime nei diversi campi, «dalla battaglia per il grano», a quella del riso, alla festa dell'uva per incentivarne il consumo. Letture, temi, dettati, persino le copertine illustrate dei quaderni e dei libri scolastici erano il riflesso della politica e dell'economia nazionale, rispecchiavano le direttive del regime e della propaganda. Venivano, così, celebrati i progressi dell'industria italiana nella produzione dei surrogati in sostituzione dei prodotti stranieri, come per esempio, il lanital, una fibra di lana ottenuta da un derivato del latte; si esaltavano i prodotti dei campi e la vita rurale, modello di semplicità, sobrietà e salute; venivano sottolineati i benefici di un pasto frugale. Con lo scoppio della seconda guerra mondiale, la scuola fu chiamata a dare il suo contributo allo sforzo della Nazione: tra il 1941 e il 1942, con una serie di circolari dal tema «Azione della scuola per la guerra», venivano istituiti gli «orti di guerra». Gli scolari, sotto la guida dei maestri, si dovevano cimentare nelle coltivazioni di piccoli orti, su terreni incolti, spesso nelle vicinanze della scuola.

School represented for the fascist regime one of the tools for keeping young people under control and shaping "the new Italians", "completely devoted to their fascist homeland and conscious of their duties towards it". Scholl was, therefore, mobilized in support of the campaigns launched by the regime in various fields, from "the battle for the grain", to that of the rice, and the grape festival to encourage consumption. Readings, essays, dictation exercises, even the covers of books and school books were influenced by the national politics and economy, reflecting the guidelines of the regime and its propaganda. Thus, the progress of Italian industry in producing surrogates in place of foreign products were celebrated, such as for example, the lanital, a wool fiber obtained from milk; the products of the fields and rural life were praised as a model of simplicity, sobriety and health; the benefits of a frugal meal were highlighted. With the outbreak of World War II, schools were asked to make a contribution to the effort of the Nation: between 1941 and 1942, with a series of guidelines on the theme "School action for war", the "war gardens" were established. Schoolchildren, under the guidance of teachers, had to challenge themselves in the cultivation of small vegetable gardens on vacant lots, often near the school.

"La Scuola: pensiero dei maestri", a. 34-VIII, 9 giugno 1930

The School: the thought of the masters, 34-VIII, June 9th, 1930

ANNO XXXIV - N. 34. MILANO-ROMA - 9 Giugno 1930 - A. VIII.

Conto Corrente con la Posta

70

ABBONAMENTI
 Nel Regno, annuale L. 27,30; semestrale L. 17,30; un fascicolo L. 1,-
 All'Estero, .. L. 38,50; .. L. 28,50; .. L. 1,25
 Durante le vacanze la Rassegna si pubblica ogni quindici giorni

LA SCUOLA
 PENSIERO DEI MAESTRI

BASSEGNA SETTIMANALE DI ISTRUZIONE E DI EDUCAZIONE
 Direzione e Amministrazione: Casa Editrice Tipografica L. TREVISINI - MILANO, Corso Roma, 100

La celebrazione della festa del pane a Fermo



Una delle più caratteristiche e riuscite celebrazioni della festa del pane è stata quella di Fermo. Vi hanno preso parte le scolaresche, svolgendo un ricco programma di recitazione e di canto. Riproduciamo il bel gruppo delle fanciulle in costume contadinesco, che hanno partecipato alla celebrazione, riscuotendo il più vivo plauso della folla degli intervenuti.

BIMBI AL SOLE

IL CASEIFICIO

in uno dei 3000 caseifici che contribuiscono alla ricchezza della nostra Lombardia.

Che cosa vede chi scende nei locali sotterranei del Caseificio del Padigione Lambrauschini? L'azzurro terso delle piastrelle che rivestono le pareti e quello degli attelli mobili verniciati, sostituisce l'azzurro del cielo che le fronde dei tigli si impelliciano di scorgere dalle finestre, mentre al gatto ciacoleccio dei nostri piccoli casari risponde il cinguettio degli ospiti pennuti.

Il caseificio è fresco ed aeragiato; alle finestre ha una fine rete metallica che impedisce l'entrata delle mosche, i pavimenti sono facilmente lavabili per la loro varie vasche per la pulitura degli attrezzi, altre destinate alla salamoia, la cucina economica a carbone e quella elettrica, una discreta raccolta di prodotti e sottoprodotti del latte.

In uno dei momenti in cui il caseificio è in piena attività s'impara a conoscere alcuni dei nostri piccoli casari, festosi al desiderato lavoro.

Arrivano i bidoni spumeggianti

Il 30 aprile u. s. si iniziò a Roma, in Campidoglio, presente il Duca, con l'intervento di alte personalità, il «Congresso mondiale del latte e dei suoi derivati».

Tale Congresso si chiuse in Milano il 6 maggio u. s. ed alcuni Congressisti, venuti a visitare la nostra Scuola, fra le varie e notevoli iniziative, ammirarono anche il modesto, razionale, ben attrezzato caseificio, che risponde ad una importante attività agricola, quale non deve mancare in una scuola di «tipo agrario».

Quanto, infatti, è utile per l'istruzione e per l'educazione di scolari grandi e piccoli, l'insegnamento pratico di questa materia! Ecco offre l'opportunità di costanti richiami a studi precedenti con lezioni speciali di zoologia, botanica ed igiene nella pulizia della scuola, o sui prati dove Terba cresce rigogliosa per il foraggio, con le lezioni di fisica e di chimica che vengono occasionalmente applicate facendo le analisi elementari del latte, la fabbricazione del burro e del formaggio (densimetri, macchine centrifughe, azione del caglio e degli acidi sul latte e sul siero) — con le relazioni di visite fatte alla Centrale del latte, Fiera Campagnara, Caseificio Saltra, ecc.

In questa Scuola anche le future massie apprendono le svariate applicazioni del latte, che giovano ad innalzare economicamente il valore nutritivo di altri alimenti.

Non è neppure da trascurare la possibilità che qualcuno degli scolari possa trovare speciale piacere a questo genere di lavoro igienico ed avviarsi a guadagnare il pane

Analisi del latte con metodi casalinghi.

Fabbricazione del burro.

Lezioni di chimica applicate alla lavorazione del latte, in "Bimbi al sole", periodico della scuola all'aperto, giugno 1934-XII (Collezione privata Rossella Coarelli)

Chemistry lessons applied to milk processing, in "Bimbi al sole" (Children under the sun), a periodical about outdoor school, June 1934-XII (Private collection of Rossella Coarelli)



GLI SCOLARI A TAVOLA

Dal 1° dicembre tutti i ragazzi potranno fruire della refezione a scuola. Il pasto sarà costituito, di massima, da un piatto di minestra, da un piatto di carne con contorno, da frutta e pane. La tabella dietetica verrà carata durante la settimana, secondo un criterio di alimentazione razionale consigliato dall'ufficiale sanitario.

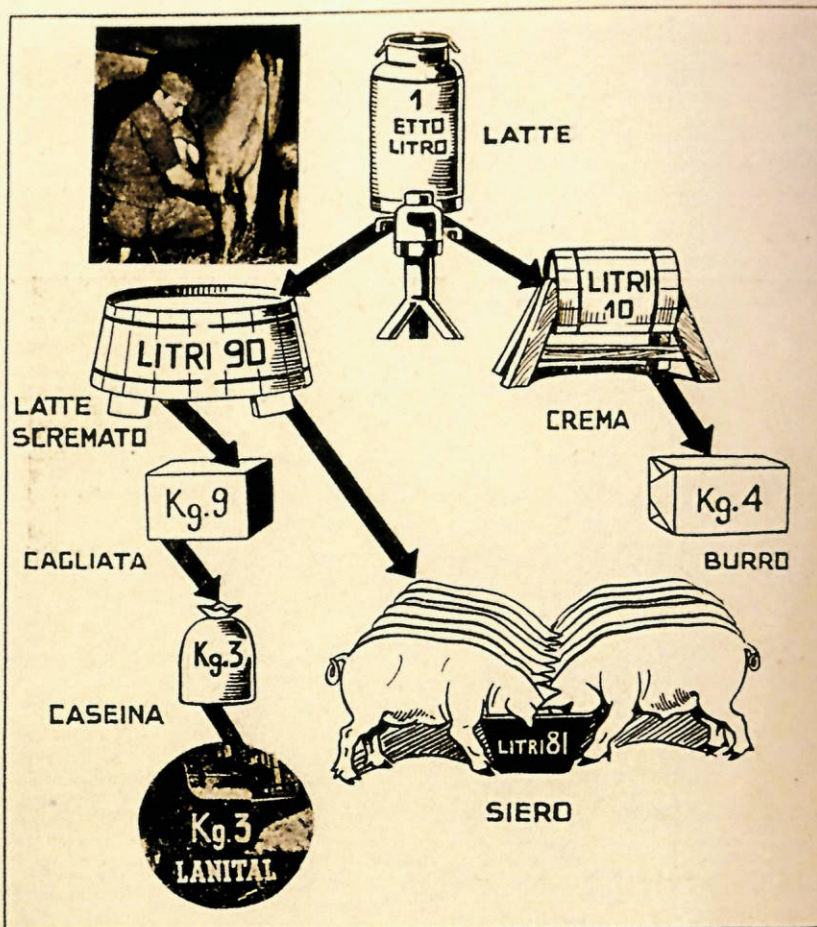
SCHOOLCHILDREN AT THE TABLE

Since the December 1st, all students can benefit from school canteens. The meal will consist, in principle, in a bowl of soup, a meat dish with vegetables, fruit and bread. A dietary table will be prepared during the week, according to rational nutrition criteria recommended by a health officer.

Giovanni Bonacci, *La Nuova Italia: geografia per ginnasio, istituto magistrale e tecnico inferiore e scuole equiparate, classe seconda*, 26. Ed. Firenze, Rivista delle Arti Grafiche, 1940, p. 170

Giovanni Bonacci, *The New Italy: geography for secondary school, teachers colleges and technical and assimilated schools, second class*, 26. Ed. Firenze, Rivista delle Arti Grafiche, 1940, p. 170

ALCUNI DEI DERIVATI DA UN ETTOLITRO DI LATTE



IL PRODIGIO DELLA LANA DI LATTE. — Tra i maggiori trionfi della battaglia per l'autarchia viene in prima linea l'invenzione della lana sintetica, dal nostro ing. Antonio Ferretti ottenuta da un sottoprodotto del latte. I paesi più industrializzati han comprato il diritto di riprodurla. Rilevando i pregi di questo prodotto ai confronti della lana naturale, l'inventore ha scritto tra l'altro: «La lana sintetica ha una incontestabile superiorità sulla lana naturale, perchè quella può essere prodotta nelle lunghezze e finezze desiderate, con diametro uniforme, graduando a volontà l'aspetto, che può essere opaco o leggermente brillante. La sua morbidezza è pari a quella della lana naturale di eguale finezza, ma il tatto è migliore così come l'aspetto dei tessuti. Nella lana si apprezza anche l'elasticità, la quale, nella lana sintetica può essere graduata fino a superare quella della lana naturale. Le fibre di lana sintetica offrono una resistenza eguale a quella della lana naturale a parità di finezza, e tale resistenza può essere regolata fino a superare del 50 per cento la tenacità della lana naturale, però con leggero scapito della morbidezza,



posata Balilla

Oggetti per la refezione scolastica (Collezione Paolo e Ornella Ricca presso Museo Paolo e Ornella Ricca, Università degli Studi di Macerata)

Objects for school meals (Collection of Paolo and Ornella Ricca at the Museum Paolo and Ornella Ricca, University of Macerata)



Il Regime per la massaia rurale

Molto attende la Patria Fascista dalla massaia rurale italiana. E poiché è necessario che questa impari a conoscere sempre meglio il governo della casa, il modo d'allevare i bambini, la cura dell'orto e del pollaio, i lavori di tessitura a mano, di cucito, di maglia, il Regime Fascista ha creato appositamente i raduni delle «Massaie rurali» dove la donna di campagna ha la possibilità di apprendere le tante cose utili al suo genere di vita e di lavoro.

Questi raduni sono amorosamente curati dai Fasci femminili che hanno sezioni sparse in tutta Italia e contano già oltre un milione di iscritte.

Anche con l'opera di tutti i giorni e di tutte le ore, anche con l'opera quotidiana, minuta, oscura, si fa grande la Patria.

MUSSOLINI

a sinistra:
Quaderni scolastici del
Ventennio (Collezione privata
Rossella Coarelli)

a destra:
Libro della quinta classe.
Lecture, Libreria dello Stato,
Roma, 1939 (Collezione privata
Rossella Coarelli)

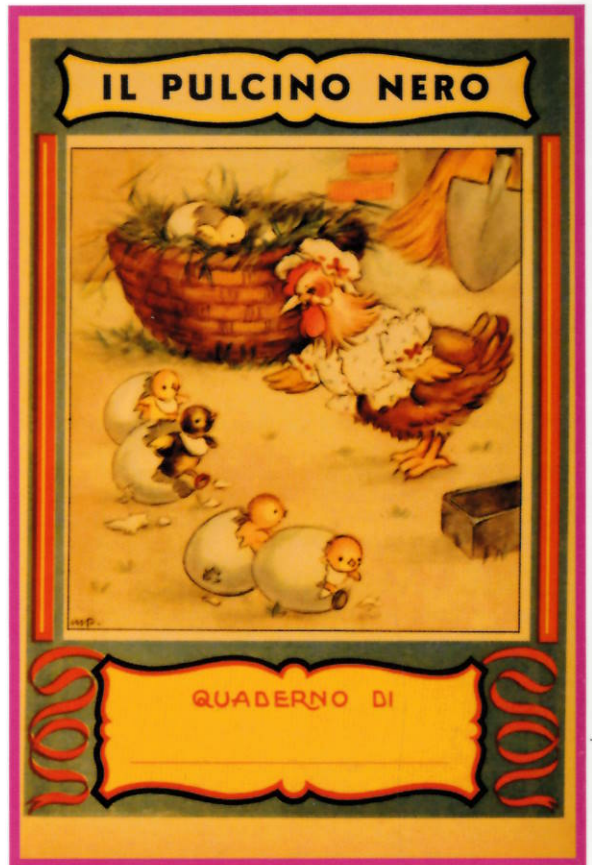
left:
Fascist Schoolbooks (Private
collection of Rossella Coarelli)

right:
Book for the fifth class.
Readings, the State Library,
Rome, 1939 (Private collection
of Rossella Coarelli)

BENEDIZIONE COL PANE (LA MAMMA AL FIGLIO)

Carne mia viva, ti tocco la fronte con questo pane di pura farina intriso nella madia che ha cent'anni, nata prima di te, prima di me, spianato sopra l'asse che ha cent'anni da queste mani che t'hanno tenuto. Io ti tocco la fronte che sia chiara ti tocco il petto che sia senza affanni, e questa spalla ti tocco e quest'altra che ti reggon le braccia, alla fatica, e la tua donna, vi posi la gota. E che Cristo ti parli e che tu l'oda.

Gabriele d'Annunzio



BLESSING WITH BREAD (THE MOTHER TO HER CHILD)

My own blood, I touch your forehead with this bread from pure flour soaked in the hundred-years-old chest where it has been prepared, born before you, before me, paved over the axle that is a hundred years old by these same hands that held you.

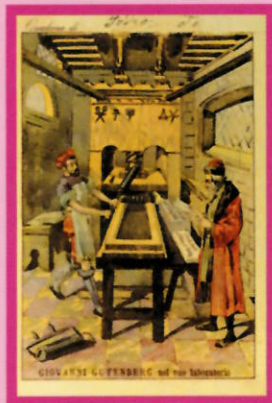
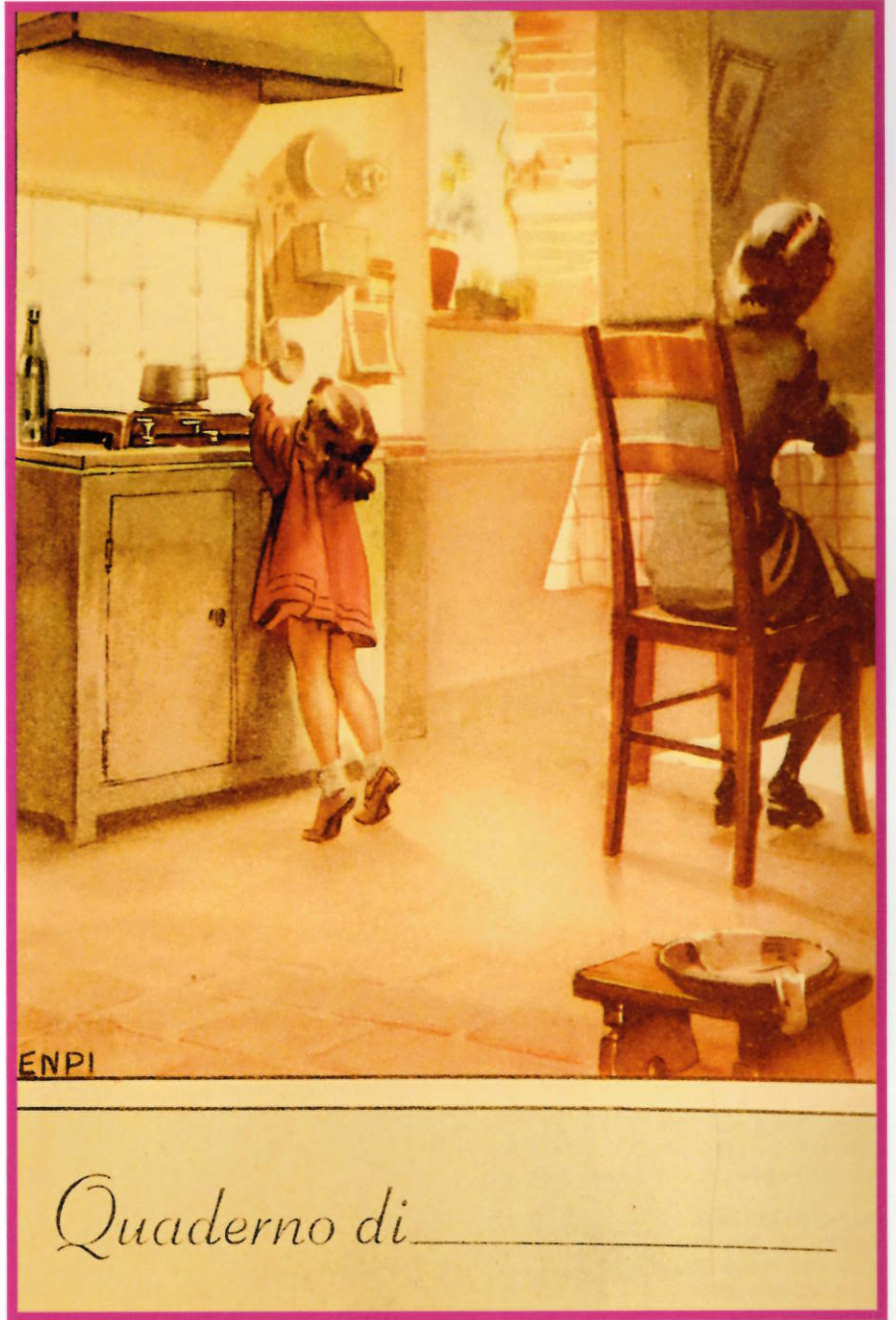
I touch your forehead so that it will be clear I touch your chest so that it will be free from care, and I touch this shoulder and this other so that your arms will endure fatigue and your woman will lay there her cheek. And Christ will speak to you and you will hear.

Gabriele d'Annunzio



Quaderni scolastici del Ventennio (Collezione privata Rossella Coarelli)

Fascist school notebooks (Private collection of Rossella Coarelli)



fanciulli e delle bambine con le braccia protese nel saluto romano, come in un gesto d'amore, di gratitudine e di promessa! Il grido della folla che accolse il Duce durante il suo sbarco al porto di Sant'Antioco, sembrava volergli dire: «Vedi? Se ordini, gli uomini e le cose ti ascoltano, perché a tutti e a tutto si comunica la forza del tuo cuore. Comanda ancora. Sarai sempre ubbidito e benedetto».

La parola del Duce

Camicie Nere, Camerati ingegneri, tecnici, lavoratori!

Oggi 18 dicembre dell'anno XVII dell'Era Fascista nasce con questo semplice rito inaugurale il più giovane Comune del Regno d'Italia: Carbonia. Esso ha nel nome la sua origine, il suo compito, il suo destino ed avrà nel suo stemma una lanterna da minatore.

Esso ancora una volta documenta e documenterà nei secoli la veramente formidabile capacità realizzatrice e organizzatrice dell'Italia Fascista.

Quando dodici mesi or sono appena, giunsero qui i primi disegnatori che dovevano tracciare le linee del nuovo Comune, essi trovarono una landa quasi completamente deserta: non un uomo, non una casa, non un sentiero, non una goccia d'acqua: solitudine e malaria.

Sotto la nuda scorza della terra l'immensa ricchezza dell'autarchico carbone italiano, non inferiore ai carboni stranieri, che si chiamerà «carbone Sulcis», attendeva le squadre dei minatori.

I primi tempi furono tempi di pionieri, durissimi: non c'era nulla e bisognava creare tutto.

Ma ecco dopo dodici mesi apparire al nostro sguardo commosso la nuova città che ha oggi 12.000 abitanti e ne avrà 24.000 fra pochissimo tempo.

Grideremo dunque al miracolo? Diremo invece: volontà orgogliosa e indomabile del Fascismo.

Sotto lo stimolo dell'autarchia, questa vecchia, fedelissima e per troppo tempo dimenticata terra di Sardegna rivela i suoi tesori. Ma il più prezioso fra tutti è costituito dal suo popolo di tenaci lavoratori e di combattenti intrepidi che hanno scritto col sangue pagine gloriose e indimenticabili della storia d'Italia.

È sommamente significativo che l'inaugurazione di Carbonia coincida col terzo annuale della «Giornata della Fede»: giornata in cui le donne italiane, ardenti di patriottismo, emulando quelle di Roma antica, risposero all'universale, obbrobrioso assedio societario facendo spontanea offerta dei loro anelli nuziali. Quando un popolo è capace di simili esempi può guardare fermamente negli occhi chiunque e dovunque.

Camicie Nere, Camerati ingegneri, tecnici, lavoratori!

Per quello che avete fatto e per quello che farete io pongo voi tutti e l'opera vostra solennemente all'ordine del giorno della Nazione.

Carbonia è il secondo Comune minerario creato dal Regime. Il primo è quello di Arsia.



Libro della quinta classe.
Letture, Libreria dello Stato,
Roma, 1939 (Collezione privata
Rossella Coarelli)

Book for the fifth class.
Readings, the State Library,
Rome, 1939 (Private collection
of Rossella Coarelli)

LA SERA

A sera, durante la buona stagione, il contadino torna stanco e si siede silenzioso al desco.

Dopo la preghiera, la parca cena è consumata.

Poi i bimbi vanno al riposo e la buona mamma li accompagna.

Ridiscende, rigoverna, cuce o sferruzza mentre il marito accenna alle vicende della giornata, ai figli, alla terra, ai buoi da lavoro, ai mercati, ai raccolti.

La moglie partecipa al discorso, esprime saggiamente il proprio parere, cerca di mettere a profitto quanto l'esperienza le ha insegnato.

È insomma il conforto e spesso il consiglio del contadino, il quale si sente più sereno e sicuro vicino a sua moglie, specialmente durante i momenti meno lieti.

IN THE EVENING

In the evening, during the warmer months, the farmer returns home tired and sits quietly at the table.

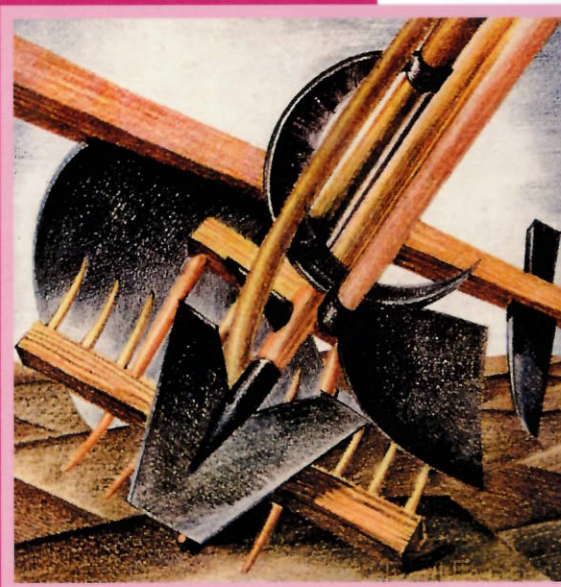
After the prayer, the frugal meal is consumed. Then the kids go to sleep and their good mother accompanies them. She comes back, puts in order, sews or knits while her husband speaks about the events of his day, their children, the earth, the oxen, markets, crops. The wife participates, expresses wisely her opinion, and seeks to build knowledge on what the experience has taught her. She is in short the comfort and often the adviser of the farmer, who feels more peaceful and secure close to his wife, especially during less pleasing times.

MIETTITURA

Il grano nella sua biondezza antica ondante e secco chiede mietitura, chè in cima alla sua gracile statura porge ogni gambo una rigonfia spica.

Lo vagheggia la madre contadina ritta nell'ombra corta di un fogliajo: - Quanto penare prima che il mugnaio glielo riporti morbida farina! La cristiana alza gli occhi al sol feroce, poi guarda i figli grondanti, il marito gobbo nel solco, e col suo nero dito fa sopra il campo un gran segno di croce.

Giovanni Papini



Elmo Diegoli. Segno ed espressione: il disegno della scuola media, classe 3, Milano, Alba, tav. 20

Elmo Diegoli. Sign and expression: drawing in the secondary school, third class, Milan, Alba, pl. 20

PRIMAVERA NEI CAMPI

Il contadino esce dalla stalla calda, dopo aver dato il mangime ai bovi, e guarda il cielo. Ci son nuvoloni chiari che si accavallano; un'acquata breve e improvvisa fa trotterellare gli agnellini verso le loro mamme, e sembra rendere più acuto l'odore del mentastro. A un tratto si apre uno squarcio di sereno, il sole irrompe facendo brillare le chiazze di neve rimaste sulle vette. La cavalla che è libera nel campo dietro la cascina, nitrisce fortemente.

È primavera. Dopo il letargo invernale la campagna sembra sorridere alla famiglia del colono, ravvivarle nel cuore la santa speranza dei raccolti e invitarla al lavoro. I coniglietti bianchi come balocchi si arrischiano a saltelli fino alla siepe dell'orto. Sboccia un garofano rosso sul davanzale della massia, appare quasi timidamente il candore di un biancospino e si avverte vagamente il profumo delle prime mammole.

Al lavoro! Togliere l'erbacce dal grano, vangare la terra dei vigneti, seminare il granturco, far la pulizia agli ulivi, mettere i sostegni ai frutteti e rafforzare gli argini delle marcite. A San Benedetto, la rondine è sul tetto. Il gatto sornione drizza gli orecchi quando ne ode il cinguettio, ma poi torna a raggomitolarsi vicino al fuoco. La terra offre qualche dono, tanto per incoraggiare le brave donne di campagna: un po' d'insalatina novella, carciofi spinosi e saporiti, sedani e fave tenerelle — le prime — da mangiare col pane e un po' di sale.

Avanti, bravo contadino! La vita ricomincia e la tua fatica è santa. Non vedi come si affaccendano anche gli uccelli nella imminenza dei nidi? Essi cantano. Anche tu canta, lavora e spera insieme con la tua sposa ed i figli. Certamente Iddio di benedirà

Lecture per la quinta classe dei centri urbani, Libreria dello Stato, Roma, 1942 (Collezione privata Rossella Coarelli)

Readings for the fifth class of urban centres, the State Library, Rome, 1942 (Private Collection of Rossella Coarelli)

THE HARVEST

The grain in its ancient blondness waving and dry asks for the harvest as at the top of his slender height each stem offers a swollen spike. The peasant mother longs for it, standing in the short shadow of some foliage:

- How much suffering before the miller brings it back to her as soft flour!
The lady looks up to the fierce sun, then watches the children dripping, her husband hunchback in the groove, and with her black finger draws over the field a great cross sign.

Giovanni Papini

Guida didattica per la classe seconda, Antonio Vallardi, Milano, settembre 1945 (Collezione privata Rossella Coarelli)

Teaching guide for the second class, Antonio Vallardi, Milan, September 1945 (Private collection of Rossella Coarelli)

12. Il granoturco; la polenta.

Pannocchia, chicchi, tutolo. Farina. Come si fa la polenta; con che si può mangiare. Pane giallo; pane di mistura.

RECITAZIONE:

a) La polenta.

*Un ramaiol lucente,
un po' di stipa ardente,
d'acqua un bel boccale,
un pizzico di sale,
un pugno di farina*

*e una cannellina,
Mesci quanto basta
che si fa la pasta:
tre bolli e poi rallenta;
è fatta la polenta!*

A. POZZI

b) La polenta.

*La neve fiocca lenta;
facciamo la polenta.
Ecco, il paiolo è al foco
e bollirà fra poco.
La farina stacciata
è tosto preparata,
e il legame borbotta
che la polenta è cotta.*

*Mestone, su, al lavoro!
In bella pioggia d'oro,
in pioggia fina fina
discende la farina;
finalmente s'arresta
la mano che rimesta...
Il gatto fa la ronda...
Eccola bella e tonda.*

R. CALLERI

DETTATURA:

Mezzogiorno. Dal fumaicchio della casetta esce una colonna di fumo nero che va su su...

La massaia fa cuocere la polenta e fra poco la verserà fumante sulla tafferia, I bimbi attendono.

Don, don, don... dodici tocchi. Ecco il babbo che ritorna! Ecco la polenta che fuma sulla tavola...

(M. MAVETTI)

. 192 .

TEMPO DI VENDEMMIA

Il popolo marchigiano chiama l'ottobre « mese donatore ». Dai tralci pende l'uva matura: biancastra, giallognola, rosata o nera. È tempo di vendemmia. I contadini si affaccendano lungo i tralci. Le donne e le ragazze di campagna recidono lietamente i grappoli, ne riempiono le canestre, le trasportano ai carri. L'uva più bella è conservata appesa alle travi del magazzino; l'altra viene pigiata, ridotta a mosto e più tardi a vino.



Non avete mai veduto i contadini compiere una specie di danza a gambe nude dentro i tini vasti dai quali esce il dolce mosto che manda un odore così grato? Attorno ai tini si radunano spesso frotte di fanciulli, nella speranza di ricevere il dono di un grappolo. Le vespe gialle frugano negli acini sparsi e ne escono sazie ronzando. I buoi trascinano continuamente barili e botti, la gente rurale è felice perché anche l'ottobre è mese di raccolto e il vino è una delle ricchezze d'Italia.

L'ottobre è poi un mese tanto bello. Il bosco è folto non ostante le foglie che cominciano a intristire, il cielo è di un azzurro più limpido che in estate e il sole, ancora luminoso e caldo, fuga in fretta le nebbie del mattino.

Luccica la terra bruna delle stoppie e passano branchi di uccelli migratori i quali sembrano benedire il contadino e augurarli la buona semina.

Qualche temporale, di tanto in tanto, lava il verde e le strade; ma presto l'arcobaleno rianuncia il sole e primavera sorride più bella, lucida e fresca fra le goccioline d'argento ristoratrici.

DETTATURA:

Maggio. È il mese delle rose. Nei giardini e negli orti, sui muri delle ville, sui verdi pergolati le rose fioriscono: rosse, bianche, gialle, accese e pallide. Tutte sono figlie di quelle rose povere aperte lungo la siepe con quattro petali soli.

Le rose sono offerte agli altari, dove Nostra Signora sorride tra le luci.

(G. PASOLUNGI)

RECITAZIONE:

*Viene maggio con i nidi,
E tu, bimbo, a maggio ridi,
inseguendo i maggiolini
per i prati e nei giardini.*

C. PASOLUNGI

Vedere: *L'Autunno e la Vita della Patria*; 1° maggio, Festa dei lavoratori (pag. 176) e XXIV maggio (pag. 177).

10. La fragola.

Profumato frutto primaverile, dal fiorellino bianco, dal frutto rosso tra le foglie verdi. Si gusta fresco, candito, in marmellata; si condisce (potendola...) con zucchero, vino o marsala o limone. È opportuno però lavare bene le fragole prima di cunderle.

COMPORRE: La fragola.

(Che cos'è, come è: colore, forma, profumo. Quando è dove matura; come è il suo fiore; com'è la sua foglia (frastagliata); come è il frutto (tenero, sugoso, ruvidetto, delicato). Come si mangiano le fragole: condite con vino e marsala o limone, e zucchero; con la panna montata (a guerra ultimata); candite; in marmellata; ecc.)

SCUOLA ATTIVA: Raccolta di fragole selvatiche.

DISEGNO:

- Copia di una piantina di fragola dal vero.
- Fragola con fiore e foglia stilizzati (pag. 66).

11. I legumi.

Sono detti la « carne del povero » perché forniscono un cibo sano e nutriente.

. 208 .

I legumi sono piante erbacee, che producono baccelli nei quali sono chiusi i semi, che si possono anche ridurre in farina.

Sono legumi: il fagiolo, il pisello, la fava, le lenti, i ceci, la soia.

COMPORRE: I legumi.

(Che cosa sono; quali legumi comesti. Quali sono le parti di un legume. Come si consumano. Come si possono cucinare. Quali legumi si mangiano crudi. Quali si tostano per sostituire il caffè.)

SCUOLA ATTIVA:

DISEGNO DAL VERO: baccelli di fagiolo e di pisello. Idem, stilizzati (pag. 62).

LAVORO MANUALE: lavorotti di intreccio con baccelli freschi di fagiolo (si usano quattro baccelli come le striscine di carta, per fare piccoli cuscini quadrati).

ECONOMIA DOMESTICA DI GUERRA: togliere dai baccelli di pisello la polticina lucida infetta, e utilizzare la parte carnea come verdura per minestra o per contorno.

OCCUPAZIONI INTELLETTUALI RECREATIVE:

Verdi verdi — fagiolini stes di casa — in un baccello;
stretti stretti — ben rinsiti sono i semi — del (p. 2)

LETTURA DELL'INSEGNANTE:

Facciamo tutti la stessa fine. In un baccello erano nati cinque fagioli. Quattro crescevano belli potendotti; uno rimase piccolo, striminzito. I quattro fortunati desideravano il fratellino deforme e lui ci pativa.

Un giorno il baccello fu colto. Una mano lo aprì, sgrano i cinque chicchi e li fece cadere in un pentolino d'acqua, dove erano già molti altri fagioli. Il pentolino fu mezzo al fuoco; l'acqua si fece sempre più calda. I fagioli morivano ormai accolti.

Quei tre fagioli infelici invò ancora la voce per dire ai suoi fratelli: — Voleva la pena di farmi soffrire, di non andar d'accordo? Tanto, facciamo tutti la stessa fine! —

L'acqua levò il bollire; i fagioli s'urtarono, balzando come impazziti.

(B. GRADISCHI)

12. Le ciliege.

CONVERSAZIONE E COMPORRE:

Che cosa sono; come e dove crescono; quando maturano; che forma hanno; com'è la buccia (al tatto e di qual colore); che sapore ha la polpa; che cosa

. 209 .

Lecture per la quinta classe dei centri urbani, Libreria dello Stato, Roma, 1942 (Collezione privata Rossella Coarelli)

Readings for the fifth class of urban centres, the State Library, Rome, 1942 (Private Collection of Rossella Coarelli)

Guida didattica per la classe seconda, Antonio Vallardi, Milano, settembre 1945 (Collezione privata Rossella Coarelli)

Teaching guide for the second class, Antonio Vallardi, Milan, September 1945 (Private collection of Rossella Coarelli)



Lecture per la quinta classe dei centri urbani, Libreria dello Stato, Roma, 1942. Illustrazione di Piero Bernardini (Collezione privata Rossella Coarelli)

Readings for the fifth class of urban centres, the State Library, Rome, 1942. Illustrations by Piero Bernardini (Private Collection of Rossella Coarelli)

ORTO DI GUERRA

Non era passata una settimana e sul prato restato libero i ragazzi trovarono un cartello.

- O.N.D. - Opera Nazionale Dopolavoro, - tradusse subito Vittorio. Poi lesse ancora - <<Orto di guerra >>.

Alcuni uomini lavoravano il terreno, ma si vedeva che non erano né contadini né giardinieri. Avevano un aspetto civile e quasi signorile.

I ragazzi s'incuriosiscono subito dell'avvenimento.

- E così? - chiesero a Virgilio?

- Sei contento?

I tuoi romani facevano anche questo?

- Su per giù, non ricordate Cincinnato? Lavorava il suo campo quando i messi del Senato andarono a portargli la nomina a Dittatore.

- Allora guarda, il secondo a destra mi pare abbia i capelli ricciuti come Cincinnato.

THE WAR VEGETABLE GARDEN

Not even a week had passed, when the boys found a sign on the lawn that had remained free.

- O.N.D. - Opera Nazionale Dopolavoro (The National Recreational Club) - Vittorio immediately translated.

Then he read further - <<War vegetable garden>>.

Some men were working the land, but you could see that they were neither farmers nor gardeners. They seemed from the higher classes and almost from the gentry.

The boys were immediately overwhelmed by their curiosity for what happened.

- And then? - They Asked Virgilio - Are you happy? Did your Romans do this, too?

- More or less, don't you not remember Cincinnatus? He worked his field when the messengers from the Senate went to bring him the appointment as Dictator.

- So look, it seems to me that the second on the right has curly hair like Cincinnatus.

Le conserve vegetali.

Uno degli indici significativi del progresso agricolo del nostro Paese è lo sviluppo rapido e solido dell'industria delle conserve vegetali, dai pomodori ai legumi, dalle ciliegie solforate alle marmellate e alle gelatine, dai frutti canditi ai funghi.

Abbiamo oggi 570 fabbriche di tali conserve, delle quali 529 lavorarono in pieno lo scorso anno (1928). Esse retribuiscono le maestranze per circa 50 milioni di lire all'anno e forniscono per oltre 450 milioni di lire di prodotti, di cui circa 340 per merce che va all'estero...

... Quando si vede il meraviglioso sviluppo di questa industria, così naturale e bene auspicata nel nostro Paese, non si può non pensare con indelebile riconoscenza al modesto figlio del popolo nato a Nizza Monferrato che la creò poco più di cinquant'anni or sono. Francesco Cirio, morto nel 1900, ardimentoso suscitatore d'energie nei commerci e nelle industrie agricole nazionali, era stato il primo ad organizzare l'esportazione delle uova, che oggi passa i cento milioni di valore; il primo a tentare l'esportazione dell'uva da tavola, della frutta e degli ortaggi freschi; e fu il primo a far sorgere in Torino presso Porta Palazzo una fabbrica modesta di conserve, cui seguirono tante altre nel nome suo e di altri moltissimi. Meravigliosa tempra di italiano, Francesco Cirio, quasi analfabeta, suscita ed alimenta con la sua genialità, con la visione lungimirante, con un'attività portentosa tutte le forme per valorizzare in pieno le risorse agricole del Paese.

Tratto da Felice Casale. Genio e lavoro. Lecture per i corsi di avviamento professionale delle scuole popolari serali e festive, Paravia, Torino, 1934 (Collezione privata Rossella Coarelli)

Taken from Felice Casale, Genius and work. Readings for vocational evening schools, Paravia, Turin, 1934 (Private Collection of Rossella Coarelli)



Trebbiatura del grano
in piazza Duomo a Milano
in "La Domenica del Corriere",
5 luglio 1942

Threshing wheat in Piazza
Duomo in Milan, "La Domenica
del Corriere", July 5th, 1942

“Manca il pane”.

Il regime alimentare negli anni della guerra e dell'occupazione tedesca

“There's no bread”.

Diet during the war and the German occupation

Le condizioni di vita della popolazione civile erano peggiorate già all'inizio del 1940. In gennaio era stata introdotta la carta annonaria, limitata alla distribuzione dello zucchero e del caffè. Nell'ottobre del 1940 venivano tesserati olio, strutto, lardo e altri grassi e alla fine dell'anno la pasta e il riso. Il 1° ottobre 1941 il razionamento colpirà anche il pane: 200 grammi al giorno per persona ridotti a 150 grammi all'inizio dell'anno seguente. Le razioni garantite dalla tessera, e non sempre con regolarità, provvedevano a circa un terzo del fabbisogno calorico e quindi l'unico vero mezzo per sopravvivere era il ricorso alla borsa nera. La campagna per combattere gli sprechi era martellante: riviste e libri di cucina istruivano le massaie sul miglior modo di utilizzare le poche risorse disponibili. Durante l'occupazione tedesca, la situazione si fece ancora più drammatica: l'assegnazione dei generi alimentari di base era troppo scarsa; frutta e verdura sparirono dai negozi; salari e stipendi erano del tutto inadeguati al costo della vita salito vertiginosamente. La fame non dava scampo e per porvi rimedio furono aperte mense collettive e i cosiddetti ristoratori di guerra per assicurare ai cittadini un piatto di minestra calda.

The living conditions of civilians had already started to deteriorate in early 1940. The ration card had been introduced in January, only for the distribution of sugar and coffee. In October 1940 oil, lard, and other fats were added, and finally pasta and rice. On 1 October 1941, rationing affected bread, too: 200 grams per day per person reduced to 150 grams at the beginning of the following year. Rations guaranteed by the card were not always regular and provided to about one third of the calorie needs, so that the only actual means to survive was black market. The campaign against waste was pounding: magazines and cookbooks instructed housewives on how to best use the limited available resources. During the German occupation the situation became even more dramatic: the allocation of basic food was too low; fruits and vegetables disappeared from the shops; wages and salaries were totally inadequate to the cost of living, which had risen drastically. There was no escape from hunger and canteens and so-called war restaurateurs were opened to find a remedy and to ensure citizens at least a bowl of hot soup.

Una nuova mensa per i dipendenti comunali

Per interessamento del podestà, sen. G. G. Gallarati Scotti, entrerà prossimamente in funzione, in aggiunta a quelle già esistenti, una nuova mensa per i numerosi dipendenti comunali — circa cinquecento — che prestano servizio nel palazzo degli Uffici municipali di via Adua. Il vice-podestà comm. Severini, col segretario generale avv. Rivolta, ha visitato la mensa coi capi servizio e i tecnici del Comune per stabilire le modalità di impianto e di esecuzione dei lavori inerenti, che saranno sollecitamente condotti a termine.

a destra:
Mense collettive e ristoratori di guerra presenti a Milano
(Collezione privata Luigi Borgomaneri)

right:
Canteens and caterers of war in Milan (Private Archive of Luigi Borgomaneri)

sotto:
Una mensa collettiva a Milano in "La Domenica del Corriere", 4 giugno 1944

below:
A canteen in Milan in "La Domenica del Corriere", June 4th, 1944

COMUNE MILANO

Milano, 18 Giugno 1944

MENSE COLLETTIVE E RISTORATORI DI GUERRA

Si rende noto alla cittadinanza che le Mense Collettive e i Ristoratori di guerra trovati nelle località sottoelencate:

MENSE COLLETTIVE

1 - Viale Monteceneri	5 - Piazza Castello	9 - Via Cassanese
2 - Piazza Suardi	6 - Viale Sordani d'Este	10 - Piazza Marconi
3 - Piazza Sordani	7 - Piazza Sordani	11 - Piazza Duse
4 - Piazza Sordani	8 - Corso Indipendenza	12 - Via Padova

In tali mense la refezione (minestra e secondi piatti) viene somministrata al prezzo unitario complessivo di L. 4,--.

RISTORATORI DI GUERRA

1 - BUI	16 - Comerio-Crociati - Piazza Duse	31 - Anna Tullio	46 - Senna, J.
2 - ex scuola bar - via Montebello	17 - Natisone-Crociati - via C. Cassanese, 2	32 - Severino Val Pucci	47 - C. Corvetti, 28
3 - Depanzeri Cinto - via Verdi	18 - S.A.S.A. Sca. Colombo - Piazza Duse d'Arno	33 - Don Zanelli	48 - Corso Vercelli, 22
4 - ex Marconi - via Sordani	19 - S. A. Tundo - via S. Paolo, 4	34 - Felice Innocenti	49 - via Lugonesi, 39
5 - Giusti Bressa - via L. Sordani, 11	20 - Zanella-Marchionni - Corso Montebello, 8	35 - Paolo Argento	50 - via Fara, 1
6 - Studi-Bianchi - via Sordani, 11/12	21 - Bachechi Belluzzi - via Valenza, 42	36 - Vincenzo Belluzzi	51 - via Marzotto, 10
7 - L. B. Casella - via Sordani, 11/12	22 - Giuseppe Basso - via R. Cortesi, 11	37 - Tomaso Bertoni	52 - Indipendenza, 24
8 - G. Caronati - Piazza Duse	23 - Espinosa Bertoni - via F. Casati, 17	38 - Davide Biondi	53 - via Romagnoli, 7
9 - Sordani Cavallotti - via M. Sordani, 7	24 - E. Biondi - ex via	39 - Ugo La Banca	54 - via Lombrici, 16
10 - Antonio Chiodini - Piazza Sordani, 2	25 - Carlo Cabini - via Sordani, 10	40 - Giovanni Pagni	55 - via Poggi, 10
11 - Colabattolone - via E. Casanovi, 2	26 - Luigi Caracciolo - via S. Paolo, 24	41 - Placido Santucci	56 - via Sordani, 2
12 - Florina Corbelli - via E. Sordani, 11/12	27 - Biondi Biondi - via Sordani, 10	42 - Gian Luigi	57 - via Polesa, 30
13 - Antonio Crisi - via S. Felice, 2	28 - Vincenzo Crisi - via Sordani, 11/12	43 - Giuseppe Biondi	58 - via La Fara, 2
14 - Achille Basso - via P. de' Cassanese, 1	29 - Silvio Nalbagli - Corso Italia, 24	44 - Placido Santucci	59 - via Sordani, 2
15 - Farnet-Casone - via Sordani, 11	30 - Maurizio-Predieri - Corso Sordani, 11	45 - Anna Zan	60 - via Sordani, 2
16 - Ferrarini-Mosca - via S. Felice, 2	31 - C. Barbato-Albergo - via Fara, 2	46 - Enzo Barbato	61 - via Polesa, 6
17 - Giuseppe Fanni - via Sordani, 11	32 - A. Sordani-Forti - Corso Sordani, 11	47 - Giovanni Lepori	62 - Piazza S. Gerolamo, 6
18 - Sordani-Ferrari - via Sordani, 11	33 - Ferrarini Sca - via Sordani, 11	48 - Giovanni Pagni	63 - Corso Colombo, 2
19 - Studio Sordi - via Sordani, 11	34 - Umberto Anelli - via Sordani, 11	49 - Luigi Raglioli	64 - via Sordani, 11
20 - Cesare Sordi - via Sordani, 11	35 - Mario Pelli - via Sordani, 11	50 - Giovanni Sordi	65 - via Sordani, 11
21 - Ezio Nasci - via Sordani, 11	36 - Cappellini Sordi - via Sordani, 11	51 - Carlo Sordani	66 - via Sordani, 11
22 - San Felice - via Sordani, 11	37 - Giuseppe Lodi - via Sordani, 11	52 - Leo Elmi Sordi	67 - via Sordani, 11
23 - Francesco Nubi - Corso Venezia, 11	38 - Arturo Pagni - via Sordani, 11	53 - Sandro Zani	68 - via Sordani, 11
24 - Massimo-Rossi - Piazza Sordani, 11	39 - Tomaso Sordani - Corso Sordani, 11	54 - Armando Pagni	69 - via Sordani, 11
25 - Sordani-Rossini - via Sordani, 11	40 - Sordani Nubi - via Sordani, 11	55 - Mario Sordi	70 - via Sordani, 11
26 - Taverio Sordani - Corso Sordani, 11	41 - Sordani Sordani - via Sordani, 11	56 - Secondo Sordi	71 - via Sordani, 11
27 - Ottavio Pagni - via Sordani, 11	42 - Sordani Sordi - via Sordani, 11	57 - Francesco Tassi	72 - via Sordani, 11
28 - Studio Pagni - via Sordani, 11	43 - Luigi Sordi - via Sordani, 11	58 - Armando Sordani	73 - via Sordani, 11
29 - Pagni-Chele - via Sordani, 11	44 - Giuseppe Sordi - via Sordani, 11	59 - Antonio De Sordi	74 - via Sordani, 11
30 - Sordani-Pagni - via Sordani, 11	45 - Rullo Sordi - via Sordani, 11	60 - Silvio Sordi	75 - Corso Sordani, 11
31 - Sordani-Sordi - via Sordani, 11	46 - Mario Sordani - via Sordani, 11	61 - Carolina Sordani	76 - via Sordani, 11
32 - Sordani-Sordani - via Sordani, 11	47 - Paolo Sordani - via Sordani, 11	62 - Nicola Sordani	77 - via Sordani, 11
33 - Don Sordi - via Sordani, 11	48 - Mario Sordani - via Sordani, 11	63 - Vincenzo Sordani	78 - via Sordani, 11
34 - Teresa Sordi - via Sordani, 11	49 - Don Luigi Sordani - via Sordani, 11	64 - Bodo Sordi	79 - via Sordani, 11
35 - Paolo Sordani - via Sordani, 11	50 - Zanni Sordi - via Sordani, 11	65 - Ermete Sordi	80 - via Sordani, 11

In tali mense la refezione (minestra e secondi piatti) viene somministrata al prezzo unitario complessivo di L. 17,--.

IL FOGGISTA:
GIUSEPPE SPINELLI

IL RISTORANTE COMUNALE
GIARDINELLI

LA DOMENICA DEL CORRIERE

Supplemento illustrato del "Corriere della Sera".
Spedizione in abbonamento postale - Gruppo 2

Anno 46 - N. 23 4 Giugno 1944 - XXII Centesimi 80 la copia



A Milano il Comune ha istituito la prima mensa collettiva, dove giornalmente migliaia di cittadini, spendendo quattro lire, hanno minestra e pietanza da portare a casa o da consumare nel padiglione appositamente costruito. Una visione delle tavolate gremiti di popolo nel lindo refettorio.

PRESENZE ALLE VARIE MENSE

Mense	Marzo	Aprile (dati presuntivi)
Aziendali	393.797	408.595
Impiegatizie	37.739	45.759
Collettive	196.749	216.105
Ristoratori guerra	63.504	78.394
Totale	691.789	748.853

FABBISOGNO MEDIO GLOBALE MENSA

Riso	Qli	22.500
Grassi	"	1.800
Formaggio duro	"	680
Sole	"	1.400
(Legumi oppure	"	6.700
(Patate	"	13.400
Conserva pomodoro	"	1.100
Formaggio molle e salumi (18 gg)	"	6.200
Carne (9 gg.)	"	6.800
Uova (3 gg.)	N°	2.300.000

sopra:
Dati sulle mense marzo-aprile 1945. Fondo Merzagora, © Insmli

top:
Data on canteens from March-April 1945. Merzagora Fund, © Insmli

MENSE COLLETTIVE E RISTORATORI DI GUERRA

I pasti distribuiti nel mese di marzo 1945 ammontarono a n. 691.789 così suddivisi:

mense aziendali	n. 1790	-	pasti	393.797
mense impiegatizie	" 273	-	"	37.739
mense collettive (.) (compresi dipend.comunali)	" 21	-	"	196.749
ristoratori di guerra	" 323	-	"	63.504
				<u>691.789</u>

Alle mense collettive (esclusi i 14.370 dip. comunali) il 47,8% dei pasti è stato asportato, ed il 52,2% consumato sul posto. Il 52% dei frequentatori è composto di lavoratori (di cui il 60% consuma in luogo).

La frequenza in tutte le specie è in aumento (vedi tabella allegata).

In base alla presenza del mese di marzo il consumo di generi alimentari di assegnazione corrisponde ai quantitativi seguenti

generi		per 690.000	consumo ragguagliato a n. 1.000.000 pasti giornalieri
riso	qli	18.711	27.047
grassi (x)	"	1.512	2.185
formaggio duro	"	567	819
sale	"	1.134	1.639
(legumi	"	5.589	8.079
oppure patate	"	11.178	16.158
conserva pomodoro	"	918	1.328
(formaggio molle	17 ss. "	5.392	7.794
salumi	"		
carne	8 ss. "	5.536	8.002
uova	2 ss. n.	1.405.000	2.030.900

(.) per ora funzionano soltanto nel capoluogo; è prevista l'apertura di una mensa collettiva con disponibilità di pasti n. 10.000 in Comune di Sesto S. Giovanni.

(x) grassi, sale e legumi sono utilizzabili anche per il secondo piatto, quando siano disponibili verdure fresche (qli 10.000).

in alto a sinistra:
Pasti distribuiti nel mese di marzo 1945 alle mense collettive.
Fondo Merzagora, ©Insmli

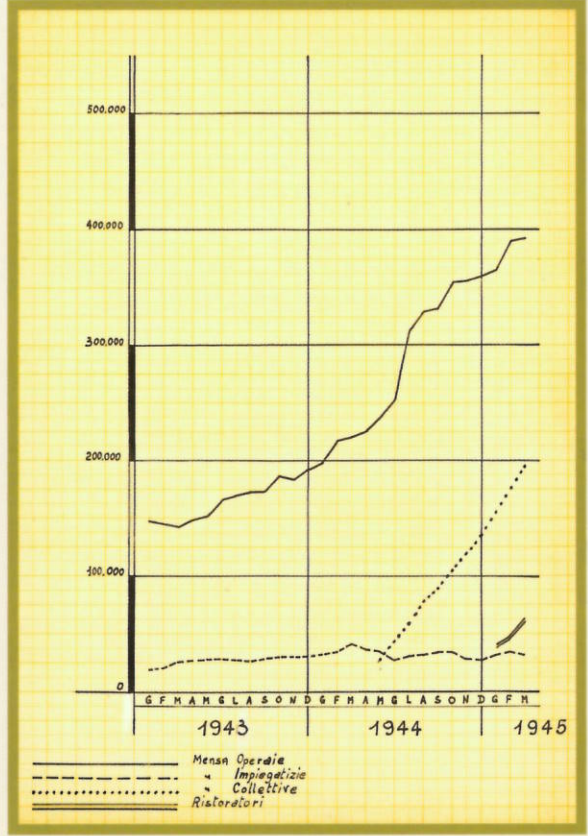
in alto a destra:
Grafico indicativo del numero delle persone che usufruiscono delle mense tra il 1943 e il 1945, 14 maggio 1945, Fondo Merzagora, © Insmli

in basso a destra:
Una trattoria trasformata in mensa di guerra, 14 aprile 1945, Fondo Cln Lombardia, ©Insmli

top left:
Meals distributed in March 1945 in public canteens.
Merzagora Fund, ©Insmli

top right:
Chart showing the number of people who used canteens between 1943 and 1945, May 14th, 1945, Merzagora Fund, ©Insmli

bottom right:
A trattoria transformed in war canteen, April 14th, 1945, Lombardy CLN Fund, ©Insmli



Raccomandata
 COMUNE DI GESSATE
 li 14 Aprile 1945-KXIII°
 N° 1189/3025
 OGGETTO:- MENSA DI GUERRA IN TRATTORIA
 ALLA PREFETTURA REPUBBLICANA
 e per conoscenza:-
 (c) alla S.E.P.R.A.L. di Milano
 (c) ed Ufficio Staccato S.E.P.R.A.L. Melzo
 e per le relative competenze al CO.PRO.MA.
 Con riferimento alle Disposizioni emanate dal Capo della Provincia circa l'oggetto in parola, dopo vive insistenze ho convinto il titolare dell'esercizio di Trattoria posto in questo Comune in Via Badia n° 2 - signor BORDOGNA ROCCO di Luigi - a gestire in detto esercizio dal 15 corrente mese una mensa di guerra. Si conferma che in nessun altro esercizio locale di Trattoria vengono somministrati pasti caldi.
 Pregasi disporre il più presto possibile di un anticipo di generi razionati per 400 pasti circa come da relativi mod. C in data trasmessovi.
 IL COMISSARIO STRAORDINARIO
 (c)-PS. Si allegano i relativi mod. C

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEI PASTI SOMMINISTRATI DALLE MENSE DI GUERRA NELLA GIORNATA DEL 21 APRILE 1945 - XXIII

Zona	Mense Collettive n. 19	Ristoratori di guerra n. 107		Esercizi pubb. adibiti a Mense As. n. 91		Eserc. pubb. adibiti Tavola Calda n. 5		T o t a l i							
		di cui Funz. (asp. + occ. nanti sum. pasto)	di cui Funz. nenti	di cui Funz. nanti	di cui Funz. nanti	di cui Funz. nanti	di cui Funz. nanti	di guerra	di giorno	di sera					
DUOMO	1	12372	41	17242	8798	30	5355	1675	4	1637	1820	76	36606	12293	48899
TIGINESE	2	14970	6	1227	732	7	359	-	-	-	-	15	16556	732	17288
MAGENTA	3	20462	2	497	332	6	236	66	-	-	-	11	21195	398	21593
SEMPIONE	3	23189	8	1400	852	11	698	70	-	-	-	22	25287	922	26209
GARIBALDI	3	21960	16	4682	2642	6	349	53	-	-	-	25	26991	2695	29686
VENEZIA	2	18418	17	5860	3929	11	628	38	-	-	-	30	24906	3967	28873
VITTORIA	3	20118	9	3842	2570	4	492	123	1	224	-	17	24676	2693	27369
VIGENTINA	2	15855	5	747	571	3	108	8	-	-	-	10	16710	579	17289
TOTALI	19	147344	104	35497	120426	78	8225	2033	5	1861	1820	206	192927	24279	1217206

FATTI SALIENTI - ZONA DUOMO - Rist. 1-2-4-15-22-24-32-50-57: sprovvisti di vino di assegnazione. Rist. 16: chiuse per riparazioni. Rist. 72: chiuso per manutenzione. Mensa As. 66 b e 86: al sabato non funzionano. ZONA TIGINESE: Mensa As. 15-33-59: al sabato non funzionano. ZONA MAGENTA - Rist. 80: chiuso per riparazioni. Mensa As. 32 e 46: chiuse al sabato. ZONA SEMPIONE - Rist. 66: vedi allegato rapporto. Mensa As. 20-21-31-67: non hanno funzionato perchè essendo sabato gli operai non si presentano lavorando mezza giornata. ZONA GARIBALDI - Rist. 28-56-58-75-103: sprovvisti di vino di assegnazione.

(vedi retro)

ELENCO NUMERICO DELLE MENSE AZIENDALI GESTITE IN ESERCIZI PUBBLICI

Esercizi con 1 mensa n. 74	- Totale mense n. 74
" " 2 mense " 9	" " " " " 18
" " 3 " " 3	" " " " " 9
" " 4 " " 2	" " " " " 8
" " 5 " " 2	" " " " " 19
" " 6 " " 1	" " " " " 6
Totale esercizi	n. 91 - Totale mense n. 125

Enti ed Aziende con mense in più esercizi pubblici:

Credito Italiano	n. 8 esercizi
Banca Commerciale Italiana	" 3 esercizi

VINO DISTRIBUITO NEI RISTORATORI DI GUERRA

ZONA DUOMO	n. 12175	quinti
TIGINESE	" 1416	"
MAGENTA	" 647	"
SEMPIONE	" 1408	"
GARIBALDI	" 3639	"
VENEZIA	" 4416	"
VITTORIA	" 3584	"
VIGENTINA	" 780	"
T O T A L E	n. 28065	quinti

CONFRONTO FRA I PASTI PREVENTIVATI E QUELLI SOMMINISTRATI

NEI RISTORATORI DI GUERRA

Pasti preventivati	n. 34550
Pasti somministrati	" 52648
Differenza in più	n. 17998

N.B. Nel computo non è compreso il numero dei pasti somministrati dai ristoratori di guerra 1-2-4 gestiti dal Dep. Civico e dal Ristoratore di Guerra n. 107 (riservato ai Militari di Guerra) per i quali non è stato preventivato il numero dei coperti. Dai rilievi giornalieri risulta che fornisce una media di circa 3600 pasti al giorno. Nella giornata del 21 Aprile hanno somministrato in tutto 3275 pasti.

NELLE MENSE AZIENDALI IN ESERCIZI PUBBLICI

Pasti preventivati	n. 15676
Pasti somministrati	" 10258
Differenza in meno	n. 5418

N.B. Nel numero dei pasti somministrati dalle Mense Aziendali non sono compresi quelli forniti dalla Mensa n. 20 il cui gestore si rifiuta di comunicarli.

IL COMANDANTE CAPO



Prospetto dei pasti somministrati dalle mense di guerra nella giornata del 21 aprile 1945, Fondo Merzagora, © Insmli

List of meals catered by war canteens on April 21st, 1945, Merzagora Fund, © Insmli

Consigli alle lettrici
per regolare i consumi
in "Annabella", 20 agosto 1940

Tips to readers to regulate
consumes in "Annabella",
August 20th, 1940

Andavamo sempre tutti in compagnia a prendere il pane con la tessera e percorrevamo 2/3 km a piedi, e lungo le strade ci fermavamo a "rubare" le pannocchie di granturco non ancora maturo, o la frutta che trovavamo, anche acerba, pur di poter mangiare, perché la nostra fame era sempre la cosa principale da poter colmare (Fondo Rai. La mia guerra © Insmli).

We always went all together to take the bread with the ration card walking for 2/3 km, and along the roads we stopped to "steal" the cobs of maize not yet mature, or fruit that we found, even if bitter, so that we could eat something at least, because our hunger was always the main thing we strived to satisfy (Rai fund. My war, ©Insmli).

...E PARLIAMO ANCORA

DEGLI SPRECHI

Tenendo presente che:

Un grammo di grasso dà circa 9 calorie	{	Olio, burro, strutto, ecc.
Un grammo di proteine dà circa 4 calorie	{	Carne, uova, latte, latticini.
Un grammo di idrati dà circa 4 calorie	{	Vegetali in genere e leguminosi.
Una razionale alimentazione dovrebbe essere così composta:	{	100-120 gr. di proteine 78-80 gr. di grasso 400 gr. di idrati.

Secondo le varie classi di persone lavoratrici potremmo stabilire una razione alimentare espressa in calorie nel seguente modo:

LAVORI SEDENTARI: (impiegati, professionisti ecc.)	{	Da 1.200 a 1.500 calorie al giorno.
LAVORI MUSCOLARI: (calzolari, sartì, legatori di libri ecc.)	{	Da 2.600 a 3.600 calorie al giorno.
LAVORI MUSCOLARI FORTI: (falegnami, operai metallurgici ecc.)	{	Da 3.000 a 3.400 calorie al giorno.
LAVORI MUSCOLARI PESANTI: (contadini, braccianti ecc.)	{	Da 3.400 a 4.000 calorie al giorno.
LAVORI MUSCOLARI PESANTISSIMI: (minatori, facchini ecc.)	{	Circa 4.500 calorie al giorno.

Ma quanti di noi si attengono alle norme citate in questo diagramma? Se dovessimo fare un attento esame di quanto ingeriamo durante una giornata, vedremmo senz'altro che la gola ha il sopravvento sul reale bisogno fisico e che di alcuni alimenti ne facciamo un uso esagerato. Fra questi, specialmente, possiamo annoverare i grassi poiché — confessiamocelo — generalmente eccediamo nel condimento. — Ma una buona parte dei grassi che usiamo ci provengono dall'estero...

Se ogni persona in Italia potesse risparmiare 10 grammi di grasso al giorno — pensate — il nostro Paese economizzerebbe circa 160 milioni di lire all'anno nella importazione di questa materia!


È quindi oggi nostro dovere di regolarne il consumo, ma come? Cercate di attenervi a queste norme che sono state già provate ed i cui risultati sono stati ottimi:

Minestra di verdura, riso, legumi ecc. per persona:	{	10 grammi di burro o un cucchiaino di olio, o 10 grammi di grasso.
Pasta, riso asciutto, polenta ecc. per persona:	{	Un cucchiaino colmo di olio e 15 grammi di burro o di altro grasso a piacere.

nella pagina a fianco:
Balconi e terrazze per coltivare
verdure in "Annabella",
15 aprile 1941


in the next page:
Balconies and terraces
for growing vegetables
in "Annabella", April 15th, 1941

IL MIO ORTO DI CITTÀ



Meglio del balcone, naturalmente, la terrazza perché un po' di spazio ci vuole. Non è un esperimento che lusinga la vostra vanità di giardiniere e di massaie? La parte decorativa, confessiamolo, avrà forse la parte più importante: un po' rustica ma allegra e vivace. Se sarete molto brave potrete ricavarne qualche cosa anche per la cucina, specialmente per quel che riguarda le erbe aromatiche. È una soddisfazione, credete, poter disporre di un orto, sia pur minimo, in città. Questo è il momento buono per cominciare: fino alla metà di maggio potrete seminare direttamente, se vi lasciate scappare il tempo prenderete le piantine da trapiantare. « Che cosa, che cosa planteremo? ». I bei pomodori sgargianti (qualche sugo ci salterà fuori). I piselli che hanno bellissimi fiori (ma ne ricaverete anche qualche buona minestrina). E non vorrete rinunciare all'insalatina. Prezzemolo, rosmarino, erba salvia, basilico è roba... da dilettante, ma preziosa. Terminiamo con una raccomandazione: le verdure hanno bisogno di buona terra e di molta acqua che va data al tramonto del sole.

MA LE MIE PIANTINE SOFFRONO...



LA PERONOSPORA: è una malattia che può intaccare i piselli, i pomodori, le zucche, le cipolle. Le foglie delle piantine presentano (nei piselli) delle macchie gialle nella parte interna e grigie in quella esterna, tutta la piantina appare sofferente e rachitica. Curate con irrorazioni di poltiglia cuprica. Se i pomodori sono intaccati dalla peronospora ve ne accorgete dalle foglie macchiate di giallo e dal processo di imputridimento delle piantine. Spruzzate con poltiglia bordolese all'1%.

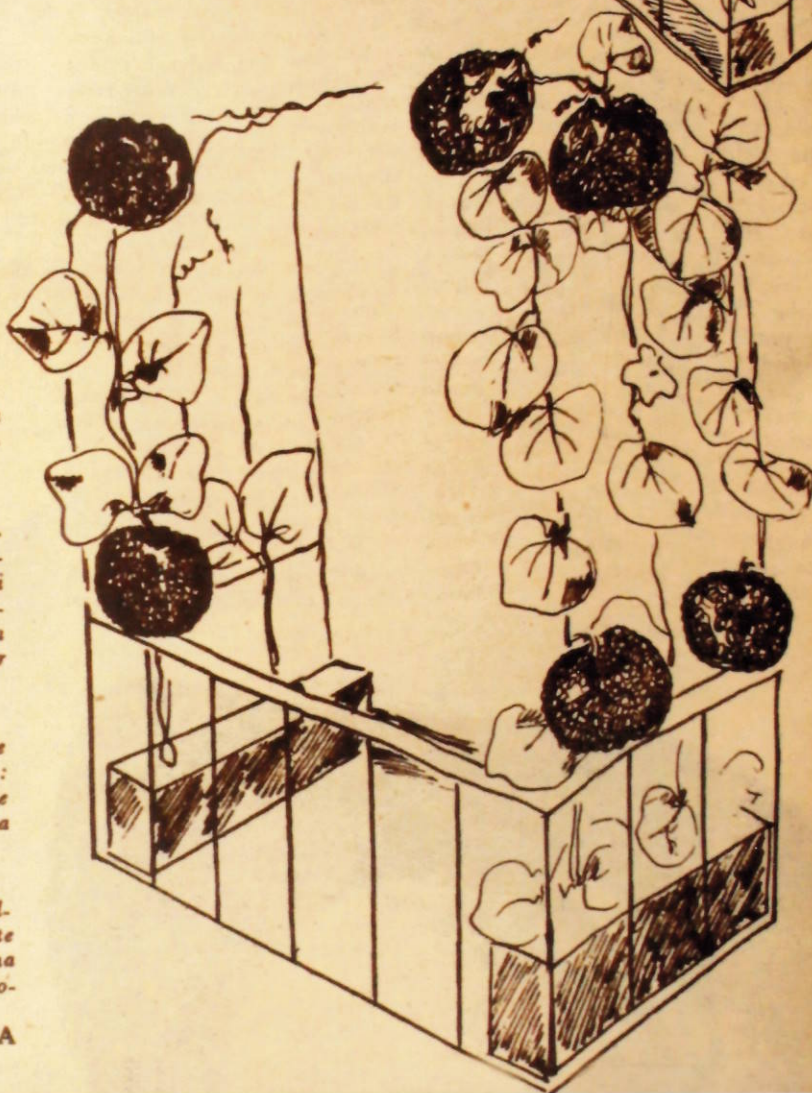
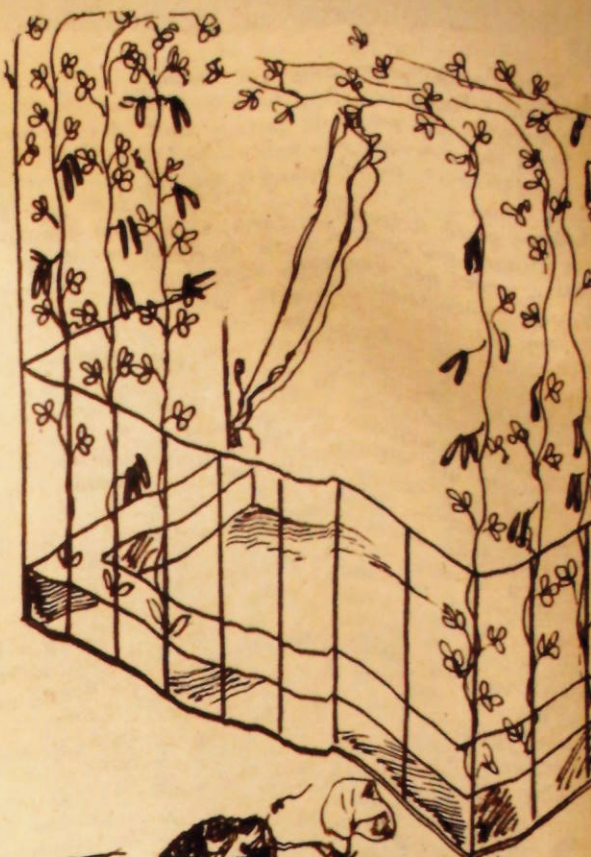
IL CANCRO: i piselli, i fagioli del vostro orticello presentano una muffa che si manifesta ai piedi della pianta e sulla terra? Si sono ammalati di cancro perché il terreno è troppo ricco e troppo bagnato. Estirpate le piantine guaste e cospargete sulla terra una miscela di solfato ferroso e calce viva, e adagio con l'acqua.

I FUNGHI PARASSITI sono un malanno dei pomodori e li fanno marcire iniziando questo processo con l'apparire di macchie brune. La cura si pratica spruzzando di poltiglia bordolese con aggiunta di 1/2 ettogrammo di sapone molle per 10 litri.

MAL BIANCO, VAIOLO sono malattie cui vanno soggette le zucche. Sintomi: macchie bianche e grigiastre sulle foglie che avvizziscono. Spruzzature di cuprica con aggiunta di sapone 0,1%.

LA RUGGINE è provocata da un fungillo che macchia sedano, prezzemolo. Tutte conoscete queste manifestazioni, bisogna però saperle curare e eliminare: con irrorazioni di solfato ferroso e calce.

UMBRA



ECONOMIZZATE

ECONOMIZZATE OLIO E BURRO

La salsa RUBRA può vantaggiosamente sostituire l'olio e il burro quando sono usati come condimento e specialmente con la carne bollita e con la lessina di vitello al posto della salsa verde. Il pesce in bianco e le verdure cotte e preparate per l'insalata possono essere condite con la salsa RUBRA (Ketchup) invece che con olio.

io, per condire, faccio a meno dell'olio e del burro

risparmiate i grassi, condite tutto con la salsa RUBRA (Ketchup)

Consigli per cucinare senza olio e burro in "La Donna, a casa, il bambino", luglio-agosto 1942

Tips to cook without oil and butter in "La Donna, la casa, il bambino", July-August 1942

nella pagina a fianco: Invito a usare la salsa rubra per i condimenti in sostituzione di olio e burro in "Mani di fata", 1 marzo 1941

in the next page: Advice to use Rubra sauce for condiments instead of oil and butter, in "Mani di fata", March 1st, 1941

Lo zucchero e l'olio

Si va completando in questi giorni la distribuzione - Come procede l'approvvigionamento degli altri generi

Il ritardo verificatosi questo mese nella distribuzione di certi generi razionati, come lo zucchero e l'olio, può aver fatto sorgere in taluni il dubbio che fosse venuta meno l'efficienza dei servizi relativi, i quali dopo la costituzione dell'Ufficio provinciale distribuzione dell'Unione commercianti hanno dato come buone prove; o quanto meno che fosse affievolito lo zelo degli uomini a tali servizi preposti e rallentata la vigilanza degli organi responsabili dell'approvvigionamento cittadino. È vero il contrario. I ritardi sono unicamente dovuti a inevitabili difficoltà di trasporto e se queste difficoltà hanno potuto essere superate, sia pure con qualche perdita di tempo, si deve proprio all'appassionata e intelligente attività dei dirigenti del servizio distribuzione e al costante interessamento delle autorità competenti, con a capo il prefetto avv. Tiengo.

La razione dei grassi e quella del sapone da toilette

Per il prossimo mese di febbraio la composizione della razione individuale dei grassi alimentari è stata così determinata in provincia di Milano: olio 2 decilitri; burro, 50 grammi; grassi di maiale, 150 grammi. Rispetto al mese di gennaio, viene aumentato di 50 grammi il quantitativo di grassi di maiale e variato in proporzione il quantitativo di burro.

La razione del sapone da toilette per il bimestre febbraio-marzo viene confermata in 100 grammi. La prenotazione deve effettuarsi dal 30 gennaio al 5 febbraio presso le drogherie e profumerie inquadrate dall'Unione provinciale fascista dei commercianti, le botteghe artigiane o gli spacci cooperativi che già vendevano sapone da toilette.

Gelati e dolci limitati a tre giorni la settimana

Il Consiglio provinciale delle Corporazioni comunica: Per disposizione del Ministero delle Corporazioni, considerata la necessità di utilizzare nel miglior modo alcune materie prime alimentari, e talune materie prime alimentari, evitando impieghi voluttuari specialmente di zucchero, burro e grassi, il prefetto ha decretato, a partire dal 1° luglio, il divieto della vendita al pubblico e del consumo della pasticceria fresca, nei com-

presenza della pasticceria minuta da tè, e della gelateria, per tutti i giorni della settimana, esclusi il sabato, la domenica e il lunedì. È superfluo illustrare le finalità del provvedimento. Si tratta di un periodo di emergenza. Si tratta di una lieve rinuncia a consumi voluttuari, limitata a quattro giorni per settimana, allo scopo di serbare per altri usi più necessari importanti materie prime.

I razionamenti

La sospensione del caffè si attua contemporaneamente alla limitazione nel consumo dei gelati, la cui vendita è, come per i dolci, riservata a soli tre giorni la settimana: sabato, domenica e lunedì. Più che un sacrificio per il pubblico, queste misure restrittive che — specie per quanto si riferisce ai gelati e ai dolci, — mirano soprattutto a un risparmio di zucchero, sono sentite dagli esercizi pubblici, i quali si trovano pertanto davanti alla necessità di escogitare altre iniziative per attirare il pubblico e per non smobilizzare un'attrezzatura che è opportuno tenere in efficienza per la ripresa immaneabile, la quale sarà certo accompagnata da un grande sviluppo del turismo.

Il divieto di vendita di caffè crudo, tostato o in bevanda

Il provvedimento era atteso come una conseguenza logica della momentanea interruzione dei traffici marittimi con i Paesi produttori di caffè e non lascia alcuno speciale rimpianto. L'esperienza del settembre scorso ha largamente dimostrato che si può benissimo fare a meno del caffè, come di altri prodotti voluttuari, del resto. Il sacrificio è minimo, specie quando si consideri che opportune deroghe saranno concesse agli ammalati degenti in Ospedali o Case di Cura. A proposito di surrogati, si richiama l'attenzione degli interessati sulle norme a suo tempo emanate per la disciplina della loro vendita, sia in pacchetti sigillati, sia in bevanda. Tale disciplina non riguarda solo la qualità del surrogato, ma anche i prezzi, i quali, specie per i surrogati serviti in bevanda nei pubblici esercizi, dovranno essere tempestivamente fissati dal Consiglio delle Corporazioni ad evitare abusi di qualsiasi genere.

Cucine di guerra



"Corriere della Sera", 19 settembre 1943

"Corriere della Sera", September 19th, 1943

I lavoratori però esigono la sicurezza del pane per loro e per le loro famiglie, e non intendono sottostare a nessuna privazione del genere. La mancanza di pane potrà segnare l'inizio sporadico di conflitti rivoluzionari (Relazione fiduciaria, Milano, 2 settembre 1941, Min. Int. Polizia politica ©ACS).

Workers require the certainty of bread for them and for their families, and do not intend to undergo any kind of deprivation. The lack of bread will mark the beginning of sporadic revolutionary conflicts (Fiduciary Report Milan, September 2nd, 1941, Home Office, Political Police, ©ACS).

RISPARMIAMO I GRASSI

Nella cucina italiana si abusa sovente di olio e di burro, basta vedere quanto olio rimane nel fondo di una insalatiera. È preciso dovere di ogni italiana risparmiare più grassi che sia possibile,

specie quando questi vengono adoperati come condimento. Adoperare la salsa RUBRA (Ketchup) invece dell'olio e del burro: avrete un condimento saporito, sano, piccante, appetitoso, economico.



nella carne a lesso

nella carne a lesso oppure testina di vitello (la salsa verde è composta di olio, aceto e prezzemolo) la salsa RUBRA (Ketchup) può ottimamente sostituire la salsa verde



nelle verdure cotte

le verdure cotte da preparare in insalata, possono essere condite (anzi devono esserlo) con la salsa RUBRA (Ketchup) invece che con olio



con la carne arrosto

con la carne arrosto la salsa RUBRA (Ketchup) è una vera rivelazione!



nel pesce bollito

nel pesce bollito invece dell'olio adoperare per condire la salsa RUBRA (Ketchup)



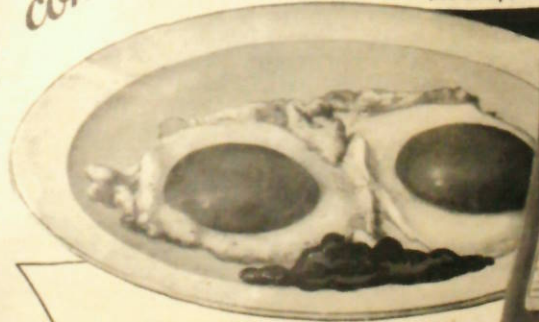
con il pollo

con il pollo, anche freddo, la salsa RUBRA (Ketchup) è un condimento appetitoso, sano, piccante, delizioso



con le uova

anche per le uova al burro e per le frittate, si può friggere col minimo possibile di grassi e poi condire con la salsa RUBRA (Ketchup)



La salsa RUBRA (Ketchup) è un famoso prodotto CIRIO ed è composto con pomodoro freschi, purissimo aceto di vino, sale e spezie. RUBRA serve da salsa piccante, condisce tutto e a tutto dà sapore e fragranza.



Oggi in generale il problema politico-nazionale, l'andamento della guerra, le mete che questa guerra vuole raggiungere, non interessano più le masse meno abbienti e popolari, unicamente preoccupate del problema alimentare, ed animate da un solo desiderio: che questa guerra finisca, in qualunque modo, purché finisca presto (Relazione fiduciaria, Milano, 25 marzo 1942, Min. Int. Polizia politica, ©ACS).

Nowadays the national political problem, the course of the war, the goals this war wants to achieve no longer interest the poor and popular masses, only worried about the food problem, and animated by only one desire: that this war comes to an end, in any way, as long as it ends soon (Fiduciary report, Milan, March 25th, 1942, Home Office, Political Police, ©ACS).

CONSIGLI UTILI

I. - Un ottimo surrogato del caffè si ottiene con i vinaccioli dell'uva. Si lasciano a bagno in abbondante acqua fresca per qualche ora, poi si fanno asciugare al sole, quindi si tostano e si macinano come gli altri surrogati.

II. - Per smacchiare stoffe chiare e abiti da uomo si fa bollire in un litro di acqua un etto di radice di saponaria e quando l'acqua si è ridotta a metà si lascia raffreddare poi ci si aggiunge un cucchiaino di ammoniaca e uno di alcole puro. Questo liquido va conservato in bottiglia ben chiusa.



in alto a destra:
Cucina di guerra in "Per voi Signora", 1 luglio 1941

al centro:
La spesa con le carte annonarie (Collezione privata Luigi Borgomaneri)

a destra:
L'ovocrema al posto delle uova per cucinare le tagliatelle in "Per voi Signora", maggio 1944

top right:
War cooking in "Per voi Signora", July 1st, 1941

centre:
Shopping using ration cards (Private collection of Luigi Borgomaneri)

right:
The ovocrema (egg cream) to replace eggs when cooking tagliatelle in "Per voi Signora", May 1944

*tagliatelle...
che passione!*

Si sa un buon piatto di tagliatelle sazia e da forza, vale come due altre portate. Ma... le uova dite? Domanda superflua, oggi le massaie moderne usano l'"OVOCREMA" la di cui bustina sostituisce OTTO rossi d'uovo.

S. A. PAOLINI VILLANI & C.
VENEZIA

DALM

lessere familiari,, ova formaggi salumi patate

LEVA FASCISTA

gila d'oro Manlio Savarè. Tale tro-
feo costituirà

La vendita del pane

I fornai chiedono la chiusura domenicale dei negozi

I panificatori milanesi, per il tramite della loro organizzazione sindacale, hanno prospettato l'opportunità della chiusura completa dei negozi alla domenica. La proposta è motivata dal fatto che la produzione e la vendita del pane, già sensibilmente ridotte anche nei giorni feriali a causa dello sfollamento, subiscono alla domenica una contrazione tale da costituire inutile dispendio di energie e notevole spreco di materiale. Moltissimi cittadini, infatti, dopo essere rimasti a Milano per l'intera settimana, se ne allontanano il sabato nel pomeriggio o la domenica mattina per non ritornarvi che il lunedì. L'incertezza sul volume

domenicale delle vendite mette i fornai continuamente di fronte all'eventualità di squilibri nella produzione: così avviene che taluni non producono abbastanza e altri producono troppo. La chiusura domenicale oltre che impedire la dispersione di farina e lo spreco di pane derivante dalla sovrapproduzione, consentirebbe una sensibile economia di combustibile. I tecnici si trovano concordi nell'asserire che, nelle attuali circostanze, la chiusura domenicale delle panetterie realizzerebbe nella sola città di Milano un risparmio di circa 300 quintali di farina alla settimana.

Disciplina dei consumi

Il contingentamento dei formaggi: per la prossima settimana, 200 grammi a persona

La Sezione provinciale dell'alimentazione, allo scopo di disciplinare l'acquisto di formaggio al dettaglio nella settimana dal 29 corrente al 5 ottobre prossimo, ha emanato le seguenti norme:

Durante il suddetto periodo viene contingentato il formaggio duro e molle per ciascun consumatore residente in Milano nella misura massima di due ettogrammi com-

Il pane all'ottanta per cento sarà un pane eccellente

La panificazione riportata alle sue più remote tradizioni con grande vantaggio dell'economia nazionale

Produzione di farina a tipo unico con resa dell'80 per cento

Roma 15 giugno. Il Ministero delle Corporazioni ha disposto che la produzione della farina tipo unico avvenga, d'ora in avanti, in modo che la macinazione del grano sia effettuata con una resa dell'80 per cento in sfarinati. Il provvedimento avrà effetto dal 15 corrente.

La panificazione con il nuovo tipo di farina sarà sollecitamente iniziata in modo che al primo luglio tutto il pane prodotto per la vendita dovrà essere fabbricato con il suddetto tipo.

Il raccolto di frumento dell'annata in corso, nonostante le avversità atmosferiche del periodo aprile-maggio, risulta soddisfacente così che si può guardare alla situazione dell'approvvigionamento del grano con tutta tranquillità. Tuttavia è stato ritenuto opportuno, a titolo precauzionale, di adottare la nuova disposizione che assicura una maggiore utilizzazione del grano nella panificazione, consentendo quindi un risparmio nel consumo del frumento.

Il consumo della frutta

Direttive del prefetto per la disciplina del mercato - Controllo della qualità e dei prezzi

Prezzi diminuiti Formaggi e conigli macellati

Il Consiglio provinciale delle Corporazioni ha approvato il listino dei prezzi massimi in vigore da domani, 15, che, rispetto al precedente, presenta alcune diminuzioni nei prezzi dei formaggi, in relazione al mercato all'ingrosso: gorgonzola, lire 12,50 al chilo; emmenthal, 14,50; provolone, 14,50.

Sono pure diminuiti i prezzi al minuto dei conigli macellati senza pelle: se bagnati, lire 8,50 al chilo; se asciutti, 9,50.

Si sono così tempestivamente apportate le diminuzioni che la situazione del mercato ha rese possibili.

Requisizione degli stabilimenti alimentari

La Prefettura comunica:

«Per ordine del Comando delle truppe germaniche, tutti gli stabilimenti di generi alimentari nonchè le fabbriche di tabacchi e le distillerie della Provincia di Milano sono da considerarsi requisiti dalle Forze armate germaniche; i relativi prodotti saranno distribuiti alla popolazione civile in base a direttive dello stesso Comando.

Lo zucchero e l'olio

Si va completando in questi giorni la distribuzione - Come procede l'approvvigionamento degli altri generi

Come è stato reso noto da Roma, è concessa sulle individuale giornaliera di 200 grammi una razionamento di altri 200 grammi a lavori pesanti e di 100 grammi supplementari a lavori manuali. Per questi ultimi sono indicati i salariati, compresi i portieri, gli inservienti. Per avere diritto al supplementare occorre l'annovera apposita, che si ottiene dalla distribuzione. Ieri, a via Ospedale del Perù, si sono occupati.

pane

enza dei primi razionamento

to del pane ha pro-
pratica, alcuni ques-
à stati sottoposti al-
autorità annonarie
segnalati a Roma,
dramato dal Mini-
coltura in merito al
in ottobre dei gene-
proposito del pane
almente: « Il prele-
pane sarà fatto gior-
... »

I con-
oltre

Il seg-
te feder-
autorità
la popola-
re alla m-
ore 16
piazze
ce, in oc-
della XV
I feriti

della
3.708
alliane
provin-
classe
3.670
urali
1.730
11.32
ovvia-

Totale 45.807.
Figli della Lu-
Milano 5.132, provin-
(classe 1927) Mila-
8.614; Avanguar-
23) Milano 8.350.
Giovani fascisti
ilano 8.150, provin-
59.522.
tivo tempo la ma-
svolgerà presso la
o « Crespi ».

ggi
CO

ministro B
a nostra c
a del Conve
ruzioni
lge ne
o, in
17, u
nvegna
ganizza
tecn
per
eparazione commerciale
orto all'attuazione del prin-
ella Carta della scuola. Dopo
perienze volute dalla riform
ottal, si presentano infatti
didattica, nel settore del com-
questi problemi che richied

dirigenti
argici
gretari,
del Sin-
re due-
denti di
llurgici,
una re-
o, illu-
glunte
sul ter-
del di-
dalle
dal con-
Hanno
si inter-
ari pro-

la ne-
ciale
che
gli
gliall.
Altre discussioni si svolgeranno
nella mattinata e nel primo pomer-
riello di oggi e infine i parte-

blemi sindacali. La discussione è
stata riassunta dal segretario del-
l'Unione cons. naz. Malusardi, il
quale, ringraziati i camerati corri-
doniani per il saluto rivolto gli, ha
fatto una rassegna delle iniziative
intraprese e delle realizzazioni rag-
giunte per la categoria dei mec-
canici e dei metallurgici accennan-



La fame a Roma. In un articolo che descrive il dramma dei bimbi magri con le guance incavate e delle bambine risoperte di cenere, il corrispondente romano del giornale svizzero «Nue Zürcher Zeitung» riporta la seguente dichiarazione della direttrice di una scuola da lui visitata: «Una volta entravo in un negozio e potevo comprare un grosso pane per quattro lire; oggi invece debbo dire: sono entrata in un negozio e ho comperato mezzo pane per quattrocento lire e il pane era duro e ammassito. Davanti al negozio sostavano numerosi bimbi sporchi e inerti che chiedevano in elemosina un pezzetto di quel pane immangiabile». (Disegno di W. Maltoni)

**Differenze di classe in
"La Domenica del Corriere",
22 ottobre 1944**

**Class differences in
"La Domenica del Corriere",
October 22th, 1944**



**Borsa nera (Collezione privata
Luigi Borgomaneri)**

**Black market (Private archive
of Luigi Borgomaneri)**

**Formia, L'attesa per le razioni di cibo,
24 maggio 1944
(Collezione privata Paolo Barsotti)**

**Formia, Waiting for food rations, May 24th, 1944
(Private collection of Paolo Barsotti)**

**Formia, Inizia la distribuzione di cibo,
24 maggio 1944
(Collezione privata Paolo Barsotti)**

**Formia, The distribution of food begins,
May 24th, 1944 (Private collection
of Paolo Barsotti)**



[...] La razione della tessera era scarsissima e di pessima qualità. Il sapone della borsa nera era un po' meno schifoso, anche se prodotto con mezzi di fortuna, ma altrettanto scarso [...] (Fondo Rai. La mia guerra, ©Insmli).

[...] The ration given from the ration card was very scarce and of the lowest quality. The soap from the black market was a little better, even if produced by means of luck, but just as poor [...] (Rai fund. My war, ©Insmli).

sopra:
Roma, Assistenza alimentare,
6 novembre 1944
(Collezione privata Paolo Barsotti)

top:
Rome, Food assistance,
November 6th, 1944
(Private collection of Paolo Barsotti)



sotto:
Baia (Area), Donne che allattano
(Collezione privata Paolo Barsotti)

below:
Baia (Area), Women breastfeeding
(Private collection of Paolo Barsotti)



in alto a destra:
Napoli, Cibo per i profughi,
7 settembre 1944 (Collezione privata
Paolo Barsotti)

sotto a destra:
Distribuzione del cibo agli orfani, 1944
(Collezione privata Paolo Barsotti)

top right:
Food for refugees, September 7th, 1944
(Private collection of Paolo Barsotti)

bottom right:
Distribution of food to orphans, 1944
(Private collection of Paolo Barsotti)



C. Consumi

1. Generi alimentari razionati e tesserati in Italia (a)
(razioni individuali in grammi)

Generi	Mese di inizio	Razione individuale	1942	1941		1940	
			giugno	dicembre	giugno	dicembre	giugno
Pane (b)							
a) razione normale	X. 1941	giornaliera	150	200	—	—	—
b) razione addetti a lavori manuali	X. 1941	"	250	300	—	—	—
c) razione addetti lavori pesanti	X. 1941	"	350	400	—	—	—
d) razione addetti a lavori pesantissimi	XII. 1941	"	450	500	—	—	—
Generi da minestra (e)							
a) razione normale	XII. 1940	mensile	2 000	2 000	2 000	2 000	—
b) razione addetti a lavori pesanti e pesantissimi	III. 1941	"	2 600	2 600	2 600	—	—
Grassi commestibili (d)							
X. 1940	"	"	400	400	400	800	—
Zucchero (e)							
II. 1940	"	"	500	500	600	600	500

(a) Nella presente tavola sono indicati soltanto i generi il cui consumo è disciplinato con disposizioni di carattere generale, valevoli per tutte le provincie del Regno.

Per numerosi altri generi comprendenti essenzialmente: *patate, legumi secchi, carni* (bovine, suine, ovine e caprine, equine, frattaglie, salumi) *baccalà, formaggi, latte e uova* la disciplina del consumo viene attuata mediante il sistema del *contingenti provinciali*, secondo il quale una determinata quantità di generi viene messa (giornalmente, settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente) a disposizione di ciascuna provincia per il consumo della popolazione civile. Le *quantità acquistabili* dai singoli consumatori vengono fissate localmente in relazione alle disponibilità dei generi; per alcuni di questi la distribuzione viene talvolta effettuata a turno nei vari comuni di ciascuna provincia o nei vari rioni o zone o frazioni di ciascun comune. È in facoltà dei prefetti disporre che gli acquisti da parte dei consumatori vengano effettuati mediante presentazione di carta annonaria oppure mediante prenotazione nel registro dei clienti dei negozi autorizzati alla vendita. Nei comuni in cui detti generi sono acquistabili senza carta annonaria o altre formalità, la vendita dei generi stessi viene talvolta limitata a determinati giorni della settimana e talvolta ai negoziati e fatto divieto di vendere più di una determinata quantità a cliente.

A decorrere dal 1° maggio 1942-XX sono state razionate anche le *marmellate* che possono essere distribuite soltanto ai bambini e ragazzi fino ai 15 anni di età nei soli comuni capoluoghi di provincia ed in quegli altri comuni ai quali in base alla facoltà loro concessa, i competenti organi provinciali potranno estendere la disciplina della distribuzione. La razione uguale per tutto il Regno, è fissata in g. 500 mensili.

Altri generi alimentari infine come: *pasticceria, biscotti, gelati*, sono, soggetti a divieti di produzione con impiego di determinate materie prime, particolarmente di quelle necessarie alla fabbricazione dei generi razionati.

(b) Oltre alla razione normale ed alle razioni per determinate categorie di lavoratori, sono concesse razioni supplementari per varie categorie di persone (gestanti dal 5° mese, convittori e bambini assistiti nelle refezioni scolastiche, tubercolotici, alcune categorie di personale civile e militare, detenuti, ecc.) in misura variabile a seconda delle categorie stesse.

È ammessa, in determinati casi, la sostituzione del pane con farina di granturco in ragione di 150 g. di farina per 100 di pane; con biscotti e grissini in ragione di 50 g. per 100 di pane; con gallette e pane biscottato in ragione di 100 g. per 150 di pane.

(c) Fino a tutto gennaio 1941 la razione normale poteva essere costituita da pasta, riso e farina di grano o di mais, a scelta del consumatore. Da febbraio di detto anno fu abolita tale facoltà di scelta (restando consentito di prelevare farina di grano in luogo di eguale quantità di pasta) e fu fissata la composizione della razione a seconda dei compartimenti; tale composizione e le successive variazioni risultano dal seguente specchio:

Compartimenti	febbraio 1941- aprile 1941			maggio 1941- settembre 1941		ottobre 1941- febbraio 1942		marzo 1942- giugno 1942	
	pasta	farina di mais	ri o	pasta	riso	pasta	riso	pasta	riso
Piemonte, Lombardia, Tre Venezie, Emilia	600	400	1 000	600	1 400	800	1 200	200	1 800
Liguria, Toscana, Marche, Umbria	1 000	400	600	1 000	1 000	1 200	800	500	1 500
Lazio, Abruzzi, Campania, Puglie, Lucania, Calabria	1 500	200	300	1 500	500	1 700	300	1 500	500
Sicilia, Sardegna	1 800	—	200	1 800	200	1 900	100	1 800	200

A decorrere dal 17 marzo 1942 alle provincie dell'Italia meridionale e insulare è stato concesso un supplemento alla razione normale costituito da g. 500 di pasta.

Il supplemento di g. 600 di generi da minestra per lavoratori, addetti a lavori pesanti e pesantissimi è costituito da tutta pasta per le provincie dell'Italia meridionale, insulare, e del Lazio, e da g. 300 di pasta e 300 di riso per le altre provincie.

In aggiunta alla razione normale, determinati supplementi sono concessi anche ad altre particolari categorie di persone (bambini assistiti nelle refezioni scolastiche, convittori di mense aziendali, malati cronici, ecc.).

(d) La razione è costituita da olio, burro e grassi di maiale: agli effetti del computo della razione un decilitro di olio viene considerato, equivalente a 100 grammi. La ripartizione della razione tra i suddetti grassi è differente da compartimento a compartimento e in alcuni casi anche tra le provincie di uno stesso compartimento; in alcuni casi la composizione della razione varia nel tempo in relazione alle effettive disponibilità dei vari grassi nelle singole circoscrizioni provinciali e comunali.

In aggiunta alla razione normale di grassi vengono concessi supplementi per determinate categorie di malati.

(e) In aggiunta alla razione normale vengono concessi supplementi per determinate categorie di malati; a decorrere dall'aprile 1942 un supplemento di g. 100 è stato concesso a tutti i bambini e ragazzi fino a 14 anni di età.

nella pagina a fianco,
in basso a sinistra:
Collezione privata Luigi
Borgomaneri

in basso a destra:
"Corriere della Sera",
17 settembre 1943

in the next page, bottom left:
Private collection
of Luigi Borgomaneri

bottom right:
"Corriere della Sera",
September 17th, 1943



sopra:
Agricoltura in città, Milano,
Stazione Centrale (Collezione
privata Luigi Borgomaneri)

top:
Agriculture within the city,
Milan, Stazione Centrale
(Private archive
of Luigi Borgomaneri)

sopra al centro:
"Corriere della Sera",
20 agosto 1943

middle top:
"Corriere della Sera",
August 20th, 1943

sopra a destra:
"Corriere della Sera",
20 settembre 1943

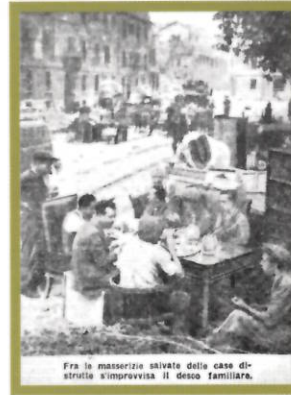
top right:
"Corriere della Sera",
September 20th, 1943

NUMERI INDICI DEL COSTO DELLA VITA A MILANO 1940 - 1945

(base 1939 = 100)

fonte: Società Edison, Giunta Tecnica, "Quaderni di studi e notizie", 1948

Alimentazione	1940	1941	1942	1943	1944	1945
gennaio	118	175	287	426	666	2018
febbraio	121	175	290	427	728	2157
marzo	123	185	295	434	808	2220
aprile	129	203	300	458	859	2363
maggio	133	208	304	481	932	2461
giugno	131	211	305	522	988	2494
luglio	128	215	329	535	1013	2320
agosto	129	211	330	574	1020	2616
settembre	133	221	344	624	1082	3071
ottobre	142	250	351	618	1153	2962
novembre	149	263	367	640	1453	3193
dicembre	160	268	381	680	1620	3278



Fra le masserizie salvate dalle case distrutte s'improvvisa il desco familiare.



Il bisogno di un forzatamente trasferito altrove: un cartello a mano indica alla clientela il nuovo indirizzo.

Per l'alimentazione Norme sugli ammassi e sul razionamento

Il Prefetto della Provincia, riconosciuta la necessità di portare a conoscenza di tutti alcune norme di carattere generale e fondamentale intese ad assicurare gli approvvigionamenti, d'intesa col Comando delle Forze germaniche, avverte che le norme sugli ammassi, sui raduni e sul razionamento rimangono immutate. Pertanto:

1) è fatto obbligo di riconsegnare agli ammassi grano, riso e altri cereali da chiunque asportati illegalmente dai depositi e dai magazzini privati e militari;

2) è fatto assoluto divieto di portare fuori dalle aziende agricole qualsiasi qualità e quantità di cereali senza la regolare autorizzazione;

3) è fatto obbligo di rispettare nel modo più assoluto e rigoroso il dovere di conferire agli ammassi i prodotti raccolti e da raccogliere nella presente campagna del granturco, del riso e delle patate. In modo speciale si richiama l'obbligo degli agricoltori di conferire il grano che sono tenuti ancora a consegnare;

4) nessun prelevamento presso i depositi di generi alimentari può essere effettuato senza l'autorizzazione delle autorità competenti; inoltre i prelevamenti possono essere effettuati solo nei limiti e seguendo le modalità previsti dalla disciplina sul razionamento. I quantitativi di generi alimentari prelevati abusivamente dai depositi debbono essere restituiti; in caso di mancata restituzione i responsabili dei prelevamenti abusivi saranno denunciati;

5) è fatto obbligo di consegnare alle autorità (Comandi locali carabinieri) qualsiasi materiale di pertinenza militare o casermaggio (viveri, coperte, lenzuola, camicie e ogni altro effetto) che sia stato da chiunque asportato o illegalmente ricevuto.

Le riconsegne di cui ai punti 1, 4 e 5 dovranno essere effettuate entro il termine perentorio del 18 corrente mese, alle ore 18.

Dopo tale data chiunque risultasse detentore, illegale di quanto specificato ai punti 1, 4 e 5 sarà immediatamente arrestato e denunciato, a norma delle vigenti disposizioni di guerra.

Precedentemente il Prefetto della Provincia, da parte della Sezione provinciale dell'Alimentazione, aveva inviato ai podestà e ai commissari prefettizi la circolare seguente:

« Si fa presente che le norme sul razionamento e sugli ammassi rimangono immutate. « I podestà e i commissari prefettizi non possono pertanto disporre di generi alimentari razionati o contingentati senza l'autorizzazione della Sezione dell'Alimentazione. « Anche per gli altri enti interessati rimangono ferme le disposizioni che regolano le loro attività; in casi di urgenza, qualora abbisognino di istruzioni dell'Ente centrale cui essi fanno parte e non possano averle, è necessario che essi prendano accordi con la Sezione dell'Alimentazione. « Premesso quanto sopra, qualora da parte di qualche podestà e commissario prefettizio o di qualcuno degli Enti interessati ci fossero state delle deroghe alle disposizioni in materia, deve esserne informata subito la Sezione dell'Alimentazione, necessitando alla Prefettura avere il quadro completo e aggiornato della situazione alimentare. « A tutte le aziende industriali, commerciali, artigiane che trattano generi alimentari, compresi le cooperative e gli spacci aziendali della Provincia, era stata inviata dal Prefetto la seguente comunicazione: « Essendo stato segnalato che qualche azienda, date le attuali contingenze, ha ritenuto di poter derogare alle norme che regolano gli approvvigionamenti e specialmente la distribuzione di generi alimentari razionati e contingentati, faccio presente che dette norme rimangono immutate. « A carico delle ditte inadempienti verranno presi provvedimenti adeguati. « Qualora si verificassero casi d'urgenza, dovrà esserne dato avviso circostanziato alla Sezione provinciale dell'Alimentazione, la quale provvederà secondo quanto sarà necessario ».



Partigiani dell'89^a Brigata
Alpi Grigne mentre consumano
il rancio, Raccolta fotografica,
©Insmli

*Partisans of the 89th Grigne
Alpine Brigade while
consuming their rations,
Photographic collection,
© Insmli*

“Guerra alla guerra”.

Pane e Resistenza

“War on war”.
Bread and Resistance

La crisi dell'approvvigionamento alimentare fu tra le cause principali degli scioperi operai del novembre-dicembre 1943 nel Nord Italia. Si chiedeva l'aumento delle razioni di cibo, la distribuzione dei generi tesserati, l'aumento dei salari e l'istituzione di spacci e mense all'interno delle fabbriche. Le agitazioni ripresero a gennaio e culminarono nello sciopero generale del 1° marzo 1944. Continui erano gli appelli alla lotta dei partiti antifascisti e dei Gruppi di difesa della donna contro «l'offensiva fascista della fame», «per il pane, il lavoro e la libertà». Casalinghe e lavoratrici manifestavano davanti ai municipi, agli uffici annonari e in prefettura per la distribuzione dei viveri. Anche per i partigiani in montagna il cibo era essenziale per continuare a resistere. Capitava che molte formazioni rimanessero per alcuni giorni senza pane e senza carne, mangiando funghi o patate bollite. Il problema dei viveri veniva risolto in vari modi: dall'acquisto presso i contadini, alla requisizione nei confronti dei ricchi possidenti, al prelievo di beni con rilascio dei buoni del Cln. Quando la lotta partigiana consentiva delle pause, il trovarsi insieme per mangiare e la divisione del cibo assumevano la dimensione di un rito collettivo.

The food crisis was one of the main causes of workers' strikes in November and December 1943 in Northern Italy. Workers asked for the increase in food rations, the distribution of rationed food, wages rising and the establishment of in-house shops and canteens. Strikes got back in January and culminated in the general strike of 1 March 1944. There were continuous appeals to rebellion from anti-fascist parties and against «fascist offensive strategy of hunger» from women's advocacy groups, for «Bread, work and freedom». Housewives and workers demonstrated in front of town halls, rations offices and prefectures for the distribution of food. Also for partisans in the mountains, food was essential to continue resisting. It could happen that many squads remained for a few days without bread and meat, eating mushrooms or boiled potatoes. The problem of food was solved in several ways: purchasing directly from farmers, confiscating food from rich landowners, taking goods in exchange of the CLN (Committee for National Liberation) vouchers. When the partisans had breaks from warfare, coming together to eat and sharing food assumed the form of a collective ritual.

247

“Montecatini,,

SOCIETÀ GENERALE PER L'INDUSTRIA MINERARIA E CHIMICA
ANONIMA - CAPITALE VERSATO L. 2.000.000.000

FONDO
TIBALDI

Milano

Fabbrica di Domodossola

Telegrammi: GABBRO - DOMODOSSOLA
C. P. C. di NOVARA
Casella Postale N. 3

Domodossola, li 4/10/1944

Telefono: 19

Al Commissario per l'Alimentazione della
GIUNTA PROVVISORIA DI GOVERNO
DOMODOSSOLA

e p. c. a Presidenza della GIUNTA PROVVISORIA DI GOVERNO
DOMODOSSOLA

COMANDO MILITARE ALTA ITALIA
DOMODOSSOLA

Si porta a conoscenza che alle ore 22,45 del 30 Settembre 1944
si sono presentati alla portineria di questo stabilimento, con due
automezzi, alcuni patrioti comandati da un Ufficiale per effettuare
il ritiro di

n° 400 scatolette di carne
kg. 2 biscotti

esibendo il buono di prelievo n° 361 del 30/9/44 del Comando Divi-
sione Patrioti Val Toca a firma dell'Intendente Ten. Verdi. Per er-
rore furono loro consegnate n° 400 scatolette di trippa anziché di
carne.

Al mattino successivo, 1/10/1944, alle ore 10., un altro automezzo
dello stesso Comando prelevava

n° 400 scatolette di carne e
kg. 10 biscotti

esibendo il buono di prelievo n° 613 del 30/9/44 a firma Ugo Aldo.

Alle ore 11 dello stesso giorno altro automezzo del medesimo Co-
mando prelevava

n° 100 scatolette di carne e
n° 200 scatolette di cotecchino

con buono di prelievo n. 362 dell' 1/10/44 a firma dell'Intendente
Ten. verdi.

Si informa inoltre che al mattino del giorno 28/9/44 alcuni patrio-
ti dell'Autoparco prelevavano al nostro spaccio aziendale:

n° 22 scatole di coniglio in gelatina
" 23 " " trippa
" 17 " " cotecchino
" 26 " " sardine in salsa
" 25 " " carne

di cui hanno stamane effettuato il pagamento per contanti.

Tanto vi dovevano per la regolarità.

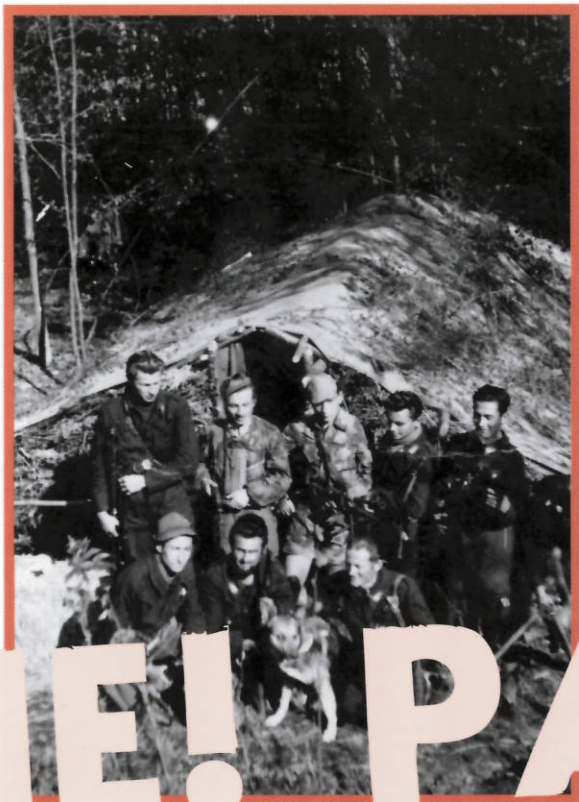
MONTECATINI
SOCIETÀ GENERALE PER L'INDUSTRIA MINERARIA E CHIMICA
FABBRICA DI DOMODOSSOLA
DIREZIONE

[Handwritten signature]

Prelievo di alcuni generi
alimentari presso
la Montecatini compiuto
dai partigiani della Repubblica
dell'Ossola, 4 ottobre 1944,
Fondo Tibaldi, ©Insmli

Some partisans from the
Republic of Ossola collect
some groceries at Montecatini,
October 4th, 1944, Tibaldi Fund,
©Insmli

PA



Procurarsi il cibo,
Fondo Bonvicini, ©Insmli

Getting food,
Bonvicini Fund, ©Insmli



NE! PANE!

sopra:
Partigiani in posa,
Fondo Venanzi, © Insmli

a destra:
Partigiani che mungono il latte,
Fondo Bonvicini, © Insmli

top:
Partisans posing,
Venanzi Fund, © Insmli

right:
Partisans milking,
Bonvicini fund, © Insmli



Ovunque non si sente parlare d'altro che di rivoluzione imminente. Tutti seguono con un'impazienza veramente febbrile, gli sviluppi dell'offensiva russa e della disfatta germanica, e pare si preparino ad insorgere al momento opportuno (Relazione fiduciaria, Milano, 2 febbraio 1943, Min. Int., Polizia politica, © ACS).

Everywhere you hear speaking only of the impending revolution. Everybody follows with feverish impatience the developments of the Russian offensive and the German defeat, and seems to be prepared to rise up at the appropriate time (Fiduciary report, Milan, February 2nd, 1943, Home Office, Political Police, © ACS).



**Partigiani dell'89ª Brigata Alpi Grigne,
Raccolta fotografica, © Insmli**

*Partisans of the 89th Grigne Alpine
Brigade, Photographic collection,
© Insmli*



**Partigiani tra le vigne,
Fondo Venanzi, ©Insmli**

*Partisans in the vineyards,
Venanzi fund, ©Insmli*



**sopra:
Panificazione, Cauri, Valle
Grana, Raccolta fotografica,
©Insmli**

**a destra:
Ci si concede un po' di vino,
Raccolta fotografica, ©Insmli**

**top:
Bakery, Cauri, Valle Grana,
Photographic collection,
©Insmli**

**right:
Partisans allow themselves
a bit of wine, Photographic
collection, ©Insmli**





sopra:
Attività partigiana al campo,
Raccolta fotografica, ©Insmli

in alto a destra:
Nella neve, Raccolta
fotografica, ©Insmli

top:
Partisan activities in the camp,
Photographic collection,
© Insmli

top right:
In the snow, Photographic
collection, © Insmli



Vogliamo legna e carbone!



a sinistra:
Val Vermegagna, giugno 1944:
si consuma il rancio, Raccolta
fotografica, ©Insmli

in basso a sinistra:
Valle Grana, primavera 1945:
cucina partigiana, Raccolta
fotografica, ©Insmli

in basso a destra:
Partigiani a Felegara (Parma),
Raccolta fotografica, ©Insmli

left:
Val Vermegagna, June 1944:
eating rations, Photographic
collection, ©Insmli

bottom left:
Valle Grana, spring
1945: partisans cooking,
Photographic collection,
© Insmli

bottom right:
Partisans in Felegara (Parma),
Photographic collection,
©Insmli



Partigiani a Fornovo
intorno a un tavolo, 1944,
Raccolta fotografica, ©Insmli

*Partisans in Fornovo around
the table, 1944, Photographic
collection, ©Insmli*



Milano 1940, Raccolta fotografica, ©Insmli

Milan 1940, Photographic collection, ©Insmli



per computer

RONDONI DESOLINA
Cafè Ristorante "Teatro"
DOMODOSSOLA

FONDO TIBALDI

Domodossola il 10 Ottobre 1944

On. GIUNTA PROVVISORIA di GOVERNO della Z.L.

La sottoscritta, **RONDONI DESOLINA** esercente il Cafè Ristorante Teatro di questa Città, si prega fare appello a questa On. GIUNTA per quanto va ad esporre.

Il primo giorno della liberazione di Domodossola alcuni Patriotti della Formazione "VAL TOCE" prelevavano dal suo esercizio quanto segue:

Kg. 20	"	farina
" 1	"	zucchero
n° 4	"	salamì
" 1	"	pancetta
" 1	"	oppa
" 1	"	pelo di scarponi
" 1	"	coperta di lana
" 1	"	telo tenda.

Per quanto la scrivente abbia sollecitato al Comando del "Val Toce" il rilascio del conseguente buono di requisizione tanto non le è stato concesso.

Si prega quindi interessare l'On. Giunta perchè voglia col suo intervento, ottenere quanto spetta di diritto alla sottoscritta. Colla migliore osservanza.

Rondoni Desolina

in alto:
Richiesta del rilascio del buono di requisizione da parte dei partigiani della Valtoce, Fondo Tibaldi, ©Insmli

a destra:
Ritiro di generi alimentari presso l'ospedale S. Biagio, per la refezione scolastica, Fondo Tibaldi, ©Insmli

top:
Request of the owner of the Café Teatro to the Provisional Government of the free zone of Ossola to issue a requisition voucher for the partisans of Valtoce, Tibaldi Fund, ©Insmli

right:
Food collection at S. Biagio hospital, for school meals, Tibaldi Fund, ©Insmli

FONDO TIBALDI

OSPEDALE S. BIAGIO
DOMODOSSOLA

Domodossola, li.....21.....Sett.....44.....

TELEFONI: AMMINISTRAZ. N. 76
MEDICINA - 158
CHIRURGIA - 209

Ill. Sig. Direttore delle Scuole Elementari di -- Domodossola --

Prot. N. *3392*

a nota N. _____ del _____

Oggetto/ Ritiro di generi alimentari depositati presso il Ricovero Mendici e Cronici.

Con la presente mi pregio comunicare che questa mattina, d'accordo con le Autorità militari ed il Commissario per l'alimentazione, ho provveduto a ritirare per il fabbisogno dell' Ospedale e del Ricovero Mendici e Cronici i seguenti generi alimentari depositati presso il Ricovero stesso e già di proprietà dell'Amministrazione per la refezione scolastica e la locale colonia solare:

Ql' 6 e mezzo di riso, ,
N° 34 cassette di marmellata da Kg. 10 l'una, ,
N° 4 mastelli di marmellata da Kg. 12 l'uno, ,
N° 2 casse di barattoli di marmellata, ,
N° 1 mastello di salsa di pomodoro.

Il Commissario
P.° G. Moise.

Per copia conforme

Il Segretario
[Signature]

Viaggiatori giunti da Milano avrebbero recato notizie di gravi incidenti che si sarebbero verificati nei principali stabilimenti industriali di quella città ad opera di quelle maestranze. Si parla d'intervento del Segretario Federale locale che sarebbe stato accolto al grido di: Pane e pace! (Relazione fiduciaria, 31 marzo 1943, Min. Int., Polizia politica, ©ACS).

Travellers who came from Milan have reported serious accidents that have occurred in the major industrial establishments of the city because of the workers. There are rumours that the intervention of the Local Federal Secretary has been greeted with cries of: Bread and peace! (Fiduciary Report, March 31st, 1943, Home Office, Political Police, ©ACS).

1729 FONDO TIBALDI

Comando Divisione Patrioti VALTOCE
LA VITA PER L'ITALIA

Buono di Prelevamento

per 30 kg. marmellata

Li 30 kg. marmellata

Il Comandante

Buono di prelevamento della Divisione ValToce, Fondo Tibaldi, © Insmli

Collection voucher of the ValToce Division, Tibaldi Fund, © Insmli

FONDO TIBALDI

PERITO EDILE VISCONTI G. B.
DOMODOSSOLA

Domodossola, 10 Ottobre 1944

Ill.mo Signor
Dott. Avv. MORTILI A.
Commissario per l'Alimentazione
GIUNTA PROV. DI GOVERNO

DOMODOSSOLA

Richiamando la conversazione telefonica del giorno 9 u.s. riguardante l'avvenuto sequestro sopralluogo del giorno 7 u.s. nel mio alloggio, (durante la mia assenza) da Patrioti Garibaldini per un accertamento di ritenute scorte abusive di viveri in mio possesso, mi è doveroso dichiarare:

Il quantitativo grano trebbiato depositato in casa mia è di qt. 2.50, proveniente dal masserizio di Villadossola, di cui qt. 2= circa del raccolto di questo anno, (comprensivo di ca. 60 per la semina 1944-45) e la rimanenza del raccolto dell'anno scorso. Detto grano regolarmente denunciato sostituisce n° 2 tessere del pane non ritirate dal Comune per gli anni 1943-44 e prossimo 1945 e precisamente quella di mia moglie e quella di mio figlio.

La cassetta di gallette militari vennero da me regolarmente acquistate dal Comando 52° Corpo Vigili del fuoco di Milano, lo scorso estate, offerte a tutti gli ufficiali richiamati, gallette che ritengo possa tenerle per le necessità della mia famiglia composta di sei persone.

I quaranta Kg. di farina mi servono per confezionare il pane giornaliero in sostituzione delle due tessere rinunciate di cui sopra.

Del poco grano turco ricavato dal mio orto di famiglia non posso accertare il quantitativo non essendo ancora spianocchiato.

I due fiaschi di olio sono il residuo di una damigiana acquistata nel 1941.

Quanto sopra risponde a verità e la S.V. potrà in qualunque tempo accertarsene. Ritengo di non essere incorso in alcun abuso, e resto a disposizione di quanto altro Le potrà necessitare augurandomi che l'incidente non abbia a ripetersi.

Coll'occasione La ossequio.

Partito Edile
Visconti G. B.
G. B. Visconti

FONDO TIBALDI

R. Direzione Didattica di Domodossola

N. 631=22/91 Prot. Domodossola, 19/9/44 194 - Anno

Risposta a Nota del 154 - N. Div. Sez.

OGGETTO: Generi alimentari della Colonia dell'O.N.B. di Domodossola.

LA GIUNTA PROVVISORIA DI GOVERNO
COMMISSARIATO PER L'ALIMENTAZIONE

Allegati N. C I T T A'

Come già a voce, comunico che in qualità di Commissario dei Patronati scolastici e liquidatore delle consistenze e attività dell'ex Opera Balilla ho ricevute in consegna il 13 o.m. dall'ex Presidente un magazzino di derrate quale avanza del fabbisogno della Colonia selare gestita dall'Opera Balilla e già destinate per la prossima refezione scolastica.

Prima ancora che si potesse procedere all'esatto accertamento del quantitativo di merce contenuta, detta merce veniva fermata a disposizione della Divisione Patrioti Valtoce, come da ordine che allego.

Contemporaneamente venivano prelevati Kg. 34 di marmellata e Kg. 30 di risse circa, del qual prelevamento mi veniva rilasciata il buono che allego.

Mi veniva pure ritirata la chiave del magazzino. La merce contenuta in dette magazzine che si trova nel riserwa dei vecchi, era, salvi maggiori accertamenti, la seguente, compresa la merce prelevata:

- 7 sacchi di risse interi - [scorte in mio possesso e [m]i] altri 12
- 1 sacco di risse a metà
- Kg. 547 di marmellata solida in matelletti e scatole.
- 2 casse intere di barattoli di marmellata
- 1 matelle di conserva di panedere
- 1 barattolo di 1 Kg. di estratte Biasoli
- 1 avanzo di sale (sei orole Kg. 15)

Tante esunte a mie scorte.

IL DIRETTORE DIDATTICO
(Dott. Alcide Barza)
Alcide Barza

a sinistra:
Accertamento scorte abusive di viveri presso un privato, 10 ottobre 1944, Fondo Tibaldi, © Insmli

left:
Assessment of abusive food stocks at a private citizen's house, October 10th, 1944, Tibaldi Fund, © Insmli

sopra:
Generi alimentari dell'ex colonia ONB e destinati alla refezione scolastica, 19 settembre 1944, Fondo Tibaldi, © Insmli

top:
Food from the former ONB colony, destined to school meals, September 19th, 1944, Tibaldi Fund, © Insmli



Manifestazione in Piazza Duomo a Milano per la caduta del regime fascista, 26 luglio 1943, Fondo Fontanella, ©Fondazione Isec

Demonstration in Piazza Duomo in Milan for the fall of the fascist regime, July 26th, 1943, Fontanella Fund, ©Fondazione Isec

Appello del Comitato sindacale clandestino di Milano in occasione degli scioperi del novembre-dicembre 1943, Fondo Canzi, ©Fondazione Isec

Appeal of the clandestine trade union committee of Milan during the strikes of November-December 1943, Canzi Fund, ©Fondazione Isec

OPERAI, OPERAIE !

Da ieri gli operai e le operaie della Breda sono in lotta per far cessare i licenziamenti, iniziati dalla ditta per servire i tedeschi.

Gli operai si rifiutano di abbandonare il loro posto di lavoro ed esigono il salario normale.

I milioni intascati dai capitalisti durante anni di brutale sfruttamento e di carneficine, devono essere adoperati per salvare le famiglie operaie dalla fame e dalla deportazione coatta tedesca.

OPERAI, OPERAIE

In tutte le fabbriche bisogna seguire l'esempio degli operai della Breda.

Scendiamo in lotta tutti uniti e decisi per far fallire lo sporca manovra di ingordi capitalisti. Nessuno deve essere messo sul lastrico.

Basta coi licenziamenti.

Basta con la fame.

Il Comitato Sindacale

Milano, 3 Novembre 1943

COMITATO SINDACALE

MILANO

MILANO E PROVINCIA

OPERAI, OPERAIE, TECNICI, IMPIEGATI!

Com'era da prevedersi la ripresa del lavoro avvenuta il 20 Dicembre, non voleva dire la cessazione della lotta; e giustamente i Comitati Sindacali di Agitazione invitavano le masse lavoratrici a restare mobilitate, ed insorgere alle prime infrazioni degli industriali, sui punti accettati durante la settimana di sciopero.

1.^a — *Fiveri*: dell'insufficiente miglioramento promesso, solo in parte fu contenuto, e alcune ditte sostituirono all'olio e al burro altri generi alimentari. Inoltre dai normali magazzini vengono a mancare molti generi alimentari razionati, che si dovrebbero prelevare con l'ordinaria carta d'alimentazione.

2.^a — L'aumento del 30 % era legato alla revisione dei salari bassi: manovali, operaie, impiegati. Il punto 2° del documento assicura: « Che saranno rivedute le paghe basse, in modo che l'aumento a questi lavoratori potrà raggiungere il 40-50 % ». Non essendo avvenuta tale revisione le categorie a paghe basse sono state danneggiate.

3.^a — La gratifica natalizia delle 192 ore, non ha nulla a che fare col premio delle 500 e 350 lire. Da questa gratifica gli industriali hanno defalcato l'ammontare del premio: mentre il documento si riserva di esaminare la cosa.

4.^a — E' stata assicurata la distribuzione di combustibile, vestiario, scarpe e gomme per biciclette. Fin'ora nulla è stato distribuito, mentre il freddo si è intensificato.

5.^a — Si è data assicurazione che i prezzi saranno bloccati; al contrario dal Dicembre ai primi di Gennaio hanno subito notevoli rialzi.

6.^a — Gli industriali si rifiutano di pagare le giornate di sciopero, adducendo che non si è lavorato. I responsabili della fermata del lavoro non sono gli operai, ma gli stessi industriali, che con il loro feroce egoismo e coccinaggine si rifiutano di soddisfare le giuste e legittime rivendicazioni delle maestranze.

7.^a — Si è data assicurazione della liberazione degli operai membri delle ex-Commissioni Interne, arrestati per la loro attività in difesa degli operai. E' passato un mese e all'infuori di qualche caso i restanti si trovano tutt'ora in carcere. Le stamburate promesse dell'S.S. Zimmermann che avrebbe impedito ogni rappresaglia o arresto di operai vennero concretizzate con lo scatenarsi, di nuove ondate di arresti di decine di onesti patrioti lavoratori, e nei casi della loro assenza vengono arrestate le loro donne o famigliari.

Bilancio delle rivendicazioni
ottenute con gli scioperi
del dicembre 1943, Fondo
Fontanella, ©Fondazione Isec

*Result of the strikes in
December 1943, Fontanella
Fund, ©Fondazione Isec*

Sciopero!

Cessate immediatamente il lavoro!



**Con lo sciopero e la lotta armata, il Popolo
italiano conquista la sua libertà e stronca
i feroci piani nazi-fascisti d'affiamamento
Ai suoi nemici non resta che:
Arrendersi o perire!**

**W lo sciopero generale insurrezionale!
Viva l'insurrezione nazionale popolare!
A MORTE I TEDESCHI E I FASCISTI!**



Volantini insurrezionali,
Fondo Canzi, ©Fondazione Isec

*Insurrectionary flyers,
Canzi Fund, ©Fondazione Isec*

OPERAIE



È giunta l'ora del combattimento finale e dell'insurrezione liberatrice per tutto il popolo italiano. È giunta l'ora di dare il colpo di grazia alla belva nazifascista che sta agonizzando.

Tutte al proprio posto di battaglia. Deve essere fatto tutto ciò che può aiutare la guerra di liberazione nazionale, deve essere fatto tutto ciò che può recare danno ai tedeschi ed ai fascisti.

Sabotate la produzione di guerra, non partite per la Germania, protestate per i salari e le razioni insufficienti, fermate le macchine, uscite a manifestare per le strade e le piazze. Preparate lo sciopero insurrezionale che cacciando tedeschi e fascisti ci darà il pane, il lavoro e la libertà.

I GRUPPI DI DIFESA DELLA DONNA

Lavoratrici, giovani lavoratori milanesi,

di fronte all'indignazione e alla decisa opposizione di tutti i lavoratori i nazi-fascisti sono stati costretti ad una parziale ritirata: il decreto di abolizione dell'indennità di L. 25 è stato praticamente ritirato, mantenendo in vigore una indennità di L. 20 al giorno.

Ancora una volta, con la lotta i lavoratori hanno fatto fronte al nemico nazi-fascista ed hanno ottenuto dei risultati positivi. Il successo, però è incompleto, perché i carnefici del popolo italiano non hanno rinunciato completamente ai loro piani di affamamento. Infatti i capi famiglia si vedono sottrarre L. 5 al giorno; gli altri si vedono sopprimere l'intera indennità di L. 10 al giorno.

I lavoratori più colpiti sono indubbiamente le donne ed i giovani e ciò nel momento in cui i loro miseri salari necessitano di un forte aumento causa l'aumento vertiginoso del costo della vita.

Nella demagogia sfrenata dei nazi-fascisti, un'attenzione particolare è dedicata alle donne ed ai giovani, ma quale sia la premura dei neo-repubblicani per questi lavoratori è dimostrato dai fatti.

Donne lavoratrici, giovani lavoratori,

un primo successo è stato ottenuto dai lavoratori ma la lotta deve continuare fino alla vittoria completa. Voi dovete lottare decisamente per difendere il vostro diritto alla vita. Con delegazioni numerose, con manifestazioni, con sospensioni di lavoro, fate sentire agli industriali e ai nazi-fascisti la vostra volontà di lottare fino a vittoria ottenuta. Il vostro già misero salario non deve subire nessuna diminuzione, anzi, si impone un suo immediato aumento.

Insieme a tutti gli altri lavoratori continuate la lotta per ottenere veri, combustibili, indumenti.

Siate alla testa della lotta contro il freddo e contro la fame e fate sì che questa sia perseguita attivamente. Stringetevi attorno ai vostri Comitati di Agitazione ai vostri Gruppi di Difesa della Donna, al Fronte della Gioventù, e ai Comitati di Liberazione Nazionale che vi guideranno alla vittoria.

Le masse femminili e giovanili devono essere alla testa nella lotta e col loro entusiasmo trascinare l'intera maestranza sventando i tentativi dei nazi-fascisti di spezzare l'unità dei lavoratori.

*Abbasso gli affamatori
Abbasso la guerra nazi-fascista
Viva la lotta contro la fame, il freddo e il terrore nazi-fascista.*



I GRUPPI DI DIFESA DELLA DONNA
IL FRONTE DELLA GIOVENTÙ

Appello del Fronte della Gioventù
e dei Gruppi di difesa della donna,
Fondo Canzi, ©Fondazione Isec

*Appeal of the Youth Front and the
women advocacy groups, Canzi Fund,
©Fondazione Isec*

Appello dei Gdd per l'insurrezione, 1945,
Fondo Canzi, ©Fondazione Isec

*Appeal of the GDD for insurrection, 1945,
Canzi Fund, ©Fondazione Isec*

Le donne rivendicano il pane.
Volantino dei Gruppi di difesa della donna,
Fondo Fontanella, © Fondazione Isec

*Women ask for bread. Flyer of women
advocacy groups Fontanella Fund,
© Fondazione Isec*

Popolo milanese, donne, mamme,

La razione del pane è stata diminuita di 50 grammi e la qualità enormemente peggiorata. Chissà cosa ci mettono al posto della farina di grano! A causa di questo pane e delle porcherie che ci danno da mangiare gli adulti si ammalano, ed i nostri bambini deperiscono e muoiono.

Uno, due giorni alla settimana al posto del pane ci danno farina di granoturco, ed in quantità irrisoria; ma nemmeno la polenta possiamo fare, per la mancanza di carbone, di legna e del gas.

Uomini, donne, mamme milanesi,

E' ora di gridare il nostro: BASTA!

Basta con la demagogia sui giornali, basta con le chiacchiere destinate a tenerci quieti mentre i nazi-fascisti ci spogliano di ogni cosa; basta con i soprusi e con la fame.

Donne, mamme milanesi,

Bisogna scendere compatte in piazza, bisogna portare con noi i nostri bambini, i nostri mariti, i nostri fratelli, ed elevare alta la nostra protesta.

Bisogna esigere l'aumento della razione del pane preparato con farina di grano e per tutti i giorni della settimana.

Non farina di granoturco vogliamo, ma PANE, ed in quantità sufficiente.

Donne milanesi, mamme,

Difendiamo la nostra esistenza e quella dei nostri figli.

Manifestiamo al grido di

VOGLIAMO IL PANE!

*Il Comitato Prov. dei Gruppi di Difesa
della Donna e Assistenza ai Combattenti
della Libertà*

Appello del Clnai ai contadini
di non consegnare il grano
agli ammassi, Fondo Canzi,
©Fondazione Isec

Appeals of CLNAI to farmers
asking not to deliver grain
to the clusters, Canzi Fund,
©Fondazione Isec

Proclamazione dello sciopero
generale del marzo 1944,
Fondo Fontanella,
© Fondazione Isec

Proclamation for general strike
in March 1944, Fontanella Fund,
© Fondazione Isec

Lavoratori, Italiani tutti

Da' 1° marzo milioni di lavoratori dell'Italia occupata hanno in-
crociato le braccia dichiarando lo

Sciopero generale

per imporre la fine dell'affamamento e dell'atroce oppressione hitlero-
fascista!

Milioni di lavoratori sono irrigiditi da una sola volontà: conqui-
stare il diritto di vivere e di essere liberi
Un solo grido si eleva dalle masse:

VOGLIAMO DA MANGIARE; VOGLIAMO UN CARO VITA DI 50 LI-
RE AL GIORNO!

BASTA COL RECLUTAMENTO FORZATO.

BASTA CON LA DEPORTAZIONE COATTA IN GERMANIA.

BASTA CON GLI ARRESTI E I MASSACRI.

I lavoratori vogliono vivere liberi nel nostro Paese, e lavorare o-
perare per il nostro popolo.

Non un uomo, né una macchina per la Germania.

Non un cannone per la continuazione della maledetta guerra hitle-
ro-fascista!

Lavoratori!

La lotta deve essere condotta con ferrea volontà e disciplina, fino
al raggiungimento dei nostri diritti.

Marciamo compatti, stretti attorno ai nostri Comitati Sindacali e di
Agitazione clandestini.

BASTA CON LE PROMESSE E GLI INGANNI!

Qualsiasi tentativo degli odiati affamatori di spezzare la nostra unità
e di soffocare le nostre legittime aspirazioni deve essere stroncato con
estrema decisione e prontezza.

Ad eventuali atti di violenza sapremo rispondere con la violenza
e il sabotaggio in grande stile.

VIVA LO SCIOPERO GENERALE!

VIVA LA LOTTA EROICA DEI LAVORATORI!

AVANTI FINO ALLA VITTORIA!

Milano, 2 Marzo 1944.

Il Comitato di Agitazione della Lombardia.

Agli agricoltori, ai contadini



La mietitura che in passato è sempre stata la tappa più lieta della vostra
fatica, si avvicina quest'anno come una triste ora, perché le messi ci saranno
contese dai tedeschi, che fanno pesare sul nostro paese la più dura delle
oppressioni.

I tedeschi che deportano uomini e donne come si trattasse di bestiame,
che hanno già spogliato l'Italia di ogni sorta di prodotti, che segano alle
radici gli ulivi centenari, che distruggono le opere di bonifica rurale, che si
vantano di ridurre a terra bruciata le nostre fertili conquisse, stanno ora
per impadronirsi del grano che deve assicurare il pane quotidiano alla gente
italiana.

E' nostro dovere oggi, incitarsi a celare il grano per salvarlo a profitto
dei vostri fratelli.

I migliori figli d'Italia combattono sulle montagne e nelle valli per fare
barriere contro l'invasore. Siate degni di loro. Non permettete che i tedeschi
affamino l'Italia e possano trarre nuove energie riempiendo i granai della
Germania col frutto dei campi italiani.

Tutti gli italiani conoscono il largo appoggio che voi già avete dato alla
lotta comune: avete aiutato i Volontari della Libertà, avete protetto i prigionieri
di guerra alleati, e tutti i perseguitati hanno trovato presso di voi
aiuto e conforto.

AGRICOLTORI, CONTADINI!

La vera battaglia del grano è questa: contendere il grano ai tedeschi con
gli stratagemmi che vi suggerirà la vostra accortezza e con i consigli che a
tempo debito vi saranno dati dai nostri esperti.

Non recate il grano agli ammassi!

Nascondete il grano!

Combatteite con noi la battaglia della liberazione!

IL COMITATO DI
LIBERAZIONE NAZIONALE DELL'ALTA ITALIA

VIVA LO SCIOPERO DEI FERROVIERI!

FERROVIERI!

Il moltiplicarsi delle dimostrazioni, degli scioperi, dei comizi interni
e sulle piazze, delle azioni delle SAP e dei GAP sono la chiara dimostra-
zione che L'INSURREZIONE DEL POPOLO DELL'ITALIA ANCORA
OCCUPATA E' COMINCIATA.

E' questa l'ora per tutti!

Per noi è giunto il momento di scendere in aperta lotta!

Alle dimostrazioni di Palazzo Littà, quale risposta abbiamo avuto dai
nazifascisti? Ora, davanti al Littà ci sono gli sbirri col mitra: chiedevamo
pane e ci hanno offerto piombo.

Ora il ghiaccio è rotto:

Lo sciopero è l'unica via da percorrere!

Noi dobbiamo finirlo di permettere che per mezzo nostro il nemico
continui la sua guerra in Italia. Per un anno e mezzo il nemico s'è ser-
vito delle nostre ferrovie per precipitarsi nei lutti e nel disastro, per de-
rubarci trasportando in Germania tutto il nostro materiale.

Bisogna dire BASTA, senza aspettare più oltre, paralizzando col no-
stro sciopero tutta la rete ferroviaria dei trasporti, togliendo alle macchi-
ne e agli apparati di comando i pezzi essenziali per il funzionamento.

Noi abbiamo una tradizione di lotta, e dobbiamo anche ora, ora più
che mai, dimostrare che alla lotta partecipiamo; che noi pure sappiamo
soffrire la nostra parte per la liberazione della nostra terra; che se fum-
mo costretti a prestare la nostra opera al nemico, non siamo collabora-
zionisti dei nazifascisti e non abbiamo le mani lorde del sangue dei pa-
trioti caduti o trucidati nelle carceri orrende.

DOBBIAMO SCIOPERARE!

chi rifiuterà di scendere in lotta contro i nazifascisti avrà con essi la re-
sponsabilità dei nostri dolori.

FERROVIERI!

Il Comitato di Agitazione dei Ferrovieri darà il segnale per l'attacco:
giorno e ora saranno comunicati tempestivamente.

I lavoratori, i combattenti, i patrioti dell'Italia occupata che da ol-
tre 18 mesi lottano e soffrono, ci aspettano alla prova. L'Italia e il mon-
do ha gli occhi fissi su noi. Diamo prova di coscienza, di disciplina e di
compattezza.

VIVA LO SCIOPERO DEI FERROVIERI!

IL COMITATO D'AGITAZIONE DEI FERROVIERI

Volantino che esorta
i ferrovieri allo Sciopero,
Fondo Fontanella,
©Fondazione Isec

Flyer that urges railwaymen
to strike, Fontanella Fund,
©Fondazione Isec



Aiuti alimentari dall'America,
Manifesto-locandina,
© Fondazione Isec

Food aid from America,
Placard-poster,
© Fondazione Isec

Il gusto della libertà.

Il pane nero diventa pane bianco

*The Taste of Freedom.
Brown bread turns into white bread*

Alla fine della guerra la dieta degli italiani contemplava 2.347 calorie al giorno contro le oltre 3.000 di britannici e americani.

La produzione interna era insufficiente a soddisfare il bisogno alimentare, che veniva integrato con gli aiuti provenienti dallo United Nations Relief and Rehabilitation Administration.

Pane, latte, carne e uova erano controllati dalla Sepral, che fino alla fine degli anni Quaranta distribuiva alimenti in modiche quantità e tramite la tessera annonaria.

La porzione di pane pro capite alla fine del 1945 era di 200 grammi al giorno.

Il latte era distribuito solo ad alcune fasce d'età, la carne un lusso per pochi.

Pesce, verdura, vino e frutta erano acquistabili al "mercato libero", ma ben più spesso si trovavano attraverso il torbido funzionamento del "mercato nero".

Oltre alla distribuzione dei generi razionati erano istituiti ristoranti, mense collettive e aziendali.

Solamente a partire dagli anni Cinquanta l'approvvigionamento alimentare fu garantito dal libero mercato e la popolazione cominciò a beneficiare di una dieta più regolare ed equilibrata. Per quanto le tavole dei milanesi non fossero ancora imbandite, riaprivano trattorie, osterie, "cibi cotti" e si volgeva lentamente verso la normalità.

At the end of the war, the daily diet of Italians contemplated 2,347 calories against over 3,000 of British and American people.

Domestic production was insufficient to meet food needs, which were complemented by aids coming from the United Nations Relief and Rehabilitation Administration.

Bread, milk, meat and eggs were controlled by Sepral that until the end of the 40s was distributing food in small quantities and by ration cards. Bread at the end of 1945 was 200 grams per day pro capite. Milk was distributed only to certain age groups; meat was a luxury for few.

Fish, vegetables, wine and fruit could be bought at the "free market", but more often, they were bought through the murky functioning of the "black market".

In addition to the distribution of rationed goods, restaurants, collective and in-house canteens were established.

Only since the 50s, food supply was assured by the free market and the population began to benefit from a more regular and balanced diet. Even if Milanese tables were not yet full of food, inns, taverns, "cooked food" reopened and people turned slowly towards normalcy.

Sfilata a Milano per l'anniversario della Liberazione, 25 aprile 1946, Raccolta fotografica, ©Insmli

Parade in Milan for the anniversary of the Liberation, April 25th, 1946, Photographic collection, ©Insmli

in basso a sinistra:
Distribuzione di un pacco straordinario di viveri alle officine Caproni, Fondo Camera Confederale del Lavoro di Milano, ©Archivio del Lavoro

bottom left:
delivery of a special food parcel to the Caproni factory, Camera Confederale del Lavoro di Milano Fund, ©Archivio del Lavoro



ALTO COMMISSARIATO DELL'ALIMENTAZIONE
SEZIONE PROVINCIALE DELL'ALIMENTAZIONE
MILANO

CAMERA DEL LAVORO
ALIMENTAZIONE
Prot. n. 8209

675/1 II/pb. Milano, 14 ottobre 1947

ALLA DIREZIONE DELLE OFFICINE "CAPRONI"
TALIEBO

e p.c.
ALL'EC. IL PREFETTO di MILANO
AL DOTT. ITALO BUSETTO
SEGRETARIO CAMERA DEL LAVORO
MILANO

A seguito di quanto disposto nella mattinata odierna in occasione del colloquio del Comitato di agitazione e della Commissione Interna di codeste Officine con il Prefetto di Milano e con il rappresentante della Camera del Lavoro, questa Sezione può provvedere come segue per la confezione di un pacco straordinario viveri ai 4.200 dipendenti di codeste Officine:

Kg. 2,= di pasta
" 0,500 di zucchero
1 scatola di latte condensato
Kg. 1,= di burro

e così per complessivi :

84,= Qli. di pasta
22,= " di zucchero
4200 scatole di latte condensato
48,= Qli. di burro

Si prega prendere contatti d'urgenza con questa Sezione per definire le modalità di consegna e di pagamento.

IL DIRETTORE
(Dott. Lino Montagna)

Montagna

[...] Nel 1945 la guerra finì. Quell'incubo era svanito. Venne il giorno della Liberazione. Il 25 aprile 1945 ci fu ovunque una grande festa. Dalle ceneri e dalle rovine risorgeva infine la speranza. La gente oppressa, stanca ed umiliata, tra le lacrime tornava a sorridere. Ricordo che quel giorno andai in piazza con i miei genitori. Arrivarono i partigiani sui camion e gli americani sui carri armati. Sfilavano tra l'euforia generale e gli americani gettavano sigarette, caramelle e cioccolato (Fondo Rai. La mia guerra, ©Insmli).

[...] In 1945 the war ended. That nightmare was gone. Then the day of the liberation came. On 25 April 1945 big celebrations were organised everywhere. From ashes and ruins, hope was resurrecting at last. People, oppressed, tired and humiliated, returned to smile through tears. I remember on that day I went to the town square with my parents. The Partisans arrived on their trucks and the Americans on their tanks. They paraded in the general euphoria and Americans threw cigarettes, candies and chocolate (Rai Fund. My war, ©Insmli).

10 Maggio 1945

II54/ Dir/ gs

AL PROF. ALBERTARIO
MINISTERO PER LA PRODUZIONE AGRICOLA
E FORESTALE - Via S. Clemente I
MILANO

Oggetto: refezione scolastica

Vi ringrazio per averci accordato in linea di principio di concedere la refezione scolastica, come sempre è stato fatto, per un periodo che a nostro giudizio sarà di circa un mese:

Il fabbisogno alimentare è il seguente:

Farina	Q.LI	2.478
Generi da minestra	"	1.500
Grassi	"	150
Marmellata	"	750
Sale	"	75
Formaggio duro	"	120
Formaggio molle	"	240
Legumi, secchi	"	740
Patate	"	2.400

Vi prego di dare le disposizioni del caso e con l'occasione porge distinti saluti.

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
(Rag. G. Dallari)

G. Dallari

Fabbisogno alimentare per la refezione scolastica, 10 maggio 1945, Fondo Merzagora, ©Insmli

Relazione sulle mense aziendali, 14 maggio 1945, Fondo Merzagora, ©Insmli

Food requirement for school meals, May 10th, 1945, Merzagora Fund, ©Insmli

Report on in-house canteens, May 14th, 1945, Merzagora Fund, ©Insmli

RELAZIONE SULLE MENSE AZIENDALI

14 MAG 1945

Le mense aziendali in funzione a tutte il 25 aprile 1945 erano n° 2.063 per complessivi n° 433.537 coperti giornalieri (parte del mese-giugno).

Non venivano versati buoni di carte sanitarie.

Per la confezione del primo piatto la Segnal assegnava, per es-
p-ite:

gr. 60	di generi da minestra	}	razione
gr. 6	di grassi		giornaliera
gr. 3	di sale	}	raz. giornaliera
gr. 50	di formaggio duro		raz. mensile
legumi e sale a seconda della disponibilità.			

Per la confezione del secondo piatto - le grandi aziende, concen-
sinate in ente distributore (ANSA) acquistavano generi diversi a presso di
"borso nero" coi quali facevano fronte al fabbisogno delle loro mense.

Le piccole aziende cercavano, nel limite delle loro possibilità,
di metterci in linea con... quelle grandi; la Segnal provvedeva, saltua-
riamente, a qualche assegnazione straordinaria sulla scorta di derrate
(salumi, salma, patate, legumi secchi, ecc.) che si rendevano libere per
sequestri e dopo effettuata la distribuzione alla popolazione civile.

Non era stata fissato il contributo a carico del dipendente e
solo dal 19 giugno 1944 un decreto del Capo della Provincia - ha fissato
la quota massima a carico del dipendente in L. 1,- per la minestra
ed in L. 2,50 per il secondo piatto, vino escluso.

Molte aziende però non facevano pagare alcuna somma mentre al-
tre, provvedendo ad un miglioramento della mensa, facevano pagare un
contributo leggermente maggiore.

C. L. N. A. I.
COMITATO DI LIBERAZIONE NAZIONALE PER L'ALTA ITALIA
SEZIONE PROVINCIALE DELL'ALIMENTAZIONE
D I M I L A N O

CIRCOLARE N. 72

Prot. N. 4052 BE MILANO, 27 aprile 1945

CORSO MATTEOTTI N. 4
TELEFONI: 94.400 - 94.401 - 94.402 - 94.403
Interni: 94.470 - 94.471

A TUTTE LE MENSE COLLETTIVE
A TUTTI I RISTORATORI DI GUERRA
A TUTTE LE MENSE AZIENDALI
A TUTTI I COMUNI DELLA PROVINCIA

Loro Sedi

OGGETTO: Somministrazione secondo piatto.

Momenti contingenti consigliano la sospensione immediata della confezione e distribuzione del secondo piatto presso le mense collettive, i ristoratori di guerra, le mense aziendali.

La Sezione Provinciale dell'Alimentazione esaminerà in un secondo tempo la possibilità di ridare il secondo piatto.

Le mense collettive, i ristoratori di guerra e le mense aziendali faranno subito un inventario delle giacenze di tutti i generi alimentari alla mezzanotte del 30 andante, inventario che dovrà essere consegnato in duplice copia entro il 5 maggio p. v. alla Sezione Provinciale dell'Alimentazione (Corso Matteotti n. 4 - 3 piano - stanza n. 10).

IL DIRETTORE
(Rag. Dallari)

Circolare del CLnai in merito alla sospensione della somministrazione del secondo piatto nelle mense, 27 aprile 1945, Fondo Merzagora, © Insmli

In "L'Osservatore", 29 settembre 1945

CLNAI guidelines regarding the suspension of the second meal in canteens, April 27th, 1945, Merzagora Fund, ©Insmli

In "L'Osservatore", September 29th, 1945

**Alle mense del popolo
si comincia a ragionare**

Appaiono, finalmente, la carne in scatola e le insalate composte - Ma gli sforzi si limitano ai locali di III categoria

11 Giugno 1947

Segreteria
42/41/Prot. n. 0154

SPETT.
S.N.P.A.A.L.

MILANO
U. so Matteotti, 2

La Segreteria della Camera del Lavoro è lieta di affermare a potete SEPRAL che il burro Vegetale Argentino - del quale ha inviato dei campioni in omaggio - è ottimo sotto ogni rapporto.

Nel ringraziare, non abbiamo che a lodare l'iniziativa assumendo che la SEPRAL ricerca e sattere sul mercato il maggior quantitativo possibile di tale prodotto.

LA SEGRETARIA

25 Ottobre 1947

8458

1 Spett./le SEPRAL
Ufficio Mense
Distribuzione olio Corso Matteotti 4
MILANO

Vi inviamo per conoscenza copia di lettera ricevuta dalla Camera del Lavoro di Melzo riguardante il sollecito della distribuzione olio agli operai di quella zona.

Distintamente salutiamo

IL VICE SEGRETARIO
(Mario Valbonetti)

CONFEDERAZIONE GENERALE DEL LAVORO
DEL LAVORO DELLA TECNICA E DELLE ARTI

UNIONE PROVINCIALE DI MILANO
CAMERA CONFEDERALE DEL LAVORO

MILANO, 2 ottobre 1945
CORSO PORTA VITTORIA, 41
TELEF. 54.241-2-3-4-5

Segreteria Generale

ALLA DIREZIONE DELLA MENSA DI GUERRA DEL
COMUNE DI

M I L A N O

Protocollo N. 4/21/sf

Risposta al foglio del

N. di Prot.

Allegati N.

OGGETTO

3434
11 OTT 1945

Riprendiamo dopo alcune settimane la solita solfa di lagnanze generali per la distribuzione dei pasti nelle mense di guerra.

In queste ultime settimane il servizio non ha funzionato come era sperabile funzionasse: nei giorni ultimi poi lascia del tutto a desiderare.


Desideriamo richiamare ancora, e speriamo definitivamente, per l'ultima volta, la vostra attenzione sullo sconio delle mense stesse e vi diciamo subito che decliniamo qualsiasi responsabilità per gli incidenti che potessero succedere, sia nei confronti dei locali adibiti a mense collettive, sia per le direzioni e magazzini delle stesse.

In questo momento in cui i responsabili della Camera del Lavoro, obbedendo ad un criterio preciso della propria responsabilità, fanno tutto il possibile perchè inconvenienti di qualsiasi natura non abbiano più a verificarsi, ci sembra una assoluta stoltezza la mancanza di senso civico e sociale nel porre ripari e difficoltà che con un minimo di buona volontà, si potessero evitare.

Di questa lettera indirizzata al dirigente delle mense collettive, ne trasmettiamo copia pure al Comitato di Liberazione Nazionale Cittadino, al Prefetto ed al Sindaco.

Distinti saluti.

LA COMMISSIONE ESECUTIVA
(Zino Ugo)



M. P.

Si prega di trattare per ogni lettera un solo argomento e indicare nella stessa la stessa oggetto, il N. di Protocollo della lettera a cui si risponde.

10.000 - 4-15 GRAFICHE L. HOTEL - MILANO

Il nostro pane quotidiano

Dichiarazioni del colonnello Horne sulla situazione alimentare e sui rifornimenti di grano alla Lombardia

Severe disposizioni per la disciplina annonaria

La scarsa farina serve per il pane e non per i dolci
I prezzi dei pasti - Osservanza delle norme di razionamento

Il secondo piatto libero in tutti i ristoranti?

La vendita della carne è libera nei giorni di martedì giovedì e sabato

A

P R E Z Z O del P A N E

(in vigore dal 1° luglio)

Dato di Panificazione

Lavorazione media Q.li 3 giornalieri -

Nolo e usura tele	al Q.le	L.	25.--
Trasporto farina	" "	"	55.--
Scarico farina	" "	"	6.--
Calo peso 1% per dispersione farina, spolvero e maggior peso sacchi vuoti	" "	"	45.--
Affitto negozio e laboratorio esclusa abitaz. ..	" "	"	45.--
Tasse comunali	" "	"	10.--
Luce, acqua, forza motrice	" "	"	15.--
Pulizia, disinfezione, imbiancatura	" "	"	15.--
Ammortamento mobilio negozio, manutenzione laboratorio, riparazione macchinario, ecc.	" "	"	70,65
Assicurazioni, incendi, furti e vetri	" "	"	5.--
Interessi sul capitale	" "	"	22,50
Pane consumato da operai e commessi	" "	"	20.--
Sale (Kg. 1.200 x 21)	" "	"	25,20
Lievito (Kg. 1 x 80 + I.G.E.)	" "	"	110.--
Paga operai per Q.le di farina lavorata	" "	"	675.--
Conguaglio contingenza (pro-capite)	" "	"	176,50
Assicurazione previdenza sociale 45% su 675	" "	"	303,75
Scuola panificazione	" "	"	1.--
Paga commessi e garzoni portapane	" "	"	290.--
Spese generali (telefono, cancelleria, contributi) "	" "	"	15.--

Combustibile:

Carbone Kg. 14 x 1110 = L. 155,40			
Legna Kg. 24 x 860 = " 206,40	"	"	"
			361,80

Perdite di minuta vendita	"	"	"	3.--
Compenso al proprietario	"	"	"	220.--

Dato di panificazione	Al	Q.le	L.	2515,40
Prezzo farina	"	"	"	4664,80
Contributo Sepral	"	"	"	19,80

Al Q.le L. 7200.--

L. 7.200.-- : 120 (resa)

Al Kg. L. 60.--

Sconto alle rivendite:

Per merce resa franco rivendita	"	"	"	2,10
Per merce resa franco Panificio	"	"	"	2,80

nella pagina a fianco,
in alto a sinistra:
Comunicazione alla Sepral
in merito al burro vegetale
argentino, 11 giugno 1947,
Fondo Camera Confederale del
Lavoro di Milano, ©Archivio
del lavoro

in basso a sinistra:
Sollecito per la distribuzione
di olio agli operai,
25 ottobre 1947, Fondo Camera
Confederale del Lavoro di
Milano, ©Archivio del Lavoro

in alto a destra:
Lagnanze per la distribuzione
dei pasti nelle mense,
2 ottobre 1945, Fondo Camera
Confederale del Lavoro di
Milano, ©Archivio del Lavoro

in basso a destra:
articoli tratti da
"Italia libera", 27 novembre 1945
"Avanti!", 1945
"Italia libera", 19 ottobre 1945

in the previous page, top left:
Communication to Sepral
about vegetable butter from
Argentina, June 11th, 1947,
Camera Confederale del Lavoro
di Milano Fund, ©Archivio del
Lavoro

bottom left:
Appeal for distribution of oil
to workers, October 25th, 1947,
Camera Confederale del Lavoro
di Milano Fund, ©Archivio del
Lavoro

top right:
Complaints for distribution of
meals in canteens,
October 2nd, 1945, Camera
Confederale del Lavoro di
Milano Fund, ©Archivio del
Lavoro

bottom right:
articles from
"Italia libera",
November 27th, 1945
"Avanti!", 1945
"Italia libera", October 19th, 1945

Calcolo del prezzo del Pane,
1 luglio 1945, Fondo Camera
Confederale del Lavoro di
Milano, ©Archivio del Lavoro

*Calculation of the price
of bread, July 1st, 1945,
Camera Confederale del Lavoro
di Milano Fund, ©Archivio del
Lavoro*

C.L.N.

Comitato di Liberazione Nazionale
della Città di Milano

Nr. 2894 di Prot. LM/ma

Milano, 26 Settembre 1945
Via Verdi 6 - Telef. 89 207 - 89 208

La grave situazione alimentare che si profila per i prossimi mesi ci ha portato ad esaminare con appassionata cura tutte le possibilità che valgono a cooperare con gli enti preposti, al superamento della crisi.

La SEPRAL dovrebbe limitare la propria azione al reperimento ed al tesseramento dei generi strettamente indispensabili, quali il pane, i generi da minestra ed eventualmente i grassi. Ogni ingerenza della SEPRAL oltre questi limiti, crea dei contrasti che tornano a danno dell'afflusso dei generi alla città.

A Milano si dovrebbe costituire un'Azienda Consorziale dei Consumi dagli enti cooperativistici esistenti in città, quali l'EICA, la FAMILIARE e le altre cooperative; questo centro approvvigionamento dovrebbe provvedere ad acquistare, trasportare, immagazzinare generi alimentari necessari alla popolazione e procedere quindi, sotto un regolare controllo, alla distribuzione di questi generi extra tessera, ad un prezzo relativamente limitato, con azione calmieratrice rispetto alla borsa nera. - Con questo sistema si potrebbe acquistare ingenti quantità di derrate dalle Province anche lontane che detengono in eccedenza le derrate a noi carenti.

E' noto che il Comune di Ternoa ha provveduto ad un immagazzinamento di carne per la somma di 500 milioni, il Comune di Parma, piccolo centro in zona di produzione elevata, ha provveduto all'immagazzinamento di carne per la popolazione per oltre 100 milioni; a Milano fino ad oggi non si è fatto nulla. L'inverno è alle porte, bisogna assolutamente che tutti gli uomini di buona volontà sentano la gravità del problema e mettano a disposizione le loro possibilità.

Il Comitato di Liberazione Cittadina, esprime alla S.V. questo suo programma, certo di portare un contributo valido e fattivo per l'alimentazione della popolazione.

Distinti saluti.

IL PRESIDENTE
AVV. Luigi Meda

Comunicazione del Cln di Milano sulla situazione alimentare, 12 settembre 1945, Fondo Cln città di Milano, ©Insmli

Communication from Milan CLN on the food situation, September 12th, 1945, Milan CLN Fund, ©Insmli

"Milano era ferita dalla guerra, dai bombardamenti, dalla fame. Non possedevano nulla, ma avevamo tanta gioia e speranza. Eravamo davanti a un'epoca nuova. Eravamo liberi, eravamo felici. Si cominciò subito a lavorare per tornare alla normalità. Il primo segno tangibile nei nostri sforzi fu il ritorno del pane bianco sulle tavole" (Onorina Brambilla Pesce, Il pane bianco, Edizioni Aterigere, Varese, 2010 p. 115).

"Milan was wounded by the war, by bombing, by hunger. We possessed nothing, but we had so much joy and hope. We were in front of a new era. We were free, we were happy. We immediately began to work to get back to normal. The first tangible sign of our efforts was the return of white bread on our tables" (Onorina Brambilla Pesce, Il pane bianco (White bread), Edizioni Aterigere, Varese, 2010 p. 115).

C. L. N. DI FABBRICA
S.A. SCHLEIFER & C.
M I L A N O
Via Scazzellini 14 - Affori

Milano, 2 Ottobre 1945

Al C. L. N. -
M I L A N O

La mezzantra della Ditta Schleifer protesta, e domanda come può un operaio lavorare 8 ore giornaliere con soli 2 (due) ettiogrammi di pane.

Noi operai domandiamo come mai il pane tesserato è limitato a 2 ettiogrammi mentre a "borsa nera" se ne può trovare in quantità.

Noi operai protestiamo energicamente per una rigidità anomala, e espre fiduciosi nei nostri organismi preghiamo codesto C.L.N.A.I. affinché venga risolta la questione in favore dei lavoratori che non si possono privare di questo essenziale alimento.

LA COMMISSIONE SINDACALE
Lombardiani

IL C.L.N. AZIENDALE
Lauvoth Pina

Protesta degli operai della ditta Schleifer per la scarsa razione di pane, 2 ottobre 1945, Fondo Cln città di Milano, ©Insmli

Strike of the workers of Schleifer for the poor allocation of bread, October 2nd, 1945, Milan CLN Fund, ©Insmli

C. L. N. *A Alimentazione*
COMITATO DI LIBERAZIONE NAZIONALE
ZONA VENEZIA

PROT. N. 0012/M

MILANO, 12 settembre 1945
VIA CADAMOSTO, 6
TELEFONO 25-267

OGGETTO:
Al C.L.N. Città di Milano

Via S. Verdi 6
M I L A N O

Da alcun tempo va deffondendosi nella popolazione uno stato di disagio materiale e spirituale che si acutizza ogni giorno e che si può sintetizzare nella frase ormai generale "che si stava meglio quando si stava peggio" o "che è cambiato il maestro di cappella ma la musica è sempre quella".

Nonostante tutte le difficoltà e la disastrosa eredità che il fascismo ha lasciato al Governo attuale, un dovere si impone nell'ora presente: impegnare - ma veramente impegnare - tutte le energie per risolvere i problemi impellenti dell'ora in modo serio e conseguente, perchè non è tollerabile per chi non può vivere che a stenti, assistere a vuote accademie o alla promulgazione sterile di o.d.g. senza alcun seguito positivo.

Era i problemi, quello che si presenta come il più grave - ed anche paradossale - è quello dell'alimentazione.

Paradossale poichè si è venuta a creare questa assurda situazione: che mentre si mantiene in vigore una legge - quella sul tesseramento - promulgata allo scopo di assicurare il necessario per vivere alla popolazione - tale legge in realtà risulta ora la causa unica ed efficiente di quella Borsa Nera che è divenuta l'unica fonte reale a cui è possibile attingere per vivere.

I generi di prima necessità vengono versati in sempre minor misura agli "Ammassi". - Ad esempio, in Lombardia, mentre nel 1943 furono versati oltre 4 milioni di quintali di frumento e nel 1944 circa 2 milioni e mezzo, nel corrente anno a tutto il 7 settembre sono stati consegnati circa 990.000. = quintali di frumento.

Tale quantitativo rappresenterebbe solo circa 1/3 di quello necessario per assicurare l'attuale razione di pane alla popolazione, per il corrente anno.

Il fenomeno verificatosi per il grano si ripete in misura anche più grave per tutti gli altri generi contingentati e tesserati.

./.

Comunicazione al Cln città di Milano sui problemi alimentari, 12 settembre 1945, Fondo Cln città di Milano, ©Insmli

Communication from Milan CLN on food issues, September 12th, 1945, Milan CLN Fund, ©Insmli

SETTEMBRE 1945

Generi	Quantità tessera	Calorie
Pane	22.2 x 230	51.060
Riso	4.- x 320	12.800
Pasta	4.- x 350	14.000
Burro	0.4 x 780	3.120
Lardo	0.32 x 925	2.960
Latte	9.9 x 55	5.445
Zucchero	0.5 x 390	1.950
		91.335 calorie 91.335

OTTOBRE 1945

Pane	24.-	55.200
Riso	6.-	19.200
Pasta	2.-	7.000
Olio	0.32 x 920	2.944
Burro	0.4	3.120
Latte	9.5	5.280
Zucchero	0.5	1.950
		==== calorie 94.694

NOVEMBRE 1945

Pane (27)	24.-	55.200
Riso (6)	8.-	25.600
Burro (0.32)	0.52	4.056
Lardo --	0.2	1.850
Latte (11.2)	12.-	6.600
Zucchero--	0.5	1.950
		==== calorie 95.256
Formaggio molle	0.4	

Tabella riassuntiva delle calorie dei generi alimentari compresi nella tessera annonaria, 1945, Fondo Camera Confederale del Lavoro di Milano, © Archivio del Lavoro

Table of calories of food included in the ration card, 1945, Camera Confederale del Lavoro di Milano Fund, © Archivio del Lavoro



Carovita, in "Lavoro. Settimanale della CGIL", 29 settembre 1951

Cost of living, in "Lavoro. Settimanale della CGIL", September 29th, 1951

Perchè il vino *E' CARO*

La nuova vendemmia trova le cantine ancora colme, ma la speculazione tiene alti i prezzi

**Per l'infanzia
i milanesi hanno dato
e più ancora daranno**

**Torna il latte pastorizzato
in bottiglie capsulate**

Viveri, legna e gas

*Il Governatore di Milano parla dei
più urgenti problemi cittadini*

Tel. 564

Rif. 92-1/20/Food

23 Giugno 1945

Oggetto: Movimento di generi alimentari.

A: AMG Liguria
AMG Emilia
AMG Piemonte
AMG Lombardia
AMG Venezia

1. Per quanto riguarda la richiesta di permessi per il movimento di generi alimentari, sarà libero il movimento di tutti i generi alimentari tra le regioni dell'A.M.G. e le province del Nord Italia e tra quest'ultima e i territori già riannessi all'amministrazione italiana, fatta eccezione per i seguenti prodotti:

- Frumento, mais, orzo, segala.
- Farinacci, pasta o altri prodotti derivati dai suddetti cereali
- Riso e suoi prodotti.
- Tutti gli olii alimentari, burro e grassi sani.
- Animali da macello, carne fresca, carni conservate (esclusi pollame e selvaggina).
- Latte o prodotti caseari e altri derivati del latte.
- Sale
- Zucchero
- Tutti i generi alimentari importati.
- Conserva di pomodoro, marmellata.

2. Il movimento dei suddetti generi alimentari prodotti nell'Italia del Nord, sarà fatto unicamente in accordo con piani emessi sotto l'autorità della sotto Commissione per l'Alimentazione.

3. Il movimento dei suddetti generi alimentari prodotti in territorio sotto l'amministrazione italiana, sarà fatto unicamente in accordo con piani emessi sotto l'autorità dell'Alto Commissario Italiano dell'Alimentazione unitamente con la Sotto Commissione per l'Alimentazione.

4. Nessuna istituzione nel territorio dell'A.M.G. può accordare permessi di muovere generi alimentari in contravvenzione alle

regole suddette.

5. Il movimento dei generi di cui al paragrafo 1. non si applica al movimento per conto di produttori della quota dei prodotti che sono intesi per gli stessi, purché questi siano in possesso dei regolari documenti che li autorizzano a trattare tali quote.

6. Il contenuto dei paragrafi precedenti NON preclude l'imposizione di qualsiasi controllo sui trasporti che potrà essere stabilita di volta in volta cioè l'istituzione di un sistema di richieste per i movimenti a mezzo ferrovia o di una precedenza per movimenti ferroviari o stradali.

Per ordine del Contr'Ammiraglio Stone

B.B. MORINLEY
Brigadiere Generale, USA
Vice Presidente.

Movimento dei generi alimentari tra le regioni
dell'AMG e le province del Nord Italia, Commissione
Alleata, 23 giugno 1945, Fondo Cln Lombardia, ©Insmli

La razione di pane in vigore da lunedì

Come è stato annunciato col primo di ottobre andranno in vigore le nuove razioni di pane fissate in gr. 200 per tutti indistintamente.

Vengono conservati i supplementi di gr. 100 giornalieri per gli addetti ai lavori pesanti e di gr. 200 per gli addetti ai lavori pesantissimi.

Oltre al detto supplemento è stato deciso che gli addetti ai lavori pesanti e pesantissimi usufruiranno anche di gr. 600 mensili di generi da minestra.

Una innovazione è la concessione di un supplemento di grammi 600 di generi di minestra anche ai braccianti agricoli che finora non ne avevano mai usufruito.

In attesa del nostro latte quotidiano

Saranno per ora solo 100 grammi, ma meglio che nulla - Produttori e industriali del prezioso alimento sono responsabili della progettata distribuzione - 650 mila milanesi sono da anni senza latte

DA OGGI CARNE AL SABATO E ALLA DOMENICA

100 grammi di latte al giorno per tutta la popolazione
Lunedì si inizia la distribuzione di un chilogrammo di pasta

il prezzo del pane Contro gli aumenti abusivi

Il commissario della SEPRAL ha dichiarato che il pane non subirà fino al 31 dicembre aumento alcuno.

Purtroppo però si sono verificate abusive maggiorazioni: contro gli autori di tali infrazioni si sta procedendo e si procederà nel modo più deciso a termini di legge.

Latte per tutti a partire da oggi

La Sezione Provinciale dell'Alimentazione comunica che da oggi il latte sarà distribuito alla popolazione della città di Milano nella seguente misura giornaliera:

Fino ad 1 anno gr. 1000; da 1 a 3 anni gr. 500, da 4 a 18 anni gr. 150; da 19 a 65 anni gr. 100; oltre i 65 anni gr. 250.

Il supplemento di latte attualmente concesso agli ammalati è ridotto, pure dalla predetta data e fino al 10 dicembre p. v., al quarto del suo valore.

In attesa che possa essere effettuata, entro il termine del 10 dicembre p. v., la revisione delle concessioni supplementari per ammalati, verrà provveduto, nei casi più urgenti, ad una somministrazione supplementare, una volta tanto, di latte evaporato, secondo le norme che — di questi giorni — verranno rese di dominio pubblico a mezzo di comunicato stampa.

HEADQUARTERS ALLIED COMMISSION 31/51
A.F.C. 394
ECONOMIC SECTION

Tel: 584

Ref: 92-1/20/FOOD

23 June 1945

SUBJECT: Movement of Foodstuffs

TO : AMG Liguria Region
AMG Emilia Region
AMG Piemonte Region
AMG Lombardia Region
AMG Venetia Region
(Attn: Regional Food Officers)

SCAO XIII Corps
AMG 5th Army
AMG IV Corps

1. Insofar as the requiring of permits to move foodstuffs is concerned, the movement of all food products between AMG Regions and Provinces in North Italy, and between the latter and territories already returned to the Italian Administration, will be free, except for the following products:

- A. Wheat, maize, barley, rye.
- B. Flour products, pasta or other products of the above cereals.
- C. Rice and its products.
- D. All oils for food, butter and pig fats.
- E. Animals for slaughter, fresh meat, preserved meats (excluding poultry and game).
- F. Milk or cheese products and other food products of milk.
- G. Salt.
- H. Sugar.
- I. All imported foodstuffs.
- J. Tomato paste, jam.

2. Movement of the above-mentioned foodstuffs produced in North Italy will be made solely in accordance with plans issued under the authority of the Food Sub-Commission.

3. Movement of the above-mentioned foodstuffs produced in territory under Italian administration will be made solely in accordance with plans issued under the authority of the Italian High Commissioner for Food in conjunction with the Food Sub-Commission.

4. No organization in AMG territory may grant permits to move foodstuffs in contradiction of the above rules

MOVEMENT OF FOODSTUFFS: Cont'd.

5. Movement of the foodstuffs mentioned in para one will not apply to the movement by producers of the quota of products which are due to them, provided they are in possession of the regular documents authorizing their retention of such quotas.

6. The contents of the above paragraphs does NOT preclude the imposition of any transport controls that may be laid down from time to time, e.g. the establishing of a bidding system for rail movements or the laying down of priorities for rail or road movements.

By command of Rear Admiral STORE:

E. B. Mohrley
E. B. MOHRLEY
Brigadier General, USA
Acting Vice President

Copies to:

Hq. 15th Army Group (G-5)
Office of Executive Commissioner
Economic Section (2)
Agriculture Sub-Commission
Transportation Sub-Commission
High Commissioner for Food (2)
AFLRS for Food Supply Committee
Food Sub-Commission Advanced

Movement of foodstuff between AMG regions and North Italy, Headquarters of the Allied Commission, June 23th, 1945, Lombardy CLN Fund, @Insmli



... Ogni giorno camminava a lungo, dovunque il lavoro fervesse e gli desse una qualunque speranza...

PANE QUOTIDIANO

Racconto di Angelo Mandrici

Chiedevi solo di lavorare, Pietro. Quando si guardava quelle sue braccia lunghe e nodose e si sentiva la forza premere alle dita, gli veniva quasi la tentazione di far roteare i pugni per aria, come per sfogare un po' della sua rabbia. Era un uomo come tutti gli altri. Pietro solo

giunse dove voleva lui. Stavano lavorando. Li aveva veduti il giorno avanti passando, ma non si era fermato. Ora scese giù per il breve pendio fino allo spiazzo, si fermò un poco distante e si mise seduto sull'erba.

lontano sembrava una seta smagliante ben tesa. Aveva finito il suo pane e si pulì la bocca con il braccio. L'altro si era messo a guardarlo, guardava le sue mani ed i muscoli delle sue braccia, le sue spalle larghe e mas-

tiva forte.
— Certo, nessuno può impedircelo, — disse.
— E allora vieni a lavorare con noi.
Si alzarono e camminarono lenti verso lo spiazzo dove lavoravano.
Per tutto il resto del giorno i loro muscoli si tesero lucidi sot-

Pane quotidiano, in attesa del nostro latte quotidiano, formaggio burro e pane, da oggi carne sabato e domenica, tratto da "Lavoro", 27 ottobre 1951

Daily bread, waiting for our daily milk, cheese, butter and bread, from today meat on Saturdays and Sundays. Taken from "Lavoro", October 27th, 1951

TAV. 429 - Disponibilità di grassi da condimento, zucchero, nervini e bevande
Anni 1911-1947

(Dati o medie annuali - migliaia di quintali)

PERIODI	PRODUZIONE	IMPOR- TAZIONE NETTA (a)	DISPONIBILITÀ		PRODUZIONE	IMPOR- TAZIONE NETTA (a)	DISPONIBILITÀ		PRODUZIONE	IMPOR- TAZIONE NETTA (a)	DISPONIBILITÀ	
			In com- plesso	per abi- tante kg			In com- plesso	per abi- tante kg			In com- plesso	per abi- tante kg
FORMAGGIO												
1911-15.....	1.777,4	- 256,1	1.521,3	4,1	436,3	- 31,9	404,4	1,1	1.326,1	59,9	1.386,0	3,7
1916-20.....	1.688,5	- 26,5	1.662,0	4,4	414,5	- 3,7	418,2	1,1	1.315,1	244,0	1.559,1	4,1
1921-25.....	1.825,2	- 201,4	1.623,8	4,2	452,6	- 11,8	440,8	1,1	1.293,0	88,6	1.381,6	3,6
1926-30.....	2.146,2	- 286,6	1.859,6	4,6	442,7	- 2,0	440,7	1,1	1.518,7	65,7	1.584,4	4,0
1931-35.....	2.307,2	- 249,5	2.057,7	4,9	449,0	14,9	463,9	1,1	1.485,3	30,9	1.516,2	3,6
1936-40.....	2.505,9	- 176,7	2.329,2	5,3	558,1	5,3	563,4	1,3	1.603,1	16,3	1.619,4	3,7
1941.....	2.370,3	- 69,8	2.300,5	5,1	541,3	-	541,3	1,2	1.643,7	2,6	1.646,3	3,7
1942.....	2.126,9	- 45,6	2.081,3	4,6	485,7	- 1,2	484,5	1,1	1.178,2	9,0	1.187,2	2,6
1943.....	1.677,7	- 8,1	1.669,6	3,7	383,1	- 0,5	382,6	0,8	703,5	6,3	709,8	1,6
1944.....	1.546,2	?	1.546,2	3,4	353,1	?	353,1	0,8	398,8	?	398,8	0,9
1945.....	1.627,3	?	1.627,3	3,6	371,6	?	371,6	0,8	892,8	?	892,8	2,0
1946.....	1.663,8	- 0,2	1.663,6	3,6	379,9	..	379,9	0,8	1.445,4	184,2	1.629,6	3,5
1947.....	1.969,4	4,2	1.973,6	4,3	449,7	14,0	463,7	1,0	1.111,7	114,4	1.226,1	2,7
BURRO												
LARDO E STRUTTO												
OLIO DI OLIVA (b)												
1911-15.....	1.681,7	- 272,1	1.409,6	3,8	54,0	712,4	766,4	1,2	1.745,7	19,9	1.765,6	4,8
1916-20.....	1.966,0	6,7	1.972,7	5,2	76,7	509,3	586,0	0,8	1.222,7	487,0	1.709,7	4,5
1921-25.....	2.885,0	- 267,7	2.617,3	6,8	99,5	1.242,3	1.341,8	1,7	2.210,4	626,9	2.827,3	7,4
1926-30.....	2.805,8	- 231,3	2.574,5	6,4	102,5	1.699,7	1.802,2	2,4	3.006,9	362,3	3.369,2	8,4
1931-35.....	2.235,9	- 22,0	2.213,9	5,3	139,4	1.779,3	1.918,7	1,7	2.929,6	52,9	2.982,5	7,1
1936-40.....	2.782,9	4,7	2.787,6	6,4	297,7	1.235,2	1.532,9	1,4	3.292,3	127,4	3.419,7	7,8
1941.....	1.724,3	38,5	1.762,8	3,9	376,5	34,0	410,5	0,2	4.027,0	100,5	4.127,5	9,2
1942.....	2.258,7	69,8	2.328,5	5,2	316,8	19,2	336,0	0,1	3.884,9	45,0	3.929,9	8,7
1943.....	2.015,7	8,0	2.023,7	4,5	103,4	63,0	166,4	0,2	3.885,5	4,5	3.890,0	8,6
1944.....	1.480,4	?	1.480,4	3,3	130,3	?	130,3	0,2	2.400,0	?	2.400,0	5,3
1945.....	1.708,6	?	1.708,6	3,7	158,9	?	158,9	0,2	1.290,2	?	1.290,2	2,8
1946.....	1.085,2	- 11,0	1.074,2	2,3	181,3	51,6	232,9	0,4	389,7	605,7	995,4	2,2
1947.....	1.462,8	- 1,3	1.461,5	3,2	343,4	403,8	747,2	0,4	2.307,9	489,6	2.797,5	6,2
OLIO DI SEMI (c)												
ZUCCHERO RAFFINATO												
1911-15.....	46.796,9	-1374,3	45.422,6	122,4	695,7	61,9	757,6	2,0	171,3	- 32,6	138,7	0,4
1916-20.....	40.091,6	-1217,1	38.874,5	102,1	724,7	0,4	725,1	1,9	212,9	23,9	236,8	0,6
1921-25.....	45.273,6	-1283,3	43.990,3	114,1	1.399,7	2,5	1.402,2	3,6	291,1	- 8,6	282,5	0,7
1926-30.....	45.383,9	- 928,1	44.455,8	110,6	1.153,2	2,7	1.155,9	2,9	225,6	- 3,2	222,4	0,6
1931-35.....	39.097,0	-1060,4	38.036,6	90,7	479,3	- 5,5	473,8	1,1	99,1	3,2	102,3	0,2
1936-40.....	38.740,2	-1517,5	37.222,7	85,2	728,4	- 112,7	615,7	1,4	117,3	- 9,9	107,4	0,2
1941.....	29.977,7	-1707,5	28.270,2	63,1	935,8	- 4,0	931,8	2,1	171,6	- 19,5	152,1	0,3
1942.....	35.203,5	-1194,2	34.009,3	73,4	468,0	9,4	477,4	1,1	69,0	- 7,3	61,7	0,1
1943.....	37.829,8	- 388,2	37.441,6	82,7	306,3	5,3	311,6	0,7	38,4	2,5	40,9	0,1
1944.....	33.270,0	?	33.270,0	73,2	272,5	?	272,5	0,6	100,0	?	100,0	0,2
1945.....	29.297,6	?	29.297,6	64,2	355,3	?	355,3	0,8	217,3	?	217,3	0,5
1946.....	33.748,8	- 296,1	33.452,7	73,5	712,9	..	712,9	1,6	178,3	- 15,0	163,3	0,4
1947.....	31.881,5	- 432,7	31.448,8	70,3	920,0	10,9	930,9	2,1	313,5	17,8	331,3	0,7
VINO (migl. di hl)												
BIRRA (migl. di hl)												
ALCOOL ANIDRO (migl. di hl)												
CAFFÈ CRUDO												
C A C A O												
CICORIA (c)												
1911-15.....	-	301,8	301,8	0,8	-	72,3	72,3	0,2	60,3	9,7	70,0	0,2
1916-20.....	-	423,9	423,9	1,1	-	76,6	76,6	0,2	51,5	1,6	53,1	0,1
1921-25.....	-	464,8	464,8	1,2	-	66,8	66,8	0,2	67,6	29,5	97,1	0,2
1926-30.....	-	458,6	458,6	1,1	-	91,8	91,8	0,2	88,6	30,5	119,1	0,2
1931-35.....	-	407,2	407,2	1,0	-	89,7	89,7	0,2	74,2	23,6	97,8	0,2
1936-40.....	-	293,0	293,0	0,7	-	79,3	79,3	0,2	104,3	14,5	118,8	0,3
1941.....	-	4,9	4,9	..	-	0,9	0,9	..	245,1	- 1,3	243,8	0,5
1942.....	-	2,0	2,0	..	-	-	-	-	283,4	- 13,7	269,7	0,6
1943.....	-	0,3	0,3	..	-	-	-	-	276,9	- 0,5	276,4	0,6
1944.....	-	?	?	..	-	?	?	?	200,0	?	200,0	0,4
1945.....	-	?	?	..	-	?	?	?	128,5	?	128,5	0,3
1946.....	-	159,2	159,2	0,3	-	113,7	113,7	0,2	83,9	0,4	84,3	0,2
1947.....	-	295,5	295,5	0,7	-	142,8	142,8	0,3	97,5	6,9	104,4	0,2

(a) Le quantità prececlute dal segno meno rappresentano esportazioni nette. — (b) Comprende sia l'olio di pressione che quello ottenuto dalla lavorazione delle sansse: la relativa produzione indicata in corrispondenza a ciascun anno è quella ottenuta dalle olive raccolte nel periodo che termina nei primi mesi dei singoli anni solari indicati; ad es. la produzione olearia del 1940 si riferisce alle olive del raccolto 1939-40. — (c) La disponibilità per abitante è calcolata sulla sola parte destinata all'alimentazione umana.

Istituto Centrale di Statistica.
Annuario statistico italiano
1944-1948, Roma

Central Statistical Institute,
Italian Statistical Yearbook
1944-1948, Rome

TAV. 430 — Valore calorico dei generi razionati distribuiti nei capiluoghi di provincia (a)

Anni 1946-1948

(Media calorica giornaliera dei generi razionati distribuiti con carta annonaria a un consumatore normale)

CITTÀ	1946	1947	1947		1948		CITTÀ	1946	1947	1947		1948	
			Genn.	Settemb.	Genn.	Settemb.				Genn.	Settemb.		
Alessandria	825	897	888	1.000	Pistoia	830	858	874	774				
Asti	1.064	915	902	847	Siena	846	903	928	887				
Cuneo	640	900	908	775	Perugia	829	814	816	800				
Novara	864	967	953	886	Terni	854	797	812	804				
Torino	833	905	889	886	Ancona	876	923	907	875				
Vercelli	844	888	849	887	Ascoli Piceno	975	974	976	1.015				
Aosta	895	895	891	836	Macerata	935	961	962	973				
Bergamo	868	977	980	893	Pesaro	876	940	913	987				
Brescia	946	920	910	948	Frosinone	798	764	767	678				
Como	888	957	955	897	Latina	811	841	831	792				
Cremona	1.078	953	936	848	Rieti	823	863	859	832				
Mantova	964	934	899	918	Roma	807	827	844	883				
Milano	849	840	822	859	Viterbo	846	843	852	844				
Pavia	834	988	961	877	Campobasso	860	882	867	1.021				
Sondrio	913	938	947	919	Chieti	827	893	859	932				
Varese	849	908	894	863	L'Aquila	866	855	853	929				
Bolzano	888	1.031	1.033	977	Pescara	828	849	841	839				
Trento	856	906	900	1.029	Teramo	907	888	897	940				
Belluno	940	1.172	1.168	1.180	Avellino	825	843	838	844				
Padova	802	902	899	1.023	Benevento	811	898	905	852				
Rovigo	881	923	929	942	Caserta	772	812	819	763				
Treviso	795	935	929	915	Napoli	829	810	789	859				
Venezia	825	974	992	883	Salerno	857	831	828	818				
Verona	834	918	928	919	Bari	798	807	795	865				
Vicenza	837	893	895	913	Brindisi	782	820	806	864				
Gorizia	982	1.092	1.039	1.191	Foggia	812	795	790	911				
Udine	828	1.099	1.099	1.024	Lecce	814	813	813	902				
Genova	849	857	843	883	Taranto	813	793	799	822				
Imperia	809	898	874	887	Matera	875	801	800	867				
La Spezia	909	958	945	1.177	Potenza	863	869	878	832				
Savona	793	850	825	873	Catanzaro	797	764	783	826				
Bologna	809	894	854	846	Cosenza	799	797	783	788				
Ferrara	810	906	886	900	Reggio di Calabria	763	739	732	744				
Forlì	859	966	969	864	Agrigento	752	737	728	865				
Modena	852	874	890	850	Caltanissetta	743	719	723	753				
Parma	867	933	931	870	Catania	778	722	720	834				
Piacenza	974	1.037	1.039	968	Enna	774	742	753	829				
Ravenna	900	908	897	887	Messina	712	764	750	828				
Reggio nell'Emilia	892	911	869	831	Palermo	733	717	712	836				
Arezzo	821	871	879	835	Ragusa	713	719	711	880				
Firenze	825	824	811	844	Siracusa	752	734	739	819				
Grosseto	874	895	906	873	Trapani	723	729	723	846				
Livorno	825	871	815	912	Cagliari	797	770	777	744				
Lucca	902	879	898	830	Nuoro	809	818	816	834				
Massa	805	909	896	832	Sassari	779	807	802	834				
Pisa	816	868	859	839									

(a) Le calorie medie giornaliere per testa riportate nella presente tavola sono ottenute calcolando le calorie totali delle quantità di generi razionati o contingentati effettivamente distribuite ai normali consumatori nel corso dei periodi considerati e dividendo il numero di calorie così ottenuto, per il numero dei giorni dei rispettivi periodi. I valori calorici dei singoli prodotti sono stati desunti dalle *Tabelle di composizione in principi nutritivi e in calorie dei più comuni alimenti*, edite dall'Istituto della Nutrizione del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Per generi razionati s'intendono quelli soggetti alla disciplina nazionale e cioè: pane, generi da minestra (pasta, riso, farina di cereali), zucchero e grassi.

Istituto Centrale di Statistica.
Annuario statistico italiano
1944-1948, Roma

Central Statistical Institute,
Italian Statistical Yearbook
1944-1948, Rome



Milano, agosto 1943

Invano cerchi tra la polvere,
povera mano, la città è morta.

È morta: s'è udito l'ultimo rombo
sul cuore del Naviglio. E l'usignolo
è caduto dall'antenna, alta sul convento,
dove cantava prima del tramonto.

Non scavate pozzi nei cortili:
i vivi non hanno più sete.

Non toccate i morti, così rossi, così gonfi:
lasciateli nella terra delle loro case:
la città è morta, è morta.

Milan, August 1943

In vain you search in the dust,
poor hand, the city is dead.

Dead: on the heart of the Naviglio
the last hum has been heard.

The nightingale has fallen from the flagpole
high on the convent where once he sang before
sunset.

Dig no wells in the courtyards,
the living have lost their thirst.

The dead, so red, so swollen, do not touch
them:

leave them in the earth of their houses:
the city is dead, is dead.

Salvatore Quasimodo

Si fa presto a dire fame

Milano, la fotografia e la guerra

a cura di Uliano Lucas e Anna Steiner

Milano durante i cinque lunghi anni di guerra: la città ripetutamente bombardata dalle formazioni angloamericane, gli scheletri delle case colpite, l'interminabile fila di baracche per i senzatetto disseminate nelle periferia, la paura per i rastrellamenti tedeschi, le rappresaglie fasciste, il duro inverno del '44, il freddo e la disperata ricerca del cibo. Ricostruire la complessità di questo quadro di avvenimenti attraverso le immagini è un compito difficile. È possibile farlo solo attraverso una loro lettura ragionata, non legata unicamente al dato referenziale delle foto, ma alla loro storia, alla loro origine, alla loro funzione, considerandole come il frutto di diverse scelte di rappresentazione, di diverse strategie visive: foto di album di famiglia, di archivi pubblici e privati, di agenzie fotografiche e giornali, che rispondono a diverse committenze, a diverse culture e finalità.



Lo stabilimento Piaggio di via Ponte Seveso dopo i bombardamenti dell'agosto 1943 (Archivio fotografico Piaggio)
The Piaggio factory in Via Ponte Seveso, after the bombings in August 1943 (Piaggio photographic archive)

In una via di Milano dopo i bombardamenti dell'agosto 1943 (Vincenzo Carrese)
A street in Milan after the bombings of August 1943 (Vincenzo Carrese)



Milano, agosto 1943

C'è innanzitutto la foto di propaganda pubblicata dalla stampa, controllata, pilotata, manipolata, che con il protrarsi del conflitto muta le sue scelte narrative: dalla retorica della "guerra lampo" passa alla rimozione, alla minimizzazione del peso del conflitto sulla popolazione, che si scontra del resto con una realtà di precarietà sempre più difficile da negare.

Ci sono le foto realizzate per enti assistenziali, uffici comunali, industrie, privati, dalle principali agenzie fotografiche cittadine, la Farabola e la Publifoto, che registrano i danni causati dai bombardamenti a quartieri residenziali o impianti industriali, oppure documentano l'attività delle mense cittadine, foto scattate spesso all'epoca "per uso interno" e che oggi ci mostrano realtà altrimenti sconosciute, visto che i prefetti avevano negato l'accesso a queste zone ai fotografi non autorizzati.

Sono foto che avevano talvolta significati diversi rispetto a quelli che possiamo attribuire loro con il nostro sguardo di oggi.

Si pensi all'immagine tante volte pubblicata dalla stampa e dall'editoria anche scolastica del dopoguerra del bambino a tavola, con il viso smunto, curvo su un piatto di minestra, che oggi viene letta come testimonianza della denutrizione dei tempi di guerra, e che allora serviva invece a provare che quel bambino poteva mangiare perché gli apparati assistenziali della Repubblica sociale gli garantivano del cibo.

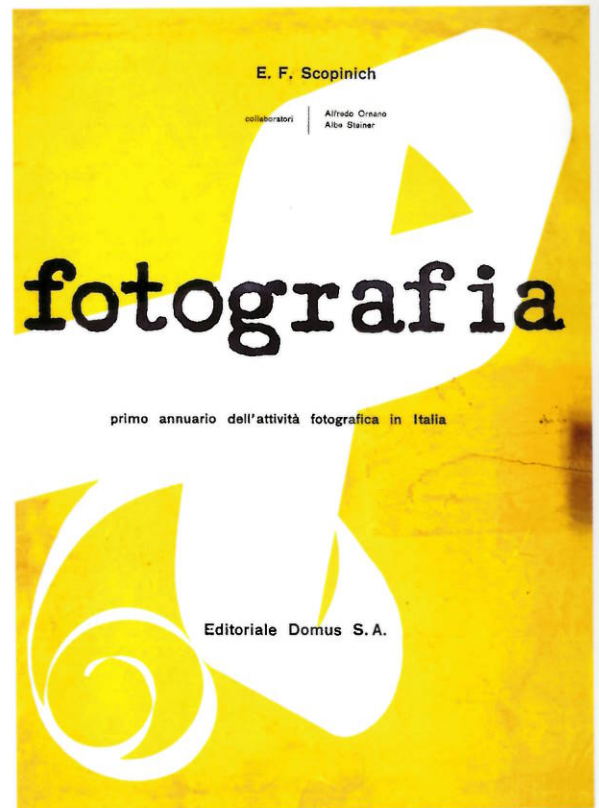
Poi ci sono le immagini dei soldati di leva italiani e dei civili, che si fanno testimonianza ancora di altri aspetti e di diverse percezioni della guerra, e quelle dei professionisti della Referat Bild, i reparti fotografici dell'esercito tedesco, con il loro sguardo distante sulla realtà del Nord Italia. È una produzione via via sempre più condizionata dalla mancanza di carta e di pellicole, e che è andata in larga parte perduta a causa dei bombardamenti - è il caso di ampia parte degli archivi Farabola o Publifoto - o distrutta per recuperare i sali d'argento delle lastre o per paura di ritorsioni, come per l'archivio di Giovanni Strazza, fotografo milanese testimone di vent'anni di storia di regime.

Recuperarla, studiarla significa fare i conti con l'uso della fotografia sotto il fascismo, con la cultura fotografica, le scelte di rappresentazione di fotografi cresciuti ed educati nella retorica del fascio littorio, fare i conti con i margini che la realtà della guerra aveva per affiorare dalle maglie sempre più consunte della rappresentazione di regime, prima che il 25 aprile 1945 riaffermasse la libertà anche dello sguardo e aprisse la strada a quella intensa stagione d'indagine e scoperta delle diverse realtà di Milano e dell'Italia che caratterizza la fotografia del dopoguerra.

Uliano Lucas



Dal settimanale "L'Ora", 1944 / From the weekly magazine "L'Ora", 1944



Alla fine del 1945 esce un annuario sulla fotografia italiana, che era già stato stampato nel 1943 e non era stato distribuito a causa della guerra. Mostra esperimenti e ricerche nel campo della fotografia condotti da architetti, grafici e amatori, emarginati dalla fotografia di propaganda. Fra i testi, quello di Patellani, diventerà un manifesto per il nostro fotogiornalismo. Copertina di Albe Steiner

At the end of 1945, a yearbook on Italian photography was published, which had already been printed in 1943 but had not been distributed because of the war. It shows experiments and researches in the field of photography done by architects, graphic designers and amateurs, marginalised by the propaganda photography. Among the texts, Patellani's one will become the manifesto for our photojournalism. Cover by Albe Steiner



ilan, photography and war

ilan during the long five years of war: the y repeatedly bombed by Anglo-Americans, skeletons of the damaged houses, the ens row of barracks for the homeless scattered in the suburbs, the fear for the German undups, the fascist reprisals, the harsh win of 1944, the cold and the desperate search food. Reconstructing the complexity of the events through images is a difficult task. It possible only through a reasoned reading, which is not linked solely to the mere photos, t also to their history, origin, function, conering them as the result of different choices representation and different visual strategies: family albums, photos from public and vate archives, from photographic agencies d newspapers, which came from different mmissions, with different cultures and aims. st, there are propaganda photos published the press, controlled, piloted, manipulated, d that, as the conflict was going on, chand their narrative strategies: from the "blitieg" rhetoric to denial, the minimization of e burden of the conflict on the population, which however clashed with a precarious reay increasingly difficult to deny.

ere are pictures made for charities, municipal offices, industries, and individuals, by e major photo agencies, the Farabola and blifoto, which record the damages caused bombings in residential areas or to industrial facilities, or document the activities of e canteens, being often taken "for internal e", so that today they actually show us reaes otherwise unknown, as the prefects had nited access to these areas to unauthorized otographers.

ese photos had sometimes different meangs than those that we can attribute them day. An example is an image so many times blished by the press and even by postwar hool publications, depicting a child at the ole, his face gaunt, hunched over a bowl of up, and that is seen today as evidence of alnutrition during the war, but that at the ped served to prove that child could eat thanks the social welfare. Then there are images of ilan conscripts and civilians which testimo- some other aspects and different percepns of the war, and those other photos taken the professionals of the Referat Bild, the otographic department of the German army, th their cold eyes on Northern Italy. All this oduction was more and more conditioned

by the lack of paper and film, and has gone largely lost because of bombings – as for a large part of the Farabola and Publifoto archives or destroyed to recover the silver salts or for fear of reprisals, as for Giovanni Strazza's archive, a Milanese photographer who witnessed twenty years of history of the regime. Retrieving and studying this material means dealing with the use of photography under fascism, with the culture of photography, the choices of representation of photographers raised and educated in the fascist rhetoric.

It means dealing with the margins that the reality of war could use to emerge from an increasingly worn representation of the regime, until 25th April 1945, when the freedom of looking was reaffirmed and the way to that intense period of investigation and discovery of the different realities of Milan and of Italy, which characterises the photography of post-war period, was paved.

Uliano Lucas



Dal settimanale "Tempo", n. 101, 1 maggio 1941
From the weekly magazine "Tempo", n.101, 1 May 1941



Dal settimanale "Tempo", n. 75, 31 ottobre '40 / From the weekly magazine "Tempo", n.75, 31 October '40



Il bisogno di comunicare

“Il bisogno di comunicare ha attraversato la mia vita come una sorta di filo rosso: sono stato internato in un lager per aver attaccato volantini che parlavano di libertà, nel campo di concentramento mi sono salvato anche perché mi sono imposto ... di difendere il diritto di scambiarsi i nostri pensieri di uomini, anche se affidati a quadernetti cuciti col fil di ferro”.

“Io ce l’ho fatta, a sopravvivere prima e poi a vivere; ... c’era tanto lavoro davanti a noi. Un’eterna primavera. Un’improvvisa voglia di rivivere. Era finita l’epoca in cui la verità era soffocata”.

“The need to communicate has crossed my life as a common thread: I was interned in a concentration camp for hanging flyers about freedom, I survived in the concentration camp because I forced myself to ... defend the right to exchange our thoughts of men, even if entrusted to notebooks stitched with wire.”

“I’ve managed to survive first and then to live; ... there was so much work in front of us. An endless spring.

A sudden desire to live again. The era in which the truth was stifled had come to an end.”

Germano Facetti

scrive Primo Levi

“La dottrina da cui i campi son scaturiti é molto semplice, e perciò molto pericolosa: ogni straniero é un nemico, ed ogni nemico deve essere soppresso: ed é straniero chiunque venga sentito come diverso, per lingua, religione, aspetto, costumi o idee.

Che questa dottrina abbia portato, nel giro di di pochi anni a milioni di vittime, é un segno infausto: é segno che, quasi parassita del seme umano, accanto al bisogno d’amore si annida il seme dell’intolleranza, e può germogliare e ingigantire se le circostanze lo consentono.

La condizione dei deportati che superano la selezione d’ingresso e diventano prigionieri é molto peggiore di quella degli animali da lavoro.

La razione alimentare, diversa da campo a campo, é inferiore sempre al limite di sopravvivenza: la fame é una costante del lager, provoca uno stato di debolezza crescente, di estrema sensibilità alle infezioni. ...Un proverbio del lager dice:

“ Un prigioniero onesto non vive più di tre mesi”

dal testo per l’inaugurazione del Museo di Carpi, 1973

Quadernetto di Gusen di Facetti
cucito col fil di ferro
*Notebook of Gusen di Facetti
stitched with wire*



“Diario di Gusen” di Carpi, fatto con strappi di camicia e materasso.
Gusen’s diary from Carpi, made with torn shirt and mattress.



wrote Primo Levi

“The doctrine from which concentration camps came is very simple, and so very dangerous: every foreign person is an enemy, and every enemy has to be eliminated; and it is considered a foreigner whoever is seen as different for his language, religion, appearance, habits or ideas. That this doctrine has led in few years to millions of victims is an ominous sign: it shows that, almost as a pest of humans, the seed of intolerance lurks next to the need for love, and can germinate and exaggerate if circumstances allow to. The condition of the deportees who pass the selection and become prisoners is much worse than that of working animals.

Food rations, which vary from camp to camp, are always lower than the survival limit: hunger is a constant of the camp, it causes a state of increasing weakness, and extreme exposure to infections...

A proverb of the camp says:

“A honest prisoner does not live for more than three months”

from the text for the inauguration of the Museum of Carpi, 1973



Sei doppie pagine del frontespizio del libro di Piero Caleffi "Si fa presto a dire fame" Ed. Avanti, 1958. Grafica Albe Steiner
Six double pages of the title-page of the book by Piero Caleffi "Si fa presto a dire fame" Avanti, '58. Graphic design by Albe Steiner
 Qui Caleffi rievoca le esperienze vissute tra il 25 luglio '43 e il '45. Dopo l'8 settembre '43, lavora come antifascista militante fino al suo arresto. Fascisti e tedeschi lo torturano, ma non parla e fu destinato, nell'agosto '44, ai lager tedeschi, prima a Bolzano, poi a Mauthausen. Nella prefazione Ferruccio Parri scrive: "Degradare lo spirito...questa la colpa più grave di quei regimi..."

Premio/prize "Venezia della Resistenza" 1954-1955.

Caleffi recalls his experiences between 25 July 1943 and 1945. After 8 September 1943, he was an anti-fascist militant until his arrest. Germans and fascists tortured him, but he did not reveal anything and was sent, in August 1944, to the German concentration camps, first in Bolzano, then to Mauthausen. Ferruccio Parri wrote in the preface: "Degrading the spirit ... this is the most serious fault of those regimes ..."



Disegno in campo di Lodovico Belgiojoso
 Drawing in the camp by Lodovico Belgiojoso

Non mi avrete

Ho fame, non mi date da mangiare,
 Ho sete, non mi date da bere,
 Ho freddo, non mi date da vestire,
 Ho sonno, non mi lasciate dormire!

Sono stanco, mi fate lavorare,
 sono sfinito, mi fate trascinare
 un compagno morto per i piedi,
 con le caviglie gonfie e la testa
 che sobbalza sulla terra
 con gli occhi spalancati...

Ma ho potuto pensare una casa
 in cima a uno scoglio sul mare
 proporzionata come un tempio antico.

Sono felice: non mi avrete.

Lodovico Belgiojoso Gusen, 1945

I'm hungry, you don't give me
 anything to eat;
 I'm thirsty, you don't give me
 anything to drink,
 I'm cold, you don't give me
 anything to wear,
 I'm sleepy, you don't let me sleep!
 I'm tired, you make me work,
 I'm exhausted, you make me drag
 a dead comrade to his feet,
 with swollen ankles and his head
 that jumps on the ground
 wide-eyed ...

But I was able to think of a house
 on top of a rock by the sea
 proportioned like an ancient temple.
 I'm happy: you will not have me.

Lodovico Belgiojoso Gusen, 1945

Milano e il bisogno di comunicare

Gli anni tra il 1930 e il 1940 sono gli anni della propaganda celebrativa del fascismo e nazismo, dove in generale si soggiacque all'atmosfera imperialista, ma anche quelli – di impegno verso un rinnovamento delle coscienze e di ricerca di nuove espressioni e forme estetiche, influenzate dal rapporto con il mondo dell'architettura, della fotografia, con lo sviluppo, in tutti i campi, delle arti applicate e delle avanguardie artistiche.

Anche se l'autarchia negli anni centrali del fascismo impediva ufficialmente la conoscenza di quanto avveniva nel resto del mondo, in modo vario arrivavano anche in Italia i segnali di quanto di nuovo stava elaborando. Nel 1930 si era già visto a Dresda il padiglione IRRS di El Lissitzky. Il costruttivismo e le avanguardie che, dopo la rivoluzione del 1917, avevano lavorato negli anni venti, in un clima di grandi utopie, approdano sia in Germania (alcuni esponenti entreranno poi nella scuola del Bauhaus), che in Svizzera, dove Zurigo accoglie esuli tra cui Lenin, vari dadaisti e lo stesso El Lissitzky, che nel 1928 cura la mostra "Russland". Nel 1933, mentre il Bauhaus è chiusa dal nazismo, alla V Triennale, la Sezione Grafica della Germania è allestita con criteri innovativi da Paul Renner. Mentre i critici ufficiali del regime vollero vedere nell'arte moderna soltanto la deformazione, la galleria Il Milione, fondata da Persico, antifascista legato a Gobetti, accanto a nostre di pittura, viene allestita un'esposizione di moda. "[...]Un abito bello è arte quanto un quadro bello [...]." "Casabella" si rinnova sotto la direzione di Persico (morto misteriosamente nel '36) e Pagano, che dal fascismo approderà alla Resistenza e, catturato, morirà a Mauthausen nel '45.

Vasce "Quadrante", rivista diretta da Bontempelli e Bardi, in cui la polemica per l'architettura razionale e la pittura moderna diventa il tema principale. Esce "Campo Grafico rivista di estetica e di tecnica grafica" diretta (dal '33 al '35) da Attilio Rossi che scrive: "La Bauhaus di Gropius, le lezioni e gli slogan di Le Corbusier, le teorie e la pittura di Mondrian con De Stijl e le opere di Kandinsky, Picasso, Malipiero, Stravinskij divengono argomenti della nostra vita quotidiana [...]". La copertina del 1° numero è un fotomontaggio, che ricorda quelli di Heartfield e Grosz.

Scrivono Rossi: "Rileggendo i ... primi numeri (di "Campo Grafico") si può verificare che le ricerche di certa avanguardia..., con fotografie a retini ingranditi inserite nei quadri come si ha spesso nelle opere di Rauschenberg o di Lichtenstein sono esperienze che hanno avuto la loro matrice grafica in quegli anni." Nel 1938 nasce "Corrente" rivista omonima del movimento artistico, diretta da Ernesto Treccani e matura una azione collettiva "dell'intelligenza italiana d'opposizione al regime, con la partecipazione, tra gli altri, di De Grada, Morlotti, De Micheli, Anceschi, Birolli, poi del filosofo Antonio Banfi e di Persico. Nelle edizioni di Corrente si pubblicano testi poetici come "I lirici greci" di Quasimodo, "Frontiera" di Vittorio Sereni.

Il 10 giugno 1940, mentre l'Italia entra in guerra, la rivista viene soppressa dalla polizia, ma i giovani di Corrente trovano nuove forme per promuovere la cultura.

Architetti, pittori, scrittori, poeti, grafici, insieme, maturano negli anni cui dal '40 al '45 una coscienza civile che li porterà a condurre una battaglia unitaria per il rinnovamento non solo delle loro discipline, ma anche concreta "Occuparsi del pane e del lavoro è ancora occuparsi dell'anima." (Vittorini). Molti intellettuali milanesi e non parteciperanno, lasciando il lavoro e le loro vite di borghesia agiata,

alla resistenza, parecchi perderanno la vita. Ricordiamo tra gli altri Filippo Beltrami, Giorgio Banfi (dei BBPR), Giolli e tanti altri. Si salveranno dai campi di sterminio Belgiojoso (dei BBPR), Facetti, Carpi (che perde un figlio fucilato nel '44), dall'esilio Rogers (dei BBPR), Rossi e tanti altri che, dopo la Liberazione, daranno vita a quella rinascita intellettuale che ancora viene ricordata per il suo valore unico nel mondo. Diamo qui alcuni esempi indicativi di un contesto ben più ampio.

Anna Steiner



I BBPR all'inaugurazione della V Triennale, 1933
BBPR at the inauguration of the 5th Triennale, 1933

In basso disegno in campo di Lodovico Belgiojoso
At the bottom drawing in the camp by Lodovico Belgiojoso

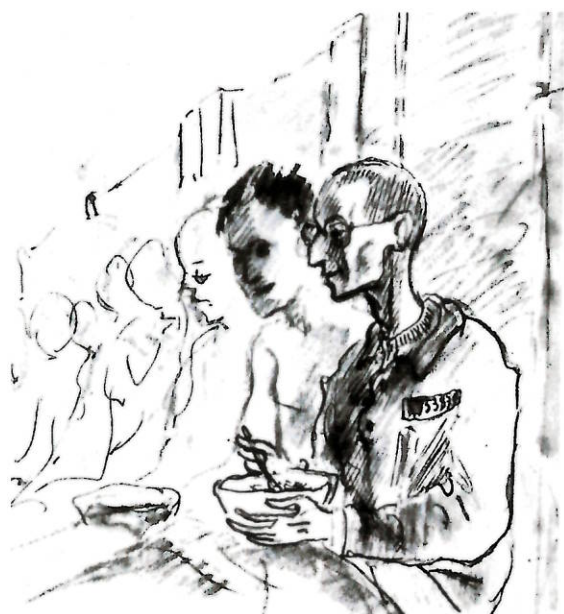
"I sogni dei partigiani sono rari e corti, sogni nati dalle notti di fame, legati alla storia del cibo, sempre poco e da dividere in tanti. Sogni di pezzi di pane morsicati e poi chiusi in un cassetto"



Disegno in campo di Lodovico Belgiojoso
Drawing in the camp by Lodovico Belgiojoso

"The dreams of partisans are rare and short, dreams born from nights of hunger, related to food, which is always a little and to be divided among many. Dreams of bitten pieces of bread, then locked in a drawer."

I. Calvino "Il sentiero dei nidi di ragno", '47



segno ad acquarello di Giorgio Banfi (in primo piano) eseguito da Aldo Carpi at Gusen, 1945

Watercolour drawing of Giorgio Banfi (foreground) by Aldo Carpi at Gusen, 1945

portati davanti alle cucine dell'ospedale di Gusen. Eguito a memoria a Milano nel 1945. Matita su carta, cm 36x26,5.



portees in front of the kitchens of Gusen hospital. Made from memory in Milan in 1945. Pencil on paper, 36x26,5 cm.

“Noi non volevamo vivere e testimoniare, ma vivere per testimoniare” afferma Primo Levi nella prefazione all'adattamento teatrale di **“Se questo è un uomo”**

“We did not want to live and witness, but live to witness” Primo Levi in the preface of his theatrical adaptation of **“If this is a man”**

Se questo è un uomo, prima edizione, De Silva, 1947
If this is a man, first edition, De Silva, 1947

C30 Calcolo del reddito derivante dallo sfruttamento dei detenuti nei campi di concentramento, effettuato dalle SS

Calcolo di reddito	
Tariffa quotidiana di noleggio in media	RM 6
Detrazione per vitto	RM 0,60
Ammortizzazione vestiario	RM 0,10
Durata media di vita 9 mesi = $270 \times$	RM 5,30 = RM 1431,—

Ricavato dall'utilizzazione razionale del cadavere:

1. Oro dentario
2. Vestiario
3. Oggetti di valore
4. Denaro

Detratte le spese di cremazione	RM 2
Guadagno netto medio	RM 200

Guadagno totale dopo 9 mesi	RM 1631
-----------------------------	---------

da aggiungere il ricavato dall'utilizzazione delle ossa e delle ceneri.

da "il disonore dell'uomo" Reimund Schnabel pag. 100



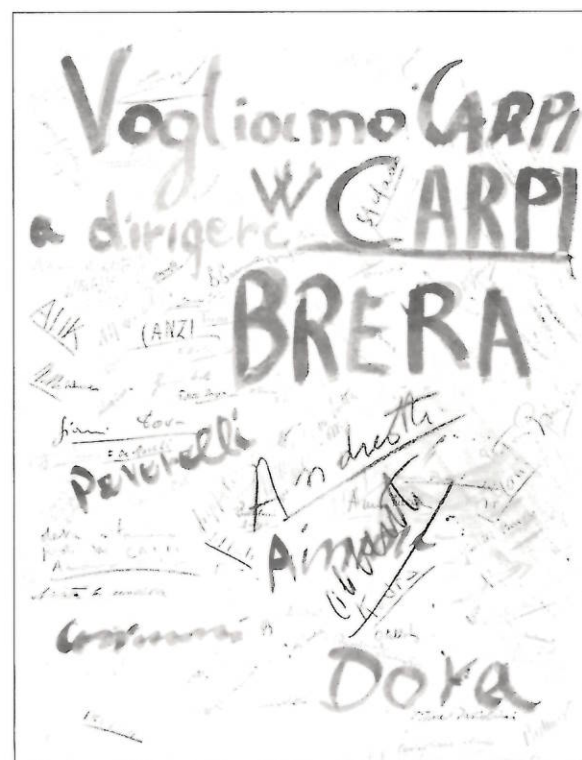
“Calcolo del reddito derivante dallo sfruttamento dei defunti nei campi” dal documento originale ne “Il disonore dell'uomo” di Reimund Schnabel.

“Calculation of income from the exploitation of the dead in the deportation camps from the original document in “The disgrace” by Reimund Schnabel.

Aldo Carpi (1886- 1973) fu professore per 26 anni a Brera, artista valutato molto positivamente dal grande critico Giolli, anche morto a Gusen nel 1944.

Dalla sua scuola uscirono grandi artisti. Qui uno dei numerosi cartelli esposti a Brera immediatamente dopo l'insurrezione, tre mesi prima del ritorno di Carpi a Milano, in cui si chiedeva che il pittore venisse nominato direttore dell' Accademia di Belle Arti, come è poi avvenuto. Questo cartello è firmato da numerosi pittori, allora allievi.

Aldo Carpi (1886-1973) had been a professor for 26 years at Brera, he was an artist highly considered by the great critic Giolli, died at Gusen in 1944. Great artists came out from his school. Here one of the many signs on display at Brera immediately after the insurrection, three months before Carpi's return to Milan, which asked that the painter was appointed director of the 'Academy of Fine Arts', that later happened. This sign is signed by many painters, who then were students.





Lica, Albe Steiner con/with Manfré



Copertina/cover di Max Huber e locandina/poster di Steiner, 1945.



Scritta di Albe Steiner sul retro del volantino 'Dieci giugno'. Manfré sta per Salvatore Di Benedetto, Matilde sta per Lica Steiner e Aldo Stefani sta per Albe Steiner.



Writing by Albe Steiner on the back of the flyer "Dieci giugno": Manfré stays for Salvatore Di Benedetto, Matilda for Lica Steiner and Aldo Stefani for Albe Steiner.



Libro della mostra (in italiano e francese) e primo pannello dell'esposizione sulla Resistenza italiana. 'Per Mussolini: braccia incrociate...1942: 2 scioperi al mese. 1943: 5 scioperi al mese.' Grafica di Muratore Book of the exhibition on Italian Resistance (in Italian and French) and its first panel. "For Mussolini: arms crossed ... 1942: 2 strikes per month. 1943: 5 strikes a month." Graphic design by Muratore



riveva Vittorini
 ll'editoriale "Una nuova
 ltura" del 1° numero de
 Politecnico":
 otremai avere una
 ltura che sappia proteggere
 omo dalle sofferenze invece
 a cultura che le impedisca,
 e le scongiuri, che aiuti
 a eliminare lo sfruttamento
 a schiavitù, e a vincere
 isogno, questa è la cultura
 cui occorre che si trasformi
 ta la vecchia cultura...

**occuparsi del pane
 del lavoro è ancora
 occuparsi dell'"anima".**
 ntre non volere occuparsi
 e dell'anima lasciando
 Cesare" di occuparsi come
 fa comodo del pane e del
 oro, è limitarsi ad avere
 a funzione intellettuale,
 ar modo a "Cesare" (o a
 negani, a Pirelli, a Valletta)
 avere una funzione di domi-
 "sull'anima" dell'uomo..."

*Vittorini wrote in the editorial
 na nuova cultura" of the 1st
 ition of "Il Politecnico"
 /ill we ever have a culture
 it knows how to protect
 ople from suffering rather
 in just comfort them?
 culture that prevents it,
 it evades it, which helps to
 minate exploitation
 d slavery, and to defeat
 eds, this is the culture
 which it is necessary
 t the whole old culture
 nsforms itself...*

**king care of food
 id work is still dealing
 ith the "soul",**
 hile not wanting to deal with
 t soul, leaving to "Caesar"
 deal with food
 d work, as it suits to himself,
 limiting ourselves to having
 intellectual function, and
 re way to "Caesar"
 Donegani, Pirelli, Valletta)
 have a domain on human
 oul" ... "

SETTIMANALE DI CULTURA
 CONTEMPORANEA Edito da Einaudi
 Lire 12
 Direzione - Redazione - Amministrazione
 MILANO - Viale Tenella, 29 - Tel. 67.285

IL POLITECNICO

1
 29 Settembre 1945
 diretto da ELIO VITTORINI

L'altro Politecnico lo abbiamo visto a Milano dal 1939 al '41, e ancora dopo il '45, il più bel giornale di cultura e di politica che usciva in quell'epoca. La faceva Carlo Cassola, pieno di vita, il re di un Politecnico.

Adesso lo divide tra la cultura di Cassola, e Piero Sraffa e i paroli di cronaca e di vita, e infine di Massimo Feltrinelli che prima aveva del Politecnico. Ma con questa via Pietro di Stefano, Feltrinelli, la Banca di Roma, e la altre via della cultura, un giornale che da tempo che sul più alto modo doveva riproporsi con tutto il potere del suo tempo.

Chi controlla la Fiat controlla la metà del lavoro industriale in tutta Italia. Prima parte di un'inchiesta sulla Fiat. Storia della fabbrica e dei suoi padroni. Perché dice come nazionalizzare la Fiat.

Il 30 Settembre, dice Altobelli "una signora una svolta decisiva nello sviluppo della produzione..."

Il fascismo può riemergere in America. Nostro servizio speciale con un articolo di W. Z. Foster, segretario del Partito Comunista americano, con del romanzo M. Miller, una poesia proletaria di M. Gold, ecc.

L'Italia è ancora divisa in staterelli. Una visita al Ducato di Montefeltro.

Popolo spagnolo e antifascismo di tutto il mondo nella guerra di Spagna. Servizio speciale con articoli, una breve storia, un elenco di atrocità, un racconto di Ramon Sender, e una poesia di Archibald Mac Leish. Gli uomini liberi hanno già giudicato Franco: al muro!

Leslie è entrato nella leggenda, tra i poeti dell'Unione Sovietica.

Ernest Hemingway, americano, è il più grande romanziere di oggi. A pagina 3 cronaca, a puntate, il suo romanzo **Per chi soppesa le campane.** Protagonista, un volontario della Brigata Internazionale nella guerra civile di Spagna.

Perché il cielo è azzurro? Ce lo spiega il grande fisico James Jeans.

A teatro i comici vogliono starci come noi.

Può la Chiesa essere democratica? Un cattolico risponde che lo può.

Teatro: articoli sul "Promessi Sposi", sulle Pagine, notizie, ecc.

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

Adattamenti alla Condotta
 L'adattamento alla condotta è un tema che si ripete in ogni cultura. In Occidente, il tema è stato trattato in modo particolare da Freud, che ha parlato di "adattamento alla realtà". In Oriente, il tema è stato trattato in modo particolare da Confucio, che ha parlato di "adattamento al cielo".

In Spagna e Londra
 In Spagna, la guerra civile continua a fare strage. In Londra, la vita riprende un ritmo normale.

Il Santo Spirito al Congresso
 Il Santo Spirito ha parlato al Congresso di pace a Ginevra.

Una nuova cultura

Non c'è una cultura che non sia stata sofferta, ma una cultura che gronda vita, che si rinnova, che si rinnova.

La cultura è un organismo che si rinnova, che si rinnova.

ELIO VITTORINI

Il 30 settembre

Il 30 settembre è un giorno importante nella storia della cultura.

DISOCCUPAZIONE e caro-vita

Intervista sul rapporto della C.I.L. Grande Livorno.

La disoccupazione e il caro-vita sono i due grandi problemi del momento.



London per la libertà di tutto il mondo si fanno donne per chi arrivano

La libertà di tutto il mondo si fanno donne per chi arrivano.

INCHIESTA SULLA P.I.A.T. L'ITALIA E LA FIAT

Un'inchiesta sulla P.I.A.T. e la Fiat. La storia di un'azienda che ha fatto scandalo.

Il popolo spagnolo attende la liberazione

Il popolo spagnolo attende la liberazione. La guerra civile continua.



La guerra civile di Spagna e noi

L'Anpi e il cinema

Nell'immediato dopoguerra le sale cinematografiche si contano a migliaia, fra i grandi cinema dei centri cittadini, le sale parrocchiali e quelle di periferia. Con l'esercito alleato sono arrivati anche i film di Hollywood che entusiasmano le platee con le loro storie d'amore, di intrighi e d'avventura interpretati da affascinanti e indimenticabili divi. Si apre però anche la stagione del Neorealismo. Il cinema italiano diventa lo strumento con cui il paese si osserva e si racconta, riflettendo sulle sue scelte passate e sul suo futuro. Esce "Roma città aperta" di Rossellini, che riscuote grande successo fra il pubblico e grandi elogi dalla critica, imponendosi a livello internazionale.



E' un cinema in cui la gente si rispecchia, ritrovando narrate le proprie sofferenze e difficoltà di vita, ma anche le speranze dischiuse dalla fine della guerra. Sull'onda della popolarità di questi film, delle pellicole di De Sica, Rossellini, De Santis, di divi che sono "antidivi" come Anna Magnani, all'interno dell'Anpi viene costituita una sezione cinematografica con l'intento di raccontare e far conoscere l'esperienza partigiana, produrre documentari e film che illustrino le ragioni e le dinamiche con cui nacque in Italia un "fronte interno armato" e iniziò la lotta partigiana. Il primo film ad essere prodotto è "Il Sole sorge ancora" del 1946, diretto da Aldo Vergano, e sceneggiato fra gli altri da Guido Aristarco, Giuseppe De Santis e Carlo Lizzani, un racconto ambientato in una cascina nei pressi di Milano, il cui successo anche finanziario permette all'Anpi di far fronte alle notevoli spese per gli aiuti alle famiglie dei partigiani, alle vedove, agli orfani, agli ex combattenti.

A seguirlo è "Caccia tragica" del 1947. Girato nella campagna del ravennate da Giuseppe De Santis, con Vivi Gioi, Massimo Girotti e Carla Del Poggio, riceve il premio per il miglior film italiano all'ottava mostra del Cinema di Venezia.

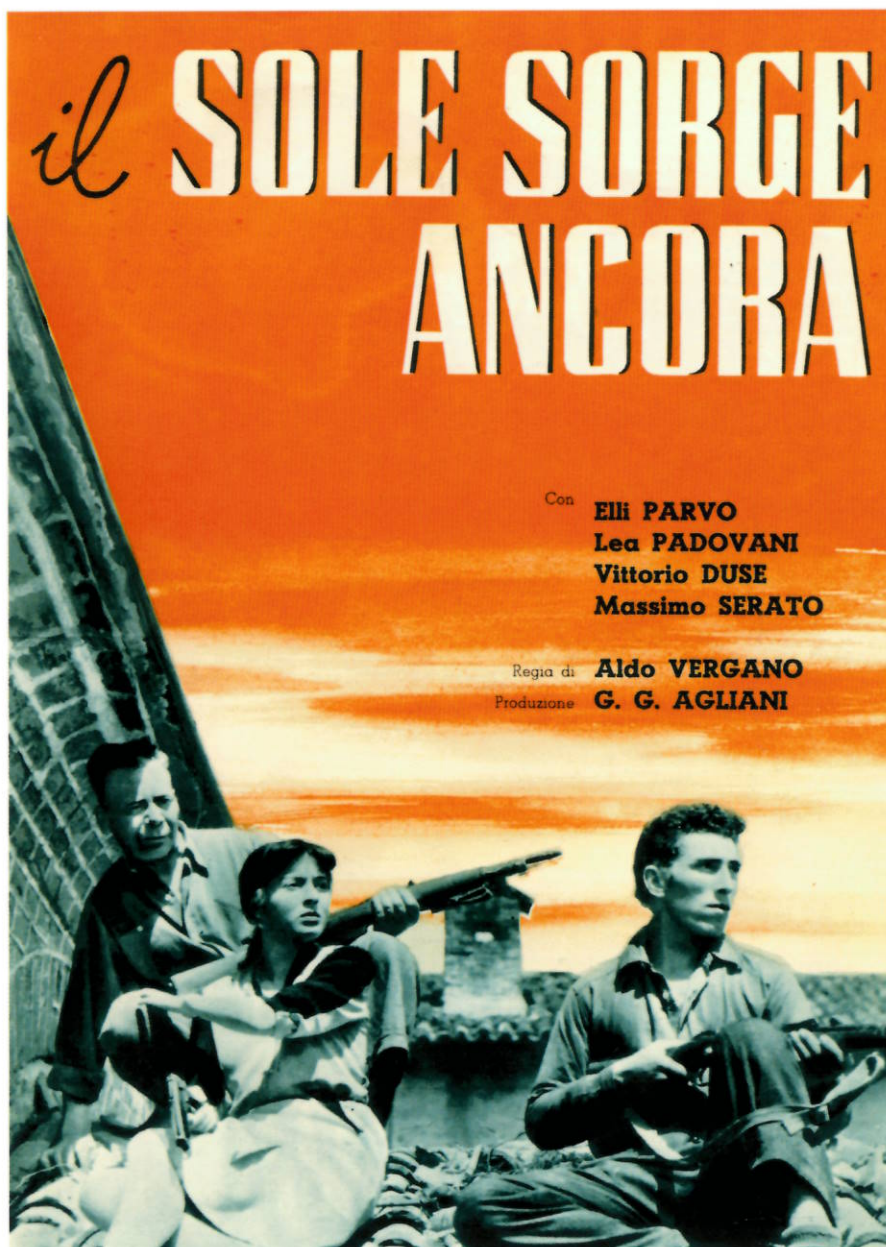
L'avventura cinematografica dell'Anpi ha però vita breve, si infrange nel nuovo corso politico a cui si avvia il paese, che porta del resto anche ad una scissione all'interno dell'organizzazione. Importanti progetti rimangono così incompiuti: l'idea di un adattamento cinematografico di "Uomini e no" dal romanzo di Vittorini, con regia di Visconti, una pellicola su un soggetto di Antonioni, e poi "Il sentiero dei nidi di ragno", dal libro di Calvino. Per questi progetti, in particolare con "Uomini e no", viene studiato un modello di autofinanziamento con sottoscrizione popolare come alternativa al sistema delle case di produzione tradizionali, adottato con successo anni dopo, nel '51, dalla cooperativa Spettatori e produttori cinematografici per il film "Actung banditi", di Lizzani. Uliano Lucas

Alcuni membri della sezione cinematografica dell'Anpi durante le riprese di "Caccia Tragica" nelle valli di Comacchio, 1947

Some members of the film section of the Anpi during the filming of Caccia Tragica in the valleys of Comacchio, 1947

Manifesto originale 1945, Milano, collezione privata

Original poster, 1945, Milan, private collection



Con **Elli PARVO**
Lea PADOVANI
Vittorio DUSE
Massimo SERATO

Regia di **Aldo VERGANO**
Produzione **G. G. AGLIANI**

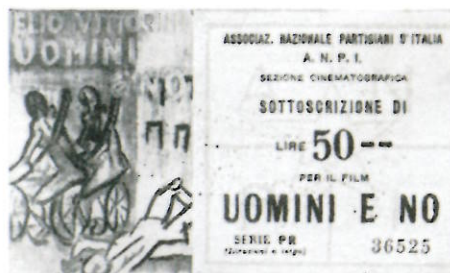
Anpi and Cinema

Immediately after the war, cinemas were thousands, with great cinemas in city centres, church halls and in the periphery. Together with the allied army came Hollywood movies that thrilled audiences with their stories of love, intrigue and adventure starring fascinating and unforgettable stars. But also Neorealism season began. Italian cinema became the tool with which the country observed and told about itself, reflecting on his past choices and its future. "Roma città aperta" by Roberto Rossellini was produced, having great success among the public and high praise from critics, also internationally. It is a kind of movies in which people see themselves, their sufferings and difficulties of life, but also the hopes after the war. Following the popularity of these films, of De Sica, Rossellini, De Santis, and of stars that are "anti-stars" as Anna Magnani, within the Anpi (Partisan National Association) film section was established with the intent to tell and let people know about the partisan experience, producing documentaries and films showing the reasons and dynamics with which "national armed front" was born in Italy, and how the partisan warfare began. The first film to be produced was "Il Sole Sorge Ancora" (The Sun Still Rises), 1946, directed by Aldo De Bontis, and written among others by Guido Aristarco, Giuseppe De Santis and Carlo Lizzani, a story set in a farmhouse near Milan, and whose financial success allowed Anpi to meet the considerable expenses for helping the families of partisans, widows, orphans, former combatants. Then followed "Caccia Tragica" (Tragic Hunt) in 1947. Shot in the countryside of Ravenna by Giuseppe De Santis, with Vivi Gioi, Massimo Girotti and Carla Del Poggio, it received the award for best Italian film at the 8th Venice Film Festival.

The film adventure of Anpi, however, had a short life, breaking in the new political course of the country, leading also to a division within the organization. Important projects remained thus unfinished: the idea of a film adaptation of the novel "Uomini e no" by Elio Vittorini, with the direction of Luchino Visconti, a film about the subject of Michelangelo Antonioni, and then "Il sentiero dei nidi di ragno", from Italo Calvino's book. For these projects, especially for "Uomini e no", an idea of self-financing was presented, based on a popular subscription proposed as an alternative to the traditional

system of production companies and which would be adopted with success a few years later, in 1951, by the cooperative of spectators and filmmakers to produce "Actung banditi", by Carlo Lizzani.

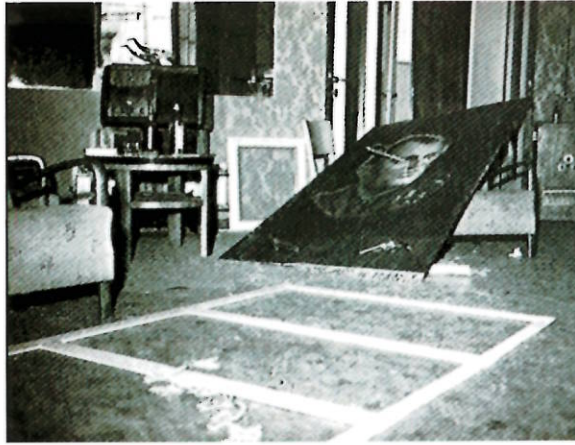
Uliano Lucas



Manifesto/poster Luigi Veronesi, 1945.
(Archivio del Lavoro)

Tagliando per la sottoscrizione a favore del finanziamento necessario alla produzione del film (non realizzato) promossa dall'ANPI.
Coupon for the subscription in favour of the funding necessary for the production of the film (not realised) promoted by ANPI.





La sede della Legione Muti dopo la Liberazione: l'ufficio del Comandante, il deposito di viveri.
The headquarters of the Muti Legion after the Liberation: the office of the Commander, food storage.

In the place where horrific tortures were performed and one of the most vicious fascist militias, the Black Brigade "Ettore Muti", had ragged, that is in the building of Via Rovello No.1, where Mussolini had made his last public speech on 18/12/1944, the partisans, after the Liberation, had found other than weapons, food storages hitherto denied to citizens. It was decided to allocate those rooms to the burgeoning Piccolo Teatro of the City of Milan, the first prose theater in Italy, with the ambition to be for everyone. Places of violence must become places of culture, of education to the free expression of all peoples, accessible to all. The only obstacle to barbarism to happen again is knowledge, culture, that is freedom of thought.



Dove si erano eseguite torture orribili e aveva imperversato una delle più feroci milizie fasciste, la brigata nera "Ettore Muti", in Via Rovello N°.1, dove Mussolini aveva fatto il suo ultimo comizio pubblico, i partigiani, alla Liberazione, avevano trovato oltre alle armi, depositi di viveri, fino ad allora negati ai cittadini. Venne deciso di destinare quei locali a sede del nascente Piccolo Teatro della Città di Milano, primo teatro comunale di prosa d'Italia, con l'ambizione di essere per tutti. I luoghi di violenza diventano luoghi di cultura, di educazione alla libera espressione di tutti i popoli, accessibili a tutti. Unico argine al ripetersi della barbarie può essere la conoscenza, la cultura, che è libertà di pensiero.

Volantino (Archivio Piccolo Teatro della Città di Milano)

Dall'Allegato a "Un'immagine dell'Italia resistenza e ricostruzione le mostre del dopoguerra in Europa", Milano, Skira, 2005

Flyer (Piccolo Teatro Archive of the City of Milan)

From Annex to "An image of Italy resistance and exhibits postwar reconstruction in Europe", Milan, Skira, 2005

PICCOLO TEATRO DELLA CITTÀ DI MILANO
PALAZZO DEL BROLETTO VIA ROVELLO N. 1
STAGIONE D'INAUGURAZIONE
MAGGIO - LUGLIO 1947

Gli spettacoli:
A SOGGETTO
prologo per il Piccolo Teatro
L'ALBERGO DEI POVERI
di Massimo Gokki
IL MAGO DEI PRODIGI
di Felice Calabro da la Barca
(nuova traduzione di Carlo Bo)
LE NOTTE DELL'IRA
(La notte da la collina)
di Armand Salacrus
PRIMA RAPPRESENTAZIONE IN ITALIA
IL SERVITORE DI DUE PADRONI
di Carlo Goldoni

ELenco artistico: (in ordine alfabetico)
Attori: LIA ANGLERI - LILLA BRIGNONE - LINA PAOLI - ELENA ZARESCHI - LIA ZOPPELLI
Attori: ARMANDO ALZEMO - ANTONIO BATTISTELLA - TINO BIANCHI - PIERO CARABUCCI - CARLO D'ANGELO - MARIO FELICIANI - ARNALDO MARTELLI - MARCELLO MORETTI - FRANCO PARENTI - SALVO RANDONE - GIANNI SANTUCCIO
Registi: Vito Pandolfi - Giorgio Strehler - Scenografi: Mario Chiari - Gianni Ratto - Costumisti: Elio Colnaghi - Coreografi: Rutila Lupi - Musica: Francesco Craxi

Regia stabile: GIORGIO STREHLER
Direttore dell'allestimento scenico: GIANNI RATTO Direttore di scena: UGOLO MORGANTI
Capo scenografia: ALDO BARRI Capo didascalia: ARNALDO BILI Suggeritore: ENRICO FREDDA
Realizzazioni scenografiche: Luigi Ruggi - Bruno Montanari - Costumisti: Ditta Buttolli - Ditta Argenteo - Confessione dei costumi: Ditta Fiorio - Ditta Fiorio - Calzoleria: Ditta Puffenberger - Parrucchiere: Ditta Sarnotta - Giocattolista: Ditta Corbelli - Accessori: Ditta Ramacci & C. di Saronno - Pitture Scenari: Fotografia: Claudio Rocco

A tutti i cittadini milanesi presentiamo il "loro" teatro, il "Piccolo Teatro della Città di Milano", il primo teatro comunale di prosa d'Italia.

Perché un piccolo teatro?

Questa è la condizione che abbiamo dovuto accettare in partenza. Ma, anche in questa limitazione, vorremmo trovare un significato felice. Dopo i bandi del teatro dei diciannove e il conformismo della propaganda, crediamo che sia tempo di lavorare inizialmente in profondità per potere quindi guadagnare in estensione: forse il gruppo dei nostri spettatori diventerà un nucleo vivo di più vaste platee - e, se non ci inganniamo, ogni civiltà si attua appunto secondo un processo che accosta ed integra gruppo a gruppo nella sua varietà e molteplicità. Per questo recluteremo i nostri spettatori, per quanto più è possibile, tra i lavoratori e tra i giovani, nelle officine, negli uffici, nelle scuole, offrendo semplici e convenienti forme d'abbonamento per meglio saldare i rapporti tra teatro e spettatori, offrendo comunque spettacoli di alto livello artistico a prezzi quanto più è possibile ridotti. Non dunque teatro sperimentale e nemmeno teatro d'eccezione, chiuso in una cerchia d'iniziali. Ma, invece, teatro d'arte, per tutti.

IL TEATRO IN PLATEA

Noi non crediamo che il teatro sia una abitudine mondana o un astratto omaggio alla cultura. Non vogliamo offrire soltanto un svago né una contemplazione oziosa e passiva: amiamo il riposo, non l'ozio; la festa, non il passatempo. E nemmeno pensiamo al teatro come ad un'antologia di opere memorabili del passato o di novità curiose del presente, se non c'è in esse un interesse vivo e sincero che ci tocchi. Non crediamo che il tempo del teatro declini, soltanto perché il cinema sembra meglio rendere il valore del gesto mimico, soltanto perché la radio sembra meglio rendere il valore della parola parlata, quando il teatro compone i due valori nell'unità dell'atto scenico. Il teatro resta quel che è stato nelle intenzioni profonde dei suoi creatori: il luogo dove una comunità, liberamente riunita, si rivela e se stessa; il luogo dove una comunità ascolta una parola da ascoltare o da respingere. Perché, anche quando gli spettatori non se ne avvedono, questa parola li aiuterà a decidere nella loro vite individuale e nella loro responsabilità sociale. Il centro del teatro sono dunque gli spettatori, coro tacito e attento. Ci spinge l'ambizione di essere d'esempio: domani ogni Comune grande e piccolo, potrebbe imitare il nostro "Piccolo Teatro". Chiediamo la vostra solidarietà in questa nostra fatica.



Prigionieri reduci dalla Russia nella sede dell'Eca. Ad eccezione del soldato al centro, ancora in divisa, indossano gli abiti appena ricevuti dall'ente assistenziale, 1946 c. (Publifoto/Archivio Eca)

Prisoners returning from Russia in ECA headquarters. With the exception of the soldier at the centre, still wearing his uniform, the other ones are wearing clothes just received from the charity, 1946 c. (Publifoto/Eca Archive)

orni successivi all'insurrezione sono documentati anche da un reporter svizzero, Christian Schiefer, in foto che mostrano l'euforia per la ritrovata libertà e la tragica scena dell'esposizione dei corpi di Mussolini, Claretta Petacci e dei gerarchi in piazzale Loreto. In sopra alcuni vigili mostrano una copia dell'"Avanti!" nuovo nelle edicole.

The days after the insurrection were also documented by a Swiss reporter, Christian Schiefer, through photos showing the euphoria for the new-found freedom and the tragic scene of the exposure of the bodies of Mussolini, Claretta Petacci and fascist hierarchs in Piazzale Loreto. Above some policemen show a copy of "Avanti!", back in newsstands.



iano, 1946 c. (Cofis/ Archivio Eca)
ilan, 1946 c. (Cofis/Eca Archive)



Distribuzione dei viveri dell'Unrra, 1947 (Farabola/ Archivio Eca)
Food distribution by Unrra, 1947 (Farabola / Eca Archive)



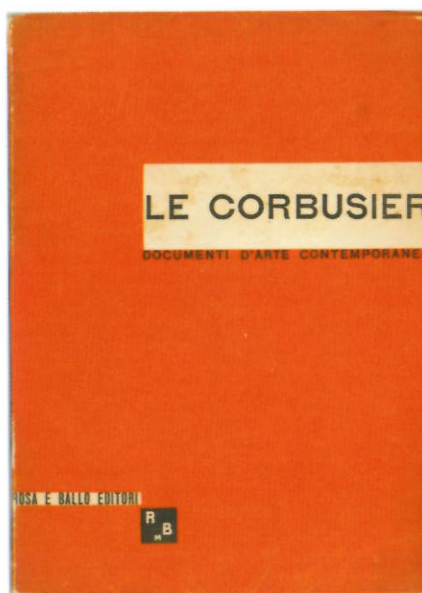
Albe Steiner, manifesto e foto della mostra della Ricostruzione all'ex-Arengario, 1945. Fu allestita con Vico Magistretti subito dopo quella della Liberazione del Luglio 1945 (progettata da Albe Steiner con Gabriele Mucchi) con assi di legno, tubi Innocenti e scritte a mano, ma con una composizione che ricorda la scuola Bauhaus.

Albe Steiner, poster and photo of the exhibition of the reconstruction of the former Arengario, 1945. It was set up with Vico Magistretti immediately after the Liberation of July 1945 (designed by Albe Steiner together with Gabriele Piles) with wooden planks, Innocenti pipes, and handwritings, but with a composition that recalls the Bauhaus school.

Nei primi mesi del '44 un gruppo di architetti legati da amicizia e da comunità di idee nel campo dell'architettura, persuasi che a Liberazione avvenuta il problema urbanistico sarebbe apparso come una esigenza fondamentale della ricostruzione, ha sentito come proprio dovere, nel partecipare in varie forme alla Resistenza, di iniziare gli studi per l'impostazione di un nuovo piano regolatore della città intesa come elemento di una nuova vita italiana ed europea."

"In early 1944 a group of architects bound by friendship and by the same ideas in architecture, were persuaded that after the Liberation the urban problem would have appeared as a fundamental need for the reconstruction, and so they felt as their duty to participate in various forms to the Resistance, to begin studies for setting up a new plan of the city as element of a new Italian and European life."

Piero Bottoni, on "A.R. per Milano e Lombardia"

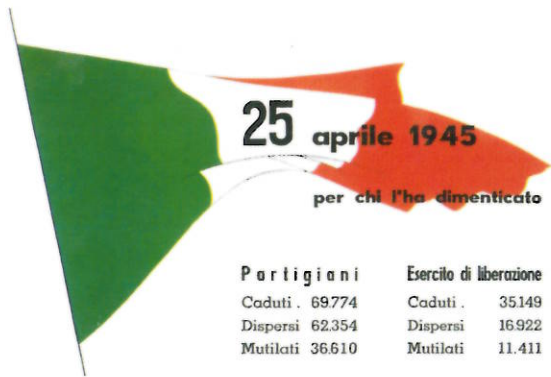


Libro curato da Giancarlo De Carlo, 1945. Con "Rose e Ballo" arrivarono negli anni '40 in Italia le avanguardie artistiche di vari paesi. *Book edited by Giancarlo De Carlo, 1945. With "Rose e Ballo" avant-garde art from various countries arrived to Italy in the 40s*



Albe Steiner studi/studies, 1942





“La casa dell’uomo” in “Domus” n. 205

“...Da ogni parte la casa dell’uomo è incrinata...entrano le voci del vento ed escono pianti di donne e di bimbi...chi fa un viaggio per l’Italia...vede un immenso sfacelo: rovine e rovine...lo stesso è per ogni strada d’Europa...Che valore ha per questa gente la bellezza?...Nessun problema è risolto se non risponde all’utilità, alla morale, all’estetica nello stesso tempo...Una casa non è una casa se non è calda d’inverno, fresca d’estate, serena in ogni stagione per accogliere in armoniosi spazi la famiglia... Questa è la casa dell’uomo [...] Si tratta di formare un gusto, una tecnica e una morale, come termini di una stessa funzione...”

“The man’s house” in “Domus” n. 205

“... The man’s house is cracked on every side... the voices of the wind come in and the crying of women and children go out ... whoever makes a trip to Italy ... sees a huge debacle: ruins and ruins ... it is the same for every road in Europe ... What is the value of beauty for these people? ... No problem is solved if it does not comply with utility, morals, aesthetics at the same time. ...a house is not a home unless it is warm in winter, cool in summer, serene in every season to accommodate the family in harmonious spaces ... This is the home of the man [...] It is about giving form to a taste, a technique and a moral, as terms of the same function ...”

Ernesto Rogers, 1946



“Una casa a ciascuno” in Politecnico n. 4

“...Noi chiediamo ai ricchi di capire le nuove esigenze che sono di poter dare...una casa a ciascuno. Colui che dal balcone di Palazzo Venezia aveva promesso di far tabula rasa della nostra esistenza civile, ci è riuscito. Ma questa “tabula rasa”, noi vogliamo vederla come un’area da costruire... Ci vorranno dei decenni...ma l’importante è di non sprecare la pace. Il problema della casa sta al centro della politica.

Tutti devono occuparsene, come del pane..”

“A house for everyone” in Politecnico n.4

“...We ask rich people to understand the new need to be able to give...a house to everyone. He, who from the balcony of Palazzo Venezia had promised to make a clean sweep of our civil existence, has succeeded. But we want to see this “tabula rasa” as an area where to build...It will take decades now...but the important thing is not to waste peace. The housing problem is at the centre of politics.

Everyone has to deal with it, such as with bread...” Ernesto Rogers 1945

CHE COSA E' IL “QT8,,

Il Quartiere sperimentale Triennale è stato iniziato nel 1947 in occasione della precedente Triennale da cui il suo nome: Quartiere Triennale 8°.

Per la legge dell’1 aprile 1949 la Triennale, in accordo col Comune di Milano, dà ad esso le direttive per lo sviluppo edilizio-urbanistico.

Il “QT8,, sorge su terreni comunali ed è stato inserito nel nuovo Piano Regolatore come il primo quartiere che abbia le caratteristiche complete previste per i nuovi quartieri residenziali e cioè: grandi zone verdi ed una già prefissata destinazione del tipo di edificio che su ogni lotto andrà costruito. I terreni sono comunali e in vendita al pubblico.

Ma il “QT8,, ha poi una caratteristica che lo differenzia nettamente da ogni altro: è un quartiere sperimentale a carattere anche internazionale, nel quale è consentito realizzare, al di fuori dei regolamenti che vincolano le altre zone della città e sotto il controllo di speciali commissioni, tutti quegli esperimenti di urbanistica ed edilizia che si ritiene possano portare a determinati miglioramenti (tecnici, igienici, sociali) nel campo dell’abitazione.

In occasione di ogni Triennale, e fino al suo completamento previsto in una decina di anni, è così possibile al pubblico e dalla critica esaminare i risultati edili urbanistici conseguiti nel triennio precedente.

WHAT IS QT8

The Experimental area QT8 began to be built in occasion of the previous Triennale, from which it takes its name: 8th Triennale Area.

QT8 was built on the council’s land and was inserted in the new urban plan as the first area which had all the features required for new residential areas, namely: wide green spaces and the identification of all the buildings which were going to be construed on every plot. The land was property of the City and was on public sale.

But QT8 had also a feature that differentiated it from all the other areas: it was an experimental area with an international breath, where it was allowed to realise, going over the regulations which applied to other parts of the city, but under the control of special commissions, all those urban and construction experiments that were thought to bring certain enhancements (technical, sanitary, social) in the residential field.



Spaghetti e cioccolato in omaggio ai visitatori alla Fiera campionaria, 1935 (Archivio Storico Fondazione Fiera Milano)/Spaghetti and chocolate offered to visitors to the Tradeshow



Foto pubblicitaria, anni '30, (Elio Luxardo/Archivio Fondazione 3M)
Advertising photo, 30s, (Elio Luxardo/Archive of the 3M Foundation)



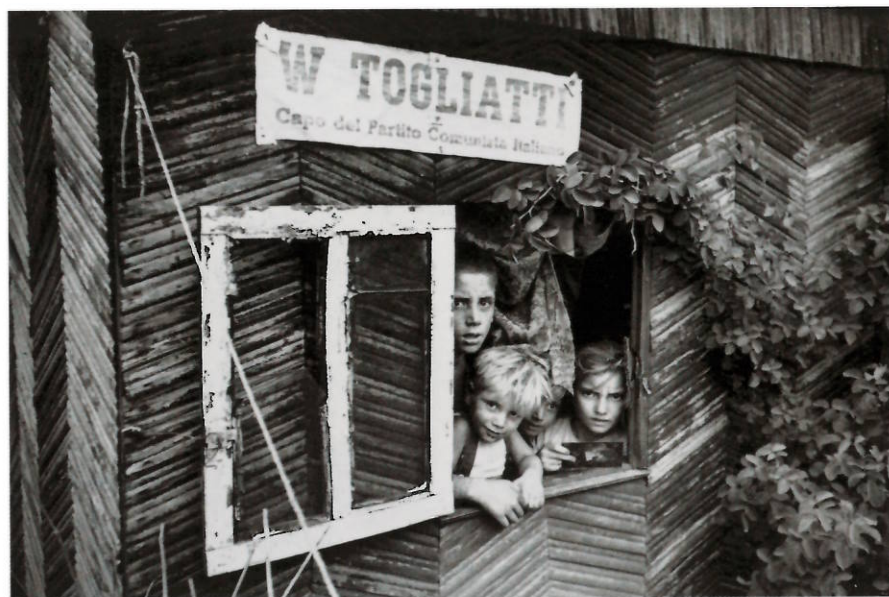
Mercato in via Solferino, anni '40 (Archivio civico di Milano)/Market in via Solferino, 40s



Mensa popolare in viale Montenero, 1946 (Tullio Farabola)
Popular canteen in viale Montenero, 1946 (Tullio Farabola)



la mensa della Pirelli, 1944 (Guido Ungaro) / *Canteen in Pirelli*



Baracche alla Baia del Re, luglio 1945 (Federico Patellani/Museo di fotografia contemporanea Villa Ghirlanda) / *Barracks at Baia del Re, in July 1945*



Pranzo di mezzogiorno per gli operai del Comune, 1946 (Tullio Farabola) / *Noon meal for the workers of the City, 1946 (Tullio Farabola)*

CENTRO DI ASSISTENZA DI MILANO (E.C.A.) Gestione Servizi Ristoranti	
BUONI PER UN PASTO NORMALE	
si consumano presso il Ristorante dell'E.C.A. Viale Maino (Porto Venezia)	
N. PRESIDENTE <i>Luigi Spadolini</i>	
VALSUGLI PER IL GIORNO FORATO	

RISTORANTE E.C.A. BROLETTO	RISTORANTE BROLETTO	RISTORANTE BROLETTO
PIETANZA	MINESTRA	COPERTO
B 22256	B 22256	B 22256

buoni pasto da utilizzare presso
ca di viale Maino e di viale Broletto
chivio Eca)

*Meal vouchers to use at the ECA
restaurant in Via Maino and via Broletto
(Eca Archive)*



ristorante Eca di via Broletto, 1947 c. (Archivio Eca)/Eca Restaurant

Nella mensa dell'Eca di via General Cantore, 1946 c. (Cofis/ Archivio Eca)/Eca canteen



istribuzione di medicinali presso il dispensario di via Case Rotte, 1946 (Publifoto/ Archivio Eca)/ Distribution of medicines at the dispensary in Via Case Rotte

gli anni del dopoguerra gli scheletri dei palazzi bombardati gnano il paesaggio urbano, il mercato nero si svolge sotto occhi di tutti, la coabitazione è una normalità. Migliaia prigionieri ritornano dall'America, dall'Africa e dalla Russia nendo il problema del loro reinserimento nella società, malavita spadroneggia in interi quartieri, favorita dalle tante ni ancora in circolazione e dalla precarietà della vita. città si avvia però faticosamente ad una normalizzazione. uno sforzo immenso la giunta comunale e il sindaco Antonio eppi ricostruiscono il teatro alla Scala, che riapre già nel ggio del 1946 con una prima di Arturo Toscanini, si avviano vasti rammanti di opere pubbliche e di edilizia sociale, le fabbriche rendono a produrre, arrivano gli aiuti del piano Marshall. a gente riscopre la gioia di vivere.

the postwar years, the skeletons of bombed buildings aracterizes the urban landscape, the black market takes place der the eyes of everybody, cohabitation is normality. Thousands risoners return from America, Africa and Russia, raising the ue of their reintegration into society, mob dominates entire ighborhoods, favoured by the many weapons still circulating and e precariousness of life.

However, the city goes towards normalization, even if struggling. ith a tremendous effort, the City Council and Mayor Antonio eppi reconstruct the Teatro alla Scala, which reopens already in y 1946 with a premiere of Arturo Toscanini; extensive programs ublic works and social housing start, factories resume duction, the Marshall Plan aid arrive. And people rediscover the r of living.



Registrazione delle assistite Eca, 1947 (Farabola/ Archivio Eca)/ Registering people assisted by ECA



I settimanale "L'Europeo"
15, 10 novembre 1946.
in the weekly "L'Europeo"
15, 10 November 1946.

Milano, 1946 c.
(Attualfoto/ Archivio Eca)
Milan, 1946 c.
(Attualfoto/ Eca Archive)





cardinale Schuster in visita ad una mensa per bambini (Publifoto)
cardinal Schuster visited a canteen for children (Publifoto)



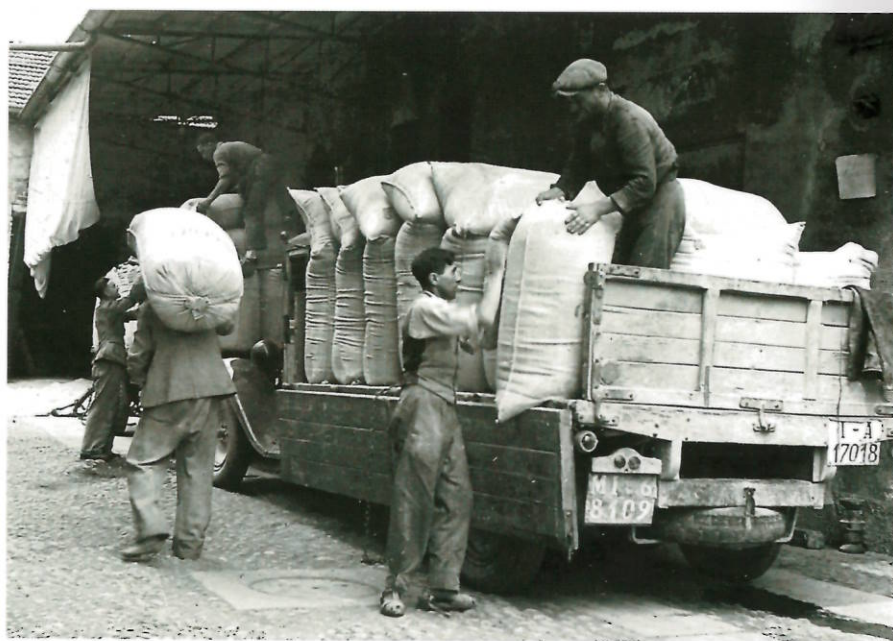
stabilimento Pirelli Bicocca, 1948 (Federico Patellani/ Archivio fotografico Pirelli)
Pirelli Bicocca factory, 1948 (Federico Patellani/ Pirelli photographic archivi)



Nel febbraio del 1946 si stabiliscono nella città gli uffici del Unrra (United nations relief and rehabilitation administration). Hanno il compito di assistere i ragazzi al di sotto dei 15 anni, le gestanti e le neo-mamme, attraverso la distribuzione di viveri e un pasto giornaliero garantito, come mostrano queste due foto scattate in un asilo della città.
In February 1946, UNRRA (United Nations Relief and Rehabilitation Administration) office settle in the city. They have the task of assisting children under the age of 15, pregnant women and new mothers, through the distribution of food and guaranteeing a daily meal, as shown by these two photos taken at a kindergarten in the city.



Preparazione dei pacchi natalizi distribuiti dall'Eca, 1946
(Farabola / Archivio Eca)
Preparation of the Christmas packages distributed by ECA, 1946
(Farabola / Eca Archive)



Nei magazzini dell'Unrra si scaricano i sacchi di farina, 1945
Sacks of flour are unloaded in the Unrra warehouses, 1945



Attesa della distribuzione di tessuti Unrra, aprile 1948 (Farabola / Archivio Eca)

Waiting for the distribution Unrra textiles, April 1948 (Farabola / Eca Archive)

Un progetto di



COMITATO PROVINCIALE DI MILANO