

Daniela Avesani

Pelizzoni Natascia

Laura Morcaldi

CIBO AL TEMPO DELLA GUERRA



Cibo al tempo della guerra

Andrea Marchi I°A "Don Milani"

L'infanzia dei bambini di circa settant'anni fa era molto diversa da quella dei bambini di oggi, un'infanzia caratterizzata da gioie semplici, spesso proprio strettamente legate al cibo, a volte non sufficiente.

La calza della Befana ad esempio (ovviamente un calzettone fatto in casa) veniva riempita con prodotti del territorio come noci, nocciole... ma anche con mandarini e caramelle che per i bambini di allora erano cibi rari e suscitavano enorme gioia.

Le famiglie erano molto numerose, composte da anziani, donne e molti bambini, i padri erano al fronte o non c'erano più.



Medaglia donata alle famiglie prolifiche (9 figli come i nastri) dal regime fascista.
Veduta frontale e retro.

Esisteva un sussidio per i bambini con padre in guerra concesso alle madri perché potessero provvedere alla famiglia in assenza della forza lavoro del marito, ma non doveva essere molto cospicuo.

Fra le persone appartenenti ai ceti sociali più poveri c'è da fare una distinzione tra chi abitava in paese, e quindi non era in grado di produrre cibo, e chi invece abitava in campagna e coltivava la terra, allevava animali da stalla e da corte.

I primi disponevano di tessere per ritirare farina, pane e generi di prima necessità dai negozi. Poteva capitare che però il cibo non bastasse. In questo caso molti bambini

maschi dovevano abbandonare le famiglie, la scuola all'età di sette o otto anni e andare a lavorare come garzoni presso contadini. Avevano il compito di tener puliti stalle, pollai, porcili e nutrire gli animali, in cambio ricevevano vitto, alloggio, un po' di denaro che riscuoteva la madre, da utilizzare per crescere i figli più piccoli. Rientravano a casa solo saltuariamente, crescevano assieme ai figli dei contadini che li ospitavano.

In campagna la vita era molto diversa, si viveva in famiglie molto numerose, magari anche di più di quindici persone, si coltivavano grano, orzo, alberi da frutta, verdure, canapa da filare per produrre lenzuola, ortaggi, si allevavano vacche da latte, maiali, piccioni, galline, conigli, bachi da seta per produrre tessuti. Chi abitava in collina disponeva anche di noci e castagne, che in inverno costituivano un nutrimento di fondamentale importanza. La maggior parte dei contadini aveva un contratto di mezzadria, quindi non era proprietaria del terreno, né della casa in cui viveva e neppure del bestiame, doveva infatti dare la metà di tutto ciò che produceva al proprietario, che poteva essere un convento, oppure una famiglia benestante.

Ai tempi di guerra le famiglie contadine mangiavano solo ciò che producevano, comperavano pochissime cose come sale, zucchero, lievito, caglio per il formaggio, saltuariamente caffè.

Uno dei prodotti principali della campagna era il **grano** che veniva portato al mulino a macinare per produrre farina integrale. Alla famiglia produttrice di grano veniva assegnato solo il quantitativo di farina stimato necessario per tutto l'anno in base al numero di componenti, poiché la metà era destinata al padrone del terreno e una parte andava venduta ai negozi o a chi comunque non era in grado di produrne.

Con la farina si produceva il pane una volta alla settimana, all'inizio era buono e fresco, poi diventava duro, ma si mangiava lo stesso, tanto che i bambini sparecchiando la tavola, raccoglievano le briciole del pane secco rimaste sulla tovaglia e se le dividevano in parti uguali, contenti che il pane secco ne avesse lasciate tante!!!!

Il pane, come ogni altro alimento, era razionato e non si sprecava, neppure le briciole.

Il secondo cereale per importanza era l'**orzo** coltivato per i maiali, ma anche tostato per fare il caffè, raramente si comperava quello in chicchi che conosciamo oggi, che poi veniva macinato in casa con il macinino a manovella.

Durante la Seconda Guerra Mondiale, in tutti i Paesi coinvolti si dovette instaurare il razionamento di cibo per far fronte alla scarsità di prodotti alimentari, una misura volta ad assicurare un minimo di nutrimento per tutta la popolazione.

In Italia, sotto la dittatura Fascista, per gravi motivi di disorganizzazione, il razionamento non funzionava un gran ch ; non veniva garantita alla popolazione una quantit  sufficiente di cibo per il minimo fabbisogno quotidiano. Ognuno possedeva la "*tessera annonaria*", che prevedeva gi  un razionamento molto esiguo, ma quando poi ci si recava al negozio in cui si era registrati, molto spesso (e dopo lunghissime file), capitava di ricevere poco o niente, perch  le scorte erano finite. Il mercato nero e la vendita sottobanco, di conseguenza, dilagavano.

Provincia di VERONA Conservate gelosamente la carta annonaria Com. di S. MARTINO B. A.

ZUCCHERO

Zucchero 1° Buono Luglio 44 VII	Zucchero 2° Buono Luglio 44 VII
Zucchero 3° Buono Agosto 44 VII	Zucchero 4° Buono Agosto 44 VII
Zucchero 5° Buono Settembre 44 VII	Zucchero 6° Buono Settembre 44 VII
Zucchero 7° Buono Ottobre 44 VII	Zucchero 8° Buono Ottobre 44 VII

NORMALI CONSUMATORI

CARTA ANNONARIA INDIVIDUALE

valida per i mesi da LUGLIO a OTTOBRE 1944

D. A. n.° N003244

(Cognome e nome)

(Indirizzo)

(Domicilio dell'interessato)

SAPONE DA LUCATO

Sapone da lucato 1° Buono Luglio 44 VII	Sapone da lucato 2° Buono Luglio 44 VII
Sapone da lucato 3° Buono Luglio 44 VII	Sapone da lucato 4° Buono Luglio 44 VII
Sapone da lucato 5° Buono Luglio 44 VII	Sapone da lucato 6° Buono Luglio 44 VII
Sapone da lucato 7° Buono Luglio 44 VII	Sapone da lucato 8° Buono Luglio 44 VII

GRASSI

OTTOBRE 1944		SETTEMBRE 1944		AGOSTO 1944		LUGLIO 1944	
Grassi di maiale 1° Buono Ottobre 44 VII	Burro 1° Buono Ottobre 44 VII	Grassi di maiale 2° Buono Settembre 44 VII	Burro 2° Buono Settembre 44 VII	Grassi di maiale 3° Buono Agosto 44 VII	Burro 3° Buono Agosto 44 VII	Grassi di maiale 4° Buono Luglio 44 VII	Burro 4° Buono Luglio 44 VII
Grassi di maiale 5° Buono Ottobre 44 VII	Burro 5° Buono Ottobre 44 VII	Grassi di maiale 6° Buono Settembre 44 VII	Burro 6° Buono Settembre 44 VII	Grassi di maiale 7° Buono Agosto 44 VII	Burro 7° Buono Agosto 44 VII	Grassi di maiale 8° Buono Luglio 44 VII	Burro 8° Buono Luglio 44 VII
Grassi di maiale 9° Buono Ottobre 44 VII	Burro 9° Buono Ottobre 44 VII	Grassi di maiale 10° Buono Settembre 44 VII	Burro 10° Buono Settembre 44 VII	Grassi di maiale 11° Buono Agosto 44 VII	Burro 11° Buono Agosto 44 VII	Grassi di maiale 12° Buono Luglio 44 VII	Burro 12° Buono Luglio 44 VII
Grassi di maiale 13° Buono Ottobre 44 VII	Burro 13° Buono Ottobre 44 VII	Grassi di maiale 14° Buono Settembre 44 VII	Burro 14° Buono Settembre 44 VII	Grassi di maiale 15° Buono Agosto 44 VII	Burro 15° Buono Agosto 44 VII	Grassi di maiale 16° Buono Luglio 44 VII	Burro 16° Buono Luglio 44 VII
Grassi di maiale 17° Buono Ottobre 44 VII	Burro 17° Buono Ottobre 44 VII	Grassi di maiale 18° Buono Settembre 44 VII	Burro 18° Buono Settembre 44 VII	Grassi di maiale 19° Buono Agosto 44 VII	Burro 19° Buono Agosto 44 VII	Grassi di maiale 20° Buono Luglio 44 VII	Burro 20° Buono Luglio 44 VII

Condizioni di presentazione:

Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII	Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII	Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII	Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII	Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII	Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII	Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII	Condizione di presentazione BURRO Luglio 44 VII
--	--	--	--	--	--	--	--

In Italia quindi la gente in generale soffriva la fame. Il pane, razionato, se si riusciva a ricevere, non veniva preparato con il grano ma con altri resti di cibi seccati e resi in farina come per esempio le bucce di fave. L'olio non si trovava a meno di pagarlo oro colato, e chi stava meglio erano magari i contadini che potevano sfamarsi almeno dal pezzetto di terra che avevano.

Molto simile era la situazione nella Germania Nazista e in altri Paesi occupati.

Il nonno di mio babbo raccontava spesso fatti, storie e tante altre cose, riferiti alla Seconda Guerra Mondiale e vissuti nel nostro Appennino (Marradi, Lutirano, Tredozio) dove il fronte di guerra è stato particolarmente cruento.

La fame era grande. Ripeteva sempre...; le famiglie erano numerose e gli uomini avevano come impegno prioritario quello di procurare viveri mentre le donne dovevano lavorare di fantasia e capacità per utilizzare e rendere gustoso tutto quello disponibile.

Il pane veniva fatto una volta alla settimana, generalmente il sabato, utilizzando farina di segale ed a volte farina di grano macinate in mulini ad acqua a fondo valle. Le pagnotte ben impastate venivano preparate all'alba ed infornate nel primo pomeriggio in grandi forni riscaldati a legna. Che profumo quando nel tardo pomeriggio si apriva il forno...che gioia per i bambini quando a sorpresa usciva la "schacciata" condita con rosmarino e lardo oppure con chicchi di uva.

La colazione con pane tuffato in tazze di latte (quando era reperibile...) o acqua calda resa gradevole con aggiunta di un cucchiaino di "miscela Leone" (orzo tostato e macinato) ... alla domenica appariva, solo per i bambini, un barattolo di marmellata.

A mezzogiorno ...polenta gialla in varie ricette, minestra con fagioli, "pan cotto" ovvero pane secco macerato in acqua condita con olio - stufato di patate e/o cipolla con ritagli di carne di gallina o maiale, friggione di verdure di stagione.

A cena... gli avanzi del giorno, castagne arrosto (i bruciati) o bollite, occasionalmente frutta di stagione. Si beveva acqua di fonte e 3 derivati dall' uva (vino, mezzo vino e acquarello)

Mio nonno materno viveva nel faentino e racconta che...lo zucchero era grezzo e giallognolo...un singolare caffè era fatto con ghiande tostate e macinate...una piacevole rarità erano i fagioli conditi con la saba...tutti i bambini gioirono quando arrivarono i soldati indiani e regalavano cioccolato di buona qualità.

Alla sera, quando si ritrovavano nelle case, o nei rifugi durante i bombardamenti, era probabile mangiare polenta di marroni o castagnaccio...ovvero: i marroni si mettevano ad essiccare distesi in piccoli stanzini sopra ai forni a legna poi, sgusciati ne uscivano le castagne. Portate al mulino diventavano farina e con questa si faceva appunto la polenta, piacevolmente dolciastra ed il castagnaccio...specie di piadine/ciambelle guarnite con pinoli, gioia dei bambini! ...

Ancora un nonno, da me intervistato, racconta che nella prima collina di Faenza in un rifugio (una grotta interrata mimetizzata da un grande pagliaio) erano ammassate una

quarantina di persone e per giorni mangiavano ritagli di pasta in brodo con fagioli (oggi maltagliati), focacce abbrustolite con fagioli, pere volpine bollite in piccoli paioli.

La fame era grande...mi è stato raccontato che si cibavano anche di volpi o ricci che venivano tenuti per diversi giorni sotto la neve (oggi si direbbe frollati.) poi cucinati sapientemente elaborati con cipolla, aglio e lardo per mimetizzare il gusto troppo selvatico.

Tessera annonaria: Mi hanno raccontato che durante la guerra, negli anni 1941/1942, ogni famiglia aveva una "tessera "(appunto...tessera annonaria) che tutti chiamavano la "tessera della fame"

Comune di SAN GIOVANNI BIANCO
Provincia di BERGAMO
CARTA ANNONARIA INDIVIDUALE
per generi di minestra, zucchero, grano e sapone

Rilasciata a *[Signature]*
abitante in *[Address]*
Firma *[Signature]*

GRASSI - GENNAIO 1942-XX
GRASSI - FEBBRAIO 1942-XX
GRASSI - MARZO 1942-XX

Essendo allora i generi alimentari razionati le massaie dovevano essere brave e fare economia.

Presentando la tessera, per esempio dal fornaio, ogni persona aveva diritto a 150 gr. di pane, 1 kg.di farina, poi olio, sale...petrolio per le lampade e se in famiglia c' erano bimbi, anche latte, latte in polvere, zucchero. Davanti ai negozietti Forno e Alimentari erano file...



NONNO ACHILLE E NONNA PAOLA

(Achille aveva 4-5 anni mentre Paola ne aveva 2-3, però ricordano i racconti dei loro genitori)

Il cibo era razionato e per avere diritto ad acquistare pane, carne o generi di prima necessità dovevi avere la tessera annonaria, diversamente si poteva trovare qualcosa a carissimo prezzo al mercato nero dove si comprava magari una mela oppure due uova.

Il sale veniva venduto in pezzetti di carta che ti dovevi portare da casa.

Le patate e le uova, venivano spesso cotte sotto la cenere del camino;

Con la farina e l'acqua, si preparava una piadina da cuocere sulla graticola;

Con le verdure dell'orto, si cuoceva dentro ad un paiolo attaccato ad un ferro del camino, il minestrone.

Nelle famiglie numerose si preparava la polenta, si cucinava una aringa che veniva attaccata al centro del tavolo, uno alla volta si alzavano e premevano due fette di polenta sull'aringa in modo da dare sapore alla polenta. Alla fine mangiavano un pezzettino di aringa ciascuno.

In montagna dove le castagne si trovavano gratis nel bosco, si faceva sia il pane sia la polenta con la farina di castagne.

Per fare il the o il caffè si usava la cicoria.

BISNONNA LINDA

(Ai tempi della guerra aveva 8-10 anni ed una famiglia molto numerosa, erano 11 fratelli)

Nei negozi il cibo era razionato perciò anche in famiglia c'erano poche cose ed in scarsa quantità, quello che non si riusciva a comprare veniva scambiato tra le famiglie.

Vivendo in una famiglia di contadini, la nonna ha sofferto un po' meno la fame rispetto a chi viveva in città perché poteva contare sui prodotti dell'orto, sui fagioli, il mais ed anche su qualche pollo.

Quello che la nonna ricorda con più intensità è il fatto che spesso ci si riuniva tutti insieme con le altre famiglie della zona e che tutte le cose venivano divise con gli altri, in quel periodo era importante sopravvivere e non esisteva la parola "mio" o "tuo".

Seconda Guerra Mondiale: quanta fame!

Chi viveva in campagna, era un po' più fortunato perché aveva di che vivere. Mentre in città esisteva la borsa nera dove quei pochi cibi che c'erano venivano acquistati a caro prezzo perché con la tessera annonaria si riceveva poco e niente. Al giorno d'oggi si mangia bene ed in abbondanza, fino al punto di riuscire a buttare la roba da mangiare: nelle nostre mense si prendono addirittura, con un'apposita raccolta differenziata, gli avanzi di cibo per poterli riciclare e riutilizzare.

In collegio, si mangiava la minestrina dopo aver tolto gli insetti che galleggiavano; e per poter mangiare un pezzo di pane si accettava di bere l'olio di fegato di merluzzo. Oggi si selezionano le cose che piacciono di più tra le tante che ci vengono proposte. Se noi fossimo vissuti al tempo della guerra sapremmo che cosa vuol dire soffrire la fame e forse apprezzeremmo di più il benessere che ci circonda! ...

Ecco il racconto di un nonno:

"... Io facevo merenda, se vuoi chiamarla così, perché ero in collegio e allora ci davano l'olio di fegato di merluzzo, che fa molto bene ai bambini, contiene vitamine, ha delle proprietà nutrienti che servono per le ossa e la crescita, a quei tempi non c'era tanto da mangiare! Noi bambini, l'olio, lo prendevamo volentieri, anche se era cattivo perché subito dopo ci davano un pezzettino di pane; lo bevevi per poter mangiare il pane. La nostra colazione era quella lì. Allora non vedevate delle persone rotondette, erano tutte magre, avevano tutte una bella linea, perché non c'era cibo, era tutto tesserato, il pane era con la tessera. Si prendeva un pezzetto di pane nero, una pagnotta a testa, (mi pare che era così), e si doveva mangiare nella giornata, perché il giorno dopo non si poteva più mangiare perché era durissimo. Per poter prendere le cose, davano le tessere, le tessere annonarie si chiamavano."

Pane bianco, pane nero

"In queste tessere, c'era il nome; era per un tanto a persona, una pagnottina, e bisognava farcela con quello. Ogni tanto, mio papà e mia mamma andavano in bicicletta a Volpiano, San Benigno (Torino), dai contadini a comprare una pagnottina bianca, perché noi mangiavamo pane nero, nero veramente, e non nero per dire, era fatto di porcherie che non vi dico, non so di che cosa.

I contadini, invece, lo facevano loro il pane; facevano tutti il pane in casa. I contadini avevano il pane bianco e noi il nero. Avevano la loro farina e poi portavano il pane a cuocere al forno e lo tenevano in una cesta della sala, nel posto più fresco della casa. Tenevano queste pagnotte nella sala fino a quando non finiva e poi facevano di nuovo un'altra infornata. Invece noi che eravamo in città, neanche quello potevamo avere.

La borsa nera

E allora andavano appunto i genitori in bicicletta tanto non c'erano mezzi e prendevano anche dei legumi, quello che trovavano da questi contadini e loro lo comperavano pur di avere qualcosa per andare avanti. E da lì è cominciata la famosa borsa nera. La borsa nera è cominciata con la vendita del pane, e poi di tutti gli altri prodotti della terra.

Ecco, c'erano questi accaparratori che arrivavano in campagna e prendevano tutto quanto potevano raccogliere pagandolo e lo riportavano in città. In città, con la tessera, non c'era nessuna possibilità di avere alcune cose, perché era tutto proibito. Questi signori invece, arrivavano in città e quello che costava 10 lo rivendevano a 1000 o 2000. Le persone disperate, erano pronte a pagare qualsiasi prezzo pur di poter mangiare qualche cosa. Quegli uomini, hanno fatto i soldi, son diventati ricchi; invece noi quel po' di soldi che avevamo, per poter tirare avanti, riuscivamo a malapena a comprarci qualcosa per aggiungere quel poco che avevamo già da mangiare per la tessera.

Tutte le volte che andavamo a comperare, tagliavano un pezzetto di tessera, un tagliandino. Come i bollini, quelli che danno adesso al supermercato. La tessera ce la dava il Comune, staccavano il bollino ad ogni prodotto che tu acquistavi. Il negoziante tagliava il pezzetto, e non avevi più diritto a comprare dell'altro, ecco, per quel giorno, per il pane un bollino, per il latte l'altro bollino, ecc. Si facevano le code per aspettare eh, non è che uno andasse lì a prendere il latte e glielo davano subito, si facevano delle code di ore prima che arrivasse il bidone del latte, e poi ce ne davano un quartino a testa, mica tanto di più. Sì, perché il latte non veniva distribuito come adesso con lattine sterilizzate. Nel mestolino con cui si versava il latte, poi si metteva un po' d'acqua per risciacquarlo e per aggiungerne, eh sì, non si sprecava niente, eh; tutto era necessario, perfino la carta e il cartone.

Era mensile la tessera. E se finivi la tessera stavi senza. Non mangiavi più. Non avevi diritto ad acquistare altro. Ecco perché si andava fuori a rifornirci di altre cose, eh già! Perché le cose date con la tessera erano talmente poche che non potevano assolutamente soddisfare le nostre esigenze.

Si mangiava quello che si poteva trovare. La carne, la si mangiava una volta la settimana, ed ero già uno fortunato, se c'era la possibilità di farlo appunto, non si sprecava nulla e quando si andava dal macellaio si lesinava l'osso, l'osso della carne per avere la possibilità di fare il brodo."

Il caffè, o qualcosa di simile.

"Non essendoci molto pane, chi aveva la fortuna di avere la farina, faceva la polenta, la polenta, o qualcos'altro perché il pane, una pagnottina a testa, la si mangiava nella giornata, perché il giorno dopo era immangiabile, diventava duro come una pietra. Quindi chi aveva la fortuna mangiava la polenta e la polenta a volte la si mangiava anche con il caffelatte; parlando di caffè, ho sbagliato...! Era un surrogato di caffè, un insieme di semi che ti facevano pensare al caffè...

Un giorno, mia mamma arrivò addirittura a farlo con le bucce delle arance: prendeva il mandarino o l'arancio, lo sbucciava, poi metteva sulla stufa le bucce e le faceva

abbrustolite, venivano nere, poi le si macinava nel macinacaffè a mano; veniva fuori come una polverina nera e con quello mia mamma faceva il caffè!

Normalmente c'era un attrezzo che serviva per la tostatura dell'orzo (e dei semi), si mettevano dentro i semi in questo recipiente sul fuoco, si girava e quelli venivano tostati, si faceva poi il caffè anche con quello. Sì, diciamo che era il surrogato di tutto. A proposito di cosa mangiavamo, io mi ricordo che mia mamma a quei tempi, era rimasta vedova e lavorava in fabbrica, per poter mangiare un pezzo di carne, si faceva dare dai suoi parenti, che abitavano in campagna, una gallina piccola o un pulcino, lo teneva in casa legato ad una sedia con un pezzo di corda alla zampa, lo ingrassava, gli dava gli avanzi. Alla fine quando arrivava Natale o Pasqua, la mamma ammazzava la gallina e si mangiava la carne, si mangiava tutto. Le budella le lavava bene e le faceva cuocere, si mangiavano anche quelle."

"Quella volta che ho mangiato il sapone"

"Io voglio raccontare un episodio riguardo al dolce, a casa mia fame ce n'è stata tanta, tanta, tanta, perché mio padre era in guerra.

Quelli che hanno avuto il padre a casa se la son cavata diciamo meglio, mio padre invece era in guerra e a casa mia eravamo parecchi e non c'era niente.

Un giorno, tanto per dire qualcosa sulla voglia di un dolce, ho preso mio fratello che aveva parecchi anni meno di me (l'avevo sulle spalle) e mia sorella che aveva 15 mesi meno di me la portavo per mano. Sono andato dove c'era il macello, dove si macellavano una volta gli animali. Proprio in quel posto, si erano accampati gli Americani. Mi avvicinai. Un americano (gli americani non erano cattivi) mi ha visto arrivare. Io ero nel prato e mi disse: "vieni, vieni che ti do qualcosa", però io avevo paura perché ero stato spaventato dai Tedeschi che mi avevano già sparato (io ho una pallottola nella mano da quando avevo sei anni); non potevo avvicinarmi. Allora quel signore, che era vicino alla finestra, ho notato che s'era lavato la faccia, aveva l'asciugamano sulle spalle (lo ricordo benissimo) e un pezzetto di saponetta sulla mano. Diceva: "vieni che te lo do".

Vedendo che non mi avvicinavo, ha preso la saponetta e me l'ha lanciata. Io l'ho presa, perché avevo tanta fame: ho portato la saponetta direttamente in bocca e quando ho sentito che era una sapone, me la son messa in tasca perché ho detto: -anche questa è buona! - Quel signore americano, (son cose che non si possono dimenticare), ha visto la scena e avrà pensato: -quello lì ha una fame proprio da morire! - ha preso una pagnotta di pane intero, quel pane di Spagna (diciamo dolce) e mi ha urlato: "avvicinati, vieni qua che te la do". Però io non mi sono mai avvicinato perché ero molto spaventato.

Allora ha preso la pagnotta e me l'ha lanciata dalla finestra. Io quando ho visto quella pagnotta, l'ho raccolta e sono ritornato a casa. Non è che l'ho assaggiata. Quello è il dolce che abbiamo mangiato in quel periodo lì, (che poi a casa mia non c'era né pane né niente)."

Lo zucchero

"Mia madre quando riusciva ad avere un chilo di grano o un chilo di granoturco, non è che poteva portarlo al mulino perché aveva paura che se ne rubassero un po', allora, lo cucinava, metteva un po' di zucchero, perché lo zucchero non mancava.

Lo zucchero da noi non mancava. Ti davano lo zucchero quasi nero o rosso, rossastro. Io mi ricordo in tempo di guerra, che avevo dei pezzi di zucchero grandi così, in mano, duro, come una pietra, e lo mangiavi. Mia madre prendeva una "pietra" di quello zucchero e lo schiacciava, lo faceva a farina e ne metteva un po' sul grano o sul granoturco e si mangiava così. Ecco il dolce che avevamo noi!"

La prima bibita

"Sai quando ho bevuto la prima bibita in vita mia? L'ho bevuta quando gli americani sono venuti a liberarci.

Avevo 13 anni, e le buttavano dai carri armati, buttavano le bibite, che erano fatte con il succo di pompelmo. Ricordo che erano quasi verdi, dentro in scatola. Altre volte, buttavano la cioccolata e lo zucchero. La prima volta che ho mangiato la cioccolata è stata quando sono arrivati i liberatori."

Un piatto per tutti

"A casa mia eravamo in dieci sempre a tavola, c'era un secchio d'acqua di metallo sul tavolo, un tavolo piccolo, più o meno come un banco di scuola, e allora dovevamo metterci un po' distanti, perché non c'era posto per tutti. Un piatto di pasta al centro, che aveva cucinato mia madre: quello più furbo riusciva a prenderne qualche forchettata in più, quello che era più fesso rimaneva a digiuno."

"Invece a casa mia, prima la mamma serviva il marito, le persone più grandi, tutte le persone più grandi prima, poi in base all'età dei figli faceva il piatto: più grande o più piccolo.

Io mi ricordo, avevo già un'età in cui avevo una fame incredibile, allora cercavo di sedermi sempre vicino al tagliere dove mia mamma affettava la polenta. Io mi mettevo lì perché, allora la polenta si tagliava non con il coltello ma si tagliava con il filo, rimaneva sempre un po' di crosta, sul tagliere, e allora appena aveva tagliato la fetta di polenta mi prendevo quel pezzo che rimaneva e me lo mettevo sul piatto per mangiare qualcosa in più.

Perché anche la polenta veniva divisa, due fette magari al più grande e mezza fetta al più piccolo. Cioè praticamente si scendeva in ordine partendo dal più grande al più piccolo, perché i più grandi dovevano lavorare, dato che dovevano lavorare gli si dava qualche pezzo in più, anche se il più piccolo poi doveva fare tutto quello che non riuscivano a fare loro, perché io mi ricordo che avevo un'età sugli otto, nove anni, oltre ad aver lavorato tutto il giorno assieme a loro, in montagna, andavo a casa, mi portavo il

mio pezzo di legno, poi arrivavo a casa e trovavo magari le latte di latte da portare al caseificio. Noi per fortuna avevamo le mucche e allora il latte non ci è mai mancato, avevamo l'orto e allora si piantavano le patate. Un anno abbiamo fatto tutto l'inverno a mangiar patate e lo chiamavamo il "patatone": le patate si condivano col lardo del maiale sciolto. Allora mi prendevo queste due latte di latte e me le portavo al caseificio. Pesavano circa dieci chili per parte e avevo due chilometri da fare.

In città, invece, qualche volta non si mangiava proprio. Più di una volta al giorno non si mangiava. Colazione niente, o mangiavi a pranzo o a cena, perché ce n'era poco e se c'era un uovo, per modo di dire, ce n'era uno ed eravamo in sei!

La minestra c'era. Beh, una minestra fatta con un po' di questo e un po' di quello, quello che avevano anche, lunga, lunga. La carne c'era una volta la settimana sì e no. Tante volte, si mangiavano solo ed esclusivamente delle verdure. Verdure sì, se c'erano. Si usavano tutte le verdure commestibili che si potevano trovare, anche quelle nei prati; sia selvatiche che coltivate, ogni cosa era buona, si faceva andar bene tutto!"

Toglievo gli animaletti dalla minestra...

"Io ero in collegio, quando ci portavano la minestra in tavola, prima di mangiarla dovevo togliere gli animaletti che galleggiavano sul piatto e poi mangiavo. Sembra impossibile, a raccontarlo non ci crede nessuno.

... Però dica la verità, se si fosse mangiato al buio, avremmo mangiato anche la carne!"

Pescavo con la forchetta

"Non abbiamo mai visto il pesce, non arrivava il pesce qua in Piemonte, noi siamo lontani dal mare, non si poteva comprare.

Il pesce io l'ho mangiato, perché lo andavo a pescare con una forchetta nel fiume. L'unico modo era quello.

Allora quel pesce, lo si mangiava con la polenta, ma non ce n'era molto, tutta roba piccola..."

Finalmente a tavola

"Ognuno aveva il suo posto a tavola. C'era una gerarchia: il papà capotavola e il pezzo più buono prima a lui, mia madre l'ultima, poverina, sempre. Noi figli ai lati.

Prima si serviva papà, poi i figli più grandi, ma sempre prima il papà, e la mamma sempre l'ultima, se ce n'era."

Al posto del frigorifero

"Non c'erano i frigoriferi, chi aveva la possibilità aveva una ghiacciaia, dove si metteva un pezzo di ghiaccio; ma questo avveniva solo nelle città. Nei paesi non esisteva il ghiaccio, allora si metteva il cibo a conservare, quel poco che c'era, nelle finestre poste a nord, dove il sole batteva poco, solo così si manteneva abbastanza (non dico tanto); questo era il nostro frigo. Il burro, per esempio, lo si metteva nell'acqua. Chi aveva il

pozzo lo metteva in fondo; solo così si conservava, non veniva duro, però non si sciupava. Lo si metteva in un recipiente galleggiante nell'acqua fredda del pozzo.

Le posate c'erano, anche se il metallo lasciava un po' a desiderare, era un metallo che se veniva lasciato un po' umido a mezzogiorno, diveniva nero; alla sera le trovavi rosse, già arrugginite. Non c'era l'acciaio inossidabile, c'era la pacca, era un metallo che si arrugginiva se non lo asciugavi più che bene, infatti, bisognava stare attenti perché portavano malattie."

La carne e il pane: il cibo più ambito!

"La carne e il pane, erano i cibi che desideravamo di più!

Ho sofferto talmente tanto la mancanza del pane che oggi come oggi metto ancora tanto pane in tavola perché mi sembra di rivivere.

Sì, sì, non posso vedere il tavolo senza pane, magari sto senza frutta, ma devo vedere il pane in tavola.

Io, lascio il cioccolato oppure un bignè, per una bella pagnottina di pane ...

SECONDA GUERRA MONDIALE 25 aprile 1945



1945 - ANCORA RAZIONAMENTI

(Le tessere per alcuni generi durarono fino al 1949)

GENERE DI RAZIONAMENTO		QUANTITÀ		RICEVUTA		CARTA ANNONARIA INDIVIDUALE	
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-25	2-25	1-26	2-26	1-27	2-27
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-28	2-28	1-29	2-29	1-30	2-30
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-31	2-31	1-32	2-32	1-33	2-33
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-34	2-34	1-35	2-35	1-36	2-36
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-37	2-37	1-38	2-38	1-39	2-39
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-40	2-40	1-41	2-41	1-42	2-42
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-43	2-43	1-44	2-44	1-45	2-45
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-46	2-46	1-47	2-47	1-48	2-48
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-49	2-49	1-50	2-50	1-51	2-51
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-52	2-52	1-53	2-53	1-54	2-54
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-55	2-55	1-56	2-56	1-57	2-57
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-58	2-58	1-59	2-59	1-60	2-60
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-61	2-61	1-62	2-62	1-63	2-63
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-64	2-64	1-65	2-65	1-66	2-66
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-67	2-67	1-68	2-68	1-69	2-69
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-70	2-70	1-71	2-71	1-72	2-72
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-73	2-73	1-74	2-74	1-75	2-75
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-76	2-76	1-77	2-77	1-78	2-78
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-79	2-79	1-80	2-80	1-81	2-81
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-82	2-82	1-83	2-83	1-84	2-84
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-85	2-85	1-86	2-86	1-87	2-87
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-88	2-88	1-89	2-89	1-90	2-90
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-91	2-91	1-92	2-92	1-93	2-93
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-94	2-94	1-95	2-95	1-96	2-96
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-97	2-97	1-98	2-98	1-99	2-99
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-100	2-100	1-101	2-101	1-102	2-102
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-103	2-103	1-104	2-104	1-105	2-105
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-106	2-106	1-107	2-107	1-108	2-108
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-109	2-109	1-110	2-110	1-111	2-111
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-112	2-112	1-113	2-113	1-114	2-114
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-115	2-115	1-116	2-116	1-117	2-117
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-118	2-118	1-119	2-119	1-120	2-120
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-121	2-121	1-122	2-122	1-123	2-123
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-124	2-124	1-125	2-125	1-126	2-126
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-127	2-127	1-128	2-128	1-129	2-129
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-130	2-130	1-131	2-131	1-132	2-132
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-133	2-133	1-134	2-134	1-135	2-135
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-136	2-136	1-137	2-137	1-138	2-138
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-139	2-139	1-140	2-140	1-141	2-141
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-142	2-142	1-143	2-143	1-144	2-144
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-145	2-145	1-146	2-146	1-147	2-147
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-148	2-148	1-149	2-149	1-150	2-150
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-151	2-151	1-152	2-152	1-153	2-153
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-154	2-154	1-155	2-155	1-156	2-156
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-157	2-157	1-158	2-158	1-159	2-159
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-160	2-160	1-161	2-161	1-162	2-162
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-163	2-163	1-164	2-164	1-165	2-165
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-166	2-166	1-167	2-167	1-168	2-168
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-169	2-169	1-170	2-170	1-171	2-171
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-172	2-172	1-173	2-173	1-174	2-174
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-175	2-175	1-176	2-176	1-177	2-177
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-178	2-178	1-179	2-179	1-180	2-180
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-181	2-181	1-182	2-182	1-183	2-183
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-184	2-184	1-185	2-185	1-186	2-186
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-187	2-187	1-188	2-188	1-189	2-189
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-190	2-190	1-191	2-191	1-192	2-192
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-193	2-193	1-194	2-194	1-195	2-195
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-196	2-196	1-197	2-197	1-198	2-198
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-199	2-199	1-200	2-200	1-201	2-201
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-202	2-202	1-203	2-203	1-204	2-204
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-205	2-205	1-206	2-206	1-207	2-207
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-208	2-208	1-209	2-209	1-210	2-210
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-211	2-211	1-212	2-212	1-213	2-213
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-214	2-214	1-215	2-215	1-216	2-216
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-217	2-217	1-218	2-218	1-219	2-219
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-220	2-220	1-221	2-221	1-222	2-222
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-223	2-223	1-224	2-224	1-225	2-225
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-226	2-226	1-227	2-227	1-228	2-228
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-229	2-229	1-230	2-230	1-231	2-231
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-232	2-232	1-233	2-233	1-234	2-234
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-235	2-235	1-236	2-236	1-237	2-237
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-238	2-238	1-239	2-239	1-240	2-240
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-241	2-241	1-242	2-242	1-243	2-243
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-244	2-244	1-245	2-245	1-246	2-246
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-247	2-247	1-248	2-248	1-249	2-249
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-250	2-250	1-251	2-251	1-252	2-252
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-253	2-253	1-254	2-254	1-255	2-255
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-256	2-256	1-257	2-257	1-258	2-258
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-259	2-259	1-260	2-260	1-261	2-261
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-262	2-262	1-263	2-263	1-264	2-264
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-265	2-265	1-266	2-266	1-267	2-267
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-268	2-268	1-269	2-269	1-270	2-270
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-271	2-271	1-272	2-272	1-273	2-273
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-274	2-274	1-275	2-275	1-276	2-276
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-277	2-277	1-278	2-278	1-279	2-279
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-280	2-280	1-281	2-281	1-282	2-282
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-283	2-283	1-284	2-284	1-285	2-285
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-286	2-286	1-287	2-287	1-288	2-288
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-289	2-289	1-290	2-290	1-291	2-291
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-292	2-292	1-293	2-293	1-294	2-294
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-295	2-295	1-296	2-296	1-297	2-297
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-298	2-298	1-299	2-299	1-300	2-300
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-301	2-301	1-302	2-302	1-303	2-303
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-304	2-304	1-305	2-305	1-306	2-306
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-307	2-307	1-308	2-308	1-309	2-309
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-310	2-310	1-311	2-311	1-312	2-312
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-313	2-313	1-314	2-314	1-315	2-315
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-316	2-316	1-317	2-317	1-318	2-318
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-319	2-319	1-320	2-320	1-321	2-321
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-322	2-322	1-323	2-323	1-324	2-324
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-325	2-325	1-326	2-326	1-327	2-327
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-328	2-328	1-329	2-329	1-330	2-330
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-331	2-331	1-332	2-332	1-333	2-333
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-334	2-334	1-335	2-335	1-336	2-336
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-337	2-337	1-338	2-338	1-339	2-339
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-340	2-340	1-341	2-341	1-342	2-342
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-343	2-343	1-344	2-344	1-345	2-345
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-346	2-346	1-347	2-347	1-348	2-348
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-349	2-349	1-350	2-350	1-351	2-351
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-352	2-352	1-353	2-353	1-354	2-354
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-355	2-355	1-356	2-356	1-357	2-357
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-358	2-358	1-359	2-359	1-360	2-360
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-361	2-361	1-362	2-362	1-363	2-363
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-364	2-364	1-365	2-365	1-366	2-366
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-367	2-367	1-368	2-368	1-369	2-369
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-370	2-370	1-371	2-371	1-372	2-372
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-373	2-373	1-374	2-374	1-375	2-375
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-376	2-376	1-377	2-377	1-378	2-378
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-379	2-379	1-380	2-380	1-381	2-381
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-382	2-382	1-383	2-383	1-384	2-384
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-385	2-385	1-386	2-386	1-387	2-387
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-388	2-388	1-389	2-389	1-390	2-390
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-391	2-391	1-392	2-392	1-393	2-393
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-394	2-394	1-395	2-395	1-396	2-396
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-397	2-397	1-398	2-398	1-399	2-399
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-400	2-400	1-401	2-401	1-402	2-402
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	ZUCCHERO	1-403	2-403	1-404	2-404	1-405	2-405
CECCOLA DI PRIMO ARTORE	SAFONE	1-40					

TESTIMONIANZE:

PANE

FINALMENTE 300 GRAMMI

-Roma, 21 febbraio 1945 -

La commissione alleata e il governo italiano hanno annunciato oggi - informa l'Ansa - che la razione del pane per l'Italia liberata è portata, a decorrere dal 1° marzo p.v., a 300 grammi al giorno". (Comun. Ansa, 21 febbraio, ore 17,15)

LEGNA DA ARDERE

- Roma, 22 Febbraio - L'azienda di serviziannonari comunica che presso il competente di via degli Argonauti sono in vendita quantitativi di legna da ardere di essenza forte. Chiunque può acquistare detto combustibile, che sarà ceduto, franco mercato, a L. 340 al quintale. (Comun. Ansa, 22 febbraio, ore 18.30).

Prima esisteva una carta annonaria, "tessera legna", che prevedeva la distribuzione di 2 quintali per famiglia al mese.

340 lire corrispondeva alla paga giornaliera di un comune lavoratore.

UNA CANDELA A TESTA!!!

(Col bollino 25) (→doveva durare un mese)

ZUCCHERO E CANDELE

- Roma, 25 Gennaio - La Sepral comunica "A seguito accordi con le autorità alleate i consumatori potranno prelevare dal 27 corrente al 15 febbraio **una candela a persona** presso gli spacci scelti con la prenotazione dello zucchero per il quadrimestre novembre 1944 - febbraio 1945. Il prelevamento sarà effettuato utilizzando il buono n.25 (generi vari) della carta annonaria attualmente in uso. I possessori della carta Mip potranno prelevare una candela a persona presso gli spacci autorizzati, utilizzando i due buoni delle marmellate. (Comun. Ansa, 22 Gennaio '45, ore 14.43)

IL COSTO DELLA VITA

- Roma, 15 Febbraio - Sul costo della vita nel capitolo alimentazione, l'Ansa apprende dalle statistiche compilate dall'ufficio del lavoro, le seguenti cifre relative al mese di gennaio ultimo scorso. Il costo della vita è stato calcolato sulla base del costo dei generi di mercato necessari ad assicurare un fabbisogno minimo energetico di 2100 calorie giornaliere.

La spesa media quotidiana per uomo medio, che era di Lire 5,40 nel 1940, salita a Lire 1113,25 nel giugno del 1944, discesa poi a Lire 84,25 nel dicembre scorso, è risalita in gennaio a Lire 94,80. (Ib. 15 Febbraio '45, ore 16.12)

A metà 1945 - Lo stipendio di un operaio si aggira sulle 8-10.000 lire (265-330 al giorno). Il costo di un giornale £ 4, biglietto Tram £ 4, tazzina Caffè £ 20, Pane £ 45, Latte £ 30, Vino £ 75, Olio £ 30 (*), Pasta £ 120, Riso £ 60, polpa di Manzo £ 400, Zucchero £ 720 (!), un grammo di Oro £ 818.

Una bottiglia vuota del latte £ 25 da 1lt, lire 20 da mezzo lt. (!!)

Quasi tutti i prezzi erano calmierati, avevano un prezzo massimo di vendita.

Il risultato fu che anziché diminuire di prezzo, la merce spariva dai negozi e veniva venduta sotto banco molto più cara. Alcune volte il doppio, ma anche il quadruplo.

DUE DECILITRI D'OLIO

- Roma, 6 Aprile - La Sepral comunica: "I normali consumatori potranno prelevare dal 10 al 25 corrente due decilitri di olio a persona presso gli esercenti scelti con la prenotazione effettuata per il quadrimestre novembre-febbraio" (Ib. 6 Aprile ore 13.25)

200 dcl di olio!!! - per un quadrimestre!!

Molto spesso l'olio non c'era e veniva sostituita con strutto o lardo.

Il prezzo ufficiale era di 30 £ al litro, ma non c'era.

Alla borsa nera quotava circa 400-500 al litro.

TORNA LA PASTA - 39 GRAMMI A TESTA AL GIORNO

- Roma, 10 Aprile - La Sepral comunica: "I normali consumatori potranno prelevare dal 14 al 25 corrente la prima e la seconda razione di grammi 590 di pasta cadauno (e cioè grammi 1.180 complessivi) relativi al mese di aprile." (Ib. 10 Aprile, ore 17.15).

URGONO BOTTIGLIE PER IL LATTE

- Roma. 16 Aprile -

"Urgono alla Centrale del Latte ancora bottiglie per la distribuzione del latte agli ammalati e ai bambini. Poiché in ogni famiglia esistono senza dubbio tali recipienti, i quali sono inattivi mentre potrebbero essere tanto utili alla distribuzione, si invitano i possessori a fare opera di pubblica utilità e nello stesso tempo il proprio interesse, consegnando le bottiglie. Tali recipienti verranno pagati al prezzo di lire 25 per ogni bottiglia da litro e lire 20 per ogni bottiglia da mezzo litro". (Ib. 16 Aprile, ore 20.15)

28 Aprile - "La Centrale del latte comunica: da domani 28 aprile, ai bambini di età inferiore ai tre anni, l'assegnazione di latte sarà di gr. 200" (Ib. 16 Aprile ore 14.20)

ARRIVA LA CONSERVA

- Roma 27 Aprile - La Sepral comunica:

"I normali consumatori potranno prelevare dal 30 corrente una razione di gr. 100 di concentrato di pomodoro a persona presso gli esercenti". (Ib. 27 Aprile ore 14.15).

5000 QUINTALI DI PECORINO SARDO

- Roma 6 Luglio - Nei primi giorni della prossima settimana è annunciato l'arrivo a Civitavecchia di 2600 quintali di pecorino. Primo quantitativo di complessivi 5000 quintali. (Ib. 6 Luglio ore 13.05).

(Come potevano aver messo via 5000 quintali di Pecorino è un mistero.

Probabilmente qualcuno sperava che la guerra continuasse e la sua lucrosa borsa nera pure ...)

Le tessere della Fame

minestra 21 - X Finale L.	minestra 22 - X Finale L.	minestra 23 - X Finale L.	minestra 24 - X Finale L.	minestra 21 - XI Finale L.	minestra 22 - XI Finale L.	minestra 23 - XI Finale L.	minestra 24 - XI Finale L.	minestra 21 - XII Finale L.	minestra 22 - XII Finale L.	minestra 23 - XII Finale L.	minestra 24 - XII Finale L.
Generi da minestra 17 - X Finale L.	Generi da minestra 18 - X Finale L.	Generi da minestra 19 - X Finale L.	Generi da minestra 20 - X Finale L.	Generi da minestra 17 - XI Finale L.	Generi da minestra 18 - XI Finale L.	Generi da minestra 19 - XI Finale L.	Generi da minestra 20 - XI Finale L.	Generi da minestra 17 - XII Finale L.	Generi da minestra 18 - XII Finale L.	Generi da minestra 19 - XII Finale L.	Generi da minestra 20 - XII Finale L.
Buoni di prelevamento dal 9 al 16 ottobre				Buoni di prelevamento dal 9 al 16 novembre				Buoni di prelevamento dal 9 al 16 dicembre			
Generi da minestra 13 - X Finale L.	Generi da minestra 14 - X Finale L.	Generi da minestra 15 - X Finale L.	Generi da minestra 16 - X Finale L.	Generi da minestra 13 - XI Finale L.	Generi da minestra 14 - XI Finale L.	Generi da minestra 15 - XI Finale L.	Generi da minestra 16 - XI Finale L.	Generi da minestra 13 - XII Finale L.	Generi da minestra 14 - XII Finale L.	Generi da minestra 15 - XII Finale L.	Generi da minestra 16 - XII Finale L.
Generi da minestra 9 - X Finale L.	Generi da minestra 10 - X Finale L.	Generi da minestra 11 - X Finale L.	Generi da minestra 12 - X Finale L.	Generi da minestra 9 - XI Finale L.	Generi da minestra 10 - XI Finale L.	Generi da minestra 11 - XI Finale L.	Generi da minestra 12 - XI Finale L.	Generi da minestra 9 - XII Finale L.	Generi da minestra 10 - XII Finale L.	Generi da minestra 11 - XII Finale L.	Generi da minestra 12 - XII Finale L.
Buoni di prelevamento dall'1 all'8 ottobre				Buoni di prelevamento dall'1 all'8 novembre				Buoni di prelevamento dall'1 all'8 dicembre			
Generi da minestra 5 - X Finale L.	Generi da minestra 6 - X Finale L.	Generi da minestra 7 - X Finale L.	Generi da minestra 8 - X Finale L.	Generi da minestra 5 - XI Finale L.	Generi da minestra 6 - XI Finale L.	Generi da minestra 7 - XI Finale L.	Generi da minestra 8 - XI Finale L.	Generi da minestra 5 - XII Finale L.	Generi da minestra 6 - XII Finale L.	Generi da minestra 7 - XII Finale L.	Generi da minestra 8 - XII Finale L.
Generi da minestra 1 - X Finale L.	Generi da minestra 2 - X Finale L.	Generi da minestra 3 - X Finale L.	Generi da minestra 4 - X Finale L.	Generi da minestra 1 - XI Finale L.	Generi da minestra 2 - XI Finale L.	Generi da minestra 3 - XI Finale L.	Generi da minestra 4 - XI Finale L.	Generi da minestra 1 - XII Finale L.	Generi da minestra 2 - XII Finale L.	Generi da minestra 3 - XII Finale L.	Generi da minestra 4 - XII Finale L.
CEDOLA DI PRENOTAZIONE per il mese di OTTOBRE GENERI DA MINESTRA Finale Ligure				CEDOLA DI PRENOTAZIONE per il mese di NOVEMBRE GENERI DA MINESTRA Finale Ligure				CEDOLA DI PRENOTAZIONE per il mese di DICEMBRE GENERI DA MINESTRA Finale Ligure			

Si mangiava poco durante la seconda guerra mondiale, l'alimentazione degli italiani venne regolata dalle tessere annonarie, da tutti chiamate le tessere della fame. Colori diversi per le differenti fasce d'età, verdi per i bambini fino a otto anni, azzurre dai nove ai diciott'anni, per gli adulti grigie. Segnarono la vita di grandi e piccini per un lungo periodo, tutti gli anni della tragedia bellica ed anche dopo, per altri quattro anni fino al 1949.

Il cibo quotidiano veniva distribuito da quei rettangoli di carta che gli uffici municipali dell'annona provvedevano a fornire ogni due mesi, uno per ogni membro della famiglia. Perciò le nostre mamme, numi tutelari dell'appetito familiare, ne divennero gelose vestali, nelle loro mani si affidava il destino del desinare giornaliero, una sola volta al giorno. Guai a smarrire quelle carte, pena il digiuno.

Né si poteva sperare, tranne in casi eccezionali, di ottenere il "supplemento" che potesse far sperare nel cibo quotidiano. A loro, alle mamme, il compito di custodire

quelle carte: che esse, sentinelle attente, andavano a depositare sotto il materasso, posto ritenuto più protetto di una cassaforte. E poi, lì depositate, si sperava di conservarle ben stese e stirate, pronte all'uso prima di andare in bottega per il prelievo quotidiano.

C'erano poche botteghe in quegli anni. E quando si era al loro cospetto, autentici depositari della sopravvivenza collettiva, intenti a disciplinare code di clienti in paziente attesa del proprio turno, iniziavano le operazioni di controllo della titolarità delle carte annonarie: sulle quali erano riportate con scrittura a inchiostro nero indelebile le generalità di ogni membro della famiglia.



Prima operazione, stendere la carta annonaria sul bancone di vendita, il negoziante la stirava, e con lunghe forbici tagliava le strisce in cima alle quali imprimeva il suo timbro di esercente, destinate alla consegna periodica presso gli uffici annonari municipali.

Magri quantitativi per più magre razioni di cibo: duecento grammi di pane al giorno, pane nero fatto di poco grano e di legumi sfarinati, o pane giallo di granturco sfarinato, pane che si induriva, immangiabile, ma che pur bisognava mangiare.

Niente carta annonaria per il caffè, chi ne desiderava una tazza doveva ricorrere al surrogato, un caffè d'orzo fatto in casa, con il poco zucchero che il governo "passava", appena qualche zolletta di zucchero nero sintetico che neppure lontanamente potesse far ricordare lo zucchero vero degli anni di pace. Era la conseguenza del regime di autarchia imposto dallo Stato fascista. Razionamento, manco a dirlo, per la pasta, nera che a cuocerla diventava come colla, e per la carne, non il vitello o il manzo, ma carni di pecora e di capra, dure come legno, o di cento grammi di "*mazz i grass*" giusto per insaporire il ragù una volta ogni tanto.

Latte e olio furono i primi generi commestibili entrati nel giro del contrabbando che divenne da subito una piaga sociale, e dando la stura agli illeciti arricchimenti dei furbi sulla pelle della povera gente. La quale fu costretta a vendersi di tutto, ori di famiglia, qualche podere, panni di corredo, persino mobili di arredamento, armadi, comò, cristalliere, sedie per racimolare qualche soldo da spendere al mercato nero. Con gioia pervicace dei contrabbandieri che accumularono ricchezze, comprandosi masserie, appartamenti, e gonfiandosi oltre misura i portafogli.

Le carte annonarie si rivelarono immediatamente una sorta di carta dei sogni.

Dovevano dare accesso al razionamento di molti altri generi di prima necessità, patate, uova, formaggi, burro, grassi animali, marmellata, legumi secchi, anche sapone. Però le scansie dei bottegai ne erano sempre sprovvisti. Ma in tempi di guerra e di tempesta si scatenò anche l'inventiva popolare. All'olio e al burro che mancavano, si rimediava con un pezzo di sugna o di lardo di porco, o se ne faceva a meno.

Le marmellate, soprattutto nei piccoli paesi, scatenarono la solerzia e l'inventiva di mamme, nonne e sorelle, ogni genere di frutta diventava marmellata, albicocche, ciliegie, amarene, cotogne, mele, che divennero il companatico più utilizzato soprattutto per quietare i morsi della fame dei bambini. Anche le erbe selvatiche, ogni tipo di erbe commestibili, prime fra tutte "i lapest", vennero lessate per sfamare grandi e piccini: scondite, erano disgustose, ma sempre cibo era.

Impossibile, poi, sperare in un abito nuovo, quelli vecchi, giacche, pantaloni, camicie, venivano rivoltate, riadattate, passate da padre a figlio, da fratello a fratello. Di suole di cuoio per le scarpe neppure a parlarne, per la risuolatura si faceva ricorso ai copertoni di biciclette.

La carta annonaria dava anche diritto ad un pezzo di sapone al mese, sempre insufficiente nelle botteghe, fortunati solo i pochi clienti che avevano la ventura di trovarsi in negozio nel giorno della distribuzione. E fu così che le donne impararono a fare il sapone in casa a base di grassi animali e soda caustica. Se ne riempivano grandi caldaie messe sulla brace a bollire a fuoco lento, e qualcuno doveva rimestare con un bastone fino a quando la malta cominciava a rapprendersi in superficie. E quando si raffreddava, veniva tagliata a pezzi. Persino le biciclette vennero appese al muro, impossibile trovare copertoni e camera d'aria. Ci fu chi riuscì a rivestire i cerchioni di vecchi sifoni attorcigliati per poterle utilizzare.

Le carte annonarie non davano diritto ad una qualche razione di alcolici.

Anche in questo caso si fece ricorso all'antico uso dell'alambicco per denaturare il vino e ricavarne qualche litro di spirito, buono per fare con le ciliege il rosolio.

Quasi tutti i bottegai si comportarono da amici del popolo, furono solidali e aiutarono tutti, a tutti assicurando un pezzo di pane, perché tutti avevano diritto a mangiare. Senza distinzione di censo e di mestiere, braccianti e famiglie che avevano figli in guerra, artieri, disoccupati, soprattutto quando in casa c'erano molte bocche di bambini da sfamare.

Privilegiate furono quelle mamme o vedove che avevano avuto il figlio o il marito caduto in guerra, vestite a lutto stretto, in testa un cencio nero, per mano un figliolletto scalzo, coi calzoncini rattoppati. E col moccolo al naso. E con la "pezze" al sedere.

La guerra, è vero, aveva risparmiato molte contrade da bombardamenti e da distruzioni, ma riversò i suoi effetti in mille altri modi: soprattutto lutti e fame.

E quando a guerra finita si pensò ad un ritorno alla normalità, il razionamento e le carte annonarie restarono, fino al 1949, a perpetuare l'immane tragedia degli italiani.

Solo dopo dieci anni arrivarono gli anni del "miracolo". Gli anni del "boom economico". Ma quella è un'altra storia.

Domenico Notarangelo

LA BORSA NERA

Già nell'inverno tra il 1941 e il 1942 cominciò ad organizzarsi il mercato nero: nonostante ci fossero le severe sanzioni contro i borsaneristi (il governo arrivò ad applicare la pena di morte per i casi più gravi). Tuttavia prosperò fino al 1946. Chi disponeva di vari generi di merci soprattutto alimentari ed aveva pochi scrupoli, cominciò a rivenderli a prezzi elevatissimi e ad imboscare i generi di prima necessità. (Come abbiamo visto sopra i 5000 quintali di pecorino!!).

Chi ce l'aveva ancora la bicicletta andava in giro per le campagne in cerca di qualcosa dai vari contadini, che avevano un po' di tutto, ma a caro prezzo.

Spesso scambiandolo - chi li aveva ancora - con un anello, una catenina d'oro. Ma poi scomparvero anche tutti questi monili, perché 1° agosto 1942 un'ordinanza obbligava i cittadini alla consegna di tutto il metallo prezioso in loro possesso, compreso i paioli in rame, e in seguito anche il ferro delle cancellate. E persino le campane di bronzo di molte chiese.

Il metallo raccolto doveva servire per l'industria bellica di un paese come l'Italia, povero e non preparato ad una guerra, nonostante quello che la propaganda del regime e Mussolini stesso sosteneva.

"Dobbiamoooo.... VINCERE e.... vi dicoooooo ...VINCEREMO !!!! "

"Se mangi troppo derubi la Patria" era lo slogan pubblicizzato dal regime. Ma per molti mangiar poco era una quotidianità non aveva certo bisogno di stupidi slogan.

Altri invece in città appiedati dovevano appoggiarsi agli accaparratori di ogni ben di dio. Ma si fa per dire, il ben di Dio poteva essere solo un po' di farina, delle uova, una gallina, della frutta, o delle semplici pannocchie di granoturco, o chicchi di grano o segale o orzo, che poi a casa tostandolo ci si faceva un bel (!) caffè.

Questi accaparratori si facevano pagare 100 lire quello che loro avevano pagato 10. E se in città qualcuno voleva mangiare purtroppo solo a questi "pescicani" doveva raccomandarsi. Del resto con la tessera mensile mica poteva sfamarti.

Il numero di calorie dei prodotti forniti con la tessera era stato calcolato dagli specialisti "nutrizionisti" in 1100 calorie, ed era uno fra i più bassi d'Europa, di poco superiore a quello miserando dei polacchi: 850 calorie al giorno.

Se anticipavi e finivi i bollini non potevi farti dare più nulla. Dovevi aspettare il mese successivo. Purtroppo visto che i prezzi variavano di mese in mese era uso comune prelevare tutto quanto fosse possibile in un'unica soluzione.

Ma se tenevi in casa ciò che avevi ricevuto, ovvio che eri tentato di consumarlo, e quindi di restare poi senza.

A razionare con le tessere si cominciò nel marzo 1941, quando fu regolata la vendita della carne. Poi a dicembre la distribuzione fu prevista esclusivamente nei giorni di sabato e domenica, per le frattaglie invece nei giorni di lunedì, martedì e mercoledì. Se eri amico del macellaio, a casa portavi anche qualche osso per farci un bel brodo.

Quanto all'olio la razione diventò di 500 gr. mensili ma dato che spesso non c'era, la razione veniva sostituita con strutto o lardo.

Quanto al pane, si cominciò a razionarlo nel maggio 1941, con i bollini della tessera apposita. Ma mancando la farina in ottobre, i panettieri potevano aggiungere all'impasto il 20% di patate. La razione giornaliera a persona era di 200 gr. (Con un periodo di crisi che nel marzo del 1942 era di 150 grammi - a Roma durante i bombardamenti del '43, fu portata a 100 grammi).

Chiamiamolo pane ma era pane nero, fatto con la crusca e spesso con la piantana del mais triturrata.

Questo pane certe volte mancando del tutto veniva sostituito da 170 gr. di farina di grano oppure 300 di farina di granoturco. Questa razione *da fame* durò - come abbiamo visto sopra - fino al 1° marzo del 1945.

In tutto quel periodo mancando il sale, i panettieri - specialmente quelli vicini al mare - ebbero l'autorizzazione per l'impasto - altrimenti era un pane insipido - di utilizzare l'acqua salmastra.

Il pane costava nel 1942, 2,60 Lire/kg dal panettiere (prezzo "tessera calmierato") mentre lo trovavi al "mercato nero" a 23-25 Lire/kg. - A inizio '45 costava 45 Lire/kg, al mercato nero 150-200 Lire.

Il vino non era tesserato, ma non si trovava. Prima della guerra se ne faceva un consumo enorme. Poi durante la guerra sparì del tutto dalle osterie. C'è un perché: a Mussolini il vino non piaceva (la ragione: lui aveva bruciori di stomaco) e si narra che dicesse *"Bisogna bere poco. Bisogna mangiare l'uva, come l'umanità ha sempre fatto, prima che Noé, quell'ebreo, la facesse fermentare"*.

Chi qui scrive, durante la guerra aveva 5-6-7-8-9-anni. Cinque Natali di miseria. L'unica fortuna che avevamo era che mio zio tipografo stampava le tessere, e quando il negoziante si accontentava solo dei bollini ritagliati, non era un problema procurarsi qualche razione di pane in più senza destare troppi sospetti. La fila al panificio con i bollini singoli in mano, la facevo prima io, poi mia zia, poi mia nonna.

Ma erano sempre anni di miseria. Senza un dolce, senza un misero giocattolino, un vestito decente. Poi nell'ottobre del '43 subimmo anche un bombardamento, e con la casa scoperciata dovemmo andare a dormire per due mesi nei fienili di un amico contadino. Dove c'erano sì galline da mangiare ma non più di una per 8 persone, mica

due, e quindi si mangiava tutto, zampe, testa, ali, anteriori, ecc. E le ossa che rimanevano si mettevano via per farci con la soda caustica il sapone.

Tutto da dimenticare? Non è possibile !! Con figli e nipoti si sta forse zitti, perché altrimenti si rompe il loro "mondo magico" del consumismo attuale; ma quando si vede lo spreco, vengono prepotentemente sempre in mente quei giorni. Impossibile dimenticare. Anch'io prima della guerra vivevo nella bambagia, poi fu tutto diverso, tutto drammaticamente diverso.

FINE

Da: ITALIANI A TAVOLA - La seconda guerra mondiale

http://www.internetculturale.it/opencms/opencms/it/pagine/mostre/pagina_193.html 18/01/2016

ITALIANI A TAVOLA

Negli anni tragici della Seconda Guerra Mondiale, le restrizioni alimentari obbligano gli italiani ad economizzare su tutto. I prodotti alimentari scarseggiano e il governo istituisce il razionamento e le carte annonarie. Lunghe file davanti ai negozi sono necessarie per procurarsi il cibo.

"Se mangi troppo derubi la patria" è lo slogan pubblicizzato dal regime per imporre restrizioni alimentari sempre più rigorose, che diminuiscono via via che la guerra incalza: all'arrivo degli alleati nella capitale, ad esempio, i romani ricevevano solo 100 gr. di pane nero al giorno.

Sotto i bombardamenti si cerca il cibo nelle mense collettive istituite dalle parrocchie o dalle autorità civili.

L'unica possibilità di procurarsi qualcosa di più è ricorrere alla borsa nera, ma i prezzi proibitivi (l'olio, uno dei generi più rari, viene venduto a L. 420 al litro, contro un prezzo ufficiale di L. 30) costringono, chi può, ad usare merce di scambio: gioielli, vestiario, capi di corredo.



del sec. XX.

Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento, 80 x 135. Anni '40

Venditore ambulante di fichi d'India lungo una via di Palermo. Ecco un altro modo antico degli italiani di una volta di nutrirsi anche per strada.



Vercelli.

Sulla fronte, nell'angolo inferiore sinistro, timbro a secco: Foto De Fabianis-

Sulla parete di fondo di una sala sono appese bandiere tricolori e del Sol Levante oltre ai ritratti di S.M. Vittorio Emanuele III re d'Italia e d'Albania e imperatore d'Etiopia e del duce Benito Mussolini, Presidente del Consiglio. Tra i ritratti è incorniciato un telegramma con firma autografa dello stesso Mussolini. Si sta concludendo un pranzo offerto da autorità del regime a rappresentanti del governo nipponico. Infatti, alle spalle dei commensali principali in divisa fascista, sta in piedi l'interprete giapponese. Questa fotografia è da accostare all'alleanza italo-giapponese che precedette l'entrata in guerra dell'Italia.



Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento su carta Agfa ad uso cartolina postale, 90 x 85. 9 settembre 1940.

All'angolo di una bottega veneziana, provenienti dalla vicina trattoria "Carbonera", come indicato dal cartello in alto sulla destra, un gruppo di amici si accommiata dopo aver bene pranzato.

Sotto il margine inferiore, a penna: *Venezia, 9 settembre 1940 XVIII. Prodromi di una già confermata indigestione e di una mezza sbronza! (Necessaria l'una e l'altra per dimenticare le sirene, i tavolini in mezzo al mare e altre...!).*



Senza indicazione d'autore, per Istituto Luce, positivo al bromuro d'argento,

165 x 220.

Sul retro a penna: Marcello Vaccai, a destra, prefetto Venezia 1942-Festival Cinema. 1942.

Cena al Lido di Venezia durante il Festival del Cinema del 1942. Il fotografo è stato autorizzato a riprendere il Ministro della Propaganda del Terzo Reich, Joseph Goebbels, ospite al tavolo del Prefetto del Regno, Marcello Vaccai. L'atmosfera di sogno e illusoria del cinema segna i comportamenti dei commensali che sorridono come protagonisti della episodio di un canovaccio cinematografico. Ma il 1942 è l'ultimo anno delle vittorie militari dell'Asse, si avvicinano le prime tragiche sconfitte, che porteranno l'Italia e la Germania alla catastrofe. Nessuno intanto pensa a ciò che Goebbels sa: quanto sta avvenendo negli orridi campi di concentramento! Di nuovo il nostro sapere e la storia ci aiutano a leggere ben oltre l'apparenza delle forme fotografiche, attribuendo così alla fotografia un valore culturale di grande coinvolgimento personale e collettivo.

Nell'angolo inferiore sinistro il marchio dell'Istituto Luce, incaricato delle riprese fotografiche ufficiali.



Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento, 220 x 280. Anni '30/'40

del sec. XX.

Ai tavoli del salone da ballo di un grande albergo o di un ritrovo notturno si beve champagne e si conversa amabilmente, toilettes eleganti e ardite, smoking neri e bianchi. Si balla un blues o un fox o un più classico valzer lento, mentre si intrecciano sentimenti o avventure galanti. È un cliché cinematografico, il bel mondo imita Hollywood e il film dei telefoni bianchi. Sul soffitto un cielo di garofani. Sul retro a matita: Cortina d'Ampezzo, serata mondana. Timbro: Fot. A. Cardini - Cortina. Sindacato fascista Alberghi e Turismo del Comune di Cortina d'Ampezzo.



L. Rinaldi, Roma, positivo al bromuro d'argento su carta Agfa Lupex, 80 x 55. Anni '40 del sec. XX.

Un gruppo di simpatiche signore circonda la più anziana, in veste da cuoca, che mima il gesto di distribuire, da un paiolo vuoto, la minestra nei piatti che le altre le porgono. Una curiosità sta nel fatto che la scenetta è recitata per strada. Sul retro, timbro: Cav. L. Rinaldi, via... Roma. D 0016.



Senza indicazione d'autore, fotoriproduzione meccanica ad uso cartolina

postale, 116 x 140, 1942

In una fotografia di propaganda dell'Opera Balilla vediamo una tavola con bambine, assistite dalla stessa Opera, intente al pranzo.

Sulla fronte, a stampa è riportato il crescente numero dei bambini assistiti dall'Opera Balilla in corrispondenza degli anni 1938- 1942.



Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento su carte Ferraia, 125 x 80. 1935-40 ca.

Un gruppo di soldati impegnati in esercitazioni militari posa per una spiritosa foto-ricordo.

Uno, seduto a terra, punta il fucile al fotografo, un altro ha nella destra la pistola e con la sinistra indirizza in una gavetta il getto del vino proveniente da un tubo che fuoriesce da una damigiana tenuta a spalla da commilitoni. Un altro soldato, indossando un mantello e un cappello da bersagliere privato delle piume, giunge le mani in atto di preghiera e imita così il gesto del cappellano militare. Vino e armi vengono presentati come il segno dello spirito militare e il finto prete mima la pazienza di chi vorrebbe combattere contro questi atteggiamenti fin troppo virili.



Marco Gerardo Manodori, positivo al bromuro d'argento stampato da De Zardo, Brescia, 55 x 40. Giugno 1940.

Sul fronte francese un raggruppamento di autieri posa mostrando le gavette al suo ufficiale, il conte Marco Gerardo Manodori.

Sul retro, a penna "La zuppa l'è cotta". Fronte Ovest, giugno 1940.12. Timbro: De Zardo Brescia.



Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento su carta Ferrania ad uso cartolina postale, 80 x 130. 1940 ca.

Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento su carta Ferrania ad

Gruppo di soldati consuma il rancio in una sorta di colazione al sacco in montagna. L'occasione fa vivere ai militari un momento di distrazione.



Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento, 120 x 180. 1940 ca.

Soldati (probabilmente dei G.U.F.) escono dalla sede dei Fasci Femminili dell'Urbe dopo aver ritirato il cestino dei generi di conforto. Sul retro, timbro: G.U.F. Uff. Stampa.



Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento, 180 x 135. 1943.

Roma, i giorni dei bombardamenti alleati sul quartiere di San Lorenzo. L'Italia più tragica dolorosamente ferita, vivrà tutte le difficoltà del procurarsi del cibo. Comparirà il fenomeno della cosiddetta "borsa nera" e si vivrà con i razionamenti e le tessere. Nell'immagine un gruppo di uomini mangia in una pausa del lavoro di rimozione delle macerie.



Senza indicazione d'autore, positivo al bromuro d'argento, 190 x 240. 1945

Un gruppo di ausiliarie degli eserciti alleati fa colazione in una trattoria durante la campagna d'Italia. È il momento della fine del regime fascista, della Resistenza, della Liberazione.



Guido De Pretore, Roma, positivo al bromuro d'argento, 170 x 225. Natale 1948.

Distribuzione del pacco dono natalizio ai propri dipendenti da parte dell'Istituto Grafico Italiano in collaborazione con i giornali: "Il Popolo, il Globo, L'Ora della Nazione e....". Insieme al pacco veniva donato un fiasco di vino Chianti Ruffino e un libro illustrato per bambini dal titolo "*Sei personaggi e Wipsi*". La consuetudine del pacco dono introdotta nell'ambito dei dopolavoro e delle Associazioni fasciste non venne meno nell'Italia repubblicana almeno fino agli anni '60. La tavola degli operai e dei piccoli impiegati italiani vedeva così arrivare un po' di abbondanza in occasione delle festività. Sul retro, timbro: Ritratto d'arte, Cav. Guido De Pretore, Roma-Via della Vite, 23 p.p. telef. 62-9-67. A penna: Natale 1948. A matita: 1.

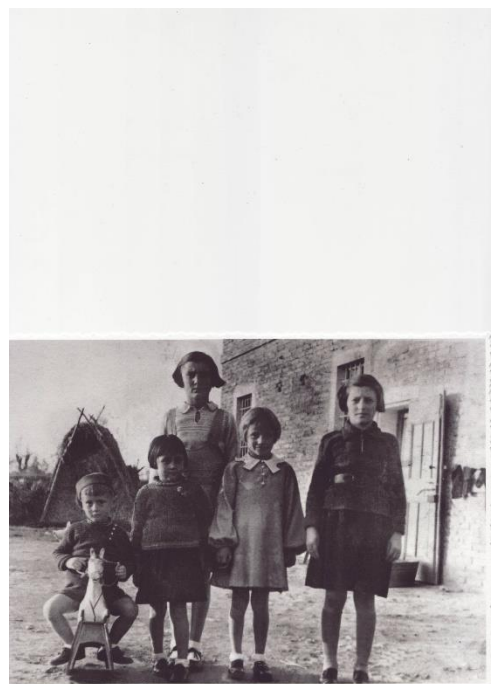
RICORDI DI NONNA LEDA (mamma della Maestra Natascia Pleizzoni)

Nonna Leda ci ha sempre raccontato di quanto, al tempo della Guerra, le cose fossero diverse...

La scuola, i giochi, i vestiti, il Cibo...

Tutto era visto in un modo assolutamente diverso da oggi. I vestiti si rammendavano e passavano da sorella a sorella, le scarpe venivano utilizzate anche se erano più grandi di diversi numeri e usate da altri, i giochi si facevano con quello che capitava, stoffe o copertoni di gomma erano materiali utilissimi per costruire giocattoli "preziosi" quali bambole o palloni per giocare a calcio...

La nonna ricorda con affetto di essere andata spesso (già all'età di sei/sette anni) per strada a raccogliere materiali gettati come ferro e vetro da portare al "*rigattiere*" per ottenere due soldini da poter comprare un gelatino con suo fratello minore Adolfo. Ricorda spesso anche un episodio legato proprio alla sua raccolta di monetine: dopo diversi giorni di raccolta aveva messo da parte una discreta somma, nascosta sapientemente in un barattolo di vetro all'interno di un tronco in giardino. Forse, peccando di ingenuità (o per maggior furbizia delle sorelle più grandi), parlando si lasciò sfuggire il luogo del nascondiglio del suo tesoro. Il giorno dopo andando nel nascondiglio non trovò più il barattolo; in compenso, venne a sapere da sua madre che le sue tre sorelle maggiori quel giorno erano riuscite ad andare al cinema (!). Quando la nonna realizzò l'accaduto era tardi. Al ritorno dal cinema le sorelle maggiori non tentarono nemmeno di negare l'evidenza, ignorando semplicemente i suoi rimproveri.



I FICHI DELLA ZIA

A mia zia Iole, una sorella di mia madre, sono sempre piaciuti molto i fichi.

Fatto sta, che ogni volta che un frutto era pronto per essere raccolto, c'erano sempre lì intorno un paio di tedeschi che, con l'uso della forza, costringevano il nonno a lasciar cogliere a loro gli ambiti frutti...

Una notte, dato che mia zia (allora poco più che tredicenne) si era stancata di non poter mai assaggiare nulla a causa di quei prepotenti, prese una bottiglia di olio di ricino, una siringa di vetro con un grosso ago e iniettò a tutti i frutti ormai maturi la miscela a dir poco schifosa.... «Se non posso mangiarne nemmeno uno... tanto vale che servano almeno a qualcosa questi frutti...»

L'indomani mattina, puntuali come svizzeri, arrivarono i due tedeschi, presero in mano un paio di frutti belli maturi e ... li morsero di gran gusto, fino a che non si resero conto della sostanza oleosa celata al loro interno....

Che disgusto!!!

Corsero via imprecando in lingua tedesca... non è dato sapere che cosa abbiano mai detto....

Mia zia? I due tedeschi non capirono che era stata lei a tirar loro quel tiro mancino; l'albero era della coorte...;

Quei due non tornarono più per un pezzo.

A CENA IN "VALLETTA"

La bisnonna Maria (la mamma di nonna Leda) era un'ottima cuoca anche se, a dir il vero, era il bisnonno Pietro, suo marito, che si vantava di saper fare davvero da mangiare; soprattutto i tortellini. Non era infatti insolito sentirlo autodefinirsi il "*Re del Tortellino*".

Spesso capitava che a tavola non ci fosse una grande varietà di pietanze. La "Valletta" era una grande casa gialla posta appena fuori dal piccolo paese di Crevalcore, nel bolognese. La famiglia della nonna era composta da papà Pietro, mamma Maria, quattro figlie femmine (Iolanda, Iole, Ione e Leda) e un quinto figlio maschio (Adolfo). Come già detto, non c'era una grande varietà di pietanze, però la nonna faceva di tutto per mettere in tavola sempre qualcosa di buono.

Una sera, siccome le galline in quei giorni avevano lavorato veramente bene, producendo diverse uova, la bisnonna Maria cucinò una frittata molto gustosa e di sicuro profumatissima, tanto che alla fine della cena, i figli dei vicini di casa (una famiglia molto indigente) si presentarono alla porta della Valletta con in mano un pezzo di pane secco. La bisnonna Maria appena aperta la porta capì subito. Fece entrare i bambini (nonna Leda si ricorda le loro facce sporche e i vesti logori), li fece accomodare a tavola e diede un pezzo di frittata anche a loro. Alla fine, pulirono sapientemente il piatto con il loro pezzo di pane raffermo.

Un altro ricordo di Nonna Leda riguardo al cibo (non senza un pizzico di amarezza) è quello legato ad un paio di uova bollite... Una sera, non c'era rimasto molto da mangiare, solo un paio di uova bollite da dividere in sette ("*Da stare allegri!*", ricorda sempre nonna Leda). I piatti sul fondo erano rimasti sporchi del tuorlo (lo si lasciava morbido, per poter "*tocciare*" con il pane), quando alla porta bussò qualcuno...

Erano di nuovo i figli dei vicini. Questa volta il pane era secco e nero oltre misura. La bisnonna Maria non aveva nulla, erano rimasti solo i piatti sporchi e vuoti. I bambini chiesero allora di poterli pulire con il loro pane. La bisnonna accettò, non senza imbarazzo. Quella sera quei bambini pulirono i piatti di altre persone pur di poter mangiare un pezzo di pane con il profumo dell'uovo... Nonna Leda quando racconta questo episodio non nasconde una certa malinconia mista ad amarezza, nel ricordo che questo episodio non fù isolato, ma ripetuto nel tempo. La bisnonna Maria aspettava sempre prima di pulire i piatti: aspettava che i figli dei vicini venissero con il loro pane nero in mano...

RICORDI DI NONNO CARLO (Padre della Maestra Natascia Pelizzoni)

Nonno Carlo ci ha lasciato oramai da quasi sette anni.

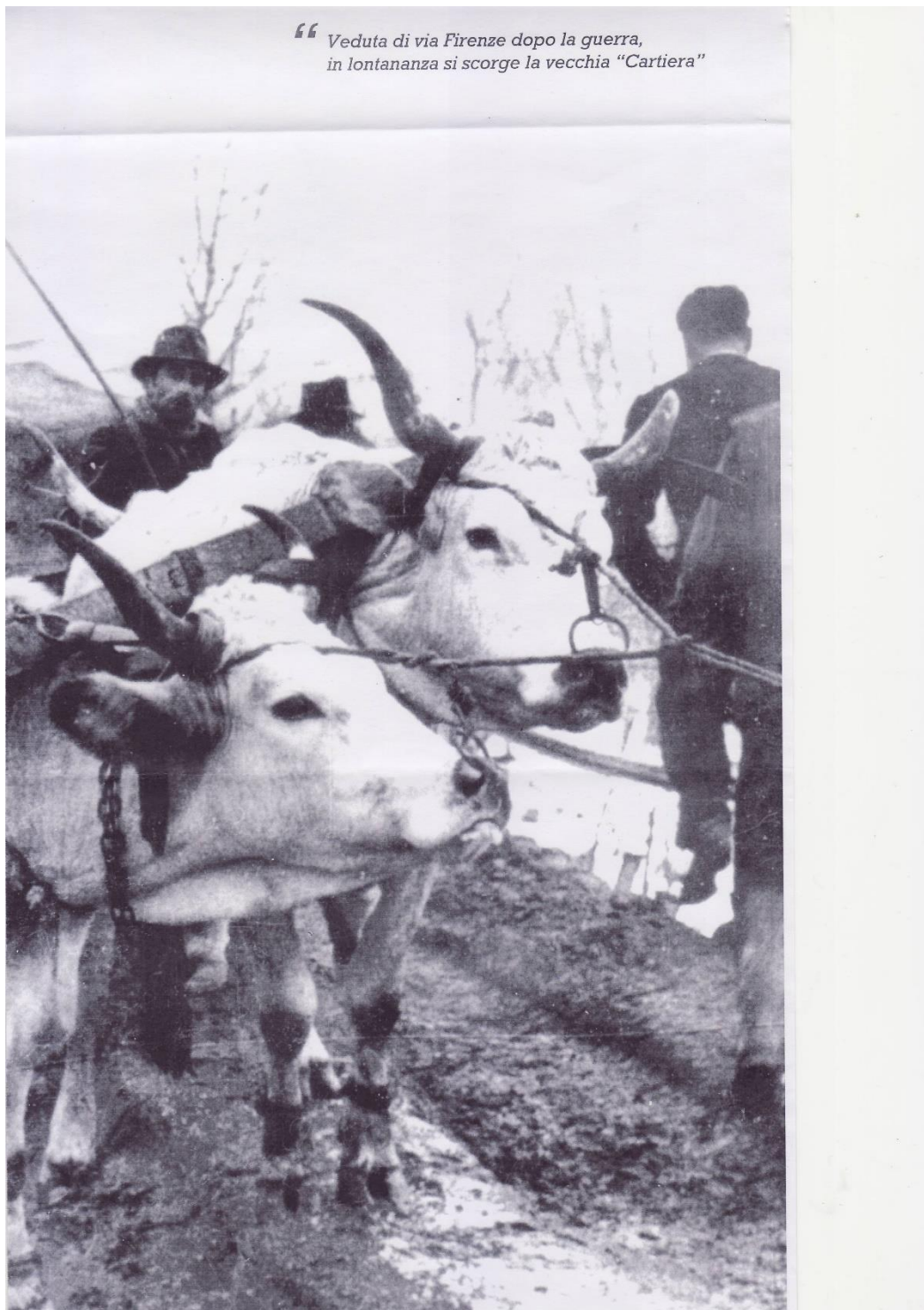
Di lui ricordiamo i suoi racconti legati alla guerra e alle ciliegie.

Carlo abitava a Spilamberto, nel modenese. Come molti sanno, nel modenese, soprattutto vicino a Vignola, ci sono tantissimi alberi di ciliegie. Ebbene: Carlo era appassionato di questo frutto e come qualsiasi bimbo di sette/otto anni, magari un pochino furbetto e scapestrato, spesso si arrampicava su alberi ovviamente non di sua proprietà...

Un giorno, il padrone del terreno non si limitò più ad urlare e ad inveire contro quel mocciosetto che continuava a rubare ciliegie; incominciò così a sparargli contro con una doppietta, un fucile a pallini per passerotti, caricato a sale.

Il nonno sentita la prima scarica di pallini, si catapultò giù dall'albero e iniziò a correre giù per il campo di grano verde. Sentì un'altra scarica di pallini. Questa volta lo colpì di striscio ad una gamba. Alla fine, continuando a correre, si buttò in un fosso di un canale di scolo e rimase nascosto tra le canne.

Quando tornò a casa, non disse niente a nessuno perché, di sicuro, gli sarebbe arrivato il "*resto*" sia da suo padre che da sua madre. (!)



Durante la guerra molte persone curavano l'orto, in cui coltivavano: verdure, patate, fagioli, addirittura grano e qualche albero da frutta. La terra veniva lavorata con l'aiuto dei buoi. Tutta la famiglia, bambini compresi, prendeva parte alla semina e alla raccolta. Si allevavano, inoltre, mucche e animali da cortile come galline e conigli. In località "Cartiera" si trovava un negozio di generi alimentari.



"Villa S. Prospero" si trova in prossimità di Castel Raniero: la sua bella torre venne distrutta dai bombardamenti.



La musica era un elemento fondamentale nella vita delle persone.

Anche lo sport, il ciclismo in particolare, era presente in quegli anni.



Questi ed altri emozionanti ricordi sono stati confidati a Lucas ed alla sua mamma dalla Sig.a Teresa Ferri, nata a Cotignola nel 1925 e cresciuta a Faenza nella zona delle "Bocche dei Canali".

Commossa, la signora li ha anche resi partecipi della parte più importante del suo "piccolo grande" diario di quegli anni lontani.

Con un'amica, infatti, raggiunse a piedi (!) Firenze, dove erano arrivate molte persone provenienti dai campi di concentramento tedeschi. Nella città toscana, dopo una settimana di cammino, ebbe la gioia di riabbracciare suo fratello, sopravvissuto a quella tremenda esperienza!

Alimentazione in tempo di guerra

Uno dei grandi problemi durante la guerra fu quello dell'alimentazione sia per la popolazione civile che per i militari. Le battaglie, la militarizzazione dei territori e le razzie, provocarono devastazioni nei raccolti e lo svuotamento dei magazzini. Le famiglie nelle retrovie furono vittime di carestie e di malattie dovute a carenze alimentari gravi (come la pellagra) mentre il rancio dei soldati diventava ogni giorno più esiguo e scadente.

La scarsa qualità era dovuta alla scelta di cucinare i pasti **nelle retrovie** e trasportarli durante la notte verso le linee avanzate. Così facendo, la pasta o il riso contenuti nelle grandi casseruole arrivavano in trincea come blocchi collosi. Il brodo si raffreddava e spesso si trasformava in gelatina mentre la carne ed il pane, una volta giunti a destinazione, erano duri come pietre. Scaldarlo una seconda volta non faceva che peggiorare la situazione, rendendo il cibo praticamente impossibile da mangiare.

Il problema della qualità era parzialmente sopperito dalle quantità distribuite. A differenza infatti di altri, l'esercito italiano (prima dell'armistizio) dava ogni giorno ai suoi soldati **600 grammi di pane, 100 grammi di carne e pasta (o riso), frutta e verdura** (a volte), **un quarto di vino** e del **caffè**. L'acqua potabile invece era un problema e raramente superava il mezzo litro al giorno.



Per coloro che si trovavano in **prima linea la gavetta** (o gamella) era leggermente **più grande**. Prima degli assalti inoltre venivano distribuite anche delle dosi più consistenti con l'aggiunta di **gallette, scatole di carne, cioccolato e liquori**. Oggi in diversi musei si possono ancora ammirare i contenitori di metallo che custodivano i 220 grammi di carne o, a volte, delle alici sott'olio e frutta candita. Ogni scatola era decorata con motti patriottici.



Cesare e Riccardo Negri II°B - IV° B "Don Milani"

Foto tratte dal libro: "Faenza Ieri"



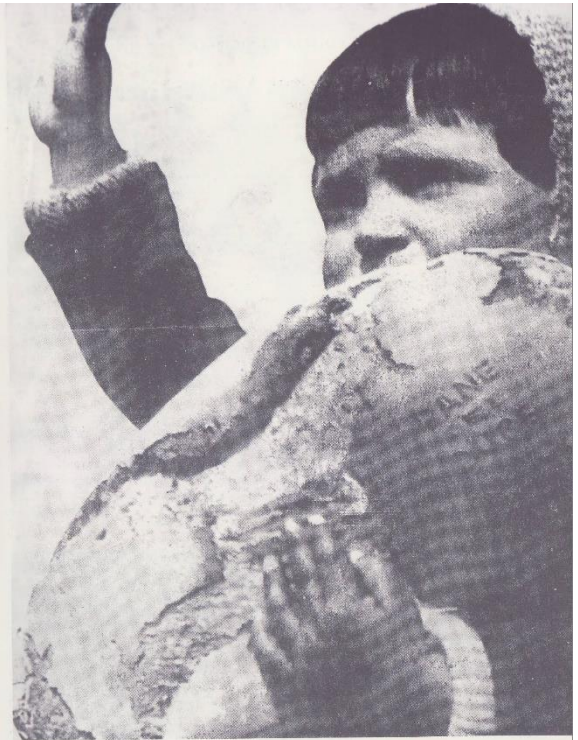
L'importante discorso che Mussolini tiene il 10 giugno annuncia l'entrata in guerra dell'Italia. Al passo decisivo si è giunti in un clima d'euforia per i continui successi del fascismo, cui s'accorda spesso una fanatica dedizione popolare. È durata anni la parossistica propaganda della ristrettezza vitale in cui la nostra gente è costretta dalle demoplotocrazie occidentali. Si esalta parimenti, prototipo dell'italica genia, il purissimo sangue romagnolo.



SANGUE ROMAGNOLO

La bontà e la generosità non mancavano certo a Ferruccio, che però per il suo carattere ribelle, esecutiva la somma che viveva con la famiglia del ragazzo in una casa isolata. Un giorno, nonna e nipote si trovarono in casa soli: sopraggiunse la notte e ad un tratto entrarono in casa degli uomini mascherati a scopo di rapina, ma cadendo la pezzola dal viso di un bandito, fu riconosciuto dalla vecchia che esultò in un grido il suo nome, quello di un giovanotto del paese vicino, spesso volte a Ferruccio per incanto a non divenire simile. Il ladro allora faticando brandì il coltello e colpì chi? non la nonna, ma il nipote che con un balzo aveva fatto scudo alla vecchia sacrificando la propria giovane vita.

Quel giorno di



«Un bimbo di Romagna. Una sua manina si leva nel saluto romano mentre l'altra trattiene un grosso pane fresco e odoroso. Le sue vestine son di lana grezza pazientemente lavorata all'uncinetto nell'ore che la mamma, laboriosa massaia, sottrasse al riposo... In questa nostra Italia restituita dal fascismo al sereno proficuo lavoro e alla miglior giustizia sociale, ogni figlio del popolo ha la sua fede e il suo pane sicuri».

COMUNE DI FAENZA

Prot. 036 - 2 R. 0.

SERVIZI ANNONARI

3

Distribuzione formaggio da raspa Mese di Gennaio

Con circolare N. 7 Prot. 660 del 10 corr., la Sezione provinciale dell'alimentazione, comunica:

la razione individuale del formaggio da raspa, per il mese in corso, è stata fissata in grammi 90.

Il prelevamento, dovrà avvenire con il buono N. 13 delle carte per generi alimentari varii di IV serie per i centri cittadini e col buono N. 34 delle carte di III serie per il forese.

Le convivenze civili e militari, regolarmente prenotate, preleveranno mediante le dichiarazioni speciali D. S. C. e D. S. M. nella stessa misura fissata per la popolazione civile.

Dalla Residenza Municipale, 13 gennaio 1942-XXI.

IL PODESTA'
CONTI

ARTIGRAFICHE BIANCHI E C. FAENZA - 1943-XXI

IL SEGRETARIO CAPO
M. Degli Azzi Vitelleschi
M. Degli Azzi Vitelleschi

COMUNE DI FAENZA
 Prot. N. 552 R. O. - 7014
SERVIZI ANNONARI

Distribuzione marmellata mese di settembre

Con circolare n. 16178 del 17 corr. il Cons. prov. dell'alimentaz. comunica: per il prossimo settembre, la distribuzione della marmellata ai bambini e ai ragazzi fino ai 18 anni, si effettuerà mediante la cedola XXIX per le prenotazioni e coi buoni 72-73 per i prelevamenti, servendosi della carta color blu vittoria e color bruno diamina di terza emissione.

Le prenotazioni, dovranno essere fatte dal 20 al 25 corr. e gli esercenti autorizzati alla vendita, dovranno versare le cedole di prenotazione all'Ufficio serviziannonari entro il 26 corr.

La razione quindicinale viene fissata in gr. 250.

Dalla Residenza Municipale, 17 agosto 1942-XX.

IL PODESTA' CONTI
 IL SEGRETARIO CAPO
 M. Degli Azzi Viteleschi

Ma anche la popolazione di Faenza è da tempo chiamata a dure privazioni, che occasionali distribuzioni straordinarie di generi alimentari o moduli propagandistici ripetitivi e irritanti non bastano ad attenuare.

CARTOLINA POSTAL

VINCEREMO

Stampa: *Ang. Antonio Margotti*
Suppl. 21
Faenza

Prot. N. 8563

COMUNE DI FAENZA

TESSERAMENTO LEGNA DA ARDERE

Tutti coloro che intendono ottenere la tessera il prelevamento della legna da ardere debbono presentare domanda all'amministrazione comunale.

I moduli vengono distribuiti dall'Ispettorato Polizia Municipale (Piazza Molinella) nelle ore pomeridiane d'ufficio.

A tergo della domanda gli interessati dovranno dichiarare la quantità di legna da loro posseduta.

La falsa dichiarazione porta per conseguenza la denuncia all'Autorità Giudiziaria per infrazione al R. 8 luglio 1941 N. 645.

I commercianti debbono consegnare la merce soltanto dietro esibizione della tessera e nella misura stabilita dall'Ufficio competente.

Sono esclusi dal tesseramento coloro che sono provvisti di legna, i proprietari di fondi rustici ed i col...

Dalla Residenza Municipale, 1 ottobre 1942-XX.

IL PODESTA' CONTI
 IL SEGRETARIO
 M. Degli Azzi Viteleschi

COMUNE DI FAENZA

Prot. 080-33 R. O.

SERVIZI ANNONARI

Distribuzione straordinaria di fichi secchi

Con circolare N. 8610 del 23 aprile u. s., la Sezione provinciale dell'alimentazione comunica di aver assegnato al nostro Comune Ql. 125 di fichi secchi e precisa così la misura e le modalità di prelevamento:

RAZIONE INDIVIDUALE GRAMMI 250.

Il prelevamento verrà effettuato senza prenotazione a mezzo del buono N. 69 della carta "generi vari", di IV e V emissione.

Le CONVIVENZE, non munite di carte, preleveranno a mezzo della dichiarazione D. S. C.

I DETTAGLIANTI (compresi gli ambulanti) e i PUBBLICI ESERCIZI, preleveranno, a mezzo di buoni rilasciati dall'ufficio serviziannonari.

Le dichiarazioni di D. S. C. ed i buoni suddetti, si rilasciano dalle ore 9 alle 12 a partire da oggi.

Dalla Residenza Municipale, 8 maggio 1943-XXI.

IL PODESTA'
L. CONTI

ARTIGRAFICHE RANDI E C. - FAENZA 1943-XXI

IL SEGRETARIO CAPO

M. Degli Azzi Vitelleschi

Una foto
potran
lia.

Maggi
le gera
do lo S

COMUNE DI FAENZA

UFFICIO ALIMENTAZIONE

IL PODESTA'
rende nota

In seguito Circolare Prefettoriale

IL PREFETTO DELLA PROVINCIA DI RAVENNA

Vista la nota 15 febbraio u. s. n. 10, 3200009 del Ministero dell'Interno-Direzione Generale P.S. con la quale è stato segnalato che, ad opera di accaparratori, si verifica una crescente distruzione di galli, dei quali vengono utilizzati, oltre le pelli ed i grassi, anche le carni; Considerato che tale fatto è suscettivo di gravi inconvenienti, poiché la rarefazione di tali animali determina l'aumento del numero dei topi che, com'è noto, oltre ad essere apportatore di pericolose malattie, recano gravi danni alle derrate alimentari specie a quelle depositate negli ammassi;

Visto l'art. 19 del T. U. della Legge Comunale e Provinciale;

ordina:

è vietata l'uccisione dei gatti sia che essa sia fatta al fine dell'utilizzazione delle pelli e dei grassi che per il consumo delle carni.

I contravventori saranno deferiti all'Autorità Giudiziaria a sensi dell'Art. 650 del Cod. Penale. Gli Ufficiali ed Agenti della Forza Pubblica sono incaricati di fare rigorosamente osservare la presente ordinanza.

Severino, 1 Marzo 1943-123

IL PREFETTO: Radogna

Dalla Residenza Municipale, il 10 Marzo 1943-141

IL PODESTA'
L. CONTI

IL SEGRETARIO CAPO
M. Dotti Los Todiotti

COMUNE DI FAENZA

SERVIZI ANNONARI

Razioni generi da minestra
per il mese di Agosto

Il Ministero dell'Agricoltura e Foreste con circolare telegrafica N. 259 prot. 64715 - c 2-1, dispone che con il prossimo mese di agosto, la razione individuale dei generi da minestra sia così modificata:

Riso grammi 500

Pasta " 1500

IL PODESTA'
L. CONTI

IL SEGRETARIO CAPO
M. Dotti Los Todiotti

Prot. N. 3510/569 U.A.

COMUNE DI FAENZA

UFFICIO ALIMENTAZIONE

21 GIU. 1943

N. 102 di Ruolo

CONFERIMENTO OBBLIGATORIO UOVA

IL PODESTA

Giusta quanto dispone il Decreto Prefettizio del 17 aprile u. s.;

Vista la circolare n. 77, in data 16 aprile u. s., della Sezione Provinciale dell'Alimentazione;

ordina

al Sig. *Erre Ormando di Giuseppe*, abitante

in *Faenza*, Via *XX settembre* N. *2*

Parrocchia *XX settembre* N. *2* di conse-

gnare N. *10* UOVA al raccoglitore autorizzato *Donini Dotti*

il quale provvederà al ritiro a domicilio del conferente ed al pagamento immediato in ragione del prezzo fissato dal Listino Ufficiale in vigore all'epoca della consegna.

Dalla Residenza Municipale, il 25 maggio 1943-XXI.

UNIONE TIPOGRAFICA - FAENZA

IL PODESTA: L. Conti

TEMPO DI FAME

Gran parte dei manifesti comunali del periodo bellico, e particolarmente degli ultimi mesi prima del passaggio del fronte, è edita a cura dell'economato municipale e riguarda problemi alimentari.

Stampati in fogli molto gracili, tuttavia coloratissimi (rossi, gialli, verdi), hanno l'evidente scopo di attirare l'attenzione degli interessati per eventuali offerte straordinarie, scadenze di tessere, distribuzione di beni di consumo.

Presso gli spacci, già dalle prime ore del giorno si accalca una folla rumoreggiante, anche se fortunatamente non si avranno a Faenza gli assalti agli ammassi granari che si verificano tra il 9 e il 13 settembre 1943 in molte città vicine (Forlì, Riolo, Castelbolognese).

Diffusissimo è il fenomeno del «mercato nero» (cioè la vendita a prezzi liberi di derrate razionate o non reperibili), che è silenziosamente tollerato e incoraggiato da governo locale e popolazione.

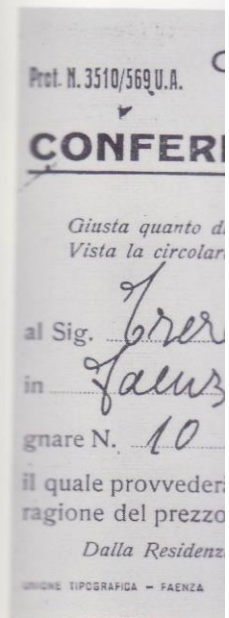
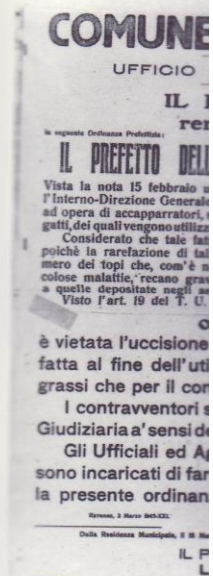
Nel novembre 1943 le uova costano cinque lire, il formaggio 50 al chilo e le castagne 15. Nel maggio successivo la carne, introvabile, costa 120 lire al chilo, diecimila un fiasco d'olio, otto lire il latte e dodicimila una bici.

Le carni pregiate scompaiono, come gli alcoolici, il burro, il caffè e il sale (tanto che nei bandi tedeschi sulla denuncia di ribelli, per ogni delazione saranno offerti cinque chili di sale e cinquemila lire. Il doppio per informazioni portanti alla cattura di un capobanda).

Sono solo un ricordo gli orti di guerra, mentre gli ammassi obbligatori per riso, grano, olio, mais, etc. istituiti nel 1939, sono ormai del tutto vuoti e nessun risultato ottengono le manifestazioni di popolo per rivendicazioni alimentari (250 negli 85 comuni della Regione fra il settembre 1943 e l'aprile 1945). Anche gli animali di bassa corte scarseggiano, il suino è divenuto il quadrupede più ricercato, mentre tutto si utilizza o si imbosca per un'emergenza che non tarderà a venire.

E negli ultimi tempi la situazione peggiorerà ancora.

1. Manifesto prefettizio a difesa dei gatti.
2. Restrizione annonarie.
3. Tentativo municipale di requisizione.



Alcune pagine da: "Agenda Cirio 1941"



REGALI CIRIO

MOSCHETTO
perfetta imitazione
del modello 91

BAMBOLA
occhi mobili e
birichini,
voce «mamma»,
riccamente vestita,
viso e arti
infrangibili

CICLO VELOX
«Micino» con stabilizzatori

meravigliosamente
bella!

CONSERVATE LE ETICHETTE CIRIO
Chiedete l'elenco illustrato dei nuovi Regali Cirio alla Società CIRIO - San Giovanni a Teduccio (Napoli)

Muccherosi al pomodoro
Pollo arrosto con
Insalata di Trevis
Dolce di panna e frutta
Caffè Brasile Cirio

Annotazioni

Minestra comp. di semolino
Sformato di piselli Cirio
Formaggini "Berna", Cirio
Avance e banane
Caffè Brasile Cirio

MERCOLEDÌ 1 GENNAIO

CIRCONCISIONE N. S. - SOLE 7.44 - 16.45

**1 - MINESTRA COMPOSTA
DI SEMOLINO**

Cuocere nel latte 100 gr. di semolino in modo da averne una pappa alquanto densa. Intiepidita, rimettervi 2 uova, 2 cucchiaini di formaggio, sale e noce moscata. Sierdere il composto su un vassoio. Raffreddato, tagliarlo a dadini. Preparare un buon brodo aromatizzato con Estratto di carne Cirio. Al momento di servire versarlo in zuppiera sopra i dadini di semolino.

2 - SFORNATO PISELLI CIRIO

Tritare fino una cipolla con un ciuffo di prezzemolo e 50 gr. di pancetta. Far dorare nel burro, e versare nel salterio un barattolo di piselli medi Cirio. Poco sale e pepe. A parte fare una besciamella con 30 gr. di farina, 20 di burro e 2 decil. di brodo. Intiepidita, aggiungere 2 uova, 2 cucchiaini di formaggio, e i piselli. Rimestare, versare il tutto in uno stampo imburato e impanato, e cuocere a bagnomaria.

**3 - DOLCE DI PANNA
E FRUTTA SCIROPATA**

Per 3 etti grammi di panna, un barattolo di pesche o di albicocche sciroppate Cirio, e 50 gr. di nocciole tostate. Tritare in grosso modo le nocciole, e tagliuzzare a dadini la frutta sciroppata. Mettere nocciole e frutta in una coppa, versarvi sopra la panna montata, e rimestare delicatamente.

CAFFÈ CIRIO VERO BRASILE

Annotazioni

Crema con crostini
Sardine imbottite
Insalata d'indivia
Formaggini "Berna", Cirio
Caffè Brasile Cirio

VENERDÌ 14 MARZO

SANTA MATILDE - SOLE 6.25 - 18.13

Panetto al burro
Polonbo in gratella
Crostata d'indivia
Pesche sciroppate Cirio
Caffè Brasile Cirio

217 - CREMA CON CROSTINI

Diluire 25 gr. di farina in due bicchieri e mezzo di latte; mescolarvi 3 uova intere, 3 cucchiaini rosti di formaggio, sale e pepe. Mettere in forno a calore moderatissimo, rinvoltito verso la fine. Cottura 15 minuti. Tenere in pronto dei triangolini di pane abbrustoliti o ariti, e ficcarvi a corona nella crema prima di servire, nel recipiente stesso di cottura.

218 - SARDINE IMBOTTITE

Levare testa e spina a un ciuffo di balle sardine fresche, e tenerle aperte per il lungo. Preparare un impasto con 200 gr. di pangrattato, 50 gr. di capperi fini Cirio, tritati con un ciuffo di prezzemolo; un uovo intero, e 4 cucchiaini d'olio. Riempire le sardine coll'impasto; chiuderle, e collocarle l'una presso l'altra in una teglia untata d'olio. Spolverare le sardine di pangrattato e colarvi un filo d'olio. Cotte, spruzzarle di limone.

219 - CROSTATA D'INDIVIA

Le foglie verdi dell'indivia del mattino, lavarle bene e scolarle in acqua salata. Tagliuzzarle, e strascinarle in un po' di burro e olio. Intiepidite, mescolarle con 2-3 uova, 2-3 cucchiaini di formaggio, la mollica di un panino imbevibile nel latte e spopolato, e mezzo barattolino di Salsa di pomodoro Super Cirio. Versare in teglia untata; spolverare la superficie di pangrattato con qualche fiocchetto di burro. Cuocere in forno o fra due fuochi.



LE SIGNORE SANNO

che per mantenere la tenerezza del marito non basta il fuoco dell'amore, ma occorre anche quello dei fornelli sui quali si cucinano gli appetitosissimi e squisiti pomidori interi senza la buccia, rossi, freschi e saporiti come i pomidori colti nel mese d'Agosto.

Una quantità di piatti appetitosi e nuovi si possono preparare con questi pomidori pelati Cirio, nè più, nè meno, Signora, come lei fa durante l'estate con il pomodoro fresco.

POMIDORO PELATI CIRIO

CAFFÈ CIRIO VERO BRASILE AROMATICO SAPOROSO

Pizza alla scarola
Uova strapazzate
Patatine in camicia
Frutta fresca
Caffè Brasile Cirio

MERCOLEDÌ 25 GIUGNO

S. PROSPERO - SOLE 4.37 19.46

Riso al pomodoro
Focaccine di carne con
contorno di Piselli del Buongust.
Frittelle di amaretti
Caffè Brasile Cirio

526 - PIZZA ALLA SCAROLA

Procurare dal fornello 500 gr. di pasta lievitata e impastarla con un pezzetto di burro o 2 cucchiai d'olio. Pulire e lessare 2 bei cochi di scarola. Tagliuzzare le foglie e metterle in tegame con 3 cucchiai d'olio, una cipolla affettata, un cucchiaino di **capperi Cirio**, uno uvetta e pinoli, **10 olive Cirio** e poco sale e tagliuzzate, scaldare, limitare o far insaporire senza friggere. Stendere la pasta. Foderarne una tortiera unita. Stendervi il composto col resto della pasta a foglio. Dorare in forno.

527 - FOCACCETTE DI CARNE

Riunire degli avanzi di carne cotta del di precedente; separarli della sola polpa, e passarla alla macchinetta. Mescolarla con un po' di brodo e un po' di sugo di limone, 2 rossi d'uovo sbattuti, un cucchiaino di farina. Spargere sulla tavola del pangrattato, e foggiate col l'impasto delle focaccine opipattite. Passarle nell'ovo e ancora nel pangrattato, e friggerle. Scaldare a parte un brotello di Piselli del Buonquai (già cotti e conditi) e metterli a contorno.

528 • FRITTELLE DI AMARETTI

Macerare 12 amaretti con un bicchierino di rum. Fare la solita pastella per friggere (n. 108). Immergervi gli amaretti e friggerli nell'olio caldissimo. Prosciugarli su carta assorbente e servirli cosparsi di zucchero a velo vanigliato.

CAFFÈ CIRIO VERO BRASILE IL MIGLIORE DEL MONDO

bevete
caffè ghiacciato



**il caffè brasiliano è
il migliore del mondo**

**il caffè ghiacciato è salutare, stimolante,
rinfrescante e nutriente.**

caffè CIRIO



Melone col prosciutto
Pizza alla napoletana
Patate nel vino
Insalata verde
Caffè Brasile Cirio

LUNEDI 4 AGOSTO

S. DOMENICO - SOLE 5.8 - 19.23

Pastina in brodo
Polpette di carne cotta con
Funghi alla nepitella
Crema di gorgonzola
Cassè Brasile Cirio

646 - PATATE NEL VINO

Dare mezza cottura a 600 gr. di patate; sbuccarle e affettarle a dischi. Sciogliete in teglia 35 gr. di burro e rosolarvi fino a colore quasi rossoiccio 25 gr. di farina. Allungare con un bicchiere di vino bianco secco e mezzo litro d'acqua con sciolto un cucchiaino scarso di **Estratto Carne Cirio**. Cuocervi le patate, condire di sale e pepe. L'intingolo deve risultare alquanto denso.

647 - FUNGHI ALLA NEPITEL.

Pulire e affettare 500 gr. di piccoli e sodi funghi morecci. Metterli un momento a stufare da soli in casseruola; aggiungere poi 20 gr. di burro, 2 cucchiaini d'olio, sale, pepe e un ciuffetto di nepitella tritata. Alla nepitella si può sostituire un pizzico d'origano. Coprire il recipiente e lasciarli cuocere una ventina di minuti.

648 - CREMA DI GORGONZ.

Levare la crosta a 100 gr. di gorgonzola. Con un coltello impastare il formaggio con 50 gr. di burro fresco e un cucchiaino di semi di comino. Tostare in forno una dozzina di fette sottili di pane raffermo. Spalmare ancora tiepide d'un cucchiaino per uno di **Salsa Rubra Ketchup** Cirio e, sopra, d'una porzione del composto. Disporre le fette in corona su piatto con tovagliolo. Servirle invece del solito pezzo di formaggio. Se spalmate le fette del solo formaggio, accompagnarle con frittella di pere.

CAFFÈ CIRIO VERO BRASILE AROMATICO SAPOROSO



OMAGGIO DOVEROSO AL POMIDORO PELATO CIRIO

Un saluto ed un omaggio a questo meraviglioso frutto della bellissima estate. La natura vi presenta il suo brillante colore per attrarre l'occhio e tentare lo stomaco. Ed il sapore? Il vostro palato non si è mai deliziato di un più squisito sapore.

Sorpresa e gioia ad ogni boccone: tutta la buona, fresca fragranza dei pomidori maturati al sole d'Agosto è conservata nei pomidori pelati Cirio che sono ancora turgidi del loro saporoso succo ed ancora solidi nella loro rossissima polpa.

Provare per credere! Una scatola di pomodoro pelati Cirio aprirà un nuovo orizzonte al vostro stomaco e darà risonanza alla vostra cucina.

POMIDORO PELATI CIRIO

Intervista a nonna Lucia di anni 87

Per nonna Lucia e la sua famiglia procurarsi il cibo al tempo di guerra non è stato un problema: non hanno patito la fame in quanto abitavano in campagna, vicino a Granarolo. Per coloro che abitavano in campagna, ci racconta nonna Lucia, mangiare non era un problema perché avevano gli animali come galline, maiali, conigli.

Era più problematico mangiare per quelli che abitavano in città.

Per un po' di tempo nonna Lucia è dovuta trasferirsi a Villa Franca da una zia di sua mamma perché vicino Granarolo c'era il fronte; il canale Naviglio faceva da trincea. Inizialmente avevano costruito dei rifugi lontano dalla ferrovia, ma poi lei e sua madre avevano deciso di trasferirsi per un po'.

Riusciva a mangiare bene: facevano il pane fatto in casa, la ciambella con lo strutto perché il burro non esisteva, la crema e la pasta fatta in casa.

La carne di maiale (considerata pregiata) veniva nascosta negli scantinati al riparo dalle truppe tedesche che altrimenti la rubavano.

Il frigorifero non c'era per cui le provviste venivano nascoste e conservate in fondo al pozzo.

Nella casa di Villafranca preparavano gli strozzapreti con acqua e farina (quest'ultima comprata dal mulino dei vicini).

Poi quando uccidevano il maiale preparavano il Migliaccio fatto con sangue del maiale, pan grattato, zucchero, cioccolato e canditi. Veniva cotto sul paiolo a bagno Maria affinché il sangue non facesse grumi e poi messo su una sfoglia e cotto al forno in una teglia di rame.

A volte facevano il brodo con il ripieno (così lo chiama nonna Lucia) fatto di mortadella, pane e formaggio: "E Pin"

La mattina si mangiava il latte comprato dai vicini e dopo la bollitura con il latte rimanente si faceva il burro.

Il pane secco non si buttava via come si fa adesso ma si faceva il Pan Cotto: pane secco cotto nell'acqua e dopo si aggiungeva una goccia d'olio.

"Non ci crederete ma a volte io vorrei tornare indietro e rivivere quel tempo.

Ci si divertiva radunandosi a casa di qualcuno e si ballava. Io in quel tempo ero adolescente e mi ricordo il mio primo vestito verde per il ballo: ero bellissima e avevo molti corteggiatori!!!"

Racconti di nonno Virgilio e nonna Teresa al tempo della guerra

Le frittelle di fiori d'acacia

In primavera raccoglievamo i fiori dagli alberi di acacia, con un poco di gambo. Si lavavano i fiori sotto l'acqua del rubinetto e si lasciavano asciugare, intanto si sbattevano le uova con la forchetta assieme a del pane grattugiato e sale, all'impasto si aggiungevano poi i fiori di acacia, si mescolava il tutto e si componevano delle frittelle. Infine si mettevano a friggere le frittelle nell'olio bollente e si mangiavano dopo aver aggiunto una spolveratina di zucchero. Erano una vera bontà e intanto si mangiava qualcosa!

Ricordo che una volta la mamma era riuscita ad avere della farina con la quale aveva fatto un bel mucchio di piadine, che aveva nascosto in un capanno da caccia disastrato. Poi non eravamo riusciti ad andare a prendere le piadine perché si trovavano in una zona pericolosa. Quando i tedeschi se ne andarono, andammo a vedere, anche se eravamo molto dubbiosi, e con tanta sorpresa trovammo le piadine ancora mangiabili, erano buonissime!

Subito dopo la fine della guerra, la mamma mi mandava nei campi attorno a casa per recuperare i bossoli vuoti caduti dai cannoni. Coi bossoli andavo dai bottegai per scambiarli con dei vasi di vetro, che la mamma avrebbe poi utilizzato per riempirli con la marmellata che riusciva a fare. Ricordo che i bossoli erano pesanti e faticavo a portarne due, in quanto erano grandi come i bottiglioni di vino da 2 litri.



In Tempo Di Guerra...

Molte famiglie non avevano cibo.

Le famiglie che avevano l'orto potevano mangiare a volte qualche pomodoro e altri ortaggi.

A volte si mangiava uovo fresco alcune famiglie non avevano molto cibo.

Una signora visto che non c'era il detersivo per i piatti andò dai vicini di casa e diede loro i piatti sporchi con il pane secco e disse: - Ecco mangiate! -

Durante il tempo della guerra il pane veniva fatto una volta alla settimana e non come oggi che viene fatto fresco tutti i giorni, quando arrivava il settimo giorno il pane era duro come il legno.

"IL LIBRO DELLA MEMORIA 2"

"... CIBO AL TEMPO DELLA GUERRA"

DURANTE LA GUERRA C'ERA DIFFERENZA TRA CHI VIVEVA IN CITTA' E CHI VIVEVA IN CAMPAGNA.

IN CAMPAGNA SI STAVA UN PO' MEGLIO PERCHE' SI POTEVA AVERE A DISPOSIZIONE QUALCHE POLLO E SI POTEVA AVERE UN ORTICELLO E ALBERI DA FRUTTA.

LE PERSONE CHE ABITAVANO IN CAMPAGNA O CHE AVEVANO ABBANDONATO LE LORO CASE ED ERANO ANDATI A VIVERE PRESSO DEI CONTADINI, POTEVANO USARE UN FORNO O UNA STUFA A LEGNA PER PREPARARSI DA MANGIARE.

CHI POTEVA ANDAVA A "SPIGOLARE" CIOE' RACCOGLIERE LE SPIGHE DEL GRANO RIMASTE NEI CAMPI DOPO IL RACCOLTO E POTEVA COSI' AVERE A DISPOSIZIONE UN PO' DI FARINA.

IL PANE SI FACEVA PER TUTTA LA SETTIMANA E SI MANGIAVA ANCHE SE ERA DURO COME I SASSI.

CON IL PANE SECCO SI FACEVA IL PANCOTTO, FATTO CON ACQUA E PANE BOMITO. QUANDO IL PANE ERA BEN IMPASTATO, SI AGGIUNGEVA UN PO' DI SALE E OLIO (ANCHE SE ERA DIFFICILE PROVVEDERCI, COSI' TANTO E SI TROVAVA SOLO AL MERCATO NERO).

IL PASTO GIORNALEIRO DURANTE LA GUERRA POTEVA ESSERE COSI':

COLAZIONE → LATTE CON PANE, BISCUITI O ZUPPA
(SE C'ERA)

PRANZO → POLENTA FRITTA NEL LARDO

CENA → LATTE E UNA FETTA DI PANE.

IN INVERNO SI MANGIAVANO VERDURE COTTE ED ERBE DI CAMPO CRUDE.

QUELLI CHE ABITAVANO IN CITTÀ FACEVANO LA FAVE.

IL NOSTRO TRISNONNO NONOSTANTE LE BORBE ANDAVA IN CAMPAGNA E IN CAMBIO DI QUALCHE LAVORETTO, RICEVEVA UN PO' DI FARINA, DI LATTE O DI RISO.

LA NOSTRA TRISNONNA RACCONTAVA CHE QUANDO SI COPRANO UNA ARINGA LA SI WOCEVA, SI ATTACCAVA AL PAIOLO E CI SI BAGNAVA IL PANE.

LE DONNE E I BAMBINI MANGIAVANO SOLO IL PANE. GU' UOMINI MANGIAVANO ANCHE LA CARNE E IL PESCE PERCHÉ DOVEVANO AVERE LA FORZA PER LAVORARE NEI CAMPI.

LA NOSTRA TRISNONNA PER POTER DARE UN PO' DI PIÙ AI SOI 3 FIGLI, LAVAVA I PANNI CHE I TEDESCHI PORTAVANO AWE DONNE E VENIVANO PAGATE CON UN PO' DI PANE O POLO ALTRO. AVERE UN PEZZO DI SAPONE ERA UN USSO.

DURANTE LA GUERRA IL NOSTRO NONNO ERA UN BAMBINO E RACCONTA CHE ANCHE I BAMBINI ANDAVANO IN CAMPAGNA PER TROVARE UN PO' DI FRUTTA O DELLA LEGNA PER LA STUFA. A VOLTE TROVAVANO DEI CACHI O DEWE FAVE CON CUI CENARE. QUANDO INVECE TROVAVANO UN PO' D'UVA LA VENDEVANO PER RACCOLARE UN PO' DI SOLDI.

SI MANGIAVA ANCHE LA POENTA CHE SI WOCEVA SULLA CARBONELLA TENUTA ACCESA FACENDO VENTO IN CONTINUAZIONE.

DURANTE LA GUERRA NON SI BUTAVA VIA NENNE.

LE BUCCE DEWE PATATE E DEWE ALTRE VERDURE, I BACCENI DEI LEGUMI, LE INTERIORA DEI POLLI E IL GRASSO DELLA CARNE VENIVANO CONSERVATI.

IL NOSTRO NONNO SI RICORDA CHE LA CARNE L'HA MANGIATA PER LA PRIMA VOLTA A 14 ANNI.

QUANDO SONO ARRIVATI I SOLDATI INGLESI PORTAVANO AI
BABBINI LA CIOCCOLATA E LE CICHE.

DURANTE LA GUERRA LA SPESA SI FACEVA CON UNA
TESSERA PARTICOLARE PERCHE' TUTTO ERA RAZIONATO.

NEI CONEGI I RAGAZZI POTEVANO MANGIARE DELLA
MINESTRINA, MA NON GUARDAVANO COSA C'ERA DENTRO
PERCHE' LA FAME ERA TANTA E NON SI LASCIAVA MENTE
NEL PIATTO.

PER MERENDA SI MANGIAVA L'OLIO DI FEGATO DI MERLUZZO
PERCHE' DICEVANO CHE FACEVA BENE E UN PEZZETTO DI
PANE PER MANDARLO GIU'.

ELABORATO DA: BANDINI ALESSANDRO, 3C
BANDINI FILIPPO, 3C
CORVELLI SOFIA 3C

CON L'AUTO DELLA NONNA ANTONELLA
E DEI BIS NONNI MILVIAE FRANCO

**INTERVISTA A NONNO ELMO
"IL CIBO DURANTE LA GUERRA"**

Gioele: Quanti anni avevi quando c'era la guerra?

Nonno: 6-7 anni...eravamo una famiglia molto povera, di contadini in mezzadria. Eravamo 14 bocche da sfamare.

G: Cosa mangiavate a colazione?

N: Ci svegliavamo all'alba bevevamo solo un po' di latte o caffè d'orzo. Poi andavamo tutti nei campi a lavorare e alle 8 la nonna ci portava pane e uova in padella.

G: Cosa mangiavate a pranzo?

N: Polenta con farina di mais, oppure pasta e fagioli, oppure tagliatelle senza uovo.

G: E a cena?

N: Fagioli e tanto brodo.... D'estate c'era tanta verdura da mangiare ma d'inverno no. Mangiavamo frutta secca (noci) e cavoli. Di olio per condire e cuocere ce n'era poco, perché dovevamo comprarlo.

G: Cosa mangiavate la domenica?

N: Se andava bene c'era un cappone per fare il brodo... ci facevamo il brodo e poi ce lo mangiavamo tutto, in 14 persone, non lasciavamo niente, mangiavamo le zampe, la cresta. Solo gli ossi lasciavamo!

G: E il pane c'era?

N: Lo facevano le mamme e le nonne, una volta alla settimana, si impastava la pasta madre nella madia e poi la si conservava là dentro. Veniva cotto nel forno a legna, fuori. Si usava la farina integrale, non certo quella bianca!

G: Di frutta ne mangiavate?

N: D'estate sì, ma d'inverno poca, solo le mele. I kiwi non c'erano ad esempio. Nemmeno le banane.

G: Cos'altro non c'era?

N: Non c'era il caffè, si beveva solo l'orzo dei nostri campi, tostato e macinato col macinino; non c'era il riso. Non c'era la cioccolata! Non c'erano i gelati, né le merendine. Si mangiava meno ma forse più sano di adesso! E di sicuro tutto quel che mangiavamo era senza conservanti né pesticidi!

G: E di rifiuti ne facevate? dove buttavate la spazzatura?

N: Di rifiuti ne facevamo pochi, anzi niente... quando andavamo a fare spesa ci portavamo le sporte, i contenitori, e niente era imballato come adesso. Lo zucchero te lo mettevano nel cartoccio di carta paglia e quella carta non la buttavamo mica via. Si riusava tante volte, anche per scrivere o disegnare. L'acqua la prendevamo dal pozzo e la mettevamo nella caraffe, non esisteva mica la plastica una volta! Gli scarti del cibo non c'erano. Mangiavamo tutto, non si lasciava niente. La poca spazzatura che buttavamo la buttavamo nel letamaio, ma era roba che si biodegradava e ci potevamo concimare i campi.



Dal diario di prigionia di Angelo Bettoli bisnonno (babbo della nonna paterna) di Jacopo Fregnani:

Angelo Bettoli è stato uno dei militari italiani catturati dai tedeschi dopo l'Armistizio dell'8 settembre del 1943 e deportato in Austria a Graz. La Germania aveva bisogno di manodopera nelle fabbriche di armamenti, nelle miniere, negli scali ferroviari e nelle attività agricole. La disponibilità di prigionieri ridotti alla condizione di schiavi consentiva la sostituzione dei tedeschi che potevano andare al fronte. Inoltre consentiva di ridurre i costi. Perché i conti tornassero l'alimentazione giornaliera cambiava in base al tipo di lavoro e venivano definite le calorie in base alla fatica e comprendevano le riserve corporee dei prigionieri. L'alimentazione si aggirava in media sulle 1750 calorie, considerando che sarebbero state necessarie 2500-3000 calorie. Angelo scrive che viene catturato il 12 settembre dai tedeschi vicino a Dubrovnik, dopo due giorni senza cibo la sera gli diedero i viveri: 70 grammi di pasta, 10 di farina, 1 scatoletta in dieci e un grammo di conserva. Il giorno dopo aumentarono 200 grammi di pasta, i viveri dovevano bastare fino al giorno 18. Il 19 settembre proseguirono arrivando alla sera a Sarajevo dove gli diedero mezza gavetta di acqua calda con un po' di orzo dentro.

Il 25 settembre finalmente arrivarono a Prial (luogo non identificato in Austria) e qui gli diedero da mangiare 100 grammi di pane, 50 grammi di burro e un po' di minestrone di patate.

Dopo una notte all'aperto, dormirono in una stalla quasi uno sopra all'altro con un rancio al giorno e 200 gr di pane fino al 29/09/1943. Qui gli presero tutti i dati e gli assegnarono un numero.

Venne poi trasferito vicino a Graz nel campo M. Stammlager XVIII A. Qui il cibo era ridotto a una fetta di pane e caffè la mattina e dopo si lavorava 10 ore. Angelo era stato assegnato ad una fabbrica con turni giornalieri o notturni. Unica cosa che mangiavano erano le patate. Le razioni calarono da 800 gr passando a 400 poi a 300 gr. La fame aumentava sempre.

Una sera fecero una cena in 10/11 a base di gatto, non ne aveva mai mangiato uno ma avrebbe fatto volentieri il bis.

Il giorno di Natale fecero gli gnocchi di patate e si abbuffarono di pane.

Dai primi del 1944 fino all'inizio del 1945 trascorre un lungo anno prima che tutto finisca. Le condizioni in prigionia erano ulteriormente peggiorate.

Angelo Bettoli tornò a casa a Faenza nel marzo del 1945, non si reggeva in piedi, era dimagrito a tal punto da essere irriconoscibile.

Era coperto di eczemi e pustole dovuti alla cattiva alimentazione oltre alla mancanza d'igiene e dai parassiti che lo tormentavano.

Angelo ci ha lasciato il 20 agosto 2001.

IL Cibo Al Tempo Della Guerra

RACCONTO DI NONNA ADA

Durante la guerra si mangiava poco:

Una minestra che poteva essere pasta coi fagioli oppure giovedì e domenica il brodo fatto col pollo del cortile. La carne lessata serviva per 8 persone a pranzo e cena. A volte patate fritte, pomodori, melanzane, insalata e formaggio. Erano tutti prodotti dell'orto e il formaggio si mangiava fresco o stagionato dopo parecchi mesi di stagionatura nelle cantine. Anche il pane era fatto in casa, cotto nel forno a legna situato nel cortile, fatto di pietre; doveva bastare per 8/10 giorni. A volte c'era la muffa fra le crosticine ma si mangiava lo stesso. Quando il pane era secco si metteva nel latte per colazione. Per il latte si mungeva la mucca la mattina e la sera. Per colazione si mangiavano anche le uova con il formaggio. Per avere la carne si ammazzava il maiale. Si poteva ricavare prosciutto, salumi, salsiccia, strutto, ciccioli che duravano 1 anno. Durante la notte non si poteva accendere il fuoco perchè il fuoco e il fumo potevano attirare il nemico che poteva bombardare la casa, quindi si cuoceva nella cucina economica. Quando ci si doveva difendere si andava nel rifugio che era stato costruito nella stalla sotto terra. Era umido e per dormire si stendevano le casse dell'uva rovesciate con le coperte sopra. Questo per tutto il periodo del bombardamento. Le cose di casa, durante la guerra, venivano nascoste in casse e sepolte sotto terra nel cortile per evitare che i tedeschi le rubassero: lenzuola e coperte. Per illuminare si usava in cucina il lume a petrolio e nelle stanze da letto, le candele. I materassi erano fatti di lana o foglie di granoturco. Ci si lavava in una bacinella e in inverno nella stalla perchè l'ambiente era riscaldato dalle mucche. Durante la guerra nella casa di campagna si ospitava chi fuggiva dalla città; nel caso di nonna Ada erano in 26. Di notte gli aerei nemici lanciavano i BENGALA per illuminare la zona e bombardare se vedevano del movimento sospetto.

LA STORIA DELLA NONNA

Negli anni della seconda guerra mondiale, mia nonna materna di nome Liliana, aveva otto anni. Erano tempi duri e nonostante siano passati settantadue anni, lei ricorda ancora tutto come se fosse ieri. La paura della bombe, il rumore degli aerei, la sirena del rifugio, i soldati, la fame.

Già perché in quegli anni non c'era cibo a sufficienza e c'era una grande povertà. Chi abitava in campagna poteva sfamarsi meglio con quello che la terra offriva, ma per chi abitava in città, a volte era costretto ad andare in giro a chiedere un pezzo di pane. Nonna racconta che lei abitava in campagna in una grande famiglia, composta dai cugini, zii, fratelli e genitori. Le cene e i pranzi erano miseri a base, quasi sempre, di verdura o legumi: spesso una patata lessata, uno stufato di fagioli, un tozzo di pane secco. Quando si cucinava il pollo, ai bambini veniva data una zampa da pulire o una parte dell'interiora. Si mangiava molto poco e spesso ci si coricava con ancora una grande fame. Le parti più sostanziose venivano date agli adulti che avevano lavorato nei campi tutto il giorno. Le cipolle erano assai gradite nelle zuppe, accompagnate da poca pasta fatta in casa. Le uova e la carne si mangiava solo una volta a settimana e per le feste si faceva la ciambella. La nonna aveva anche le mucche così almeno poteva bere il latte che forniva tanta energia. Quando c'era il tempo si preparavano le scorte alimentari per nascondersi nei rifugi. Infatti quando suonava la sirena e avvertiva che c'erano gli aerei pronti a bombardare loro si nascondevano e là rimanevano anche diversi giorni. Quindi si mangiava pane e piadina anche preparati una settimana prima a volte anche ammuffiti. Si dormiva al freddo in un fienile quando la casa veniva colpita dalle bombe. C'era veramente poco per vivere. Tutto era terribilmente diverso, ma lei ricorda bene ogni momento, soprattutto dice che ci si aiutava a vicenda e nelle case c'era più amore e senso del dovere.

Racconti degli anni 1943-45.

"T. Gulli"

Nella Seconda Guerra Mondiale mia nonna e la sua famiglia stavano nei rifugi. C'era poco cibo e anche se avevi i soldi dovevi prendere quello che ti davano. Si stava nascosti dai Tedeschi: la gente che abitava in città chiedeva spesso asilo a quelli che abitavano in campagna.

I Tedeschi andavano a casa dei contadini per prendere gli animali e ucciderli per mangiarli.

Il mio nonno ha trovato il bossolo vuoto di un bomba di un cannone, l'ha portata a casa, l'ha ripulita e conservata fino ad ora.



La nonna Antonia (Maria Antonietta) mi ha raccontato che la sua nonna Gina era una Maestra e ha insegnato per quaranta lunghi anni.

Durante la guerra, la classe era composta da bambini di tutte le età; c'era freddo ma ai bimbi non mancava da mangiare, perché in montagna tutti si davano una mano e non mancava loro il necessario.

Non essendoci molto pane, chi era così fortunato da avere la farina, faceva la polenta, che a volte, si mangiava anche con il latte a colazione.

Con le bucce delle arance, si faceva il caffè. Si facevano abbrustolire sulla stufa le bucce delle arance che diventavano nere, poi, con il macina caffè, si macinavano a mano e veniva fuori una polverina nera con la quale si faceva il caffè.

La nonna Antonia aveva un papà, che si chiamava Italo e una mamma che si chiamava Maria.

Anche il mio nonnino Italo era un maestro, severo e molto attento alla disciplina. Con me, però, è stato molto buono!

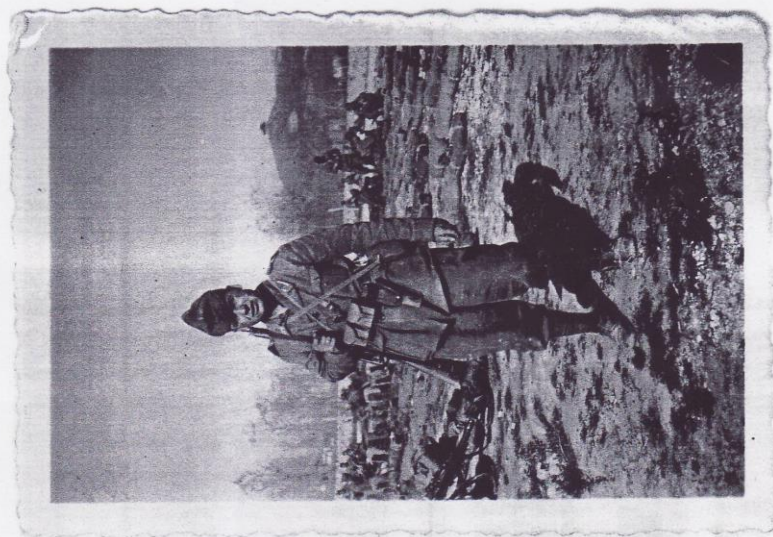
Quando erano fidanzati, il nonnino partì per la guerra e raccontava di aver patito molto la fame. Durante le marce a piedi, passava per le campagne cercando qualcosa da mangiare (fichi, mele, bacche, ...). Quando finalmente la guerra finì, il nonnino tornò a casa a piedi, da Cassino (provincia di Frosinone) a Bolognano (provincia di Pescara). Era molto magro.

Dopo pochi mesi, il nonno sposò Maria. Ebbero quattro figli: Carlo, Raffaele, Antonia e Patrizia.

Io ricordo quando ero piccola piccola ed il nonnino mi teneva sulle sue ginocchia per farmi giocare. Mi raccontava tante belle favole e mi addormentavo felice.

In un libretto di "lavori donneschi", i bambini, a punto erba, disegnavano le figure geometriche e, soprattutto, imparavano a rammendare, arte importante per l'epoca.

9 Aprile 1943



Il nominio Italo
durante una breve sosta
durante la marcia verso
Cassino (Provincia di
Frosinone).

PARROCCHIA

di *S. Antonio Abate - Bolognano*

RICHIESTA DI VIAGGIO
a tariffa ridotta dell'80 %
(VIAGGI DI NOZZE)

Il sottoscritto parroco dichiara che i
coniugi :

Sig. *Orsini Stalo*
e la Sig. *Giuseppina Orsini*
hanno contratto il S. Matrimonio il gior-
no *18 giugno 1945*
in questa Parrocchia.

Data *18.6.1945*



NB. — La presente richiesta deve essere presentata alla
biglietteria insieme al libretto di Matrimonio.

PARROCCHIA di *S. Antonio Abate - Bolognano*

Eccellenza Reverendissima,

Mi permetto presentare all'E. V. i novelli sposi Signori :

Orsini Stalo e Orsina Filomena, Felicia, Angiola
che desiderano di essere ammessi alla presenza del Santo Padre e
ricevere l'Apostolica Benedizione.

Anticipatamente ringrazio, e con profondo ossequio mi segno
di V. E. Rev.^{ma} um.^{mo} e obbl.^{mo}



Data *18.6.1945*
Eccellenza Reverendissima
Mons. Maestro di Camera di Sua Santità
Città del Vaticano

Cibo al tempo della guerra

La mia nonna Luciana ha vissuto ai tempi della guerra.

Mi ha raccontato che il cibo era scarso e per comprarlo serviva una tessera.

Il pane e la pasta erano neri perché la farina scarseggiava.

Anche olio e zucchero erano merce rara e la carne si mangiava una volta la settimana.

La ricetta che la nonna mi ha raccontato, consisteva nell'aggiungere patate alla pasta con pomodoro per avere un po' di cibo in più da mangiare.

Io non ho conosciuto mio nonno Elio che ha combattuto la guerra in Africa.

Il rancio spesso non arrivava ai soldati a causa dei bombardamenti, allora ricevevano una razione che consisteva in un tipo di pane secco chiamato galletta, una scatoletta di carne e mezzo litro di acqua.

L'acqua era molto scarsa e di cattiva qualità, e spesso provocava ai soldati delle malattie alla pancia.

L'unica cosa buona che i soldati ricevevano ogni tanto era un barattolo di frutta sciroppata.

Viola R. III°B "Don Milani"

Il mio bisnonno Sergio era nato nel 1920 ed è mancato poco più di un anno fa, all'età di 94 anni.

Era una persona speciale: dolce, gentile, disponibile, affettuoso e generoso.

Nella sua giovinezza ha dovuto affrontare il periodo della *Seconda Guerra Mondiale*. È partito come soldato nel 1939, all'età di 19 anni ed è stato in Albania e in Grecia. Nel 1942 (dopo l'8 settembre), è stato fatto prigioniero ed è stato mandato in un campo di lavoro in Polonia, per tre lunghi anni. Sono stati anni durissimi perché oltre al lavoro estenuante, i tedeschi non davano quasi nulla da mangiare e quindi, tutto il tempo era una continua ricerca del cibo...

Il mio bisnonno diceva che il suo unico pensiero era "il Cibo, non esisteva altro!!!". Alla fine della prigionia, aveva perso tantissimo peso, fino a giungere a pesare soli 42 Kili appena.

Al momento della liberazione, è partito a piedi ed è arrivato a casa dopo sei mesi, all'età di 25 anni.





Mio nonno Franco al tempo della guerra mangiava cibi preparati in casa da sua mamma Maria o da sua sorella. Principalmente preparavano piatti fatti con le verdure dell'orto: pomodori, carote, patate, fagioli, insalata...con i fagioli ci facevano lo stufato. Parecchie volte invece con la "pignattina" un piatto, un cucchiaino, una forchetta e un coltello tutti quanti fatti di ferro andava ai Salesiani a prendere le zuppe da mangiare. Ai quei tempi era molto diffusa la minestra "matta" cioè brodo con il ragù insieme a minestra di diverso genere. Per accompagnare il brodo si usava il pane secco che ai quei tempi era un lusso. Sulla tavola a ora di pranzo scarseggiava il vino e abbondava l'acqua che ai quei tempi era l'unica sostanza da bere. Mio nonno scoprì la cioccolata grazie all'arrivo dei soldati Americani che ne davano un pezzettino a ciascun bambino.

Mio nonno da piccolo mangiava così.

Quando la gente capì che stava cominciando la guerra qui da noi, cercò prima di tutto di fare scorta di viveri.

La guerra però durò per un periodo molto lungo e così alla fine le scorte del mangiare cominciarono a scarseggiare, soprattutto per chi viveva in città.

Per chi viveva in campagna invece, le cose andavano un po' meglio, perché avevano a disposizione i prodotti che coltivavano negli orti e nei campi: fagioli, piselli, patate, pomodori, pere volpine e cachi.

La difficoltà più grande era però andare a raccogliere queste cose perché c'erano dei continui bombardamenti da parte degli aerei.

Si mangiava spesso stufato di fagioli, patate e piselli; pere cotte, pomodori e ancora uova, latte, formaggi e ricotta fatti in casa.

Questo perché in campagna quasi tutti possedevano mucche, capre e pecore da cui si ricavarono il latte e galline che facevano le uova.

Si mangiava poi tanto pane usando la farina che era stata nascosta in posti segreti prima che cominciasse la guerra.

Questo era possibile perché quasi tutte le case di campagna avevano il forno per cuocere il pane.

Comunque anche se c'era chi aveva di più da mangiare e chi meno, le persone in quei momenti di difficoltà si aiutavano molto fra di loro.

I bambini durante la guerra non potevano andare a scuola e riuscivano ad aiutare poco gli adulti perché trascorrevano quasi tutto il tempo nei rifugi sotterranei al riparo dalle

bombe che venivano sganciate dagli aerei.

FILIPPO 3A

RICORDI DEI MIEI NONNI

La mia nonna paterna abitava in campagna a 8 chilometri da Faenza nella Parrocchia di San Mamante; per sua fortuna la sua famiglia aveva un grande orto, un campo di alberi da frutto e viti. Avevano anche pecore, capre, maiali e galline. Per questo motivo non mancava mai il mangiare per la famiglia e le persone che erano sfollate presso di loro. Tutti i giorni c'era il latte per i bambini, le uova e la farina per la minestra ed ogni tanto anche la carne perchè il mio bisnonno macellava una pecora o un maiale e metteva la carne a disposizione di tutti.

Anche il mio nonno paterno abitava in campagna, a Sarna, con la sua famiglia composta dai genitori, cinque fratelli ed una sorella. Erano contadini; avevano i maiali, le mucche e le pecore ma non potevano mangiarli perchè dovevano venderli per guadagnare i soldi. Il cibo era poco e si mangiava soprattutto pane e minestra in brodo o con i fagioli. Durante la guerra il nonno frequentava la scuola elementare a Sarna e la merenda era un pezzo di pane secco. Quando arrivarono gli alleati il nonno per la prima volta mangiò la cioccolata e bevve il the che i soldati inglesi davano ai bambini. Ai fratelli più grandi invece davano le sigarette.

Finita la guerra c'era un po' più di cibo e si stava meglio, perchè era finita la dittatura ed era cominciata la democrazia.

Finita la guerra per nonno finì anche la scuola elementare e cominciò così a lavorare.

**Da "LA VESPA TERESA - Ricette e Storie di Donne di Romagna" di Maria Pia Timo
"La Maria di Castello [...]", pag. 28 e 29.**

La Maria ha una memoria incredibile e, inoltre, la piena consapevolezza di quanto ciò sia importante. Racconta [...] << [...] C'era la guerra: ognuno aveva una tessera annonaria e doveva mangiare con quella. Non si poteva avere più pane di quanto stabilito. Ai mulini c'erano controlli severi... era comunque agile trovare dei modi per aggirare il divieto. Come per i maiali. Sì! I maiali dovevano essere dichiarati: anche quelli te li scalavano dalla tessera annonaria. Se ne avevi uno, perdevi il diritto a quel po' di strutto, a quel po' di carne secca... chessò io. Allora per non perdere quanto era compreso nella tessera, si tenevano dei maiali non denunciati e allevati di nascosto. Quando era il momento di macellarli, nelle varie case limitrofe se ne ammazzava più di uno nello stesso istante, a un segnale convenuto, in modo che si sentisse un unico grido di bestia. Poi ognuno dichiarava, per esempio, di avere preso un quarto dell'unico maiale ucciso, mentre in realtà se ne aveva uno intero a famiglia >>.

**Da "LA VESPA TERESA - Ricette e Storie di Donne di Romagna" di Maria Pia Timo
"La Fernanda [...]", pag. 74 e 75.**

La Fernanda è proprio una gran bella donnona, diretta, verace e allegra, ma con sempre quella nota malinconica, che le ha regalato la vita forse anche a sua insaputa. La casa dove è nata è tutta rossa, isolata, in campagna. Un vecchio casale in mattoni, tenuto bene con un bel giardino. Adesso è così... ma qui la guerra ci è passata. [...] << Siamo vicini al fiume, cosa vuoi, e quindi l'abbiamo vissuta in diretta la guerra, qui si è fermato il fronte. Io ero piccola ma me lo ricordo bene. [...] La casa fu occupata - continua a raccontare - prima dai tedeschi con cui abbiamo proprio convissuto. Ci lasciavano anche usare il focolare, ma ognuno cucinava per sè. Mi ricordo il pollo ripieno di cipolle che cucinavano i tedeschi... una cosa strana!>>.

**Da "LA VESPA TERESA - Ricette e Storie di Donne di Romagna" di Maria Pia Timo
"La Tonina [...]", pag. 108 e 109.**

<<Abitavo a Sant'Agata sul Santerno. [...] Sono del '38. Avevo sei anni durante la guerra. Ero piccola ma ho dei ricordi precisi. Da noi il fronte è arrivato, si è fermato e non se ne voleva andare più. Fu un periodo lunghissimo. Noi avevamo avuto la fortuna che la nostra casa non era stata bombardata. Per alcuni nostri vicini, invece, non fu così e mia mamma si trovò davanti della gente che in ginocchio chiedeva di essere accolta. Non era possibile dire di no. Alla fine in casa eravamo io, mia sorella, mia madre, il nonno e una quarantina di sfollati. In più con noi c'erano anche i tedeschi! Mi ricordo che una volta

cercanono di portarci via anche il granturco, i tedeschi. L'avevano già caricato, ma il nonno, che era un tipo sanguigno, cominciò a imprecare e col falchetto tagliò le redini dei cavalli del loro carro e li fece scappare via. Roba da fucilazione! Non fu ucciso solo perchè era già vecchio: glielo dissero proprio!>>

[.....] <<Al passaggio del fronte, restammo nel rifugio una notte e più, mentre fuori si sentivano spari, scoppi: la fine del mondo. Quando infine, all'alba, tutto sembrò essersi chetato uscimmo fuori, uno alla volta come topi, mi trovai davanti un soldato inglese, grande, alto. Mi diede dei biscotti. Io non ne avevo mai assaggiati: mi sembrarono buonissimi. Avevano un sapore che non sentii più per molto tempo. Solo tanti anni dopo trovai dei biscotti dimenticati in fondo alla credenza. Erano lì da chissà quanto. Ne addentai uno: aveva quello stesso sapore dei biscotti del soldato inglese. Era sapore di stantio... ma quarant'anni prima, dopo una notte di bombe, mi sembrò squisito>>.

Alcuni brani tratti dal libro autobiografico di Cesare Moisè FINZI, "Il giorno che cambiò la mia vita", Ed. Topipittori, Collana Gli anni in tasca

Cesare Moisè FINZI, "Il giorno che cambiò la mia vita", Ed. Topipittori, Collana Gli anni in tasca, pag. 40 e 41

[....] Ogni cittadino giornalmente ha diritto ad avere una certa quantità di pane nero (cioè con la sua naturale quota di crusca); il pane bianco non si trova più dai fornai perchè è proibito. In campagna, invece, lo si trova ancora abbastanza facilmente, dato che i contadini hanno buone scorte di farina bianca. La quantità assegnata varia a seconda del sesso, dell'età e del lavoro: gli uomini addetti ai lavori più pesanti hanno diritto a 350 grammi di pane al giorno, mentre le donne e i bambini possono averne solo 200 grammi. Burro, olio, pasta, riso, zucchero, caffè e tè sono rigidamente contingentati, come la carne che viene distribuita due volte la settimana. Ognuno ha diritto a una certa quantità di sapone, vestiti, calzature all'anno.

Per regolare la corretta distribuzione, in ogni Comune è stato creato un apposito ufficio, l'Annona, che distribuisce a ogni cittadino una specifica "carta annonaria" nominativa senza la quale ufficialmente non si può acquistare nessuno dei prodotti contingentati [....]

Cesare Moisè FINZI, Op. Cit., pag. 55, 56 e 57

[...] Uno dei compiti che mi spettano in famiglia, infatti, è aiutare la mamma nelle spese. Così qualunque sia la stagione, mi alzo presto per mettermi **in coda davanti ai negozi**, in inverno molto prima dell'alba, anche se l'orario di apertura è dopo le otto. Una volta portato a scuola Manlio, poi, mamma viene a prendere il mio posto. Non sempre va bene: spesso, dato che sono piccolo, qualcuno cerca di passarmi davanti, sperando di approfittarne; in altre occasioni, al momento di lasciare il posto a mamma, si accendono furibondi litigi. Per fortuna, quasi nessuna delle persone in coda sa che siamo ebrei. E tutto questo per una razione di **carne** che, oltre a essere piccola, può anche rivelarsi

immangiabile, se non si è tra i primi a comprarla nei giorni della distribuzione...

Come ho detto, la ricerca del cibo è il problema principale e la maggior preoccupazione della mamma. Allora, anche nel periodo scolastico, al pomeriggio, in bicicletta, andiamo a battere la campagna intorno alla città. Anche Manlio ormai, da bravo ferrarese, è diventato un provetto ciclista. Le strade che percorriamo sono affollate da nugoli di ciclisti... tutti a caccia di prodotti alimentari. Ognuno ha i suoi fornitori, più o meno abituali, ma questi possono soddisfare solo in parte le necessità, così si è sempre in cerca di nuove conoscenze.

Per quanto riguarda **frutta e verdura**, il nostro punto di riferimento è Severino che ha un bell'orto e un grande frutteto: così, almeno due volte la settimana, con mamma, ci facciamo i nostri quattordici chilometri, tornando con grandi sporte piene di prodotti di stagione. Tutto questo costa molto caro e, quindi, noi, come tutti, dobbiamo risparmiare, riducendo il più possibile i consumi.

La cosa più difficile da trovare è la **farina bianca**. C'è un giorno della settimana in cui una famiglia di contadini, diversi chilometri fuori Porta Mare, fa il pane, cuocendolo nel forno a legna a fianco della casa colonica. Non sempre riusciamo a comprarlo.

La razione prevede **due uova alla settimana a persona**, ma in città non sempre si trovano. In campagna, invece, è un'altra cosa. Infatti, chi può contare quante uova fa una gallina? Le uova si conservano abbastanza a lungo e poi scopriamo che c'è un modo di conservarle per mesi: basta che non siano gallate, cioè fecondate. Sono soprattutto le uova di settembre a durare più a lungo, se messe sotto calce.

Verso la fine del giugno 1941, crediamo di avere un'**occasione speciale per arricchire le nostre scorte di farina**. Veniamo a sapere che alla popolazione civile sarà permesso di andare a spigolare nei "campi di guerra", cioè nei terreni pubblici incolti che il governo fascista, per aumentare la produzione di grano, ha ordinato di coltivare. In autunno anche i prati intorno alle mura di Ferrara sono stati seminati e ora il grano è stato mietuto. Il lunedì mattina, di buon'ora, mamma, Manlio e io in bicicletta raggiungiamo i campi all'esterno delle mura. Crediamo si tratti solo di raccogliere delle spighe di grano e non abbiamo con noi alcuna attrezzatura. Figurarsi la delusione quando, giunti sul posto, ci accorgiamo che, oltre a essere stati preceduti da moltissimi ferraresi, la fatica, privi come siamo di falchetto e rastrelli, e sotto il sole cocente, è immane e inutile. Nei giorni successivi, io e Manlio facciamo qualche altro tentativo, ma alla fine riusciamo a mettere insieme, sì e no, tre chili di chicchi di grano, che poi rimarranno inutilizzati, dato che non vale certamente la pena di cercare un mulino per farli macinare. [...]

Cesare Moisè FINZI, Op. Cit., pag. 138 e 139

[...] A giugno, le razzie di animali da parte dei tedeschi si fanno più frequenti [...]

Un giorno, durante una di queste, sentiamo battere violentemente alla porta. E' un giovane soldato tedesco armato di tutto punto: con un sacchetto in mano, sbraita nella sua lingua parole incomprensibili e vuole entrare in casa. Le donne cercano di impedirgli l'ingresso, invano. La mamma che da ragazza ha imparato un po' di tedesco, capisce che nel sacchetto c'è qualcosa da cuocere. Sono uova.

Mentre l'acqua bolle, il soldato si siede a tavola, in cucina. Non si accontenta: vuole anche un piatto, un coltello, pane e sale. Piatto, coltello e sale sono apparecchiati, ma di pane non ce n'è. Le uova sono ventiquattro e per cuocerle ci vuole tempo; le donne ne preparano tre o quattro alla volta. Il soldato comincia a mangiare: con metodo apre un uovo alla volta, lo sguscia, lo taglia, lo sala. Noi ragazzi, tutti intorno, stiamo a guardare; quante ne mangerà? Una, due, tre.... sette! Si ferma, chiede da bere. Vino non ce n'è, mentono le donne. Allora si accontenta dell'acqua del rubinetto e riprende.

In tutto mangia ventitrè uova. Quando è il momento di tirare fuori dal tegame il ventiquattresimo uovo, scoppia la "tragedia". Durante la cottura, il guscio si è rotto ed è uscito un po' di albume. Furente, il tedesco prende l'uovo e lo lancia dalla finestra aperta, contro il muro della casa di fronte. Poi si alza, si guarda intorno senza dire una parola, si rimette in spalla lo zaino, inforca il fucile e... finalmente se va, con l'augurio da parte nostra di una bella indigestione.

Cesare Moisè FINZI, *Op. Cit.*, pag. 167 e 168

Ora che siamo certi che i tedeschi se ne sono davvero andati per sempre, torniamo in possesso, con sollievo e gioia immensi, dei nostri cognomi veri. [....]

Ma per quanto il peggio sia passato, la vita è ancora difficile. Ormai da mesi non abbiamo più aiuti economici da Ferrara e i soldi sono finiti. [.....]

Per trovare una fonte di sostentamento, con la mamma ci fingiamo venditori ambulanti. Gli alleati hanno grande disponibilità di merci di ogni genere, cibi compresi, sebbene solo conservati. Ciò che manca loro sono i prodotti freschi: frutta, verdura, uova, pollame sono richiestissimi. Se con i bambini sono generosi di cioccolato e chewing gum, così non si può dire del resto. Così, con la mamma, con molte altre persone, ci mettiamo a battere le campagne alla ricerca di prodotti freschi che compriamo dando in cambio le merci degli alleati: scatolette di carne, sardine, tonno, legumi, sigarette, cioccolata e coperte, scarponi e saponette. Tutti i giorni facciamo chilometri e chilometri per i viottoli di campagna, su e giù per le colline, con qualsiasi tempo: partiamo carichi di scatolette e torniamo carichi di quello che, di volta in volta, sappiamo essere più richiesto dall'esercito alleato o, semplicemente, di quello che troviamo. La ricompensa che ci spetta è in prodotti alimentari e in questo modo riusciamo a mangiare anche noi.

[.....] Per un certo periodo, la mamma mette su anche una piccola fabbrica di sapone da bucato, molto richiesto in campagna, utilizzando il grasso che un soldato italiano di Polesella, aiutante cuoco nella cucina alleata, ci procura tutti i giorni. [.....]

Il tesseramento cominciò subito dopo l'entrata in guerra

Razionamento dei generi alimentari durante la guerra

Le cifre tra parentesi indicano il nostro consumo medio attuale



PASTA 600 gr. al mese (2350 gr.)

PANE 150 gr. al giorno (250 gr.)

RISO 1400 gr. al mese (2 chili)

OLIO 200 gr. al mese (375 gr.)

BURRO 200 gr. al mese (450 gr.)

CARNE 150 gr. alla settimana (850 gr.)

FORMAGGIO 200 gr. alla sett. (300 gr.)

MARMELLATA 500 gr. al mese

ZUCCHERO 600 gr. al mese (1500 gr.)

Altri generi contingentati

La distribuzione dei legumi, verdure, uova e patate era affidata alle sezioni alimentari dei Consigli provinciali delle Corporazioni ed era fatta in proporzione alla disponibilità. Ad ogni persona spettavano inoltre 3 sigarette al giorno e dal 1942 gr. 100 di sapone a testa al mese.

Quanti - punti - occorre per vestirsi

Una legge del 30 ottobre 1941 stabiliva il tesseramento anche per il vestiario, basato su un sistema a punti. Ogni adulto aveva a disposizione 120 punti all'anno ed ogni ragazzo di età superiore ai 5 anni 96.

Le donne adulte potevano usufruire di 120 punti all'anno e le ragazze di 96. Le autorità invitavano a dilazionare l'acquisto del vestiario fino al momento in cui non fosse stato assolutamente indispensabile.



ABITO DA UOMO 75 punti

CAPPOTTO 80 punti

VESTITO DA DONNA 60 punti

CAPPOTTO 65 punti

CAMICIA 10 punti

MAGLIA 16 punti

CAMICETTA 8 punti

MAGLIA 12 punti

MUTANDE 6 punti

FAZZOLETTO 1 punto

MUTANDINE 3 punti

FAZZOLETTO 1 punto

Scarpe tipo pelle con suola cuoio 80 punti; con suola di gomma 20.

Per le calzature femminili e maschili occorrevano gli stessi punti.

TRATTO DALLA COLLEZIONE PRIVATA DE «LA DOMENICA DEL CORRIERE»
dello storico fientino Massimo VALLI

Ricordi di mia nonna Idina.

Mia nonna Idina, veniva chiamata col diminutivo per distinguerla da sua nonna Ida. Nacque nel 1939 e del tempo di guerra, nonché dell'immediato dopo guerra, ha molti ricordi legati al cibo.

Mi ha raccontato che una volta c'erano molti più venditori ambulanti di oggi ma, che oggi, non esistono più.

C'era il gelataio, col suo triciclo, e pochi gusti di gelato..., pochi e per pochi. Il gelato te lo poteva dare nel cono o racchiuso fra due cialde, un po' come fosse un panino.

C'era il venditore di caldarroste o di giuggiole, a seconda della stagione, con un banchetto piccolino, posizionato in genere vicino alla piazza, che confezionava splendidi coni di carta dove dentro lasciava cadere qualche castagna o un pugno di giuggiole, particolarmente amate dai bambini.

C'era la lattaia che andava di via in via richiamando le massaie. Passava in bicicletta con due orci appesi al manubrio, uno a destra e uno a sinistra. Il latte te lo versava nella bottiglia usando misurini diversi, da un quarto di litro, da un mezzo e da un litro intero. Non poteva certo mancare l'ambulante del ghiaccio! In pochissimi avevano il frigorifero in casa ma qualcuno aveva la "ghiacciaia". Fate finta di immaginare una specie di scatola con delle pareti molto spesse che facevano da isolante e uno sportello un po' più piccolo. Dentro a questa ghiacciaia veniva messo il ghiaccio e, per qualche giorno, questo consentiva di mantenere una temperatura piuttosto fresca. Esistevano anche le fabbriche del ghiaccio, che oramai non ci sono più da tempo. Era un lavoro faticoso perché i blocchi di ghiaccio dovevano essere spezzati, spesso a forza di braccia e andavano trasportati a mano su carretti. Chi li vendeva, inoltre, doveva frequentemente portarli in casa, anche con diversi piani di scale da percorrere. Non era certo semplice. D'inverno invece era la finestra a fare da frigorifero e il burro, durante le altre stagioni, veniva conservato avvolto in una carta oleata e immerso in una bacinella di acqua fresca. Però il venditore ambulante più "particolare" era quello delle pere e delle cipolle, entrambe cotte al forno, e che si presentava sulla strada urlando, in dialetto: "*Al coti!*". I dolci non erano come quelli di oggi. Subito dopo la guerra arrivarono le prime "*cicche*"; erano tonde, abbastanza dure e coloratissime. Forse più belle che non buone ma i bambini ne andavamo matti.

Anche le caramelle erano di pochi tipi e NON erano confezionate. Si compravano dal droghiere che le teneva in grandi vasi di vetro. Venivano vendute a numero; una, due, quattro ecc. I bambini più fortunati le compravano a peso..., ma non erano in tanti.

Tra i dolci tipici di quell'epoca, e che oggi non esistono più (sempre che la moda del "bio" non li recuperi!) c'erano le carrube. Era un dolce tipico di carnevale e si vendevano in banchetti all'aperto. Si trattava di baccelli piuttosto grandi e schiacciati, di un color bruno rossastro. Venivano masticati così, al naturale, e se ne sputavano i semi e le parti più dure. Erano pastose e avevano un sapore dolciastro che poteva ricordare, dice la

nonna, le nespole molto mature.... Come se di nespole se ne mangiassero ancora molte! Io non ho capito che sapore sia ma sarei curioso di provarlo.

Una cosa che mia nonna Idina ha visto e che noi non vedremo mai dal vero è la transumanza. Lungo l'argine del fiume Lamone, verso il periodo di settembre, greggi di pecore passavano, con i loro pastori, scendendo dai pascoli in collina dirigendosi verso il mare. Pensando agli allevamenti di oggi e alle tecniche che ci sono sembra veramente una scena di altri tempi ma, a conti fatti, sono passati circa sessant'anni..., eppure!

Durante la guerra fame e miseria non mancavano e le donne, per "ingrassare" la minestra, avevano imparato a riciclare di tutto, anche i baccelli dei piselli. Questi, una volta svuotati dei semi, venivano privati della cuticola più esterna, dura e poco adatta agli usi culinari. Il resto del baccello, reso così più appetibile, veniva aggiunto al minestrone.

Mia nonna, verso il 1942, si trasferì, con sua mamma, a Bergamo, dove aveva diversi zii; il babbo era soldato. A Bergamo il piatto tipico era la polenta. Spesso, la sera, veniva preparata una polenta molto soda che, una volta cotta, veniva rovesciata su un tagliere. I grandi la mangiavano con del taleggio o altro formaggio o, ancora, con gli "uccellini scappati" (forse una specie di fagiolata). Ai bambini veniva data tagliata a dadini e immersa in una tazza di latte.

Ovviamente di carne se ne mangiava poca perché era molto costosa. Al posto della carne era frequente trovare sulla tavola le sarde, che avevano un prezzo molto meno proibitivo. Mia nonna si ricorda ancora le quantità di sarde propinate in tutte le maniere..., forse è per questo che non le ha mai più comprate (lo dice ridendo ma è vero!). Altro piatto assai frequente, in quanto altamente proteico e parimenti economico, era lo stufato di fagioli che per le loro caratteristiche di poter essere consumati sia freschi che secchi, andavano bene in tutte le stagioni.

Proprio per ingrassare questa dieta assai scarsa, ai bambini, a scuola, veniva dato l'olio di fegato di merluzzo, un integratore molto importante. La nonna dice che era una cosa tremenda e che tutte le volte che glielo hanno dato lei lo ha... "gentilmente restituito" lì per lì. Non c'era proprio verso; più lo mandava giù e più ritornava su! Sua mamma, ovvero la mia bisnonna Vittoria, comprò anche l'emulsione di olio fegato di merluzzo che, a quanto pare, doveva essere più gradevole ma, evidentemente, non lo era abbastanza e, a un certo punto, rinunciò definitivamente al progetto. Considerato che mia nonna Idina è stata, da sempre, una persona molto accomodante, se si è rifiutata così categoricamente di sorbire questo incredibile olio vuol dire che doveva essere davvero disgustoso. Non oso immaginare!

Verso il 1948 a Faenza venne creata la "*Colonia Elioterapica*". Si trattava di un'iniziativa a favore dei bambini aperta per tutta l'estate. Lo scopo era quello di esporli al sole e di offrire loro un pasto normale. Il tutto era gestito da molte crocerossine e da alcune volontarie. Tra queste spiccava una nota insegnante di ginnastica faentina, venuta a mancare qualche anno fa, che aveva un nome un po' particolare, Desdemona, da tutti conosciuti come "Dema"; a Faenza un'istituzione. Ebbene, i bambini si ritrovavano al mattino, presso il vecchio ufficio postale, in fondo a via Severoli. Di lì, insieme agli

educatori, venivano accompagnati, a piedi, presso il parco di Piazza D'armi (attuale parco Bucci). All'epoca, ovviamente, tennis e piscina non c'erano. Avevano così a disposizione un quadrato veramente enorme dove poter giocare. Di regola preferivano la zona vicino ai binari della ferrovia anche se, a dire il vero, proprio lì erano ancora presenti, più che altrove, i segni dei bombardamenti. In mezzo al parco erano state allestite delle tende da campo di tipo militare.

La mattina veniva data la colazione: caffelatte e un bracciatello. I bracciatelli erano dei panini a forma di bracciale, come un grande zero. I bimbi li spezzavano a metà e poi, con un dito, li scavavano all'interno, svuotando le due mezze circonferenze. A quel punto, immergendo un'estremità nel caffelatte, li usavano come delle cannuce a forma di banana. La nonna dice che una colazione così non l'ha mai più mangiata!

Sul pranzo non ha ricordi particolari ma, in compenso, si rammenta benissimo della merenda. Questa consisteva in un pezzo di pane, alle volte una fetta, accompagnata da un quadrato di cotognata bella soda, altra cosa che ora non si trova praticamente più!

Durante il giorno, grazie soprattutto all'iniziativa della Dema, si giocava, si facevano attività sportive e si organizzavano piccoli spettacoli; recite con balli e canti. I canti potevano essere sia in dialetto, come "*O mia bella romagnold*" che in italiano, come *Va pensiero*. La nonna si ricorda che per una recita dovevano essere vestiti tutti da olandesini; lei aveva un gilet di velluto scuro, una camicia bianca e...un paio di pantaloni perché doveva fare un maschio!

Il pomeriggio, dopo pranzo, andavano a riposarsi dentro le tende. C'erano delle brandine militari al posto dei letti ma pare che andassero bene anche quelle.

I ricordi di mio nonno Amilcare.

Mio nonno Amilcare era del 1930. Doveva il suo nome a un noto cantante d'opera. Io, purtroppo, non l'ho conosciuto perché è venuto a mancare alcuni anni prima della mia nascita. Qualcosa, però, me lo ha raccontato mia mamma.

All'epoca della guerra lui sfollò, con tutta la sua famiglia, nella frazione di Santa Lucia. Pur essendo in campagna non è che di cibo ce ne fosse molto di più. Anche lì sua mamma, mia bisnonna Maria, doveva un po' inventarsi il pranzo e la cena.

Il latte glielo portava un loro vicino, con lo stesso sistema degli orci di cui sopra. La mia bisnonna, quando poteva, prendeva il latte per fare il burro. Oggi non si sa nemmeno più ma, una volta, con il latte fresco e ancora non pastorizzato (cioè non bollito, filtrato ecc.) per fare il burro era sufficiente metterlo in una bottiglia e cominciare a scuotere (almeno così mi hanno raccontato). Un bel giorno la mia bisnonna, dopo aver comprato il latte, si mise di buona lena a fare il burro ma, scuoti e scuoti, questo non veniva. Il giorno appresso stessa storia! Lì allora capì..., il lattaio aveva allungato il latte! Pare che dopo quell'episodio il lattaio abbia anche cambiato il giro. Le famiglie annacquate non furono molto gentili!

Tornati a Faenza, sempre in tempo di guerra, si stabilirono sulle mura di Sant'Ippolito,

vicino alla chiesa ancora oggi esistente. Lì vi era un parroco che aveva escogitato un sistema assai efficace per garantirsi la presenza dei chierichetti. Aveva infatti stabilito che tutti i bambini che si presentavano per servire Messa la domenica, dopo la funzione potevano ricevere un panino con... LA MORTADELLA!!!! Erano sempre tutti presenti ed erano tanti, il parroco, allora, per evitare che il costo della funzione salisse troppo aveva escogitato il sistema del timbro. Ad ogni bambino, alla consegna del panino, veniva timbrato il dorso della mano. Sinceramente era anche comprensibile ma questo sistema a mio nonno non andava giù: lui di panini ne voleva almeno due! Aveva cercato, pertanto, un sistema per cancellare l'odioso timbro. Aveva provato sfregando con la sabbia, con la cenere ma, purtroppo, l'assenza di saponi o detergenti efficaci, rendeva tutti gli sforzi inutili. Quando raccontava queste cose a mia mamma rideva ma, un pochino, ancora gli bruciava quel timbro. Mio nonno Amilcare da bambino era molto, ma molto vivace. Cominciò a lavorare fin da piccolissimo, pur frequentando anche la scuola (questo, del resto, valeva per molti) e, d'inverno, il primo dei suoi compiti, appena sveglio, era quello di caricare la legna nella stufa.

Lavorando, ovviamente, doveva consegnare i soldi a sua mamma, ma poteva tenere qualcosa per sé. A forza di mettere via soldino dopo soldino, si ritrovò tra le mani la somma necessaria per acquistare il giocattolo dei suoi sogni: un bellissimo carro armato di latta con carica a molla. Un vero lusso! Vi chiederete cosa c'entri questo col cibo. Ebbene, c'entra, c'entra. Tutto contento del suo acquisto se ne andò in parrocchia per mostrarlo ai suoi amici e, dopo averlo caricato per bene, lo mise alla base di un piccolo mucchio di sabbia. Il carro armato cominciò a risalire il "colle" sabbioso ma, purtroppo, dopo poco si fermò. Il nonno sulle prime non capì il perché poi si rese conto che la sabbia si era insinuata tra gli ingranaggi. Che fare? Tornò a casa e, senza pensarci sopra più di tanto, prese la bottiglia dell'olio di oliva che, soldino dopo soldino, sua mamma era riuscita ad acquistare. Quell'olio sarebbe dovuto servire per gran parte dell'inverno! E lui cosa fece? Lo versò in un barattolo vuoto e pluff! ci mise a mollo il suo amato piccolo carro armato. Sapete come finì la storia? Quando sua mamma se ne accorse cercò di prenderlo e di dargliene di santa ragione ma lui scappò via, veloce come un furetto. Allora la mia bisnonna decise di prenderlo di sorpresa e, facendo finta di nulla, aspettò che si addormentasse... il resto lo lascio alla vostra immaginazione. Quando mio nonno raccontò questo episodio a mia mamma concluse dicendo: " *Poveretto me, ...mo' neca la mi Mama!*".

I ricordi di mio nonno Vittorio

Mio nonno Vittorio nacque nel 1940. Non ha ricordi particolari su cibo e ricette perché, all'epoca della guerra, era ancora molto piccolo.

Si ricorda però che sua mamma, mentre erano sfollati in una casa in frazione Sant'Andrea, cuoceva le pere volpine sulla stufa economica. La stufa economica era una specie di "forno" + "fornello" + "stufa per riscaldamento". Una specie di grande scatola di latta, con diversi sportellini e un tubo per buttare fuori i fumi della combustione.

Spesso, attaccato al tubo, c'era una fascia metallica con tanti piccoli bracci disposti a raggiera; una specie di piccolo stendino molto prezioso. In quei bracci, lunghi in genere non più di 50 centimetri, venivano messe ad asciugare cose piccole e di uso frequente quali, per esempio, i pannolini dei bambini piccoli (non esistevano ancora quelli usa e getta). La cucina economica era il cuore della casa! Il nonno si ricorda di quando sua mamma, nel forno della cucina economica, cuoceva le pere volpine, oggi così difficili da trovare. Mia mamma ha un'amica che possiede un albero di pere volpine e che gliene regala sempre un po'. Proprio in questi giorni le ha cotte al forno, come faceva la mamma di mio nonno. Il nonno le ha assaggiate e si è meravigliato perché gli son sembrate le stesse di quando era piccolo.

La ricetta è semplicissima! Si prendono le pere volpine, si lavano e si aprono a metà. Si toglie il torsolo e si mettono in una teglia coperte semplicemente di acqua. Si infornano a circa 180 gradi e, quando l'acqua si è quasi del tutto asciugata, sono pronte per essere mangiate. Senza zuccheri aggiunti!

Ebbene, la casa di Sant'Andrea era costruita lungo il canale Naviglio. In quel tratto il canale era coperto e dalla casa, attraverso una botola, si accedeva proprio alla zona coperta del canale. Questa era stata adibita a rifugio piazzando delle assi sopra il corso d'acqua e mettendoci dei materassi. Quando cominciarono i bombardamenti di notte ci dormivano fino ad una sessantina di persone. A un certo punto, in quella zona, ci passò il fronte. Una notte, durante un intenso bombardamento di granate, si sentì qualcuno bussare impetuosamente alla porta di casa; il padrone, tale signor "Lurenzini", dovette decidersi a risalire dal rifugio e ad andare ad aprire. Si trovò davanti a un capitano tedesco, alto, lungo lungo, magro e furioso perché nessuno si degnava di aprire. Anche il capitano, insieme ai suoi soldati, era alla ricerca di un riparo. Questi fece spostare tutti i rifugiati ammassandoli alla fine di questa specie di tunnel e poi entrò lui con i suoi camerati. Dopo qualche giorno era il suo compleanno e, quasi magicamente, riuscì a procurarsi il necessario per confezionare parecchi pasticcini. Mio nonno, che all'epoca aveva circa quattro anni, si ricorda di questi pasticcini colorati, un po' verdi e un po' rossi, appoggiati su una candida tovaglia e in attesa di essere divorati. La speranza dei bambini di casa era di poterne approfittare. Proprio sul più bello piombò in casa un colonnello tedesco (grado più elevato di quello di capitano) che quando vide tutto quel ben di Dio si trasformò in una belva. Dovete sapere che nemmeno i tedeschi se la passavano molto bene e il colonnello, di fronte a quella festa di compleanno, perse veramente le staffe. Cominciò a urlare in tedesco rivolto al capitano e, al culmine della rabbia, prese a strizzare, a due mani, tutti i pasticcini. Li strizzò con tale forza che diventarono una sorta di poltiglia immangiabile, con grande dolore proprio dei bambini. Ma siccome nulla si poteva buttare, quella poltiglia venne presa e data a dei prigionieri polacchi che erano al seguito dei tedeschi. Per la serie "non tutto il male vien per nuocere!".

I tedeschi, a Sant'Andrea, avevano sistemato un cannone enorme che, ricorda il nonno, sparava in direzione del mare; una bocca di fuoco gigantesca e impressionante. Il nonno di mio nonno, che gestiva un caffè, aveva nascosto molte bottiglie di liquore pregiato

dentro le cassette delle arnie; era anche un appassionato apicoltore. I liquori più costosi erano stati messi negli angoli delle varie arnie. Un brutto giorno una granata scoppiò proprio in mezzo alle api e i tedeschi si accorsero che, in mezzo al legno delle arnie, c'erano i resti di alcune bottiglie. Immediatamente aprirono tutte le altre cassette recuperando così i liquori nascosti dal mio avo. Cominciarono a bere senza ritegno, cadendo in catalessi in mezzo al fango dell'inverno. Beh! Che ci crediate o meno, grazie a quelle bottiglie quel cannone rimase muto per ben tre giorni; viva Bacco e la sua passione! Anche in questo caso vien da dire "non tutto il male vien per nuocere!".

I ricordi di mia nonna Tilli.

Mia nonna si chiamava Maria Matilde ma tutti la conoscevano come *Tilli*. Nacque nel 1940 e, purtroppo, ci ha lasciati qualche mese fa. So che se le avessi chiesto di raccontarmi qualcosa si sarebbe trasformata in un fiume di ricordi senza freni.

In questo momento l'unico episodio collegato al cibo, alla guerra e alla nonna Tilli, è la nascita di suo fratello Pier Damiano. In casa tutti lo chiamano Piero. Quando nacque loro erano sfollati in frazione Celle. La casa è ancora di proprietà proprio di Piero e la stanza, al primo piano, è ancora lì.

Io so solo che lui era appena nato e arrivarono i tedeschi. Il fronte era letteralmente a pochi metri!

I tedeschi entrarono in casa e avevano brutte intenzioni. Cercavano cibo, armi e forse anche uomini, credo partigiani. So solo che quando salirono nella stanza dove la nonna stava allattando Piero si fermarono e andarono via. Questo, purtroppo, non sempre succede ma, in quell'occasione, quella donna, col suo bambino, fece compiere un piccolo miracolo.

Il cibo, qualcosa che può unire, al di là dei luoghi e al di fuori del tempo.

"T. Gulli"

I NONNI DI MIO BABBO

I miei bisnonni vivevano in campagna, erano poveri e coltivavano di notte perché di giorno bombardavano.

Si coltivavano patate, mais e barbabietole da zucchero. Ma anche il foraggio per le mucche, quindi non mancavano latte e formaggio.

Si mangiava polenta con "Aringa" un pesce sotto sale. Tutte le case avevano un forno perché una volta alla settimana si cuoceva il pane, che si mangiava tutti i giorni. Gli abitanti dei villaggi nascondevano i cibi e gli animali perché quando gli Americani e i Tedeschi arrivavano, rubavano tutto.

Nonna Umiliana racconta...

Io ero molto piccolo (1942) ai tempi della Seconda Guerra mondiale e ricordo quello che mi hanno raccontato.

La mia era una famiglia di contadini e così non abbiamo patito la fame.

Si mangiava quello che c'era: nell'orto c'era di tutto, nel frutteto c'era ogni tipo di frutta e avevamo una trentina di mucche e maiali, anatre, galline, oche e conigli...

Zia Rosina lavorava sia da uomo che da donna, insieme ad altre donne della famiglia.

La mamma era Rondinini Domenica (1903-1983).

Il babbo, Natale dalle Fabbriche (1901-1990), è stato pochissimo in guerra. E' tornato a casa quasi subito perchè aveva i figli piccoli. Gli uomini avevano scavato con le vanghe dei tunnel di terra nel bosco vicino, sorretti da tralicci di legno. A volte per la paura stavamo nei tunnel giorno e notte, dormivamo lì. Gli zii, invece, sono andati in guerra: Giovanni(babbo di Patrizia Dalle Fabbriche) andò in Russia, Dino in Grecia, da cui tornò a casa a piedi e Marchi in Inghilterra. Mamma con i vestiti dei militari cuciva per me scarpe, vestiti e persino la borsa per andare a scuola. Come cartella usavamo anche le cassettoni per le cartucce dei soldati.

Avevamo una rotazione fissa dei cibi durante la settimana:

La domenica si faceva il brodo, con la "bestia" (carne di mucca che allevavamo noi, poi veniva venduta al macellaio e si comprava quella che serviva per mangiare) e il pollo; quando c'era il formaggio si mangiava la "Spoia lorda"(minestra ripiena), oppure i passatelli. Altrimenti si mangiavano le tagliatelle fini in brodo. La "minestra" si faceva tutti i giorni. Avevamo sia le uova sia la farina: si portava a macinare al mulino il grano coltivato e si portava a casa il sacco di farina, che veniva conservata in casse di legno apposite.

Il lunedì c'era la "minestra matta", ma a me non è mai piaciuta. A casa mia non si faceva mai la minestra di verdure.

Il martedì e il giovedì si cucinava la "minestra asciutta" con il ragù. Non si faceva mai il sugo di pomodoro, ma sempre il ragù.

Il mercoledì e il venerdì minestra e fagioli con i "Sbrofa befi", una pasta che terminava un po' a punta come i baffi, oppure con i "Manfettini": sfoglia lasciata asciugare e poi battuta con il coltello fino a spezzettarsi finemente. I fagioli poi si usavano anche come contorno per il secondo. A volte il venerdì c'era il tonno. Il sugo a volte era con i piselli che noi coltivavamo e poi la nonna di nonno Gaspare andava anche a vendere al mercato. (Gaspare Dalmonte è il marito di nonna Umiliana).

Sabato c'erano i maccheroni al ragù, l'unica pasta che si comprava.

La polenta si faceva poco: quando nevicava e quando si ammazzava il maiale. Quel giorno si mangiava solo polenta: a fette tagliate col filo e il ragù a mezzogiorno e cotta in graticola e fritta alla sera.

Tutte le mattine si ammazzava un animale: anatra, pollo o coniglio e a mezzogiorno si mangiava. Con il "lesso"(la carne cotta per fare il brodo) si facevano le polpette con le

uova o con il sugo per la sera.

Mia mamma era bravissima a fare le frittelle con un po' di pane bagnato nel latte e le verdure o la carne rimasta.

Babbo aveva sempre pronto nella credenza per lui il "salino": un piccolo contenitore con olio e sale che usava per condire la verdura.

Si cucinava sul fuoco, ma accanto c'era un piccolo fornello in terracotta, dove si cuocevano gli stufati.

La colazione era a base di uova e pancetta.

Due volte all'anno si cucinava il risotto con l'anatra. Mia mamma, a cui piaceva moltissimo il riso, doveva andare a casa della sua famiglia se voleva mangiarlo.

Si teneva sempre da parte un po' di pollo per il nonno che era senza denti. Le persone anziane della famiglia erano ben accudite: la zia Rosina ha dormito tanto tempo su una brandina vicino al letto dello zio Savino.

Se veniva qualcuno a mendicare qualcosa da mangiare gli si dava del cibo con generosità.

A casa nostra sono venuti i soldati americani, che erano sempre ubriachi e volevano che la nonna bevesse. Allora lei nascondeva sotto la lunga gonna nera un fiasco vuoto con l'imbuto e quando si giravano versava il bicchiere nel fiasco.

Mamma aveva nascosto la biancheria bella della sua dote in una botte. Ma i soldati americani, cercando il vino, hanno tolto il tappo e avendo anche piovuto sulla botte tutte le cose sono ammuffite e non si è salvato nulla. Nella famiglia di mia mamma si coltivava lino e canapa, che poi tessevano con i telai.

Anche la zia Rosina era bravissima a ricamare, così come a cucinare.

Zia Luisa (1918) era sarta(è stata uccisa da un "motore" nel 1952).

Mamma cuciva di notte la roba del mio babbo, che portava sempre una "blusa" rigata blu con le tasche.

Due o tre volte all'anno veniva il sarto che tagliava i pantaloni che le donne di casa poi cucivano, anche fino a mezzanotte, in casa dove c'era la stufa. Mentre il bagno ai bambini si faceva nella stalla. Il gabinetto invece era vicino alla stalla dei maiali.

Si ammazzavano 3 o 4 maiali l'anno per il fabbisogno della famiglia. Eravamo diciannove.

Si coltivava anche il "formentone" (granoturco). Dopo averlo raccolto si faceva la "sfuiareia" (un grande mucchio): la sera venivano anche i vicini e si faceva un grande cerchio intorno per sfogliare le pannocchie. Con le foglie buone si facevano i materassi. Lo zio Savino ha dormito finché è morto sul materasso di foglie di pannocchie. Veniva quindi una macchina che le sgranava e poi si portava il grano al mulino.

Da un racconto di nonna Umiliana
(Emiliana Dalle Fabbriche)

Grazie per l'aiuto sempre pronto e la generosa disponibilità con cui sono stata sempre accolta nella vostra cara famiglia.

Daniela

NONNA GINA (LUIGIA BONIZZATO-1925)

Nonna della Maestra Daniela Avesani

La Marcia su Roma è partita dall'Emilia Romagna, perchè il Duce è nato a Predappio.

CANTI:

GIOVINEZZA (canto di ogni inizio di festa, per 22 anni al posto di Fratelli d'Italia)

*Per l'Italia e i suoi confini
si son fatti gli italiani,
gli ha rifatti Mussolini
con la legge del domani.*

*Non c'è popol straniero
che non mandi le sue schiere
che non alzi le bandiere
al fascismo redentor*

*Giovinezza, giovinezza
primavera di bellezza
per l'Italia il tuo canto squilla e va.*

*I poeti e gli artigiani
i signori contadini
con la legge del domani
giuran fede a Mussolini*

DUCE TU SEI LA LUCE

*Duce tu sei la luce
fiamma tu sei del cuore
la Patria se vorrà
il sangue ti darà
Se il mondo vuol la pace
dovrà sentir la voce
di un popolo che dice
Duce Duce Duce*

LA RONDINELLA: Avevamo le divisa composta di camicetta bianca e gonna nera

1935 con la presa dell'Etiopia, il Duce comandava e l'Italia cantava

FACCETTA NERA

*Facchetta nera
piccola abissina
ti porteremo a Roma liberata
dal sole nostro tu sarai baciata
sarai camicia nera pure te.*

*Facetta nera
sarai romana
e per bandiera tu avrai quella italiana
quando saremo
vicino a te
noi grideremo
viva il Duce e viva il Re.*

FUOCO DI VESTA

*Fuoco di vesta
che fuor dal tempio erompi
con ali e fiamme la giovinezza va.
Fiaccole ardenti sull'are e sulle tombe
noi siamo le speranze della nuova età.*

FISCHIA IL SASSO

*Il nome squilla
il ragazzo di Portorio
e l'intrepido balilla
è rimasto nella storia.*

A Mozzecane (VR) c'è il monumento del ragazzo balilla che lancia il sasso al nemico (Genova)

Io ho finito la scuola nel 35-36, ho fatto la quinta, gli anni più belli dell'impero fascista, perchè con l'amicizia di Hitler è finito il periodo bello.

Dopo ci hanno iscritte alle scuola di "Apprendimento al lavoro come future donne" delle suore Canossiane, a Villafranca, dicembre - gennaio - febbraio, per tre anni. A marzo si aiutava la famiglia che aveva bisogno per il lavoro dei campi e a casa, per i bambini più piccoli. Dopo la Guerra le sorelle più giovani hanno fatto la scuola professionale a Povegliano dalle suore della Misericordia.

C'era un solo libro "Amor di Patria" e c'era di tutto sopra: storia, geografia, italiano. Ci

davano da leggere i libri dalla biblioteca della scuola, poesie da imparare. Era una buona educazione per quelli che potevano, perchè si pagava, c'era una retta da pagare.

In prima c'erano 59 bambine e 53 maschi separati, c'era un solo maestro e una sola maestra.

In quinta siamo arrivate in 27 femmine e altrettanti maschi e eravamo in classe insieme. Questo perchè quelli che abitavano lontano quando avevano imparato a leggere e scrivere non venivano più, li tenevano a casa. Quelli dei "Casotti" venivano con gli stivali di gomma e si mettevano le scarpe quando erano a casa nostra per andare a scuola, che era vicina.

Una mia cognata, la zia Clementina che ha sposato lo zio Carlo, aveva due anni più di lui, ha frequentato la prima, l'hanno bocciata e non è più venuta a scuola. Non so se l'abbiano fatta studiare privatamente perchè era di una famiglia con delle possibilità, facoltosa. C'erano delle maestre che andavano nelle famiglie ad insegnare.

In quinta elementare ci davano da studiare un pezzo dell'Inferno, del Purgatorio, del Paradiso di Dante. Ci insegnavano i poeti più importanti: Virgilio, Dante, Omero, l'Orlando furioso, Manzoni, Fracastoro, Angelo Messedaglia, Maffei a cui sono intitolati i Licei di Verona.

Per quanto riguarda l'aritmetica: tabelline, moltiplicazioni, le più, le meno e le divisioni. Imparando le tabelline io non ho fatto fatica. I conti in casa erano frequenti: anche mio nonno era bravissimo, anche se non so se ha fatto la quinta. I numeri e la musica erano conosciute anche dagli analfabeti. C'era un complesso musicale e un maestro di musica che insegnava anche a leggere e scrivere nella scuola di musica. Mio papà non è stato a scuola. Ha fatto la scuola serale prima di andare al militare. Mia mamma ha fatto la quarta classe, erano 4 anni. Ma era privata perchè non esisteva la scuola pubblica. Nel 25 il Duce ha proclamato la scuola dell'obbligo. A Povegliano c'è scritto "Scuola elementare obbligatoria 1925".

La sig.ra Amalia (mamma di zia Silvana) non aveva la quinta e per aprire il negozio è andata a Quinto (paese a cinque miglia da Verona, vicino a Marzana dove abita da quarant'anni nonna Gina) ha fatto l'esame e gliel'hanno riconosciuta. Quando era morta la nonna, la loro mamma le ha tenute a casa. Quelle della mia età di Marzana non avevano fatto la quinta elementare.

Luigia Bonizzato

I RACCONTI DELLA BISNONNA

Durante il tempo della guerra bisognava nascondersi e si dormiva nella stalla con le mucche, perché i soldati lanciavano le granate sulle case. Una sera la mia bisnonna (Peppina) e la sua famiglia sentirono degli aerei passare, uscirono dalla stalla e andarono vicino all'aia, una granata li sfiorò e andò ad esplodere sul pagliaio. Mia nonna disse: - Adesso è la fine! - e tutti si gettarono a terra. In casa vivevano 10 persone, per mangiare, in gennaio si uccidevano i maiali che venivano appesi al soffitto utilizzando dei fili, poi si macellavano e si cucinavano. C'erano anche polli, galline e conigli, ed erano tutto ciò che si poteva mangiare. C'era anche il grano, che si macinava con l'aiuto dei buoi, le verdure erano coltivate dalla mia trisnonna, che raccoglieva soprattutto il radicchio. Durante il tempo dei marroni, Giulio, il mio bisnonno, andava insieme alla mia nonna Silvana a raccogliere le castagne che poi cucinava la sera. Anche di queste non ce n'erano molte e ognuno di loro aveva la sua piccola parte.

Ricordo di Goffredo Gaeta

UN ANEDDOTO DEL PERIODO DI GUERRA

Avevo più o meno l'età di mio nipotino Alberto e mi trovavo con i miei genitori in campo di concentramento nell'isola di Rodi.

Possiamo tutti immaginare come poteva essere la vita e l'alimentazione in quelle condizioni.

La cosa più strana è che il cavolfiore, come cibo, non veniva mai a meno. Cotto alla buona in un grande pentolone, veniva servito bollente.

Questa zuppa di cavolo venne servita a tutti per nove lunghi mesi tutti i giorni e si potrebbe pensare che io, nel resto della mia vita, non avrei più potuto sopportare l'odore del cavolo cotto.

Invece, cosa strana, quando sento l'odore del cavolo cotto, mi piace e ancora lo mangio con gusto.

Il nostro cervello memorizza odori e sapori della lontana infanzia e rimangono in noi.

Anche se la situazione era davvero brutta, il cavolo era una cosa positiva perché era il cibo che ci sostentava ed anche una sicurezza perché in tanta instabilità... lui non mancava mai.

"Nonna, ricordi qualcosa degli anni di guerra che tu hai vissuto da bambina?"

Alla domanda del mio nipotino risponderò non col racconto di episodi, ma ricordando come era cambiato il tenore di vita della mia famiglia nell'ultimo anno della guerra.

Ricordo che a colazione non c'erano latte, cacao, biscotti, ma una specie di lungo caffè, fatto con orzo tostato in cui inzuppavamo il pane.

A tal proposito ricordo che l'orzo si tostava in uno strano aggeggio cilindrico che girava mediante una manovella ed era appeso alla catena che pendeva sul focolare acceso.

Noi bambini eravamo molto curiosi e ci incantavamo davanti a quelle novità.

Anche i lumi a petrolio, a carburo e le candele (dato che mancava la corrente elettrica) ci attiravano molto.

Il letto si scaldava con un trespolo di legno, detto "il prete", dentro il quale si metteva uno scaldino con la brace.

Era delizioso entrare nel letto caldo, anche perché la temperatura degli ambienti era molto bassa, dato che non c'era il termosifone.

Si dormiva in cantina per paura dei bombardamenti ed eravamo diversi nuclei familiari, ma non avevo paura perché conoscevo bene la casa dei nonni a Terra del Sole.

Noi bambine giocavamo con le nostre bambole più belle di panno lenci, perché erano gli unici giocattoli che avevamo portato dalla nostra casa di Forlì.

Purtroppo col fumo delle candele si erano abbronzate!

Quando la linea del di fronte si spostò più a nord e nelle nostre case si installarono soldati polacchi, neozelandesi, indiani, inglesi ecc., noi bambini che eravamo tutto il giorno in strada a giocare, facemmo una grande scoperta: le gomme da masticare.

Non le conoscevamo e ci sembrarono deliziose.

NONNA GINA RACCONTA...

Luigia Bonizzato (nata nel 1925 a Povegliano Veronese -VR-)

Nonna della Maestra Avesani Daniela

Mancava tutto dal 1939: sale, zucchero, medicine..., i negozi erano vuoti...

Chi era in campagna viveva con quello che raccoglieva nell'orto, nel cortile, nei campi; in città morivano di fame. I parenti di città venivano in bicicletta a prendere il cibo e la legna. Non c'era il gas.

Per i vestiti ci si arrangiava: non si trovava la stoffa, così si imparava a filare la lana di pecora. Un vestito durava cinque estati, fino alla fine della guerra. Veniva chiamata stoffa autartica: non si sa di cosa era fatta, ma quando si lavava si disfava.

Si doveva fare tutto in casa, come ad esempio la pasta.

Il sale si pagava a peso d'oro.

Abbiamo iniziato a sentire la guerra l'8 settembre del 1943, il giorno dell'Armistizio, cioè del "tradimento". L'Italia è stata invasa dai tedeschi e sono iniziati i bombardamenti. A 20 km dal paese ci furono 350 morti civili in un colpo solo per un bombardamento vicino alla stazione di Porta Nuova a Verona, allo stabilimento di materiale farmaceutico: 120 ragazze che lavoravano sono morte insieme agli amministratori. Poi hanno raso al suolo la città, essendo sulla linea del Brennero.

La mia famiglia era composta da ventuno persone: nonni, zii... La mia sorella più grande aveva 17 anni, zia Pasquina, io (nonna Gina) 16 anni.

Tredici tedeschi hanno occupato la nostra casa, e il nonno li chiamava "barbari". La stanza migliore, il tinello, era occupata come dormitorio dai quattro capi, gli altri soldati dormivano fuori nel portico e nel fienile: non soffrivano il freddo, si lavavano con l'acqua con cui si abbeverava il bestiame. Entravano in casa sempre con la pistola. Prendevano tutto quello che gli serviva: burro, latte... Se volevano, prendevano come fossero loro i padroni: i polli, le oche e anche le vacche. Cucinavano anche per il campo di aviazione. Erano molto severi, non davano confidenza a nessuno, neanche ai bambini. A me e a mia sorella, una volta il cuoco tedesco ha dato un cioccolatino perchè abbiamo capito che voleva il burro.

Una notte in cui hanno bombardato un forte a Madonna di Dossobuono, in cui sono morti dodici militari ma non i civili, sono caduti tutti i vetri di casa, in pieno inverno. Era il 29 gennaio 1943. Subito li hanno riparati con la carta, perchè il vetraio è venuto solo dopo otto giorni, essendo l'unico in paese.

Proprio nei nostri campi è caduto un aereo americano: sono morti sei uomini, ma i tedeschi hanno impedito che ci avvicinassimo e hanno fatto raccogliere i pezzi ai becchini del cimitero di Povegliano, sotto la loro supervisione. Hanno preso i loro documenti e li hanno portati in Comune, dove c'erano altri tedeschi.

Mi farebbe paura vedere un'altra guerra. E' caduto anche un aereo tedesco nel nostro cortile, il pilota è morto. Siccome era cristiano, i tedeschi hanno dato il permesso di dargli la benedizione e di seppellirlo nel cimitero del paese.

C'è stata poi la fuga dei tedeschi per l'arrivo degli americani, nell'aprile del 1945. Hanno

portato via il cavallo. Hanno ucciso molte persone, anche civili, ma non noi. Hanno ucciso i buoi che servivano per arare la terra. Hanno rovinato tutto dove abitavano, abbiamo dovuto rifare tutto. Noi siamo stati fortunati perchè ci hanno rispettato. Hanno ucciso una mucca che era incinta di tre mesi, il mio nonno, il mio papà e gli zii hanno pianto, ma non hanno reagito. C'erano tanti partigiani che reagivano e venivano uccisi.

Gli americani ci hanno solo liberato, non ci hanno invaso: avevano i loro camion e le loro cose. Hanno cercato di sistemare il Comune e le cose che erano distrutte.

Prima di scappare i tedeschi hanno fatto dei dispetti. A noi no perchè li avevamo trattati bene. Ma il cavallo di mio zio, anche se non voleva andare, lo hanno portato via. La guerra è durata dall'8 settembre 1943 fino al 25 aprile del 1945.

Un fratello di mio papà, del 1911, il più piccolo, sposato con tre figli, è andato nella campagna di Russia, e si è salvato perchè è stato ferito e internato. Gli altri 12 del paese sono rimasti uccisi in Russia. In un paese di 5000 abitanti sono morti in tutto 45 uomini. Era partito nel 1940 ed è tornato nel 1942, prima dell'8 settembre: dopo non è più tornato nessuno.

Il nonno Amedeo, bersagliere (marito della nonna Gina), ha fatto la guerra, in Aspromonte, alleato con i tedeschi, ma quando sono sbarcati gli americani, dopo l'8 settembre, è stato fatto prigioniero dagli anglo-americani. Non poteva comunicare con la famiglia, che lo credeva morto, perchè qui c'erano i tedeschi. Era trattato bene in prigionia: doveva lavorare, ma aveva vitto e alloggio. Ha sofferto molto durante la guerra, anche la fame, tanto che non avrebbe voluto mettere al mondo dei figli. Non ha mai raccontato nulla della guerra.

Degli ebrei che erano a scuola con me non è tornato nessuno. Le loro proprietà, terre molto vaste, sono diventate proprietà del Comune. Prima della guerra, dal 1935, le bambine ebree non sono più venute a scuola, a metà della quarta elementare. La maestra ha detto che le autorità civili glielo hanno proibito in quanto erano ebree. Non abbiamo sentito più niente, abitavano a 3 chilometri dal paese, nella località Calluri, frazione di Villafranca, a cui è rimasta la proprietà.

Ho frequentato le cinque classi elementari sotto il Fascio. A sei anni ho cominciato la scuola nel 1931 e ho finito nel 1936.

Si cantava:

"Duce tu sei la luce

fiamma tu sei del cuore".

Mio nonno diceva alla mamma: "Se vanno a scuola un altro anno credono il duce il Padre eterno".

Era tutto centrato sul Fascismo: Storia: *"il bene che faceva il Fascio"*; Geografia, *"l'obiettivo di occupare tutta la terra del mondo"*. In particolare voleva le colonie dell'Inghilterra. Un poeta diceva: "Giorno verrà che abbasserai l'orgoglio, perchè al fin Dio non ti sotterra", riferito all'Inghilterra. Avevo una maestra che era suora e ci preparava anche sul catechismo, ma doveva stare attenta a non uscire troppo dal tema fascista.

Il maestro Marchi, di cui il figlio Cesare ha scritto diversi volumi, lo ricordo bene: tutti

i sabati veniva in bicicletta da Villafranca, per portare una caramella ai vecchietti del paese, che erano in un ricovero a spese del Comune, ma vivevano malamente. Era una persona che si distingueva per la sua bontà e carità cristiana. Prestava servizio gratuito agli ammalati, perchè allora non c'era tutto come oggi.

A dieci anni ci avviavano al lavoro: io sono andata in una sartoria del paese per imparare il mestiere. Si badavano anche i fratelli più piccoli: l'importante era abituare i bambini al sacrificio.

In casa i bambini mangiavano per primi: noi eravamo undici fratelli e poi c'erano i cinque figli della zia; eravamo due famiglie. Si mangiava la minestra a mezzogiorno, con cipolla, fagioli e patate, per tutti. Si cucinava tutto sul fuoco, minestrone, arrosto... La cucina economica che andava a legna aveva una piastra sopra e il forno dove si potevano cuocere i dolci. Quando sono nata nel 1925 c'era già. Per cucinare, mettevi la pentola sopra. La domenica si mangiava il brodo fatto con la carne e le tagliatelle fatte in casa, ma nelle feste più importanti si cucinava il risotto. Alla sera si mangiava la polenta, tutte le sere, con pollo, o anatra, o tacchino, quello che c'era nel cortile. Una sera c'erano le uova, una sera il pesce, anche in tempo di guerra: per noi in campagna non è cambiato molto. Mancavano l'olio o il sale, perchè il commercio era cessato. Le verdure c'erano sempre in tavola, tante e di tutte le qualità: radicchio, verze...

Avevamo sedici mucche, due buoi, il cavallo e un asino.

La sera d'inverno si andava nella stalla. Gli uomini andavano al bar per sentire le notizie alla radio e per giocare alle carte, prima della guerra. Dopo la guerra non è stato più così, anche perchè quella generazione lì era invecchiata e la radio è arrivata nelle case di tutti dal 1930. La televisione è arrivata nel 1954: in poco tempo in tutte le case: è tornato il benessere.

Quando mi sono sposata, 1951, cucinavo ancora sul fuoco, ma quando è arrivato il gas abbiamo comprato il fornello a gas, prima della nascita della tua mamma (De Rossi Claudia) nel 1952. Costava 15.000 lire: ci siamo indebitati, perchè il nonno prendeva 18.000 lire al mese, così avevamo un debito di 3.000 lire da pagare in tre mesi. Le paghe erano basse. Il sindacato stava lavorando ma...

All'inizio il nonno (De Rossi Amedeo, detto Tona, che era capomastro) andava a lavorare da Povegliano a Verona con la bicicletta: 15 Km. Dopo due anni abbiamo comprato la Lambretta, a rate.

Quando ero bambina volevo tanto bene al mio nonno, perchè una carezza potevo averla solo da lui, visto che mamma e papà avevano troppi figli. Da lui si andava per far vedere i voti di scuola. Per entrare in cucina, non si passava dalla porta principale, perchè prendeva freddo il nonno. Ci hanno educato bene, severamente, ma bene; il necessario non ci è mai mancato, il superfluo sì.

Una volta il nonno aveva trovato una vena di creta in una cava di ghiaia: lui ci ha mostrato la creta e noi abbiamo fatto piattini e tazzine per giocare.

C'erano circa cento bambini che pascolavano le oche con noi, anche il figlio del dottore: gli compravano tre oche perchè le voleva. Vicino al canale, dove passava l'acqua tre giorni a settimana per il consorzio, cresceva l'erba e lì le oche potevano mangiare. Quei

campi erano nostri, e le mamme ci lasciavano andare volentieri, perchè era un posto sicuro e il nonno veniva a badarci. Dopo la guerra queste cose non sono più esistite.

Abbiamo cominciato a sei anni e abbiamo smesso all'inizio della guerra a quattordici anni. Si giocava con tutto, con le "pete", con i sassi.

Una volta che il nonno si era allontanato, abbiamo acceso un fuoco con dei legni che abbiamo trovato e ci siamo cotti le pannocchie di grano turco. Abbiamo perso tempo e le oche sono andate nel campo dove cresceva il secondo raccolto del grano turco, dopo il raccolto del frumento. Le oche hanno mangiato mezzo campo delle giovani piantine che non sarebbero più ricresciute: un bel disastro! Il campo era del marito di una sorella di mio papà, che ha preso tre oche, ne avevamo sedici, e le ha uccise. Non si era mai arrabbiato quello zio, giocava con noi anche con le carte. Non ci aspettavamo che si arrabbiasse così. Dopo è venuto a scusarsi con mia mamma. Noi siamo andate a casa con le oche morte in mano e ci hanno anche sgridate.

L'unico pericolo che c'era in mezzo ai campi era un ponte: quando c'era l'acqua si attraversava a nuoto. Una volta ci è andata una bambina piccola e sarebbe annegata, se non l'avesse salvata la zia Pasquina(sorella più grande, mentre mia nonna era la seconda di undici fratelli). In realtà ce l'aveva in consegna una bambina più grande, mentre noi badavamo lo zio Adriano.

Lo zio che ha ucciso le oche, aveva dei nipoti della nostra età e talvolta si andava a giocare nel suo cortile, che aveva un muretto che lo separava da quello di un signore che lavorava il vimini e una signora che faceva le calze. Una volta c'erano delle uova andate a male sulla finestra. La zia Pasquina ha cominciato per prima a lanciarle al di là del muro, poi l'abbiamo fatto tutti, e sapevamo che c'erano delle persone di là che lavoravano. Avevamo dieci anni. Dopo ci siamo nascosti nel granaio. Ma quei signori non sono mai venuti a dirlo alla mamma.

Noi fratelli dormivamo tutti nella stessa camera: io, che avevo cinque anni, la zia Pasquina, che ne aveva uno in più di me, e due fratelli più piccoli, di quattro e due anni, tutti in una camera.

Una volta abbiamo sistemato una coperta sospesa tra i due letti, e sotto abbiamo messo il vaso da notte con la pipì: per gioco i fratelli più piccoli dovevano camminare sulla coperta da un letto all'altro, ma sono caduti, hanno fatto un buco nella coperta, hanno rovesciato il vaso da notte e la pipì è andata giù sulla tavola, mentre gli uomini facevano la colazione. Le abbiamo prese, non per la coperta, ma per il resto!

Io e i miei fratelli ci siamo sempre detti tutto, senza paura di litigare!

Grazie nonna, per avermi di nuovo raccontato queste storie così care!

Ti voglio bene. Daniela

RICCARDO

Cibo al tempo della guerra

I miei nonni al tempo della guerra vivevano in montagna al confine tra la Toscana e l' Emilia Romagna. C'era molta miseria e la metà di quello che si raccoglieva nei campi si doveva dare al padrone del podere.

Avevano i castagni e coltivavano il grano, le patate, i fagioli e il granturco per gli animali.

Non tanto lontano da casa c'era il mulino. Il mugnaio veniva a prendere il grano con il mulo, lo macinava al mulino e riportava la farina.

Tutti i giorni si faceva il pane in casa

e la minestra.

Il granturco non serviva solo agli animali: lo facevano macinare anche per avere la farina per fare la polenta, perché in inverno la polenta, i fagioli, le patate e le castagne erano il cibo principale.

Ammazzavano il maiale, ma anche quello era da dividere col padrone, quindi ne restava poco.

C'erano le uova, un po' di formaggio e il latte.

In quell'epoca non c'erano i trattori e si doveva fare tutto con i buoi e le mucche, quindi c'era tanto lavoro per tutti.

grandi e bambini, e non rimaneva
mai tempo per giocare

Intervista a nonna Nazzarena, nata nel 1926.

Mia nonna abitava in un casello ferroviario, fra Brisighella e Fognano. Aveva le galline, perciò poteva usare le uova. C'era poco olio e lo prendeva da un frantoio vicino a casa. Faceva il pane in casa, a volte anche con farina di patate, oppure con farina di frumento, data di nascosto da un contadino. Ma il pane di patate non le piaceva!

Per preparare il pane, si doveva prima usare un setaccio per separare la crusca; poi la sera si preparava l'impasto con il lievito-madre che consisteva in una pallina di pane vecchio bagnato. Poi veniva acceso il forno con fasci di biancospino raccolti lungo la ferrovia.

La mia bisnonna mangiò la sua prima cioccolata quando vennero gli inglesi nelle loro zone e portarono anche scatolette e un latte che a lei piaceva molto.

Durante la Seconda Guerra Mondiale il mio bisnonno Ermete, che purtroppo non ho mai conosciuto, faceva il cuoco.

Quando mia nonna era piccola le raccontava di aver fatto amicizia con un ragazzo di Napoli che lavorava in cucina con lui. Grazie a questa frequentazione, mio nonno ha imparato a preparare la pizza secondo la ricetta tradizionale napoletana; in cambio gli ha insegnato a cucinare le tagliatelle al ragù.

Racconto di guerra

Il mio nonno quando c'era la guerra aveva 13 anni ed era un bambino e tante cose le ha raccontate al mio papà.

Quando il nonno Matteo era un bambino si ricordava che passavano sopra le loro teste gli aerei Americani che venivano chiamati "Pippo".

Quando li vedevano arrivare si nascondevano in cantina e correvano nelle case a ripararsi perché iniziavano a sganciare le bombe contro i nemici, che erano i tedeschi.

Si ricordava anche che i tedeschi quando passavano nelle case portavano via tutto quello che si poteva: il mangiare, gli animali (come galline, asini, cavalli ecc. ecc.)

Anche la mia bis nonna mi ha raccontato che, quando passavano gli aerei americani, si nascondevano nei campi e passavano attraverso i fossi per nascondersi perché avevano paura delle bombe.

Il mio nonno Matteo ricordava anche che i tedeschi quando passavano sopra ad un ponte lo facevano saltare, così se gli Inglesi o gli Americani arrivavano, non riuscivano a passare il fiume.

Gli Americani passavano con dei carri armati grandissimi che sparavano delle bombe da un grande cannone.

Inoltre ricorda che quando andava nei campi a giocare trovava anche delle bombe che non erano esplose e la sua mamma lo sgridava perché lui le voleva fare saltare.

Una volta ha raccontato al mio Papà che di notte vedeva il cielo pieno di luci e sentiva le bombe che scoppiavano e aveva tanta paura.

Diceva sempre che la guerra è una cosa bruttissima e che noi siamo fortunati perché viviamo in un tempo di Pace.



RICAVATO DA UN'INTERVISTA AL NONNO

Il mio nonno abitava a Granarolo in campagna durante la seconda guerra mondiale e aveva circa 7-8 anni.

Siccome abitava in campagna e la terra era buona anche durante la guerra riusciva a mangiare abbastanza.

Latte alla mattina, minestra fatta in casa con ragù più che altro di frattaglie cotte bene, fagioli, ceci, verdura sempre dell'orto: cavoli e verze, piselli e insalata d'estate.

Inoltre aveva alberi da frutto e mangiavano pere, ciliegie, pesche e coltivavano il grano. Avevano anche animali da cortile, maiali che ammazzavano e facevano salami e prosciutti, ma dovevano stare attenti perché non li rubassero, specialmente i nazisti tedeschi che erano i più cattivi in quanto bruciavano anche le case e i raccolti, oltre a buttare giù con i bombardamenti porte e campanili delle città.

Il pane era fatto in casa e aveva molta crusca, ma l'importante era la quantità non la qualità.

Però le cose sono cambiate quando sono stati mandati via da casa in campagna e sono sfollati in paese a Granarolo in una casa di un macellaio, perché a casa loro sono arrivati i tedeschi.

Avevano portato con loro solo poche cose, perché sono dovuti andare via in mezz'ora di tempo, avevano portato solo 1/2 sacco di zucchero di canna e un sacco di farina. Con questi facevano una piadina zuccherata tutti i giorni, mangiavano due volte al giorno e mangiavano spesso solo quello.

Per fortuna erano in una casa di un macellaio per cui a volte potevano mangiare un po' di carne.

Durante il periodo della guerra il nonno si ricorda che quando bombardavano la stazione di Faenza dovevano tenere, anche se erano a 10km di distanza, le finestre aperte perché altrimenti si rompevano i vetri e i bombardamenti facevano un rumore terribile.

La loro casa è stata colpita da 4-5 granate e quando bombardavano loro si rifugiavano nei rifugi sottoterra che erano ricoperti da alberi e per fermare le granate oppure andavano nelle stanze della parte nord perché bombardavano e sparavano da sud a nord, quindi erano protetti dai muri delle case. Poi stavano sempre a piano terra.

I bambini come lui giocavano con cose che trovavano con canne di canapa con cui costruivano scalette e altri giochi, con palle di stracci e segatura all'interno. Si ricorda che la sua prima palla che ha avuto in regalo è stata una pallina da tennis comprata dal suo papà ma aveva 12-13 anni.

Vaso di terracotta per Uova



In assenza del frigorifero le uova fresche non riuscivano a mantenersi per più di qualche giorno.

Per mantenerle per lunghi periodi, si utilizzavano dei vasi in terracotta con della cenere o della calce, all'interno dei quali venivano poste le uova per essere conservate.

L'imboccatura veniva coperta con un panno di lino e riposto in un ambiente asciutto in casa, spesso all'interno di una madia.

Tostatore per Orzo

Dal periodo dell'Autarchia degli anni 30 del 20° secolo, e successivamente durante le guerra e negli anni subito a ridosso del suo termina, in Italia il caffè ed il cacao non potevano essere acquistati dalla maggior parte della popolazione, perché erano troppo costosi.



Questi ingredienti venivano sostituiti dall'orzo, che veniva tostato e macinato per ricavarne una polvere molto simile nell'aspetto al caffè in polvere che oggi acquistiamo nei supermercati.

Per tostare l'orzo si utilizzava uno strumento simile ad un barattolo montato su un lungo manico. Attraverso una apertura laterale si inserivano i grani d'orzo, e veniva posto sulla fiamma del camino. Per uniformare la tostatura il tostatore veniva ruotato ed agitato ripetutamente finché non si raggiungeva la tostatura desiderata.

Grattugia per formaggio

Durante il periodo della guerra, spesso il metallo delle attrezzature da cucina, venivano fusi e riutilizzati a fini bellici. La popolazione civile si ingegnava, a sostituire gli strumenti di uso quotidiano con strumenti in materiali che poteva recuperare con altri materiali comuni, come il legno.



Le foto riportano una grattugia composta da un pressatore, un cassetto ed un rullo in legno.

Il rullo, azionato a mano da una manovella, è composto da un cilindro coperto all'esterno da decine di file di piccoli chiodi.

Oltre al formaggio, questa tipologia di grattugia veniva spesso utilizzata anche per grattugiare il pane secco, che veniva utilizzato in varie ricette della cucina popolare.

Buono per l'acquisto del pane

Durante la guerra, o nei periodi più poveri della storia, in campagna anche le persone più indigenti riuscivano a trovare qualche cosa con la quale nutrirsi, sfruttando i frutti della terra o dei boschi. Molto più difficile, per le famiglie povere, era trovare da mangiare in città, dove le associazioni umanitarie e religiose cercavano di aiutare i bisognosi.

Venivano emessi dei buoni di acquisto per i beni di prima necessità, come il pane, il latte o la farina.

Non si faceva la carità con dei soldi per evitare che i beneficiari utilizzassero i soldi per ubriacarsi. I buoni potevano essere utilizzati solo per acquistare i beni indicati.



Padella per Castagne

Le popolazioni che vivevano nell'Appennino Tosco - Romagnolo durante i difficili anni della guerra e di quelli immediatamente successivi, utilizzavano i Marroni come elemento fondamentale della cucina quotidiana, soprattutto nei mesi invernali.

Questi frutti venivano consumati freschi, sia bolliti che arrostiti, ma la loro versatilità permetteva di produrre, dalle castagne secche, anche farina usate per pane e pasta e per condire le pietanze principali.



Per arrostitire i marroni, veniva utilizzata una ampia padella con un lungo manico, che veniva riempita con marroni freschi, incisi con un coltello. La padella presentava una caratteristica serie di fori sulla base, che permetteva alle fiamme di entrare a contatto con le bucce dei frutti.

tutto si aperse, ed ecco per la bianco -
azzurra strada, ormai così lontani
dalle miserie e dai dolori umani,
anche la nonna si videro a fianco;

la nonna che alla fine dei suoi anni
giunge così alla soglia del tuo Regno
- o Dio - e ti porge, ad innocente pegno
d'espiazione, Gabriella e Gianni.

Lasciala unita a loro. Anche la morte
non ha osato strapparla ai nipotini.
E gioiosa con essi nei giardini
oltre la soglia delle eterne porte...!

(Da «L'Osservatore Romano della Domenica», 1945)



Il Borgo in un'immagine del dicembre 1944.

Tra māmā e fiōla

M. Ohi, bastērda, a s'sēgna intis?
pōchi mosi e riga drèt!
A t'ò dèt che sra du mis
t'taia 'd lōngh cun che zimplèt.
T'è zdòt ēn e s't'vo stē acvè,
t'è da fē cum a dēgh mē.

Una vōlta int la Mulnēla,
cl'ētar dē ins e' rivalē...
cus a t'cridta, ciō, burdēla,
'd durē un pēz cun ste zuglē?
Tēt a mēt pu che tu mē
la l'ā incora la garnē!

L'è par cvèl che la matēna
ta t'avèi ch'u n's' ved gnāch lō
par ciapē cun Catarēna
l'ēria bōna pr' e' Stradō...
cun cl'ambros, un cvèl lōt lōt
ch'l'è piō sgvēgnul de pacòt.

Bēl gingi! S'a l'vēgh la sera
a i darēb tot cvèl ch'a i ò!
Imbacti cum è una spera
cun 'na reba ch'la l'tō sò...
Và pu là, ta t'tō un bēl càcar...
sēza di pu tot al ciàcar!

Val a di a la butigāta
ch'l'è un'amiga dla su zēia,
dov e' va cla polasāta:
sempr' in zir e a l'ustarēia.
L'et capida, ciō? Acvè in ca
l'ā 'd avnì dla zēt cum va!

F. Ohi, dsì sò? A l'aviv finida?
L'è e' mi ambros e mē a me tēgn!
U m'spis tānt s'a v'sì aribida,
mo a putì nēch fēi di bēgn.

U m'ā dèt alē ins la faza
che s'a l'las, cl'ēt' dē u s'amaza.

M. Mo magari u s'impichēs:
a i imprēst nēca e' curzē!
L'è un bēl gēndan, tot lēs lēs,
parfumē cum é un sgnurē.
Cus a t'vòl dē da magnē?
Tot i dēbit ch'l'ā su pē?

Di che prōva che bēl òm
a'vnì sōta a la finēstra!
A i voi fē sinti e' prufōm
'd un pō d'acva da la mnēstra,
pu e' pō nēca stē sigur
'd garavlē cvaicvèl piō dur!

F. Basta, insōma! A s'sēgna intesi?
Lasēm stēr e' mi Tugnèt,
cvandinò, ciō, a vēgh da Chesi
e a m'amaz cun un runchèt,
o sinò a n'ò migh paura
'd bēm la bōcia dla tintura!
Cs'a cardiv, ch'a sēia un'ōca
'd cvèli ch'i era tēp indrì?
A si dvēta acsē una piōca
ch'u n'gn' è mōdi 'd stēv piō dri.
Vò pinsév a i vost zafut,
che pr' i mi a i pēs mē. A v'salut!

M. Cal' acvè la cunclusiō!
Tē t'fadigh pr' alvè una fiōla,
pu s'l'ariva e' prēm muscō
t'vé a finì int la ruscarōla,
e a s-ciupē, s'u t'ciapa un mēl,
t'vé int i Crōnich, o int e' Bsdél.

(Da *Ruscaia*, 1932)

DAL CENTRO DIURNO: "IL FONTANONE"

I PROVERBI: Antica Saggezza Popolare

- + La fortuna tutti la cercano, molti la trovano, pochi la conservano.
- + A carnevale ogni scherzo vale
- + Chi cerca trova
- + Chi dorme non piglia pesci
- + A caval donato non si guarda il bocca
- + Il diavolo fa le pentole ma non i coperchi
- + Chi va piano va sano e lontano, chi va forte va alla morte
- + Tanto va la gatta al lardo che ci lascia lo zampino
- + Rosso di sera bel tempo si spera
- + Chi va via perde il posto all'osteria
- + Dio li fa poi li accoppia
- + Mogli e buoi dei paesi tuoi
- + Al giorno della Candelora, dall'inverno semo fora
- + A caval donato non si guarda in bocca ma a caval rubato sì
- + Can che abbaia non morde
- + Ride bene chi ride ultimo
- + L'erba del vicino è sempre più verde
- + Meglio un uovo oggi che una gallina domani
- + Piattino piccolo poche pappe ci stanno

Ricettario

Caterina Bentini IV° A "T. Gulli"

Ricordi e ricette della cucina durante la guerra
(Castellari Diva, prozia di Caterina Bentini - IV° A)

RICETTA DI ZUPPA

- 3 grosse mele mature
- 50 gr di pancetta tagliata a dadini o un po' di carne (quello che si aveva, se non si aveva niente non si metteva niente)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 piccola cipolla
- 100 gr di passato di pomodoro
- 1 lt di acqua
- Un po' di dado se si trovava
- Fette di pane vecchio

Tagliare le mele a dadini, soffriggerle con la pancetta e la cipolla. Se c'e' metterci anche il dado.

Unire l'acqua e il pomodoro, il prezzemolo, fare cuocere per una mezzora.

Quando pronto mettere le fette di pane nel piatto e coprirle con questa zuppa.

IL PANCOTTO

Pancotto (acqua bollente sul fuoco, tagliavamo il pane rafferma a fettine, lo cuocevamo piano piano anche per un'ora poi lo lasciavamo lì, diventava un pochino colloso, dopo un po' lo si metteva nel piatto e lo si mangiava con un pochino di olio)

Cosa mangiavamo:

Sempre i fagioli

Tutte le verdure che coltivavamo nell'orto

Polenta

Uova

Qualche coniglio

Un aereo sentinella avvisava dell'arrivo dei bombardamenti (lo avevamo soprannominato "Pippo") e quando lo sentivamo arrivare gridavamo "c'è Pippo!!!" E scappavamo tutti nel rifugio, in un buco scavato nel terreno con qualche asse messa come sedile, ci nascondevamo lì e se avevamo un po' di pane vecchio ce lo portavamo dietro perché non sapevamo mai quando ne uscivamo.

Il pane si impastava in casa e lo si faceva cuocere al forno del paese.

.....

Ricordi sul cibo durante la guerra

(Luigi Altini, nonno di Caterina Bentini - IV° A)

Noi mangiavamo tantissimi fagioli e tante verdure che gli adulti coltivavano nell'orto di casa.

Qualche volta si mangiavano anche i polli che allevavamo noi nel nostro cortile.

Il manzo si mangiava pochissimo.

A casa nostra si faceva il pane una volta alla settimana.

Ricetta del pane: La farina fornita dal mulino era integrale, veniva setacciata solo per fare la pasta, quindi il pane era solo nero, lievitato con il lievito madre. Si impastavano farina acqua e lievito, si lasciava lievitare in una madia, poi si impastava una seconda volta con la GRAMA, una macchina molto grande in legno, azionata a mano. Si facevano le pagnotte e si mettevano a lievitare su un asse che veniva posto in un luogo al caldo. Quando la lievitazione era completata si cuocevano le pagnotte nel forno per il pane, posto all'esterno della casa.

Altro alimento fondamentale era il latte, prodotto soprattutto dalle vacche. Con il latte si producevano burro, formaggio fresco e da stagionare, ricotta, formaggio molto stagionato da grattugiare.

Ricetta del formaggio fresco (oggi lo chiamiamo *raveggiolo*)

In un litro di latte appena munto ancora caldo si metteva un cucchiaino di siero liquido, si mescolava e si lasciava riposare per circa un'ora, poi con una ramina si scolava il formaggio e lo si poneva dentro una *casera*, (*foto casera*) una tazza in ceramica che aveva buchi sul fondo per lasciare scolare il siero. Il giorno successivo si girava il formaggio e lo si salava, lasciandolo scolare ancora per una mezza giornata e lo si consumava subito.



Casera in ceramica per formaggio fresco (raveggiolo) Veduta interna e frontale.

Con lo stesso procedimento si produceva anche il formaggio da stagionare per periodi medi o lunghi. Il latte veniva mescolato con il siero entro un grande secchio, quando il latte si era rappreso, con le mani si formava una palla e si stringeva per far uscire più siero possibile, poi si metteva la palla entro sottili fasce di legno che poi venivano legate con lo spago per dare la forma della caciotta. Le forme poi venivano fatte riposare su assi di legno in cantina e in seguito dentro una madia

Dal latte si producevano anche il burro e la ricotta.

Gli animali da fattoria costituivano una grande risorsa e fonte di cibo, soprattutto il maiale che forniva carne da conservare per l'inverno quando non c'erano congelatori e frigoriferi come oggi. Dal maiale si ricavava anche lo strutto, che sostituiva l'olio in cucina.

Le galline fornivano uova, altro alimento fondamentale. Quando le galline ne producevano tante era necessario conservarle per i periodi di scarsa produzione.

L'alimentazione era molto legata alla stagionalità: nella stagione dei piselli, a maggio, si mangiavano tanti piselli, quando erano mature le carote, tante carote. I fagioli e altri legumi si seccavano e conservavano per l'inverno. Così anche le patate.

In collina le castagne costituivano uno degli alimenti principali per l'inverno. Venivano lessate o cotte sulle braci. Anche queste erano razionate, si contavano e si dividevano in parti uguali fra i bambini.

Con le castagne si produceva un dolce casalingo fra i più diffusi nelle colline, la torta di castagne, usata anche come torta di nozze.

Ricetta della torta di castagne

$\frac{1}{2}$ kg di castagne

2 hg di zucchero

8 uova

1 litro di latte

Lievito

Farina

Acqua

Cuocere in un tegame con acqua le castagne, sbucciarle e passarla con il passaverdura. Mescolare zucchero, uova, lievito e latte in modo da ottenere un composto piuttosto liquido.

Con farina e acqua fare una sfoglia sottile tirata con il mattarello. Foderare con la sfoglia un tegame e rovesciarvi sopra il composto di castagne.

La torta veniva cotta a fuoco lieve nella stufa a legna, se c'era, oppure nel forno per il pane.

Altri dolci della tradizione romagnola erano i biscotti zuccherini che venivano prodotti con farina, zucchero e uova (a volte anche latte e burro) e cotti sulle pietre calde del

camino,

Le pesche romagnole erano considerate un cibo per ricchi, perché servivano cacao e alchermes, che andavano acquistati. Si producevano con l'impasto della ciambella, avvolgendo la sfoglia fresca su gusci di noce, che, una volta cotti, andava tolti. Il buco lasciato da questi veniva riempito di crema prodotta con uova farina zucchero e latte.

La crema fatta in casa con le bustine di polvere gialla, oggi denominata *ovo crema* era un lusso perché le bustine dovevano essere comperate, si usavano solo in occasioni speciali, come Cresime o Comunioni.

Metodi di cottura:

Il metodo di cottura più diffuso era quello di cuocere nel tegame sopra un treppiede posto sopra le braci, all'interno del camino. Magari qualcuno disponeva anche di uno spiedo per cuocere la carne. La stufa a legna non era molto diffusa, chi ne disponeva poteva usarla anche per scaldare il ferro da stiro.



Ferro da stiro da riscaldare sopra la stufa a legna.

allo stampo.

694. - *Latteruolo*

È un dolce molto delicato che in qualche luogo di Romagna, e forse anche altrove in Italia, i contadini portano in regalo al padrone per la festa del *Corpus Domini*.

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 100.

Rossi d' uovo, N. 8.

Chiare d' uovo, N. 2.

Odore di vainiglia o di coriandoli.

493

Fate bollire il latte collo zucchero per un' ora ed anche un' ora e un quarto se non siete ben sicuri della sua legittimità. Se per odore vi servite dei coriandoli, adoperateli come è indicato nel numero precedente. Al latte rompete di quando in quando la tela col mestolo, passatelo da un colino per più precauzione, e quando sarà diaccio, mescolatelo bene alle uova frullate.

Preparate una teglia foderata di pasta matta N. 153, disponetela come nel migliaccio di Romagna N. 702, versateci il composto, cuocetelo con fuoco sotto e sopra a moderato calore e perchè non rissoli al disopra, copritelo di carta unta col burro. Aspettate che sia ben diacciato per tagliarlo a mandorle colla sfoglia sotto come il detto migliaccio.

695. - *Latteruolo semplice*

È un latteruolo meno delicato del precedente,

Curzulì con la cipolla

Questa ricetta era della nonna Emilia, la mamma del babbo della mia nonna. Insomma la mia tris nonna. Era una donna che non aveva studiato e che aveva passato una vita difficile, ma era piena di eleganza e di dignità e amava che le cose, anche le più semplici, fossero fatte a dovere.

Per esempio non parlava in dialetto e voleva che i suoi figli parlassero un italiano corretto.

Ma i tempi erano difficili e soprattutto nel periodo della guerra le cose da mangiare non c'erano. Era quasi impossibile trovare o potersi permettere carne, pesce, burro, latte, ed altri cibi costosi.

Allora lei faceva questo piatto con le cose più semplici e meno costose che poteva trovare.

Ingredienti

- Farina di grano duro
- Acqua
- Cipolle ramate
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato

Procedimento:

Impastare la pasta con farina di grano duro e acqua.

Senza uova. (Non era detto che si riuscissero a trovare).

"Tirare" la sfoglia a mano con il matterello sul tagliere e lasciarla un po' spessa.

Tagliare a listarelle grosse ma molto meno larghe delle tagliatelle.

Mentre la pasta riposa, tagliare le cipolle in fettine sottilissime e metterle in una casseruola con un goccio di olio. Cuocerle fino a farle ammorbidire, ma non rosolare. Non devono diventare dorate, tantomeno croccanti. Stufare lentamente magari aggiungendo un po' d'acqua di cottura. Mentre le cipolle cuociono, mettere in acqua bollente la pasta (per via dello spessore avrà necessità di cuocere a lungo). Cotti i tagliolini, condire con le cipolle, un filo d'olio e tanto pepe nero macinato.

Un piatto povero, ma molto saporito.

CURIOSITA'

*Il nome **curzul** o **curzulì** deriva dalla forma dialettale con la quale venivano chiamati i laccetti delle scarpe fatti con stringhe di cuoio lunghe e di sezione quadrata.*

POLENTA DOLCE

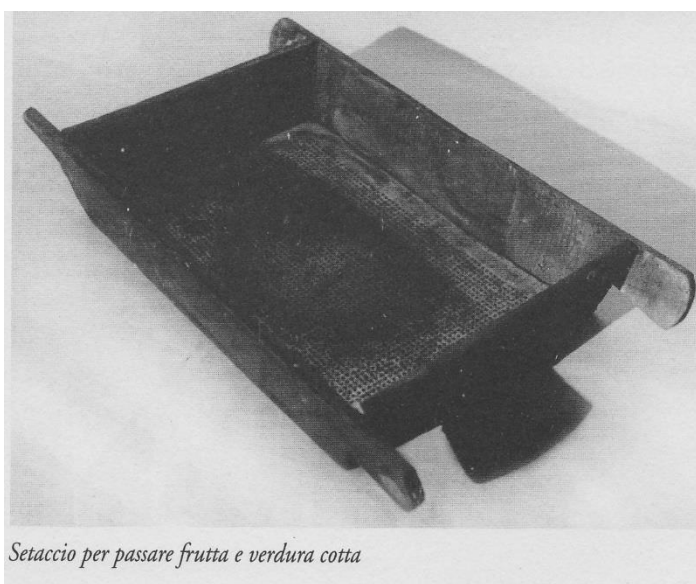
In inverno si consumava a colazione la polenta dolce, tagliata a fette, con ricotta fresca.

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di farina di castagne
- 2/3 litri d'acqua
- una presa di sale

Esecuzione

Setacciare la farina e mettere l'acqua nel paiolo e salarla. Prima che l'acqua arrivi ad ebollizione, aggiungere la farina in un solo colpo, in modo che galleggi. Col matterello fare un buco al centro per ottenere una forma a mo' di corona circolare. Lasciare bollire adagio per un'ora circa senza mai toccarla: l'acqua lambirà lentamente la ciambella galleggiante. Togliere parte dell'acqua e conservarla in un altro recipiente. Girare velocemente col matterello la farina con l'acqua rimasta nel paiolo. La polenta deve rimanere dura come una palla. Eventualmente, se fosse troppo dura, aggiungere l'acqua messa in disparte. Rovesciare sul tagliere la polenta e tagliarla a fette con un coltello. Servire con ricotta fresca oppure tritare della pancetta a cubetti e farla rosolare in padella, quando è soffritta aggiungere qualche cucchiaino di aceto. Lasciare sfumare e rovesciare il tutto sulla polenta dolce, calda, tagliata a fette.



Setaccio per passare frutta e verdura cotta



Setaccio per la farina bianca



SCHIACCIATA DOLCE CON LO STRUTTO

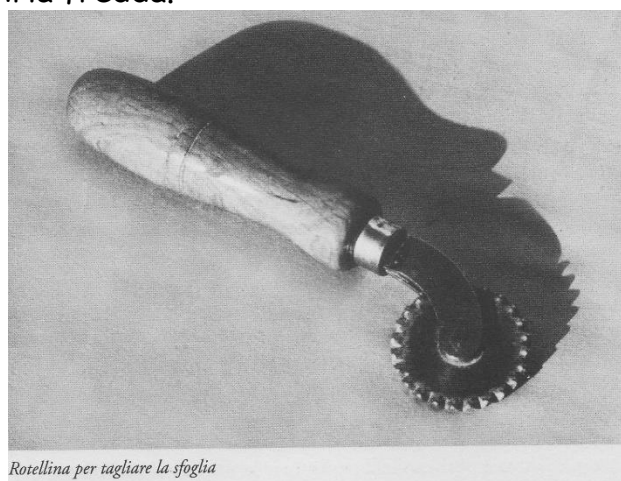
La sera di Natale era tradizione preparare questa schiacciata. Era molto più diffusa dei biscotti, in particolar modo presso le famiglie di Ca' di Vigoli.

Ingredienti per 6 persone:

- 100 gr di strutto
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- 200 gr di Farina
- scorza d'arancio o di limone secondo disponibilità

Esecuzione

Lavorare bene gli ingredienti con velocità fino ad ottenere una pasta simile alla pasta frolla. Stendere per uno spessore di 2 cm in una teglia infarinata. Cuocere in forno caldo per 20 minuti. Tagliarla a quadretti e servirla fredda.



A dir il vero i Ricchi Padroni hanno sempre mangiato e bevuto molto bene sia durante le carestie e in tutti gli altri flagelli e in abbondanza anche nei periodi di Quaresima non dando retta né ai Sermoni dei Preti né alle Bolle dei Papi. Applicavano solamente le Leggi della Chiesa qualche volta alla presenza nelle loro dimore dei Frati e delle Suore in Quaresima o dei Preti in Benedizione o in transito nei loro viaggi o pellegrinaggi. Alcuni di codesti Ricchi Padroni, « timorati dal Dio Onnipotente, che tutto vede e ascolta », facevano però una leggera Penitenza anche colla gola nella speranza di ottenere la loro « fetta di Paradiso » e si cibavano durante la Quaresima dei seguenti mangiari.

* * *

MANGIARI DI QUARESIMA DEI RICCHI PADRONI

Pancotto del Ricco. Aringa sulla graticola o bollita. Baccalà in umido, al tegame o sulla graticola. Radicchi o Fagioli alla pancetta rosolata nell'aceto. Maccaroni, Vermicelli o Ditalini con olio e pangrattato. Maltagliati, Stricchetti, Quadrelle, Quadroni, in brodo di cipolle, patate e cotiche di maiale. Fagioli scuri con lardo oppure strutto. Polenta col Sapore (mosto bollito con zucca, mele, ecc.), o al sugo. Riso nel latte, formaggio con piada o polenta. Polenta coi fagioli. Polenta con fagioli lessi e rosmarino fritta nello strutto. Pesci di valle e di mare fritti e lessati. Frittate. Marmellata. Minestra di ceci e castagne secche. Uova. Semolino entro il brodo di pesci o di rane. Minestra di zucca. Frutta e formaggio.

* * *

MANGIARI DI QUARESIMA DEI POVERI

Pancotto dei Poveri. Latte e pane. Acqua della bollitura dei fagioli (detta Broda) con un po' di lardo e prezzemolo. Sugo d'Aringa cotta. Brodo di verza con acqua e sale condita con un po' di grasso di maiale e conserva di pomodoro. Brodo di acqua salata insaporita con un po' di lardo o strutto o cotica di maiale, cipolla e fagioli. Zuppa coi fagioli dall'occhio con pane, lardo e cipolla. Minestra di fave, detta « Favata ». Zuppa, detta la Matta, formata di acqua, sale, pane vecchio, con pancetta e formaggio. Brodo, detto Matto, con cipolla, sedano, prezzemolo, conserva e un cucchiaino di lardo. Uova dure (sode). Piada, polenta e Piadotto. Polenta coi fagioli. Polpetta di pane vecchio con uovo. Polenta con la rossa (conserva di pomodoro). Frittata. Noci e noccioline.

LA CIPOLLATA

Le cipolle sono ancora oggi un ortaggio molto economico. In tempo di guerra a volte era l'unica cosa che le donne riuscivano a trovare al mercato; negli orti di guerra era il prodotto più coltivato perché le cipolle non hanno bisogno di tanta cura. Proprio per questo nei manuali di cucina di guerra ricette con le cipolle ce ne sono parecchie. Oggi noi contemporanei abbiamo un po' dismesso l'uso di questo alimento perché certamente l'alito non ne guadagna, ma se opportunamente cotte anche le cipolle risultano digeribili. Una ricetta interessante che riporta Petronilla in *200 ricette*, riguarda la preparazione degli spaghetti alle cipolle: ci vogliono sei cipolloni per mezzo chilo di spaghetti, si fa un soffritto con quel che c'è in casa, si affettano le cipolle, si uniscono al soffritto con un po' di latte e un goccio d'olio, si cuoce a fuoco bassissimo per quasi un'ora aggiungendo un po' di salsa di pomodoro, sale, pepe, prezzemolo tritato e ancora via via del latte fino a che le cipolle non si disfano del tutto e diventano una vera e propria crema densa. «Avrete così insomma pronto - dice Petronilla - un piatto di pasta-asciutta [...] squisitissimo e [...] digeribilissimo ché ... delle cipolle, quando sono stracotte, non devono mai temere gli stomaci né le bocche.»

La ricetta della cipollata che riporto qui era usata moltissimo dalla mia nonna, ma sicuramente si faceva in tutte le famiglie meno abbienti della prima metà del secolo scorso. Mia madre racconta che in certi periodi dell'anno si mangiava la cipollata più o meno un giorno sì e un altro ... pure! Quando tornava da scuola con sua sorella, entrambe affamate come lupi, fin dal fondo delle scale sentivano il profumino della zuppa che bolliva in una pentola vicino al fuoco del camino o sulla cucina economica (quando al suo posto non c'era la zuppa di castagne!). Facevano le scale di corsa, tagliavano delle belle fette di pane e

le zuppavano nel brodo per levarsi un po' la fame, con grandi arrabbiate della nonna che non voleva che "consumassero" il brodo prima che tutti fossero a tavola.

Anche in questo caso, le versioni variavano a seconda di quello che c'era in casa. La ricetta base era data da acqua e tante cipolle, che cuocevano ore e ore fino a disfarsi quasi del tutto nel loro brodo. Per arricchirla si aggiungevano sedano tritato, pomodoro, pane abbrustolito o in alternativa un pugno di riso a persona, raramente il parmigiano.

La cipollata è la versione povera della carabaccia fiorentina, la zuppa di cipolle nota già nel Rinascimento che sembra sia stata portata in Francia da Caterina de' Medici e sia alla base della famosa soupe d'onion francese. Lasciando ai francesi la soupe e ai fiorentini la carabaccia, noi maremmani ci facciamo una bella cipollata!

Ingredienti:

un chilo di cipolle bianche o rosse (il colore della cipolla darà un sapore ma anche un colore diverso alla zuppa), acqua calda o brodo (anche di dado), un po' di pomodoro (a pezzetti o in salsa o anche concentrato) aglio, sedano, carote, sale, pepe, pane abbrustolito o in alternativa un pugno di riso a persona, prezzemolo tritato.

Si puliscono e si affettano finemente le cipolle; si mettono a cuocere in una padella grande con un po' d'olio o di strutto insieme alle carote e al sedano tritati; si lasciano soffriggere lentamente e a lungo, girando spesso e facendo attenzione che non brucino. Quando le cipolle sono quasi cotte, si aggiungono un paio di spicchi d'aglio e un po' di pomodoro e si lascia cuocere ancora. Intanto si taglia a tocchetti del pane secco o abbrustolito e si unisce alla cipolla aggiungendo via via dell'acqua calda, ancora meglio del brodo anche di dado. Si lascia ritirare piano piano, si dosano sale e pepe e quando

il pane è completamente sfatto insieme alle cipolle, la zuppa è pronta. Si serve calda con un filo d'olio crudo, un trito di prezzemolo o di basilico e del parmigiano. Al posto del pane si può mettere del riso, facendo in modo però che la zuppa non diventi un risotto ma resti appunto una zuppa.

In un'altra versione, le cipolle pulite e tagliate fini fini si cuociono a lungo in acqua salata con aglio, sedano, carota tritati bene e un po' di pomodoro. Si lascia cuocere finché le cipolle non si disfano completamente nell'acqua, che si deve pian piano ritirare fino ad arrivare a una minestra densa ma non troppo soda. Per avere una vera e propria crema, si può frullare il tutto

una volta che le cipolle sono ben cotte. Prima di servire, si aggiunge il prezzemolo o basilico tritato. La zuppa va servita caldissima su fette o cubetti di pane abbrustolito. In alternativa, come al solito, prima della fine della cottura si aggiunge un pugno di riso a persona, badando anche in questo caso che non ne risulti un risotto. Una volta servita nei piatti, si completa con una spolverata di pepe, un filo di olio buono e, se piace, con una grattugiata generosa di parmigiano o pecorino.

8. Crema di bucce di piselli

Mio padre, che allo scoppio della guerra nel 1940 aveva appena sette anni e viveva a Firenze, mi racconta che a quell'epoca in casa sua si mangiavano piselli quasi tutti i giorni perché i piselli secchi o la farina di piselli erano quasi l'unica cosa che si trovava in certi periodi: minestra di piselli, passato di piselli, sformato di piselli, purè di piselli, in un modo o in un altro i piselli secchi c'erano sempre! Li ha odiati a lungo, come succede in questi casi, e li odia ancora anche freschi.

Oltre a comprarli secchi o sotto forma di farina, la nonna paterna li comprava freschi e li faceva seccare in casa: quando era la stagione, mio padre e i suoi fratelli venivano messi a sbucciare piselli a pomeriggi interi, poi li stendevano al sole sui davanzali e sui terrazzi. Quando erano secchi la nonna li riponeva nei sacchetti e li usava d'inverno, magari dopo averli macinati col macinino da caffè, altro compito che spettava di solito ai bambini.

La ricetta per così dire "tradizionale" per l'uso dei piselli secchi in tempo di guerra era veramente molto spartana: piselli secchi o farina di piselli, acqua e pane secco anche non abbrustolito. I piselli secchi si facevano rinvenire nell'acqua lasciandoli in ammollo una nottata, poi si cuocevano in acqua salata, si passavano e si rimetteva il passato al fuoco aggiungendo acqua se era troppo denso. Oppure si usava la farina di piselli stemperandola nell'acqua leggermente salata e tiepida per evitare i grumi. In entrambi i casi, si otteneva una crema morbida ma non troppo liquida che si serviva calda su fette di pane abbrustolito. Secondo le disponibilità, come al solito, si poteva aggiungere una spolverata di pepe, una noce di burro o

un filo d'olio e magari anche, se e quando c'era, una grattugiata di parmigiano o altro formaggio. In casi di abbondanza, si rompeva un uovo fresco in ogni scodella oppure, per maggior economia, se ne mettevano un paio nella crema e si mescolava bene prima di servire.

Quando c'erano i piselli freschi che si mangiavano come contorno o si seccavano, la crema si faceva con le bucce. Le bucce dei piselli, ma anche dei baccelli, sono circa il settanta/ottanta per cento del prodotto: di un chilo di piselli interi restano sì e no 300 grammi di piselli sgranati. Meno ancora con i baccelli, le cui bucce sono più spesse e dunque pesano di più. In tempo di guerra il problema non se lo ponevano neppure: quando c'erano baccelli e piselli freschi si usavano anche le bucce che si facevano cuocere bene e poi servivano come base per vari piatti, dai passati di verdura, alle creme, etc.

In altre sezioni del libro ho riportato alcune ricette realizzate con le bucce di baccelli; qui propongo una versione un po' rielaborata della crema di piselli fatta usando solo le bucce. È così appetitosa che sono sicura che piacerebbe anche a mio padre!

Ingredienti

1 chilo di piselli di cui si usano solo le bucce, mezzo chilo di patate e qualche scalogno o cipollina, farina, un po' di burro, olio, sale, cubetti di pane tostato o fritto, parmigiano grattugiato.

Si sgranano i piselli e si mettono da parte per un altro piatto. Sbucciandoli, si deve cercare di levare le estremità delle bucce insieme al filo, come si fa con i fagiolini. Le bucce si lavano bene e si tagliano a pezzetti. Si affettano gli scalogni o le cipolle e si mettono ad appassire in un tegame con un po' d'olio e qualche foglia di alloro. Si uniscono le patate sbucciate e tagliate a pezzetti e le bucce di piselli, si aggiunge un litro d'acqua bollente e si fa bollire finché si vede che le bucce sono molto morbide.

Poi si passa tutto col passaverdura o si mette nel frullatore. Col frullatore si ottiene una crema più omogenea, però poi bisogna ricordarsi di passare tutto anche col passaverdura perché le bucce di piselli sono molto fibrose e frullandole le fibre restano nel composto e sono molto fastidiose quando si mangia la crema.

Una volta passate le bucce ben cotte, si rimette tutto sul fuoco e si porta a ebollizione. Se la crema che ne risulta è troppo liquida, si cuoce fino a che non si è ritirata l'acqua; se invece è troppo soda si aggiunge acqua, preferibilmente calda. Per finire, si unisce un filo d'olio o un po' di burro, a seconda dei gusti, e si serve la crema bella calda con cubetti di pane tostato e parmigiano grattugiato.

Per trasformare la crema in una vellutata, prima della fine della cottura si aggiunge un cucchiaino di fecola di patate o di farina ben impastata con burro fuso e si fa sobbollire insieme al composto per 5 minuti.

Ricetta pan cotto

Mettere in un tegamino un po' di acqua, un pizzico di sale e spezzettarvi un po' di pane raffermo, portare ad ebollizione mescolando con un cucchiaino in modo da ottenere una pappetta.

Togliere dal fuoco, aggiungere un goccino di olio di oliva, un pizzico di formaggio grattugiato e se s' vuole più ricco aggiungere un uovo mescolandolo bene con il resto.

IERI

La macinatura

Allorchè il grano del solaio era giudicato adatto ad essere macinato e le necessità alimentari della famiglia richiedevano farina, il nonno attaccava il carro ai buoi e, caricati alcuni sacchi di grano si recava al mulino. A quei tempi i mulini "a cilindri" non esistevano e le macine consegnavano la farina mescolata alla crusca ed al cruschetto. La separazione della farina dalla crusca e dal cruschetto avveniva o con lo staccio a mano o con il buratto.

Il ritorno del nonno dal mulino era atteso dalla nonna che doveva preparare tutto l'occorrente per fare e cuocere il pane

Il pane

Ingredienti: chilogrammi 4 di farina stacciata, g. 25 di sale, g. 100 di strutto.

Descrizione. Mentre ero intento ai giochi con i miei cuginetti, ecco la voce della nonna Angela che mi chiamava in casa a girare la manovella del buratto.

Era un mobile, per lo più, di legno dolce, di pino in particolare, che era simile alla madia (la matra). Era diviso in tre parti: la parte superiore, chiusa dal coperchio, era la tramoggia dove si metteva la farina da abburrattare; nella parte centrale era collocato lo staccio simile ad un prisma esagonale; nella parte inferiore c'era un cassetto, dove finiva da una parte la farina e dall'altra la crusca.

La sera, da un piccolo involto custodito gelosamente nella madia, la nonna toglieva il lievito, lo ammorbidiva, lo stemperava con acqua calda, lo mescolava con farina - come si usa fare per la sfoglia - e collocava l'impasto ottenuto, piuttosto molle, nella piccola cavità che aveva fatto nel mucchio della farina (quantità disposta per ottenere sette o otto pani) preparata nella parte superiore della madia. Qui il fermento, tutto contornato dalla fari-

na e segnato con una croce, rimaneva tutta la notte per lievitare. E la mattina di buon'ora la massaia si alzava, svegliava il marito, le nuore, apriva la madia, constatava l'avvenuta lievitazione, e seduta stante impastava tutta la farina con il lievito mettendovi il sale e lo strutto. L'impasto era pronto e lo gramolava con l'aiuto del marito.

Poi il massello (e spas) veniva suddiviso in tante parti; una di esse veniva riposta nel noto involto per essere novello lievito e tutte le altre sotto le abili mani dei familiari della massaia, prendevano varie forme di pane (pagnotte, cornetti, filoncini, coppie, filoni). Ultimata la lavorazione del massello, i pani venivano posti sul tagliere e coperti perchè lievitassero.

Certamente questo lavoro dei familiari non era leggero. Essi premevano con forza col carpo della mano sulla pasta ancheggiando ora su un fianco ora sull'altro. Piegavano e ripiegavano quel pezzo di massello allungandolo ora da un lato, ora dall'altro. Quindi, mentre con la sinistra ne tenevano ferma una metà, con la destra, usando sempre il carpo, lo allungavano per poi arrotondarlo: un cornetto era fatto. Similmente ripetevano l'operazione dell'altra parte ed ottenevano il secondo cornetto. L'uno e l'altro venivano accostati, appiccicati al centro, schiacciati con i pollici: la tira de pâ era finita (la coppia o piccia).

Mentre le donne manipolavano l'impasto, l'uomo era uscito e si era recato a scaldare il forno usando sarmenti di vite, vitalba, stecchi di pesco, pero, acacia e prunalbi.

Constatato il calore «giusto» del forno, l'uomo si faceva portare i pani già lievitati e con una lunga pala li introduceva nel forno chiudendone la bocca con la chiudenda.

Nel giro di venti o trenta minuti, il pane veniva sfornato, portato in casa e messo sull'asse (l'èsa de pâ).

Com'era gustoso così fresco e croccante quel pane!

Cultura contadina romagnola



La "grâma" per fare l'impastò del pane in casa.

Crusti (crostini al cavolfiore)

Ancora una minestra col pane, diffusa a Mazzi e in altre località dell'Alto Savio.

Fette di pane, abbrustolite e insaporite dallo sfregamento di uno spicchio d'aglio (sopra e sotto), si bagnavano nell'acqua di cottura di un cavolfiore, ancora bollente; e poi si calavano, dentro un pentolone, in diversi strati a spina di pesce, via via trattati con olio-aceto-pepe-sale e "coperti" da una stesa di cavolfiore lessato, ugualmente condito. Il mangiare si serviva tiepido, nei piatti, prelevando una fetta alla volta con la schiumarola. Si mangiava con la forchetta.

A Corneto, in mancanza del cavolfiore, si usava il cavolo comune. E a San Piero c'era chi aggiungeva il sapore dell'aringa, tritandone un filetto, arrostito alla brace, nel condimento.

Pancotto

Dove si mangiava pane, potevano rimanere crostelli, che non andavano assolutamente perduti: si ammolavano nei bicchieri del vino e nelle tazze della colazione, disponendo di latte, o di siero, o del suo scarto, come abbiamo detto; entravano dentro le pentole, le terrine, i piatti nei vari tipi di zuppa descritti; e si mettevano a bollire lungamente in acqua per il popolare *pancot*⁹, che diventava la pappa dei più piccini e il cibo dei vecchi sdentati nei due-tre pasti della giornata.

Per essere buono e digeribile, il pancotto doveva fare sette croste, da rompersi via via ad ogni bollore (com'era solito dire mio padre, sofferente di stomaco). A cottura ultimata, la "polentina" si condivideva con olio crudo o, in mancanza, con lardo sfatto ripulito dai ciccioli.

Alcuni, ma più raramente, aggiungevano al condimento delle uova sbattute, oltre alla «sformaggiata» finale; ed altri, come a Montessasso, usavano un sugo di pomodori e fagioli.

A Nassetto, si cacciava in paiolo anche una pagnotta intera — o un *trocli* — di pane secco, se la durezza lo rendeva immangiabile. Era il modo di fare *e' pagnon*. Il pane, cotto senza fargli fare la pappa, si condivideva nei piatti con olio e formaggio.

⁹ Si diceva che fosse bene calare subito il pane nel tegame, con l'acqua ancora fredda.

Aringa lessata e alla griglia

Ancor più del baccalà, *la renga* insaporiva il pane, da cruda, con un "su e giù" misurato. In una povera casa, qualcuno indugiò troppo nelle "carezze" e si sentì dire, dall'*azdor*:

«T'vó s-*ciupè*?»¹⁷.

L'aneddoto la dice lunga sulla miseria alimentare di certe famiglie, che mancavano anche del pane necessario, per cui un'aringa (o la sua cugina saracca) poteva apparire "un di più" apprezzato e valorizzato.

Un'aringa poteva insaporire la cena di una famiglia di tre-quattro persone. Lungi da un ammollo "sciupone", essa veniva rapidamente lavata ed asciugata senza perdere la... testa, specie se destinata alla graticola. Qui rosolava ben bene e andava poi in cerca dei piatti, spellata e divisa a filetti, senza alcun condimento. *La renga la j'ha l'oli da par sè*, si diceva. Ma un "segno di croce", col frutto dell'olivo, non avrebbe guastato: anzi!

Mentre si mangiava, *l'azdora* armeggiava ancora attorno ai ferri,

con gli scarti recuperati: intendeva, ora, arrostiti la spina e renderla croccante; e la distribuiva in parti uguali alla famigliola insieme alla testa, tornata pure al fuoco e nei piatti, privata soltanto delle sue guance, i duri *scajun*.

In paese s'arrostita *la renga* sopra i "ferri" della stufa, coperti da carta straccia, col fumo che si spandeva per la cucina, a violentare gli occhi, a stuzzicar l'appetito.

I filetti si mangiavano anche lessati, conditi con olio, aceto e, volendo, col pepe, così caro a mio padre.

Anguille in uva

Chi abitava vicino al fiume aveva una "dispensa" in più, a portata di mano, per avere del pesce fresco, che a volte si prendeva anche senza rete e amo, sotto i sassi, via via sottoposti a martellamenti assordanti e assassini.

Nelle pescose acque del Savio, un tempo limpidissime, prosperava l'anguilla, che "deliziava" i piatti di vigilia, entrando (a Romagnano) in un brodetto con l'uva, dopo la vendemmia.

Spellata e ripulita, l'anguilla finiva a pezzi in un soffritto d'olio e aglio. A rosolatura avvenuta, si introducevano gli acini ben lavati e scolati (due etti per anguilla), lasciando il tutto a sobbollire una ventina di minuti circa. All'ultimo momento si aggiungeva un pizzico di sale.



Le terracotte nella ricordata "mostra" di Bacciolino (foto Giorgio).



Le teglie di rame, utili *par e' bu-stregh* (il migliaccio) ed altre vivande, occhieggiano dal cassonetto della farina, ai cui piedi sono dei cocci usati per mettere "sotto calce" le uova (foto Nino Rossi).



La vecchia cucina di Segutano-Pagno, con il tagliere, e' *tacarem*, il focolare, l'acquaio di pietra. Nelle quattro foto di Nino Rossi è possibile individuare la bilancia, il setaccio, e' *gamatet*, l'asse per (tagliare) la sfoglia, la grattugia con cassettiera (e col formaggio, in mano all'*azdora*), la *luma* a carburo, il macinino da caffè, e' *salarol*, la cipolla del sugo, la *grasella*, il paiolo col mestone (e un altro di misura più grande, a riposo), il secchio, la *zôca* (una cepaia tuttofare), la scopa di saggina





Sara Ferrini IV° B e Rachele Ferrini I° A "T. Gulli"
Figlie della Maestra Natascia Pelizzoni

Quelle che seguono sono le ricette della nostra nonna e delle sue sorelle, scritte a mano, alcune ancora con pennino e calamaio...; in alcuni punti, ci sono delle "padelle", un modo simpatico per definire le macchie di unto che venivano fatte toccando i fogli con le mani sporche...

A loro piaceva tanto cucinare e, se anche in casa non avevano un gran ch  per poter fare i manicaretti elencati, hanno sempre tenuto come un tesoro prezioso questi fogli, nella ferma convinzione che, di sicuro, sarebbero serviti per cucinare in "tempi migliori" ...

GROSSI DOLCI PER IL TE'



IL PANETTONE DELL'ANGELINA

- gr. 75 pasta di pane
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di acqua
- farina (peso uguale alla pasta)
- gr. 160 di burro
- 2 uova intere e 3 tuorli
- gr. 160 di zucchero
- gr. 75 cedro candito
- gr. 75 uvetta

Comprate 75 gr. di pasta di pane dal fornaio, gi  in via di lievitazione, rimpastatela con due cucchiaini rasi di farina e due di acqua appena tepida. Formate una palla, fatevi sopra un'incisione col coltello e deponetela in un'insalatiera con un po' di farina, ricoprendo con un panno e un telo sopra. Dopo due ore e mezzo pesate la pasta, aggiungete lo stesso peso di farina, un po' di acqua tepida, rimpastate e fate di nuovo lievitare per tre ore e mezzo; ancora una volta pesatela e mettetela sull'asse lo stesso peso di farina facendovi una fontanella al centro. Nella fontanella mettete 400 gr. di quella pasta (col resto vi farete i biscottini Bianchi) 160 gr. di burro fatto fondere al fuoco, 2 uova intere e 3 tuorli, poi 160 gr. di zucchero sciolto in qualche cucchiaino di acqua calda e, se occorre, un pochino di acqua tepida. Impastate con forza fino ad ottenere una palla di consistenza piuttosto soda. Quando la vedrete ben lustra, aggiungete 75 gr. di cedro candito a dadetti e 75 gr. di uvetta senza semi ben lavata e strizzata. Riformate l'impasto a forma di palla, mettetela in una casseruola bene imburata, foderata con spessa carta gialla da macellaio

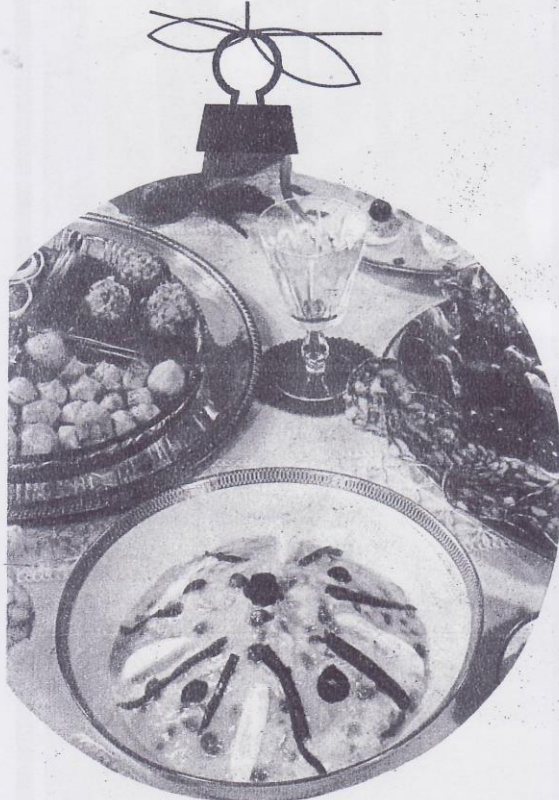
e imburate all'interno anche questa, infarinata leggermente. Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare il panettone 6 ore. Allora fatevi sopra un'incisione a croce, infornate a forno gi  caldo, e dopo 20, 25 minuti, rivoltate quei lembi dell'incisione, mettetevi al centro un cucchiaino di burro e, rimettete a posto i lembi. Fate cuocere fino a cottura a fuoco moderato per circa un'ora e 15, un'ora e mezzo. Siamo intesi: infornate a forno gi  caldo, poi moderate la fiamma. Se date troppo calore da principio, il dolce rimarr  mezzo crudo dentro. Meglio poco calore che troppo.



CIAMBELLONE

Sbattete 4 tuorli d'uovo con 250 gr. di zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e soffice. Unite le 4 chiare a neve amalgamando con delicatezza. Fondete al fuoco 130 gr. di burro; aspettate che sia quasi freddo e unite anche questo alle

NON rinunciate ai cibi che vi piacciono



C'è sempre il CONFETTO FALQUI che penserà a regolare il vostro intestino. Rammentate: il confetto dal dolce sapore di prugna ha nome FALQUI. Chiedete un FALQUI al vostro farmacista di fiducia.



FALQUI

il dolce confetto di prugna

FAMIGLIA CRISTIANA | 36

uova unitamente a una tazza di latte, una bustina di lievito, 600 gr. di farina, la buccia grattugiata di un'arancia (solo la parte gialla e profumata). Otterrete una specie di polentina non troppo densa. Imburrate uno stampo rotondo col foro al centro, infarinatelo all'interno e, versatevi dentro la polentina. Infornate a forno già caldo, abbassate la fiamma a calore moderato e dopo 40 minuti, date un'occhiatina. Richiudete il forno, terminata la cottura. Il ciambellone verrà fuori tutto screpolato e di un bel color giallo-marrone. Mentre sta cuocendo in forno, prendete metà delle chiare avanzate dal panettone, sbattetele molto a neve aggiungendo tanto zucchero a velo da ottenere una densa pastella. Profumate con tre o quattro gocce di succo di limone. Lavorate molto questa glassa. Tirato fuori dal forno e un po' raffreddato il ciambellone, copritelo di glassa bianca. Lasciate asciugare.



DOLCE DI NOCI



Prendete come misura una tazza di noci sgusciate e tritate grosso modo, una tazza, la medesima, di uova senza guscio, la stessa tazza di pane grattugiato, la stessa di zucchero. Lavorate tutta questa roba insieme sbattendo energicamente e quando vedrete formarsi delle bolle che si rompono in superficie, mettetela ogni cosa in una tortiera imburrata e infarinata. Cuocete a forno moderato per circa un'ora.



BISCOTTI BIANCHI

Con la pasta lievitata, avanzata dal panettone, fate un'impasto con 1 uovo e un tuorlo, 70 gr. di zucchero, la buccia grattugiata di un'arancia. Formate tante pastine a forma ovale, alte un quarto di centimetro. Cuocetele in forno a moderato calore. Con l'avanzo delle chiare (di cui metà sono andate per fare la glassa al ciambellone), tornate a fare una seconda glassa come la prima. Quando, dopo 25 minuti circa, i biscotti saranno cotti, fateli un po' intepidire e spennellateli di glassa bianca. Se li volete più guarniti, serbate un po' di glassa, aggiungetevi 25 gr. di cioccolata fusa, impastate tutto insieme e fate, su quel bianco, larghe pasticche marroni. Per fondere la cioccolata, mettetela al fuoco con un goccio d'acqua, mischiate finché non è sciolta. Preferite, per questa, quella detta "di copertura".



UN PUNCH CALDO



Qualche volta, oltre il tè, preparate una grande coppa di punch ben caldo. Considerate 3 cucchiaini di ottimo rum a persona, e una tazza di acqua bollentissima. O tè caldissimo. Col rum, mettete in coppa sottili fette di arancio, buccia compresa. Zuccherate poco offrendo zuccheriera a parte. Guarnite l'orlo delle tazze con una fetta di arancio. In inverno questa bevanda sarà molto gradita.



RICETTE RICHIESTE



CONIGLIO ARROSTO

Un coniglio di media grossezza, 125 gr. di pancetta magra e grassa tagliata a fette molto fini. Spezzate il coniglio dopo averlo pulito e lavato, avvolgete ogni pezzo in sottili fette di pancetta, mettetelo in teglia con 4 o 5 cucchiaini di olio, uno spicchio d'aglio intero, pepe, poco sale ché la pancetta è salata; aromatizzate con qualche rametto di rosmarino. Fate arrostito in forno o sul fornello, rigirando i pezzi per farli dorare da ambo i lati. Occorre circa un'ora di cottura.

FEGATO ALLA VENETA

Per 4 persone. Trinciare a fette molto sottili 5 grosse cipolle, fatele rosolare in 60 gr. di burro, a fuoco molto dolce, rimovendo spesso. Quando saranno ben dorate, aggiungete 450 gr. di fegato di vitella tagliato a fette, fate cuocere per pochi minuti da ambo i lati, annaffiate con due cucchiaini di acqua caldissima che servirà per staccare il fondo di salsa, servite subito. Il fegato deve cuocere poco per rimanere tenero.

ZIA BETTA

I GROSSI cucina **DOLCI** all'italiana



SCHIACCIATA ALLA LIVORNESE

A dire il vero, questo bel dolce lievitato e grosso, non è davvero "schiacciato", ma tale è il suo nome. Assaggiatelo e converrete con me che è saporitissimo. Occorrono: 4 uova, 550 gr. di farina finissima, 200 gr. di zucchero, 65 gr. di oli d'oliva puro, 25 gr. di burro, 1 gr. di lievito di birra, 10 gr. di anice, mezzo decilitro di vin, se to, mezzo decilitro di marsala, un po' di latte, 2 cucchiaini di acqua di fior d'arancio (il farmacista ce l'ha). Meschiate le due qualità di vino e, in un po' di questo, mettetevi i semi d'anice ben puliti. Intridete il lievito di birra con un paio di cucchiaini d'acqua tepida impastando con la poca farina che occorre a formare un panino di giusta consistenza che collocherete in mezzo alla quantità di farina indicata, in un'insalatiera, coprendo pure con un po' di farina. Fate questa faccenda la sera tardi e al mattino troverete il lievito pronto. Estratelo dal mucchio della farina, prendete un po' di quest'ultima e impastate lievito e farina con 1 uovo, 1 cucchiaino d'olio, 1 di vino, 1 di zucchero e, naturalmente, la farina che l'impasto richiede. Tornate a farlo lievitare come la prima volta. Dopo 6 o 7 ore, quando vedrete l'impasto lievitato, tornate a impastarlo con 1 uovo, 1 cucchiaino d'olio, ecc. come la prima volta. Fate lievitare di nuovo e quando tutta la massa sarà ben rigonfia, impastatela con tutti gli ingredienti che rimangono, anaci compresi, aggiungendo altra farina se necessita. Deve risultare un pane di giusta consistenza. Foderate un tegame a bordi diritti con un foglio resistente di carta imburrrata all'interno, mettetevi l'impasto e lasciatelo di nuovo lievitare, sempre coprendo con un tovagliolo. Guardate che cuocendo alza parecchio, quindi il tegame ci vorrà un po' grande, che abbia il fondo di circa 20 cm. di diametro e i bordi alti. La carta deve sorpassare il bordo. Dopo qualche ora, quando la schiacciata sarà lievitata e tremolante, spennellatela con l'acqua di fior d'arancio, poi col tuorlo di uovo e infornatela a forno moderatissimo, altrimenti c'è caso che bruci al di fuori e non cuocia all'interno. Fuoco molto debole quindi. Dopo 45 minuti, date un'occhiata, ma se la temperatura è bassa come ci vuole, occorrerà un'oretta e un quarto a cuocere questo buonissimo e grosso dolce.

TORTA DELLE FESTE

750 gr. di farina da dolci, 5 uova, 200 gr. di burro, 2 bustine di lievito, 250 gr. di zucchero, la buccia grattugiata di un limone e di un arancio (solo la parte gialla, altrimenti la torta rimane amara), 1 bicchierino di rum, 1 bustina di zucchero vanigliato, circa mezzo litro di latte, 10 ciliege candite, 75 gr. di cedro candito, 150 gr. di zucchero a velo per la glassa di

Liquore di orange -

Alcol p. 1200 orange kg 2 - Zucchero kg 3
acqua un litro abbondante -

1) Lasciare in fusione un mese la buccia delle
orange (parte foglie) in un litro di alcol -
(togliere e stritolare la buccia) -

2) Sciogliere kg 2 di zucchero in un litro
abbondante di acqua e tenerla ben calda -

3) 2 parte sciogliere kg 1 di zucchero co 10
cucchiai di acqua e farlo dorare -

4) Unirti, sempre calda, l'acqua dolce appena
preparata e rimiscolare bene il tutto la
mischia leggermente raffreddare - (occor-
rono due persone: una mescola, l'altra versa
l'acqua dolce -

5) Ancora 2 parte togliere la buccia dell'alcol
e, con l'alcol rimasto (p. 200 circa) lavorarla
ben bene e stringerla (e quindi buttarla
via) - Unire il totale dell'alcol con tutto
il resto -

6) Quando è freddo imbottigliare -

Rinfresco di Prima Com

Apparecchiate una tavola con tovaglia candida. Al centro una coppa bassa piena di fiori pure bianchi, come bianchi saranno i piatti. Ed ecco i bei vassoi colmi di bricchi di cioccolata, caffè, latte, i cabarets di odore brioches per saziare l'appetito dei bimbi. Poi le torte che le mamme stesse prepareranno il giorno prima e di cui diamo alcune ricette.



TORTA BIANCOFIORE

12 tuorli si sbattono ben bene con 6 tazzine da caffè piene di zucchero; quando il composto è chiaro e soffice, si aggiungono 6 tazzine da caffè piene di farina, la buccia grattugiata di due aranci, due bicchierini di rhum. Lavorare ben bene, sbattere a neve le chiare e unirle mischiando adagio al resto. Ungere una grande teglia a bordi alti quattro dita, spolverizzarla da pane grattugiato fine, versarvi dentro tutto e far cuocere a fuoco moderato per circa mezz'ora. In questa torta non occorre il lievito. Quando è cotta e fredda si sforma, si divide in due

dischi. A parte si fa una crema detta «inglese», così: si sbattono ben bene due uova (chiara e tuorlo) con 1 cucchiaino da caffè di farina, 65 gr. di zucchero ed odore di buccia grattugiata di limone o di arancia. Vi si versa sopra mezzo litro di latte caldo, non bollente, si fa cuocere al fuoco, girando con il mestolo, finché la crema diventa densa. Con questa si farcisce la torta. Rimesso a posto il disco, si spruzza la torta con due bicchierini di marsala misti ad un bicchierino d'acqua zuckerata. L'indomani si spolvera tutta di zucchero a velo in modo

che appaia come di candida neve. Al centro si fa un fiore con dei grossi confetti

bianchi. (Dose per 12-14 persone). Volendo, fare due torte con le stesse dosi.

TORTA GRAN GIORNO

Sbattere molto 6 rossi di uovo con 120 gr. di zucchero, aggiungere poi 120 gr. di farina di patate e cucchiaino di farina doppio zero, scolare nella torta il succo di un maturo limone. Montare le chiare a neve, mischiarle all'impasto. Versare il tutto in una teglia rotonda a bordi lisci, bene imburrata e spolverizzata di zucchero a velo misto a farina. Mettere subito in forno per circa mezz'ora. Quando è fredda, ricoprirla di ghiaccia bianca preparata così: sbattete ben bene un bianco d'uovo mischiandovi circa due etti di zucchero a velo e 5 gr. di burro leggermente fuso a bagnomaria. Lo zucchero s'aggiunge al bianco d'uovo gradatamente, a cucchiaini. Quando la ghiaccia è sufficientemente densa, se ne ricopre la torta lasciandola ad asciugare fino al giorno dopo.

schiarli alla farina ed allo zucchero. Lavorare la pasta per 5 minuti con il mestolo di legno, terminare aggiungendovi 150 gr. di burro fresco appena fuso e mezzo pacchetto di lievito. Far cuocere gli stampini a forno regolare per circa 15 minuti. Se non si possiedono stampini, imburrare una tortiera polverizzarla di farina mista a zucchero a velo e cuocere la maddalena in forno da 30 a 40 minuti. Quando c'è il lievito il fuoco dev'essere da prima moderato. Dopo 20 o 25 minuti, alzare la fiamma.

MARITOZZI

Buoni, questi, fatti la mattina freschi freschi e gustati con una tazza di cioccolata ben calda! Per farne una quindicina prendete 350 grammi di olio, 30 gr. di zucchero e un pizzico di sale, impastate tutto unendo una bustina di lievito in polvere, un po' di latte, mezzo etto di pinoli, 1 etto di uvetta senza semi e 50 gr. di scorza di arancio o di cedro candito tagliata a pezzettini. Formare con questa pasta dei panini ovali, alti un dito e mezzo, farli lievitare una ventina di minuti e cuocerli in forno, in una teglia unta di burro, discosti tra loro perché gonfiando non si attacchino. Ri-

MADDALENE

Vanno benissimo per un rinfresco e possono sostituire le brioches. Con la dose qui segnata potrete farne da 18 a 20 riempiendone fino a 3/4 piccoli stampi imburattati ed infarinati: mischiare 250 gr. di zucchero, 250 gr. di farina, poca buccia di limone grattugiata, pizzichino di sale. Sbattere 6 uova come per fare una frittata e mi-

Unione



cordate che il forno dev'essere a moderato calore. Appena cotti, passatevi sopra qualche pennellata di sciroppo denso di zucchero, profumato alla vaniglia. Per fare lo sciroppo: 150 gr. di

zucchero a velo, una bustina di vaniglia, pochissima acqua calda. Lavorare con un cucchiaino fino ad avere una densa pasta appena scorrevole. Fare asciugare i panini per mezz'ora.

CESTINI DI MANDARINI

Con un po' di pazienza otterrete una cosa veramente festosa. Svuotate un grosso mandarino a persona riservando alquanto buccia, come osserverete sulla foto, per formare il manico. Per facilitare la cosa, tagliate pure gli spicchi su un coltello, tanto dovranno pur esser divisi per preparare la macedonia con la quale riempirete i cestini. Togliete pellicina e semi agli spicchi facendo questa operazione sopra una fondina in modo che non vada perduto il succo che ne uscirà. Tagliate a dadi un paio di grosse pere morbide e succose e un paio di mele ranette, così tagliate tre o quattro banane, regalando, per la frutta, sulla quantità dei cestini da

preparare. Spellate in acqua bollente 35 gr. di pistacchi, mezzo etto di mandorle dolci, tagliate a filetti tutti e due. Rompete qualche noce in modo da metterne un gheriglio in ogni cestino. Zuccherate pochissimo. Per tutto questo basteranno due o tre cucchiaini di zucchero. Del resto assaggiate e regolatevi a piacere. Guarnite con una ciliegina candita. Con del cedro candito foggiate le foglie (una per cestino), affettandone finemente 1 etto che procurerà un discreto numero di foglioline. Guarnite il grande vaso con un ramo di mimosa in fiore e ditemi se tutto questo non porta una festosa nota di colore in questo intimo rinfresco.

BISCOTTI MORBIDI

600 etti di farina bianca, 350 gr. di finissima farina gialla (da polenta) setacciata per due volte insieme a quella bianca. 3 etti di burro, 200 gr. di zucchero, 50 grammi di uvetta senza semi, 1 uovo, due bustine di lievito, latte quanto basta.

Setacciate come detto le due farine, disponete a fontana sull'asse, rompete l'uovo, unite il burro sciolto a fuoco basso, lo zucchero e un po' di latte intepidito. Impastate con tutta la forza delle vostre braccia, lavorate la pasta che dovrà rimanere alquanto morbida.

quindi regolatevi circa la quantità del latte. Stendetela con un matterello ad altezza di un dito e mezzo, formate delle strisce che arrotolerete e fate dei biscotti tipo panini, dando loro la forma che preferite, inserendoci dentro, qua e là, qualche chicco di uva che avrete fatto ammolare in acqua tepida mista ad un po' di marsala. Imburrate la piastra del forno (180 gradi di calore) e cuocete fino a che non li vedrete lievitati e di un bel colore dorato.

Zia Betta

Antipasto all'aurora

(6 persone)

Ingredienti

8 fette di prosciutto cotto non molto sottile
olio circa g. 150
un piccolo pane curre
salsa di pomodoro
due foglie di colla di pesce
3 note
un limone
sale e pepe

Preparazione:

Passare le note, ammorbidente in acqua fredda la colla di pesce. Tagliare il pane in cubetti facendo otto fette alte circa 2 cm, ritagliare le fette dando loro la forma di un nota. Con un trafilatore, l'olio, il succo di mezzo limone, sale e pepe, preparare una maionese. Strizzare dall'acqua la colla di pesce metterlo in un tegame, porre questo su fuoco basso e lasciarlo sciogliere, poi unirlo alla maionese amalgamandole bene e metterne a parte in un tegame (2 cucchiaini circa). Unire alla restante maionese tanta salsa di pomodoro da renderla rosa. Sgrassare le note e tagliarle per il lungo e fettine sottili, stendere sulle fettine di pane un leggero strato di maionese rosa

ripianta con una fettina di prosciutto, su questa porre un
abbondante strato di maionese e poi una fettina di uovo
sodo. Quando tutte le fettine di pane saranno pronte
versare in un piccolo untro fatto con certe olive, la ma
ionese gialla e decorare gli antipasti. Accomodarli sul piatto
di portata e decorare con olive, capperi e con pressenoli.

Preparazione della maionese.

Si mette il tuorlo in una tassa della capacità
di circa $\frac{3}{4}$ di litro, si unisce un pizzico di sale e se
si desidera di pepe, con la frusta o un frullino o in
manovrando di presto con una forchetta si sbatte l'uovo
con energia senza stancarsi. Quando sarà ben incu
to unire a gocce e gocce l'olio (circa g 100) rimescolando
che per la buona riuscita della salsa, non occorre aver
fatto e che, specialmente all'inizio l'olio va aggiunto
veramente a gocce e gocce. Ricordare anche che l'olio
infittisce e il limone ammorbidisce, quindi quando la
maionese sarà bene unire qualche goccia di limone.

Si continua sempre rimescolando ed alternando olio e
limone sino a quando la salsa avrà acquistato volume
e morbidezza. Se la maionese impassisce basterà
versare in una seconda tassa pulita un tuorlo, con
un frullino, batterlo bene e unendo poco per volta la
maionese impastata. Altro modo di correggere la maionese

mettere in una tassa pulita un cucchiaino di acqua
procedendo come segue



Riso di Riso

(6 persone)

Ingredienti

riso g. 300

latte g. 300

burro g. 200

farina bianca g. 20

6 uova

6 cucchiaini di parmigiano grattugiato
non aromatizzato

sale e pepe.

Tempo occorrente 1 ora circa.

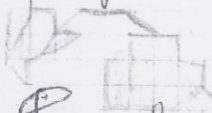
Preparazione: Porre a fuoco abbondante acqua su
lenta cuocere accuratamente il riso e metterlo
nell'acqua quando alzerà il bollire, rimuovere e
lasciarlo cuocere a ^{fiamma} ~~fucile~~ ^{rapida} scoperto.

Con g. 30 di burro, il latte, la farina, sale pepe e uova
essiccate preparare una besciamella. Quando il riso sarà
cotto scolarlo, versarlo in una zuppiere unire circa g. 40
di burro, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato e due
uova intere con un cucchiaino di legno rimuovere bene
ammalgamando perfettamente gli ingredienti. L'enterrare

abbondantemente con tortiera o un tegame di profilo da
bordi bassi e del diametro circa di cm. 20.

Versare nel recipiente il riso già pronto con un cucchiaino
livellarlo ricoprendo fondo e bordi. Versare circa metà
della besciamella sul riso e stenderla ricoprendo il riso.

Rompere sul riso le uova intere, salarle con le rimanenti
besciamelle circa g. 30 di burro liquefatto, e unire
quinto bene ed irrorare con esse le uova, spolverizzare tutto
con il formaggio grattugiato, porre pane e le fessettine di burro
e mettere il recipiente nel forno caldo (170° sul termometro)
lasciandolo 10 minuti. Togliere il riso dal forno e senza
toglierlo dal recipiente, servirlo accompagnato con una salsa
al pomodoro ben burrata.



Preparazione della salsa besciamella

Porre al fuoco g. 50 di burro, appena sciolto unire g. 50
di farina precedentemente staccata, con un cucchiaino
di legno o d'una piccola forchetta mescolare bene evitare
che si formino grumi e sempre rimesscolando lasciarla
rodere per qualche minuto, badando che non prenda colore
poi unire mezzo litro di latte bollente, un pizzico di sale
di uovo essicato e se si vuole un pizzico di pepe, lasciarla
bollire a fuoco lento sempre mescolando per circa 10-15
minuti e la salsa è pronta.

Ingredienti:

Preparazione della salsa pomodoro burrata
Uova, scatole di pomodori helix

(se di stagione usare pomodori freschi) g. 500
burro g. 50

una piccola cipolla

uno spicco d'aglio

un poco di zucchero

4 cucchiaini d'olio

sale e pepe

Tempo occorrente 1 ora e mezzo circa.

Preparazione: Tritare finemente la cipolla e lo spicco d'aglio e mettere tutto passato in una casseruola por-
zionalmente di terracotta.

Unire l'olio e porre a fuoco e lasciare soffriggere len-
tamente per qualche minuto, unire poi i pomodori pelati
e se possibile qualche foglia di basilico sminuzzato e met-
tere il pepe e lasciare cuocere ben coperto per circa 1 ora
badando che non si attacchi al fondo del recipiente.

A cottura ultimata se la salsa fosse molto liquida
stemperarla con pisello di farina o di fecola di patate
e continuare la cottura ancora per qualche minuto sino
a che la salsa si sarà un poco condensata.

Passarla al setaccio lasciando cadere il passato in un
tegame pulito posto sul fuoco, unire un pizzico di zuc-
chero e di burro e fessetti, rimuovere bene fino a
che il burro si sarà bene amalgamato. Versare la salsa
in una salsiera precedentemente riscaldata e poi servire

Mozzarella in carrozza

Ingredienti: Un pane in cassetta raffermo (6 persone)
g. 500

mozzarella g. 300

poca farina

2 uova fresche

sale

olio per friggere

Tempo occorrente 1 ora circa.

Preparazione:

Tagliare il pane raffermo a fettine sottili di circa mezzo cm, tagliare tutta la crosta e ritagliare delle fettine aventi circa cm 5 di lato. Affettare la mozzarella in fettine sottili, lunghe quanto le fettine di pane (Le fettine di pane devono essere in numero doppio delle fette di mozzarella). Mettere ogni fetta di formaggio tra due fette di pane, passare questi cuccinetti di taglio nella farina bianca, dovranno rimanere in farina solo i 4 lati inferiori in acqua tiepida allo scopo di formare una barriera al formaggio. Accomodare le carrozze in un largo piatto piuttosto fondo, badando che possano starsi comodamente in un solo strato e senza toccarsi; meglio usare due o più piatti. Sbattere le uova avendo un pizzico di sale, versare le uova sbattute sopra le carrozze, lasciarle circa 1 ora e più. Pochi minuti prima di servir

porre e fivro la padella per i fitti con abbondante strutto
o olio; quando questo sarà bollente, prendere con delicatezza
le fette e lasciarle scendere nell'olio lasciandole dorare.
In fuoco vivo da ambo le parti. Accomodarle di mano
in mano che si ~~tolgono~~ dalla padella sopra una carta as-
sorbente ad asciugare tenendole al caldo.

Quando tutte saranno pronte accomodarle nel piatto
di portata e servire.

Timbollo di Togliattelle

(6 persone)

Ingredienti:

g. 250 di tocchino o di pollina già cotta

g. 500 di pasta all'uovo ritagliata in togliattelle
le sottili.

g. 120 di burro

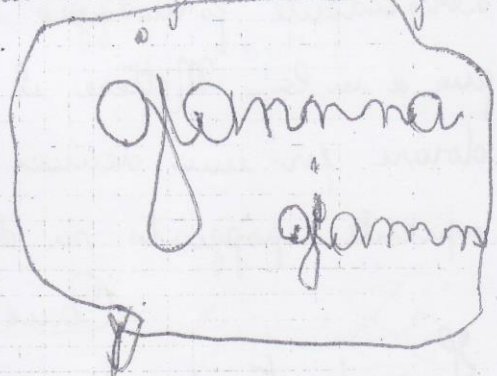
g. 50 di cipolle

g. 25 di farina

mezzo litro di latte

formaggio parmigiano

sale e pepe e uovo moscato



Preparazione: Mettere g. 200 di burro in una casseruola
farla sciogliere aggiungere le cipolle tagliate a fette gros-
se e a fuoco leggerissimo farla cuocere senza colorire
versare sopra il latte bollente, coprire il recipiente e la-
sciare sull'angolo del fornello per qualche minuto senza
far più bollire. Servire allora il timbollo da un colino

per liberarlo dalla cipolla, metterlo involtamente nella
casseruola, aggiungere la inchiodata di Prune e portare il
tutto sul fuoco mescolando sempre con un cucchiaino di
liquore facendo restringere la salsa condendola con un pizzico
di sale, pepe e uoce moscata.

La acqua leggermente salata lessare al dente le tagliatelle
e scolarle. Prendere un tegame di porcellana profila:
nel fondo si versa la terza parte della salsa su questa si
pone la carne di pollo ritagliata in pezzetti, ricoprire con
un'altra parte di salsa, su questa accomodare le tagliatelle
e versarci sopra la rimanente salsa. Spolverizzare con
abbondante formaggio e disporre dei pezzetti di burro in
pila e in la. Mettere il recipiente dentro al forno caldo per
dovore per una decina di minuti. Servire nello stesso re-
cipiente poggiato su di un vassoio guarnito di salviette.

Cancelloni ripieni

(6 persone)

Ingredienti per la pasta:

forma bianca g. 450

4 uova

Ingredienti per il ripieno:

burro g. 200

gruere g. 100

forma bianca g. 100

cervello g. 100

1/2 litro di latte

2 uova

5 cucchiaini di parmigiano grattugiato

sale e uovo moscato

Tempo occorrente 2 ore e mezzo.

Preparazione:

Per poter tagliare bene la membrana che contiene le cervello, mettere in acqua fredda per circa un quarto d'ora cambiando l'acqua due o tre volte, indi scolarla e felarla accuratamente. Porre a fuoco un tegame con circa g 30 di burro lasciandolo sciogliere, poi unirvi le cervello arrossate, spopperle con una forchetta e toglierle dal fuoco. Versare sulla spianatoria circa g 400 di farina disposta a fontana (la rimanente servirà per ~~la~~ spolverizzare la spianatoria durante la lavorazione della pasta) romperla nel mezzo le uova, impastare lavorando la pasta per circa 15 minuti.

Mettere a fuoco un recipiente più largo che alto con abbondante acqua salata. Tirare una sfoglia sottile uniformare bene le superficie, arrotolarla su se stessa e tagliare il rotolo a pezzi lunghi circa 5 cm. Stolarli questi pezzi, accomodare le strisce una sull'altra tagliandole poi a pezzi delle lunghezze di 5 cm circa. Si avranno così dei quadrati aventi 5 cm di lato. Stendere sulla spianatoria una toaglia pulita mettere nell'acqua in ebollizione i pezzi di pasta.

badando però di non buttarveli tutti insieme una volta sola. Dopo un minuto di ebollizione scolarli, accomodarli di nuovo in mano ben distesi sulle teglie.

Con 100 gr. di burro & 100 di farina, $\frac{1}{2}$ litro di latte, sale ed un pezzo di uovo moscato, preparare una s. fice besciamella, quando sarà pronta unirvi senza toglierla dal fuoco il granaio, tagliato e fettine sottili e scolandolo energicamente per bene amalgamarlo, togliere il recipiente dal fuoco ed aggiungervi sempre mescolando le due uova intere non mettendo il secondo se il precedente non sarà stato amalgamato, avendo poi l' cervello, incurrere un recipiente di pirofila. Porre sopra ogni quadrettino di pasta un poco di besciamella preparata, se questa sarà stata messa in una terna di tela o di carta l'operazione procederà molto più velocemente.

Avrotolare ogni fessetto di pasta richiudendo nell' interno il ripieno; accomodarli di nuovo in mano nel recipiente incurrato inornarli col burro fuso e spolverizzarli con del formaggio, porre il recipiente in forno già caldo lasciandovelo per circa 30 minuti. Servirli nel recipiente di cottura.

Triangoli di antipasto

Ingredienti:

(5 persone)

Un piccolo pane in cassetta raffermo g. 400 o
450

burro g. 150

lardo g. 100

prosciutto colto g. 100

2 acciughe

un pizzico di pistacchi

A note.

Tempo occorrente 1 $\frac{1}{2}$ ore.

Preparazione: Rossolare le note per metterli in acqua fredda per poterli squaciare senza fatica. Togliere al pane in cassetta tutta la crosta, sopra sotto e ai lati. Tagliare la mollica a fettine sottili all'altezza di 1 cm circa con un coltello piuttosto. Lavare e dilisciare le acciughe. Mettere il burro in una supperina e con un cucchiaino di legno lavorarlo molto bene sino ad averlo ben montato e soffice. Tritare grossolanamente le note il lardo il prosciutto e i pistacchi. Unire al burro le acciughe macalpinando bene bene appiimpere poi tutto quanto è stato tritato. Suo solo gli ingredienti saranno bene amalgamati distribuire il composto sulla metà delle fettine di pane con la lama di un coltello stenderlo ricoprendo tutta la superficie, porre sul composto le rimanenti fettine di pane pressandole un po' affinché aderiscano bene.

e tenerle al fuoco sino al momento di servire, allora tagliare partendo da un angolo all'altro le fettine ripiene, se tendessero ad aprirsi tenerle unite con uno stecchino. Accomodarle poi sul piatto di portata e servire.

Galantina di vitello e pollo.

Ingredienti:

(5 persone)

Folpe di vitello g 100

fetta di pollo 1

prosciutto g 100

mortadella g 100

formaggio caccioni 3

mollica di pane g 100

latte un quarto

2 uova

Cottura complessiva 2 ore.

Preparazione: Per bollire nel latte la mollica di pane per avere un pan cotto che si condirà con sale, dopo vi si unisce un uovo intero, un tuorlo e il formaggio grattugiato. Passare al tritacarne il vitello, se occorre passarlo anche 2 volte. Il prosciutto e la mortadella devono essere affettati grossi e poi tagliati e dodici il petto di pollo va tagliato a strisce, unire i dodici e le strisce al composto già preparato. Con le mani bagnate nell'acqua formare una specie di polpettone a cui si darà la forma di un grosso rolone che

che si avvolgerà in un pannolino di tela fine, legare il pannolino alle due estremità e metterlo nel senso della lunghezza di modo che il composto rimanga ben stretto -

Porlo subito in acqua caldissima ma non bollente; fare alzare il bollor e poi abbassare la fiamma e lasciare cuocere a fuoco lento. Togliere dall'acqua e lasciarlo raffreddare e poi metterlo fra due piatti con un peso sopra.

Torta al cioccolato (6 persone)

Ingredienti: ^{2 uova}
farina g. 250
cacao in polvere g. 40
un quarto di latte
un pezzetto di cannella in polvere
lievito secco in polvere g. 10

Tempo occorrente 1 ora circa

Preparazione: lavorare in una terrina del burro e lo zucchero aggiungendo uno per volta le uova. Dopo 10 minuti di lavorazione aggiungere gli altri ingredienti continuando a rimiscolare ed amalgamare il composto e versando per ultimo il latte poco alla volta. Ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, versarlo in una tortiera imburrata e infornata lasciarlo cuocere per 40 minuti a fuoco moderato.

Crema pasticciera allo zabaione

Ingredienti: farina bianca g. 75

zucchero g. 50

burro g. 25

uovo litro di latte

in limone

le uova

in bicchierino di marsala

Tempo occorrente 20 minuti.

Preparazione: Versare in una cassetta i 4 tuorli e lo zucchero con una piccola frusta sbatterli bene sino ad averli ben montati e soffici, poi unire la scorza ~~di~~ del limone grattugiata e la farina. Porre a fuoco in una cassetta e parte il latte tranne un uovo bicchiere. Continuare a sbattere le uova sino ad avere bene amalgamato la farina, poi unire il latte freddo e quando sarà bene amalgamato versar su tutto il latte bollente. Porre il recipiente a fuoco e sempre mescolando lasciare bollire il composto per qualche minuto; poi toglierlo dal fuoco unire il burro, amalgamarlo bene. Versare la crema in una suppellettile e ricoprirla con un foglio di carta oleata leggermente imbevuto del latte che tocca la crema. Per impedire che in pochi si formi una leggera pellicola, prin-

di metterlo nelle supprime appiungere per un eccesso di morosità.

Minestra crema di carote gialle

Inghredienti: 6 scodelle di brodo (6 persone)
6 carote gialle di media grossezza
mezzo litro di burro
3 fegatini di pollo
3 cucchiaini di semolino
1 bicchierino di morosità
mezzo litro di formaggio parmigiano
sale.

Preparazione: raschiare col coltello le carote ridurle di dividerle in pezzi e metterle in una cassetta ruota con una noce di burro, un mestolo o due di acqua e un pizzico di sale. Fare cuocere e quando non ci sarà più acqua nel recipiente passare le carote gialle al setaccio. Togliere il fiele dei fegatini e porli in un tegamino con un pezzetto di burro, sale e qualche cucchiaino di morosità. Lasciare cuocere a fuoco vivace e infine ritagliare i fegatini in pezzi piccolissimi. Portare all'ebollizione il brodo e fare cuocere o, proprio il semolino cuocere a fuoco moderato per una decina di minuti e in ultimo appiungere il passato di carote lasciando bollire la minestra per qualche minuto.

Versarlo poi nelle scodelle che punterete con i ole duri di fegatini. Fate servire e parte il parmigiano.

Pietanza copiette alla tedesca

(5 persone)

Ingredienti: fette di vitello g. 250

burro g. 150

prosciutto crudo g. 150

farina bianca g. 100

legumi di pollo g. 100

6 uova

1 bicchiere circa di latte

una mollica di pane grattugiato
sale.

Preparazione: versare in una suppelletta le uova in
tere ed un albume sbatterle bene unire poco per vol
ta 4 cucchiari di farina, appiampere in bicchiere scar
di latte, salare, mescolare bene sino a che il compo
sto sia bene omogeneizzato. Porre a fuoco la padella
con un pezzetto di burro; appena comincerà a
soffiare versarvi un poco di composto e cuocere d
una parte e dell'altra badando che la frittata sia
bene cotta e riviera larga e sottilissima come fosse un
foglio di carta. Quando sarà pronta, capovolgere
la padella sul manico e poi porla con medesimo
procedimento in un'altra frittata, continuando con fe
no od avere esaurito tutto il composto. Tagliare le
frittate dando loro la forma quadrata e lasciarle

raffreddare. Cuocere con poco burro il filetto di vitello e i fegatini, tritare entrambi finissimi mettendo il ricavato in una piccola suppiere. Tritare finissimo il prosciutto ed aggiungerlo alle carni, passare tutto al setaccio lasciando cadere il passato nella suppiere, unire un uovo intero ed un tuorlo amalgamare bene assaggiare ed eventualmente salare.

Distendere il composto su ogni frittata, con la lama del coltello stenderlo bene ricoprendo tutta la superficie della frittata. Con un coltello affilato tagliare tutte le frittatine facendo delle strisce lunghe circa 12 cm e larghe 3.

Involgarire un recipiente di profilo.

Arrotolare su se stesse le strisce di frittata chiudendo nell'interno il ripieno, accomodarle di mano in mano che si preparano nel recipiente le une vicino alle altre.

Quando saranno tutte intessute avvolgerle il tutto fuso e spolverizzarle di pane grattugiato e metterle in forno moderatamente caldo lasciandole per 15 minuti.



Torta di mele e noci (6 persone)
Ingredienti: mele p. 500

farina bianca p. 400

noci p. 300

succhero p. 250

burro p. 120

3 uova

1 bustina di lievito in polvere
poco latte

1 limone sale -

Preparazione: unguare abbondantemente una tortiera del diametro di circa 24 cm spolverandola di farina e dandole che aderisca bene alle pareti del recipiente, poi scuoterla facendo cadere dalla tortiera la farina eccedente. Rompere le noci levare i gherigi mettendone a parte circa una decina i più belli, tritare grossolanamente i rimanenti. Setacciare insieme per tre volte la farina e il lievito. Fare powder il burro, pelare le mele meno una la più bella e tagliarle a fettine sottili. Rompere in un recipiente le uova intere, unire p. 200 di zucchero, le scorze grattugiate del limone e un pizzico di sale. Con un piccolo forato o con un cucchiaino di legno lavorare bene le uova per unire poco per volta le mele tagliate, i gherigi tritati e tutta la farina e unendo se il con-

potrebbe riuscire troppo sodo, qualche cucchiaino di latte
versare il composto nella tortiera già pronta. Livellare la
superficie e porla in forno già caldo (180° sul termostato).
Lasciarvi per circa 40 minuti. Al cottura ultimata
levare la tortiera dal forno (non spegnere il forno) sbruc-
ciare la mela tenuta e porla e lasciandola intera levi-
re con l'appunto peraltro il torsolo e tagliarla a fette
rotonde alte circa 1 cm e $\frac{1}{2}$. Metterle sulla placca
del forno lasciandola circa 10 minuti. Capovolgere la
torta su di un piatto di portata, metterle sopra la
fetta di mela tolta dal forno e decorare con i ghi-
gli tenuti da parte. Versare in un tegame il rima-
nente zucchero bagnarlo con l'acqua e porlo a fuoco,
quando lo zucchero sarà caramellato versarlo sulla torta
lasciare raffreddare e servire.

Crema di Sedano (5 persone)
Ingredienti: un sedano di circa $\frac{1}{2}$ kg
1 litro di brodo
160 g di riso
sale
mezzo litro di parmigiano
brodo di carne.

Preparazione: Prendere tutta la parte bianca del
sedano dividerlo in pezzi e mettere questi pezzi per
mezz'ora di minuti a bollire in acqua con poco sale.

Coprire per due ore, lasciarli sgocciolare e porli in un
 casseroles con una panna di burro per farli finire di
 cuocere aggiungendo qualche cucchiaino d'acqua.
 Lessare anche in acqua e sale e finitosto e lungo 100
 di riso e mirlo di sedum lasciando insaporire.
 Togliere la casseroles del fuoco e passare sedum e
 so al setaccio. Ottenuta la purea di guida con sette
 modelli di brodo tiepido e ben spassato trafilare
 tutto in una casseroles e lasciare bollire la crema di
 sedum pian piano sull'angolo del fornello per un qua-
 to d'ora in modo che questa ebollizione lenta possa re-
 dere la minestra ben legata e vellutata. Lessare inter-
 no a parte in acqua e sale sei cucchiaini di riso.
 Quando la crema di sedum sarà pronta unirvi il ris-
 ciolato dell'acqua e completare la minestra con il rimanen-
 te burro crudo e formaggio parmigiano.

Torta di carne alla pizzanola

Ingredienti:

(6 persone)

Carne macinata di bue g 300
 una noc. di burro

pane g 100

3 o 4 pomodori freschi o conservati

mozzarella g 100

un pizzico di parmigiano

sale e pepe

un mezzo litro di burro.

Preparazione: Mettere il pane con l'acqua e lasciarlo a bagno per un po' di tempo e intanto tritare nella macchinetta # 300 di carne.

Quando il pane sarà molle strizzarlo bene con le mani e passarlo anch'esso dalla macchinetta insieme alla carne già tritata. Raccolgere il tutto in una terrina, condirlo con il burro, il sale, il parmigiano e impastare bene con le mani. Imburrare una teglia a bordi bassi dal diametro circa di 25 cm e spianarla sopra la carne dandovi l'altezza di 1 cm $\frac{1}{2}$. Sulla torta di carne versate qualche cucchiaino di olio e passate la teglia in forno a calore moderato per un buon quarto d'ora. Mentre la torta cuoce, toagliate la pelle, i semi ai pomodori e poneteli in una padellina dove avrete fatto colorire uno spicchio d'aglio con due cucchiaini d'olio. Fare cuocere i pomodori a fuoco vivo condendoli con sale.

Qualche minuto prima di togliere la torta dal forno seminare sui i pomodori colti la mozzarella in rotoli, le fettine e un pizzico di origano.

Spazzolate su tutto un po' di sale e spazzolare sopra un filo d'olio, reattivate il fuoco e quando il formaggio ricomincerà a fondersi, togliete la torta dal forno. Fatela scivolare su di un largo piatto e servitela calda.

Torta all'arancia (6 persone)

Ingredienti:

farina f. 300
fecole di patate f. 200
farina bianca f. 200

burro f. 150

zucchero f. 150

5 belle arance

una stecca di vaniglia

una bustina di lievito in polvere

3 uova

due bicchierini di liquore alle vaniglie

una cucchiata di zucchero a velo.

Tempo occorrente a mezza.

Preparazione:

Imburroare una tortiera dei bordi alti del diametro di cm 22. Mettere in una suppienna il rimanente burro ammorbidito e la vaniglia, con un cucchiaino di legno lavorando bene sino ad averlo reso ben soffice e morbido, unire poco per volta e sempre mescolando lo zucchero le uova intere, la uova grattugiata di 3 arance (attenzione solamente la parte gialla) e poco per volta anche il succo di 3 arance, poi facendole cadere a pioppio da un setaccio appoggiare la fecola e la farina alle quali sarà stato unito in precedenza il lievito. Omologare bene l'impasto.

di vaniglia. e versare il composto nella tortiera, livellarlo bene e porlo in un forno lasciandolo per 40 minuti. Quando la torta sarà cotta, toglierla dal forno e metterla ^{su} di un tovagliolo e raffreddare.

Pochi minuti prima di portarla in tavola montare la panna, per farlo senza fatica questo dovrà essere freddo. Versarla in una supperina ben asciutta e con la frutta sbatterla fino a che sia ben montata e soffice; unire lo zucchero a velo amalgamando bene sbucciare le arance e dividerle a spicchi. Unire il liquore con bicchierino d'acqua e mescolare. Accorgersi la torta su di un piatto di portata, cospargerla con il liquore, versarvi sopra la panna e con la lama di un coltello stenderla ricoprendo superficie e bordi. Affondare nella panna le fettine di arancia.

Spagnole

Ingredienti: farina kg 1
margarina kg 1
zucchero g 20
un pizzico di lievito.

Preparazione: Si impasta $\frac{1}{3}$ di farina con la margarina senza troppo lavorare perché non si sciolga

quando è incorporata si dà al composto una forma quadrata e si lascia riposare in un luogo freddo.

Intanto si impasta il resto della farina con acqua tiepida e sale, si deve ottenere una pasta molto tenera. Quando la pasta è pronta si lascia riposare per 10 minuti, poi si stende sopra alla margarina e si spiovia tutta insieme fino ad ottenere una sfogliata grossa un dito osservando che la pasta copre sempre la margarina, poi si spiega tenendo la margarina in fuori e si stende di nuovo con di seguito per 4 volte, alla fine ci si ferma perché la pasta è pronta. Dopo la piegatura si lascia riposare 10'. Si spianano dei pezzi di pasta spessa e seconda di ciò che si vuole ottenere.

Glossa per dolci

Stuttere due o più bricchi d'oro con dell' zucchero o velo tenendo presente che ci vogliono circa 250g di tale zucchero per ogni chilo. Si può dare colore alla glassa con un pochino di Orcherme o con due cucchiaini di cioccolato in polvere. Si stende sul dolce con l'aiuto di una lama di coltello e si lascia asciugare perfettamente per 10 ore.

Pan di Spagna

Ingredienti: uova 6 chiare
" 6 tuorli
zucchero g 180
fecola g 200 (oppure farina)
un po' di scorza di limone
una bustina di zucchero vanigliato
dose per mezzo kg di lievito

Preparazione: Sbattere 6 tuorli di uova con g 180 di zucchero aggiungendovi poi un pizzico di sale, un po' di scorza di limone grattugiata una bustina di zucchero vanigliato e 200 g di farina. Impastare impastando bene tutto per mezzo ora e poi unirvi a poco a poco le sei chiare sbattute a neve, per ultimo una dose per mezzo kg lavorando l'impasto per qualche minuto.

Versare l'impasto in un tegame di doppie coperto unto di burro e cuocere a forno moderato o già riscaldato. Va servito impolverato di zucchero a velo, oppure bagnato con curacao o rhum.

Gelato

Ingredienti: latte l 2
zucchero kg 1
10 tuorli di uova

Si bolle il latte si aggiungono kg 4 di zucchero e si lascia raffreddare. Si battono i tuorli con lo zucchero rimasto si mescolano con il latte.

Torta di Riso

Ingredienti: 1 litro di latte
1 kg e mezzo di zucchero
1 kg e mezzo di riso
1 kg di conditi
1 kg di mandorle dolci
2 uova

la scorza del limone

Preparazione: Si mette a bollire il latte con la scorza di limone e con lo zucchero. Quando bolle si mette giù il riso, poi si pesto il condito e si mette fra il riso.

Quando il riso è cotto si battono le uova si uniscono alle mandorle poi si mescolano al riso e si porta al forno.

Tesehe

Ingredienti:

1 kg di farina

$\frac{1}{2}$ kg di lievito di birra

2 uova

la scorza di limone

kg 1 di burro

2 kg di zucchero

un po' più di $\frac{1}{2}$ litro di latte

Preparazione: Si impastano alla sera, si lascia
un lievatore in luogo caldo e alla mattina
si fanno tante palline grosse come un uovo e
un po' schiacciate da una parte poi si porta-
no al forno.

Bigné

Ingredienti

acqua f. 150

farina f. 100

burro f. 10

uova n° 3 e un tuorlo

Sale una pinchia

Preparazione: Quando l'acqua ^{bolle} versare la farina
tutta a un tratto e rimuovendo subito aggiungete
il burro ^{e il sale}. Tenetelo sul fuoco per 10 minuti ri-
muovendo sempre. La pasta dura che ne esce si

distende grossa un dito e verrà pestata nel mortaio
insieme con un uovo per rammolliarla alquanto.
Po' ottenuto, mettetela in tre castorelle per riunestor-
le col mestolo appiattendole le altre nove una per
volta montando le chiare. Non vi stancate di la-
vorarle finché non sia ridotta come un impasto,
lasciatela in riposo per qualche ora e quindi mette-
tele a cuochiarle (le puzze saranno 12 o 12) in
una teglia unto col burro. Frullate un ros-
so d'uovo con un po' di chiaro per renderlo un
po' snello, dorateli e lisateli con un pennellino
poi metteteli nel forno che sia ben caldo. Quando
sono ben cotte, fate loro col temperino un'incis-
sura da una parte per riempirli di crema o di una
mellata. Polverizzarli di zucchero e servirli.
Il mortolo quando si lavora la pasta deve
esser mosso non in tondo ma di sotto in su.

Centrallo

Ingredienti: 1 kg 5 di patate

1 uovo

un po' di sale e di aceto montato

$\frac{1}{2}$ etto di burro

una mozzarella

1 kg di parmigiano

dei fiocchetti di burro.

Preparazione: Bollire un sei etti di patate, cuocerle e passarle al passaverdure, metterle a uoto in tre o quattro volte, amalgamarle bene, salare, mettere l'odore delle uova associate un po' di formaggio grattugiato e burro sciolto $\frac{1}{2}$ etto. Sentire se il composto va bene di sale, aggiungere l'ora di prezzemolo ben tritato.

Prendere una tortiera, unburrarla bene, spargerla di pane grattugiato, quindi fare uno strato delle patate, ed uno strato di ~~mozzarella~~, finire con le patate. Spargerla con pane grattugiato e mettere dei fiocchetti di burro (un ora circa di fuoco moderato).

Ingredienti:

Kraffero

g 60 di burro

4 tuorli d'uovo

50 g di latte

gr 60 (~~piu~~ cucchiaini) di zucchero

un pizzico di sale

350 g di farina

100 g di fecola

dose per $\frac{1}{2}$ kg.

Preparazione: Versare in un recipiente g 60 di burro sciolto e mescolando, aggiungendo uno per volta le

tuorli d'uovo, 50.g di latte ~~tre~~ cucchiai di zucchero, un pizzico di sale. Mescolare e parte 250g di farina con 100g di fecole di patate impastando per il tutto. Durante la manipolazione incorporarvi una dose per mezzo kg. Fare quindi lo sfoglio dello spessore di un cm che si taglierà a dischi servendosi dell'orlo di un largo bicchiere. Abbinare questi dischi due per due dopo averli bagnati all'interno con un dito intinto nel latte ed avvolte con mezzo cucchiaino di confettura di frutta. Friggerli in ottimo olio e servirli caldi impolverati di zucchero.

Torta di frutta

Ingredienti:

farina g 250

burro sciolto g 125 dose per $\frac{1}{2}$ kg

un tuorlo d'uovo

qualche mela del rhum

zucchero e mezzo bustina di zucchero

Preparazione: Impastare bene agguirando le farine ^{glie} il

burro e il tuorlo, aggiungendovi l'acqua o latte

L'impasto viene troppo sodo ed incorporandovi

route la manipolazione una dose per mezzo kg.

Con questa pasta involtare il fondo ed i fianchi della stampo poi appiangerli uno strato di

buona confettura di frutta ed infine delle mela

gliate e fettine sottili bagnate nel rhum e impol-

verate di zucchero. Pochi e farina impolverate bene.

rate di zucchero. Pochi e farina impolverate bene.

cine. Ritirarla dal fuoco e bagnare la superficie con una
chiusa già sbattuta a parte con due uccchiari di zucchero
e mezzo bustina di zucchero vanigliato. Rimetterla subito
al fuoco per altri 10 minuti e servirla preferibilmente
calda. Desiderando si può guarnire di ciliege sciroppate.

Crema di formaggio

Ingredienti: hg 3 di formaggio fontina
 $\frac{1}{2}$ hg di burro
1 bicchiere e mezzo di latte
2 uccchiari di farina
3 rossi d'uovo
sale e pepe
600 g di patate

Preparazione: Lessare le patate, togliere loro le buccie
quando saranno fredde ritagliarle in rotelline
e si accommodano in un tegame resistente al
fuoco, abbondantemente insperato, si spolverano di
pepe e si bagnano con qualche uccchiata di burro
fuso. Porre il tegame nel forno per qualche minuto
mantenendo poi le patate al caldo. Mettere in una
 casseruola una grossa uccia di burro, portare il reci-
piente su fuoco leggero e quando il burro sarà sciol-
to aggiungere la fontina divisa in piccoli pezzi.
Appena quest'ultima incomincerà a bollire aggiun-

fare i rossi d'uovo, la farina, diluire il tutto con un bicchiere e mezzo di latte e condire con un pizzico di sale e pepe. Mescolare con un cucchiaino di acqua fino a che il formaggio sarà sciolto e trasformato in una crema densa che subito verserete sulle patate e servirte in tavola.

Fagottini di vitello con acciughe

—
Ingredienti: Vitello in fettine g. 500 (4 persone)

burro g. 100

mossarella g. 100

prezioso g. 30

5 acciughe salate

1 bicchierino di marrolo

1 pomodoro

sale e pepe

Tempo occorrente 1 ora circa

Preparazione: Pelare il pomodoro, per farlo senza fatica immergerlo in acqua bollente poi in acqua fredda, e dopo averlo pelato togliere i semi e romperlo a pezzetti. Mandare a lavare e tritare il prezioso. Lavare e diluire le acciughe. Porre a fuoco in una casseruola circa 30 g di burro, appena s'offusce, aggiungerci le acciughe e con una forchetta spaziarle; unire il pomodoro con il prezioso

cuocerli lentamente sino a che il farsoldo sarà ben
cotto ed il suo sugo si sarà ben ristretto, togliere in
otto l'istella la mozzarella con il latticame standere
bene le fettine di carne, badando di non rompere.
Disporre il sugo che si è accumulato ^{peper}
lo. Distribuirlo su ogni fettina di carne ed unirvi
una strisciolina di formaggio, avvolgere su se stesse
le carni richiudendo nell'interno il ripieno, poi legare
ogni fagottino con un filo, badando che il ripieno
non esca alle estremità. Porre a fuoco in un tegame
il burro, appena soffrigge aggiungere gli involtini
forli rosolare, bagnarli con qualche cucchiaio di ma-
sola; lasciarlo evaporare e continuare la cottura a
fuoco lento bagnando se occorre con poca acqua -
A cottura ultimata togliere agli involtini il filo, ac-
cenderli sul piatto di portata, versarvi sopra il
sugo che è nel recipiente (il fondo di cottura si ri-
gnerà con un cucchiaio di acqua, versare tutto sui
fagottini e servire.

Contorno di fagottini di vitello con
finocchi in postella ^{occuphe}

Ingredienti: burro g. 80
4 bei finocchi
2 cucchiai di formaggio

1 uovo

2 cucchiaini di formaggio

1 bicchiere di latte

olio per friggere

sale e pepe.

Tempo occorrente 1½ circa.

Preparazione: Togliere ai finocchi ~~le~~ le foglie esterne più dure, lavarli molto bene e tagliarli in 4 parti lessarli in tenetoli in acqua bollente e salata, scolarli piuttosto al dente. Porre a fuoco in un largo tegame il burro, appena sarà sciolto accomodarvi i finocchi con sale e pepe e lasciarli insaporire per 10 minuti, riprendoli da un parte e dall'altra, polverizzandoli poi con il parmigiano grattugiato, toglierli dal fuoco e lasciarli raffreddare. Mettere in una larga tassa tre cucchiaini di farina aggiungere due cucchiaini di olio ed un pizzico di sale. Versare sulla farina sempre rimescolando con una forchetta tanto latte quanto basta per avere una pasta di giusta densità. Montare un albume in ben soda ed unirlo alla pastella amalgamandolo bene. Porre a fuoco la padella per i fritti con abbondante olio, quando questo sarà ben caldo, immergere un pezzo di finocchio per volta nella pastella mettendolo poi nell'olio bollente, lasciandolo dorare da una parte e

dell'altra. Mettere i pezzi di finocchio di mano in mano che sono cotti su di un foglio di carta assorbente, tenendoli in caldo mentre si friggono gli altri. Accanto darli a cottura ultimata e piramide sul piatto di portata e servire.

Torta Pasquale (6 persone)

Ingredienti: Zucchero a velo gr. 200
piccoli confetti colorati g. 200
mandorle g. 150 (dolci)
zucchero semolato g. 120
farina bianca gr. 80
burro g. 80
fecola di patate g. 20
6 uova
1 bicchierino di rhum.

Tempo occorrente 2 ore circa lievitato in polvere una bustina.

Preparazione: Pelare le mandorle, per farlo senza fatica immergerle nell'acqua bollente dopo averle pelate, pestarne finemente g. 100 sino ad averle ridotte in polvere, tenere a parte le rimanenti, macerare una tortiera del diametro di circa 25 cm.

Grassare il fondo del recipiente con carta oleata e imburrare anche i bordi, versare in una suppiccina 6 tuorli.

e una cucchiainata di Rhum, con una piccola frusta sbat-
terli bene sino ad averli ben montati, unendo poi poco
per volta tutto lo zucchero semolato, montare e unire be-
nede gli albumi ed unirli ai tuorli, mescolando con
delicatezza; aggiungere le mandorle tritate, le fecole, e
la farina alla quale si sarà unito il lievito, facendo
cadere e friggere da un setaccio, aggiungere il burro
appena sciolto e leggermente tiepido mescolando sem-
pre con delicatezza. Versare il composto nella tortiera liv-
ellarlo bene e porlo in forno già moderatamente caldo
(170° circa sul termistato) lasciandovelo circa per 45
minuti. Appena cotta toglierla dal forno e dopo (5)
minuti sformarla e lasciarla raffreddare tut-
ta le rimanenti mandorle non troppo fini, metterle
nella placca del forno e tostarle. Setacciare lo zuc-
chero e velo quando la torta sarà fredda versare in
una tassa lo zucchero e velo e sempre ^{mescolando unire} poco per volta
tanto Rhum quanto basta ad avere una pastella
torta densa. Fare molta attenzione nell'unire il
re perché non risulti un composto troppo liquido.
Versare la pastella nella torta con una spatola pulita
sino a stenderla ricoprendo superficie e bordi. Forare
alcune ai bordi le mandorle tostate e decorare la
superficie con confetti colorati accostandoli sul fo-
to di tostate e servire.

Contorno

Torta d'asparagi alla crema

Ingredienti:

asparagi kg 1.500

burro g. 150

prosciutto cotto g. 100

farina g. 70

2 uova

4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
mezzo litro di latte

8 fette di pane corree

2 cucchiaini d'olio

sale e pepe e poco pane grattugiato

tempo occorrente 1 ora e mezzo circa

Preparazione:

Pulire bene gli asparagi; lavarli in abbondante acqua, legarli assieme facendo uno o due mazzi, poi lessarli mettendoli verticali in acqua bollente e salata.

Chi può cuocere gli asparagi a vapore prendendo vapore colti, scolarli e tagliare ad ogni asparago solo la parte mangiabile.

Porre a fuoco in un largo tegame circa 50 grammi di burro la farina e il latte sale e uovo; scote preparare una salsa besciamella.

Quando sarà pronta unirvi 3 cucchiaini di formaggio grattugiato ed amalgamarlo bene. Togliere il recipiente dal fuoco ed unirvi i due tuorli non mettendo il successivo se il precedente non sarà stato bene amalgamato; unire il prosciutto tritato benissimo.

Porre a fuoco nella padella dei fritti il rimanente di burro e l'olio, poi fuggervi i crostini di pane freudolo dorare - scolarli ed accomodarli sulla placca del forno - Distribuire su ogni fetta di pasta gli asparagi e versare su questo la besciamella preparata spolverizzandola poi con un pizzico di pane. Porre la placca in forno già caldo per circa 10 minuti sino a che sulla superficie si sarà fatta una bella crosticina, sfornare, accomodare le fette sul piatto di portata e servire.

Pietanza

Scaloppine di vitello alla cacciatora

Ingredienti: Fettine sottilissime di vitello p. 500
cipolline bianche p. 300
burro p. 150
prosciutto crudo p. 50
freudolo p. 30
poca formica bianca
mezzo bicchiere di vino bianco secco
mezzo bicchiere di brodo.

2 cucchiariate di cognac.

pepe di cayenne

1 cucchiariate di zucchero

sale 1 limone.

Preparazione:

Porre a fuoco due litri d'acqua sopra
cui le cipolline, lavarle bene e metterle nell'acqua
quando queste bolliranno lasciandovole per circa 5
minuti. Poi scolarle.

Porre a fuoco in un tegame largo quanto la-
sti per fare stare in un solo strato le cipolli-
ne, circa 50 g. di burro, appena sarà sciolto
accomodarvi le cipolline badando di stenderle bene
solarle e spolverizzarle con lo zucchero, bagnarle
con una cucchiariate o due di acqua coprire il
recipiente e lasciare cuocere moderatamente la-
quando se è necessario con un po' d'acqua.

Con il bollimento stendere leggermente le fettine
di carne ed accomodarle in un recipiente con
circa 70 g. di burro, quando questo comincerà a
soffriggere. Solare le fettine e cuocerle a fuoco
vivo spirandole da una parte e dall'altra fi-
no a che saranno colorite. Abbinare il prosciutto
tagliato a dadolini e spolverizzare con un cuc-
chiato scosso di formo bianco: rimessolare bene

e bagnare con il vino bianco ed il brodo, e lasciare
cuocere a fuoco vivo. Pulire e tritare il presmola
bagnare la carne con il cognac, cuocere il rimanen-
te buro, un pizzichino di di pepe di cayenne,
il presmola tritato ed il liquore (succo) -

Primescolare bene e lasciarlo evaporare bene
per qualche minuto. Accomodare le fettine di
carne sul piatto di portata, versarvi sopra il lo-
sugo (si può staccare il fondo di cottura con
una cucchiaiata d'acqua e versarla sulla
carne). Circondare la carne con le cipolline
ormai cotte e servire.

Mettouille dolce

(dolce)
(semidolce)

Ingredienti: biscotti savoiardi g. 200

burro g. 120

zucchero o velo g. 100.

mandorle g. 100

le uova

circa un bicchiere di marsello o

un altro liquore a piacere.

30 g. di cacao dolce.

Tempo occorrente 1 ora circa per preparare, più
qualche ora in frigorifero.

Preparazione:

Passare le uova, poi unire

le in acqua fredda e lasciarli raffreddare bene,
pelare le mandorle e metterle in un forno lasciato
dolce tostare, poi tritarle - Mettere in una supple-
rina g. 100 di burro liquefatto e con un cucchi-
aio di liquore mescolarlo energicamente sino a che
sarà ben montato e soffice. Stracciare le uova
e omelette e metterle e passare al setaccio solamente
il tuorlo lasciandolo cadere nel recipiente conte-
nente il burro -

Riprendere la lavorazione del burro unendo poco
per volta lo zucchero ed una cucchiata di
liquore; da un foglio di carta oleata e da un
cartoncino ricavare due quadrati aventi la lun-
ghezza dei biscotti e le cartucce da mettere sotto
al dolce.

Versare in un piatto fondo tutto il marmello intor-
supponendo i biscotti poi premervi un poco fra le mani
per fare uscire il liquido eccedente.

Mettere i biscotti sulle carte oleate poste sul car-
tone sistemandoli verticalmente uno accanto al-
l'altro, versare sui biscotti una cucchiata di
crema e con la lama inguata di un coltello
stenderla ricoprendo tutti i biscotti. Sovrapporre
altri biscotti e fare lo stesso di prima, ricoprire con altri

crema poi di biscotti messi come il primo strato.
L'ultimo strato dovrà essere di crema; sempre usare
la crema levigata di un coltello. L'utellare bene la
crema in superficie e ai bordi.

Coprire i lati del dolce con le mandorle trit-
te ed accomodare il dolce sul piatto di portata.

Con un foglio di carta oleata fare un invol-
tino. Impastare con circa 20g di burro con
un poco di cacao dolce in polvere. Mettere
il ricavato in un involtino di carta oleata
e decorare e fiaccare la superficie del dolce.

Porre poi questo in frigorifero o fresco, lasciar-
velo per qualche ora.

Sformato di lattuga

Ingredienti:

Lattuga 1kg

Burro p. 50

uova 2

Primo p. 50

latte 1 punto

chene frattipiatto quanto basta

carvella

sale e pepe.

Tempo occorrente 1 ora.

Preparazione: Lessare la lattuga in acqua salata.

senza cuocerlo eccessivamente. Dopo cotta, passatelo nell'acqua fredda strizzarlo e passarle al setaccio. Fare una besciamella con 50 g di burro le farine e il latte; solarlo e aggiungere le cannelle e il pepe. Unirvi le lottughe lessate, i tuorli delle uova e per ultimo gli albumi montati a neve. Con gli altri 10 g di burro ungere lo stampo e coprirlo di pane grattugiato, mettervi il composto e cuocerlo a bagno Maria.

Tournedos primaveraili (pictaise)

Ingredienti:

Fiselli freschi g. 800
patate finisse g. 600
burro g. 200

pane in cassetta g. 500

12 tournedos con 6 cm di diametro
e lo spessore di 20-3 cm

un cucchiaino di zucchero

mezzo bicchiere di vino bianco

un cucchiaino di zucchero

un bicchiere di latte

sale e pepe

Tempo occorrente 1 ora circa

Preparazione: Sgranare i fiselli e lessarli in acqua bollente e solato badando di non farli strac cuocere e poi scolarli. Pelare le patate, le lavare bene, metterle in una casseruola ricoperta di acqua fredda solare. Porre a fuoco e lasciare

le lollire sino a cottura completa. Nel frattempo con uno spago legare in circonferenza tutti i tournedos affinché rimangano in forma. Tagliare il pane tutta la crosta poi dividere il pane a fette alte circa 2 cm e ricavare da esse 12 dischi della medesima dimensione dei tournedos. Porre a fuoco in un piccolo tegame i piselli circa 30 p di burro, e appena sarà sciolto versarvi i piselli uniti mezzo cucchiaino di zucchero, rimescolare e lasciar insaporire a fuoco basso.

Scolare dall'acqua le patate e passarle al setaccio lasciando coolere il passato in una casseruola. Porre a fuoco e unirti 50 p di burro rimescolare energicamente con un cucchiaino di legno, amalgamare bene unendo poco alle volte tutto il latte, assaggiare ed eventualmente sale. Per fuggere nel burro i crostami di pane e tenerli al caldo. Porre a fuoco in una padella il rimanente burro quando sarà ben caldo accomodarvi i tournedos caldi e lasciarli rosolare bene da una parte e dell'altra, bagnandoli poco per volta con qualche cucchiaino di vino bianco; dovranno cuocere per pochi minuti. Accomodare su un piatto di portata

i dischi di pane; tagliare lo spago che lega la carne ed accomodare questa sulle fette di pane. Versare i piselli nella recipiente dove è stata cotta la carne e rimescolare. Mettere in una tasca di tele con l'orchetto spazzato il purè di patate e premendo con forza decorare la superficie dei tournedos e l'orlo del piatto. Versare sopra la carne i piselli ben caldi. Se si dovesse attendere un po' prima di portare in tavola tenere il piatto nel forno caldo.

Il segreto della dama (dolce)
(semifreddo)

Ingredienti - zucchero e velo f. 250 g.
burro g 150
amaretti g 100
cacao dolce g 150
nocciole g 100
le uova.

Tempo occorrente ore circa.

Preparazione -

Sgusciare le nocciole, metterle per qualche minuto in forno già caldo versarle su un retorcio di ferro con le mani strofinarle togliendo loro la pellicina bruciata. Poi tritare. Sbriciolare gli amaretti

mettere in una suppiernia due uova intere,
due tuorli e tutto lo zucchero, con una frusta le
vorare bene sino ad averle ben emantate. Fare scio-
gliere a bagno Maria il burro, unire alle uova po-
co per volta tutto il cacao, poi sempre lavora-
do energicamente tutto il burro sciolto continua-
do a sbattere fino a che il composto sarà di nuovo
montato. Allora unire le nocciole e gli em-
petti sbriciolati amalgamandoli bene con un cu-
chisio e non con la frusta. Foderare con un fog-
lio carta oleata uno stampo a piacere delle ca-
pacità di circa un litro e ungere con olio di
mandorle leggermente la carta che va a contatto
con il dolce, versare nello stampo il dolce.
Livellare la superficie e porre lo stampo in frigo-
rifero e lasciandovelo per qualche ora. Al momen-
to di servire capovolgere lo stampo su di un piatto
levare la carta, decorare il dolce con cristallo e ser-
vire.

Creme Velluto

Cioccolato kg 1

Acqua un cucchiaino e mezzo

Burro g. 50

Un tuorlo, una chiara e mezzo.

Preparazione:

col coltello la cioccolata, porla in una casseruola con l'acqua e fiamma molto bassa scioglierla. Togliere del fuoco, unire il burro crudo e sbattere alquanto per bene, amalgamare e per rendere soffice la crema, aggiungere il tuorlo d'uovo e sbattere, infine unire alla crema le chiare montate molto soffici.

Distribuire nelle coppe e mettere al fresco. Questa crema si può servire così semplicemente oppure con panna montata, oppure tra la panna e la crema si può disporre un cuoretto impregnato di rhum. Si ornano le coppe con ciliegine candite.

Crema pasticciere

Sbattere un tuorlo con 50 di zucchero di luire con un poco di latte (due o tre cucchiaini) aggiungere sempre sbattendo e passando da un setaccio 50 di farina bianca.

Diluire con un quarto di latte quasi a bollire e aggiunto un poco alla volta, unire una scorsetta di limone e porre al fuoco con calore moderato. Portare a cottura sempre rimuovendo. La crema è finita cottura quando non si sente più il

sapore delle farine, poi deve riuscire piuttosto densa.
Togliere dal fuoco, unire un jessetto di burro, sbattere
e versare la crema in una terrina.

Lasciarla raffreddare, badando di ricuistarla ogni
poco per rompere il velo che si forma.

Ghi di latte (semifreddo)

Latte l. 1

Zucchero g 100.

rover di nove n. 8 e 2 chiare
odore di vaniglia o di caffè.

Mettere al fuoco il latte con lo zucchero e farlo bollire
per un'ora intera poi ritirarlo e lasciarlo raffreddare.
Sciogliere in un tegame a forte un po' di zucchero
e quando sarà ben liquefatto versarlo in uno stampo
liscio tanto che copra il fondo come un velo.

Sbattere in un pentolino le uova, poi mescolarne
col latte, sentire se è abbastanza dolce, passarla
per un colatoio di latte non tanto fitto e versarlo
nello stampo già preparato. Cuocere a bagno Maria
meglio col fuoco anche di sopra. Per capire se è cotta
si immerge nel liquido uno stecchino e se questo
esce asciutto il liquido è cotto. Si lascia raffreddare
bene e si versa in un vassoio. È preferibile uno
stampo ovale e con un orlo largo un dito tutto
torno perché non vi schizzi dentro l'acqua quando bolle.

Frittelle di Riso

Latte 1 l

Riso g 100

Zucchero g 50

Forma g 50

Uova n° 3

Una macedonia di frutta in un bicchiere di Rhum sciroppo di limone grattugiato e zucchero a velo.

Cuocere molto il riso nel latte. Quando è cotto e raffreddato aggiungere il burro, lo sciroppo di limone, la forma, il rhum e tre uova d'uovo. Mescolare bene e lasciare riposare il composto per diverso tempo. Quando montate le chiacchiere quanto più potete e aggiungete ed agio ed agio mescolando tutto il composto. Per versarlo a cucchiaiate in una padella facendolo friggere nell'olio bollente e quando le frittelle sono dorate ritiratele, spargetele di zucchero a velo e servitele calde.

Risotto alla Milanese

Porz per 6 o otto persone.

kg 8 di riso

kg $\frac{1}{2}$ di burro

$\frac{1}{2}$ kg di midollo di bue 1 cipolla.

Pulire con cura 8 kg di riso e tenere pronto sul fornello messo, preparato di brodo bollente. Mettere

in un altro fucello suo, cossimola con $\frac{1}{2}$ lb di burro
 $\frac{1}{2}$ lb di midollo di lino ed una cipolla affettata finem-
te. Quando la cipolla sarà colorita, togliere i fessi
fatti grossi e anche quella parte di midollo che non si è
sciolto. A questo punto versare il riso nella cossimola
rimuoverlo bene per alcuni minuti con un cucchi-
aio di legno poi aggiungere un mestolo di brodo bollente
ricordando che non si deve mai staccarsi di mescolare
il riso. Quando il 1° mestolo di brodo è tutto esi-
stito se ne aggiunge un altro e così via. A questa
cottura si versa nella cossimola un mezzo bicch-
ere di vino bianco secco o due dita di marsala, intan-
to si aggiunge il sale ed una presa di pepe in
un mezzo (bicchiere) di brodo si scioglie un
po' di raffero e si versa nel risotto e si continua
a mescolare aggiungendo 2 prese poco il brodo.
Quando il riso è cotto, aggiungere un altro
mezzo etto di burro e due uнциe di formag-
gio minacciato e servire in un grande piatto.
Voleudo rendere il risotto migliore mescolarlo con un
rogn fatto di annelle, filoni, creste fegatum cotte
al burro.

Suppa imperiale

Albore 6

formaggio p 120

formaggio p 150

1 uovo di burro

Lavorare i tuorli, unire al formaggio il burro,
poi la forma e poggia, pinnati gli albumi con
tutti a neve, salare, aggiungere l'odore di uovo
morcato e cuocere il composto in una tortiera
in forno a calore moderato, quando è freddo
tagliare a dadini e servire in brodo bollente.

Passatelli

Dose per 2 persone.

Pasta trattata kg 1,20

Midollo di ~~pasta~~ ^{burro} kg 0,30

formaggio kg 0,70

uovo n° 3 intero e un rosso, odore di uovo
morcato.

Si impasta ogni cosa in una teglia di terra
cotta o schiacciata col cucchiaino e si mescola
si passa il contenuto per la stampo.

Polpettone di tonno

Prendere tre patate lessarle bene e schiacciarle,
aggiungere un kg di tonno, due bei cucchiari di
travola di parmigiano e burro, accomodarle in
un piatto e mettere a fricando in salsa
verde, o fogliolini di cavolo, carote, cetrioli, ecc -

Torta di mele

3 mele a spicchi (senza staccarle)
Zucchero kg. $2\frac{1}{2}$
Farina kg. $2\frac{1}{2}$
1 uovo
olio $\frac{1}{2}$ kg

} si infarfa e le mele vanno sotto

Cospargere le mele a spicchi sul fondo dello
stampo. Poi si ruota e' un fardo nello strato
di mele. Si lascia cuocere a vapore in
un faldone di liquore

Torta di burro

Burro kg 1.25
Zucchero kg 1.25
Farina " 1.25
mandorle " 1.25 (mela dolce e mela amara)
senza pelare tritare

1 uovo
Zucchero infarfa di po cotto - cotto $\frac{1}{2}$ ora
Si unge lo stampo, si infarfa il tutto e
si versa -

Dolce semipreddo (semipreddo)

8 uova bollite kg 1 cacao 2 kg burro
2 kg pasticcini 2 kg zucchero.

Passare le uova del setaccio mescolare tutto insieme, tranne la cioccolata, poi dividere a metà l'impasto e mettere il cacao e la panna i pasticcini nel liquore e coprire tutto il resto, metterlo nel ghiaccio.

Il Bolo

Ingredienti: 150 gr. di farina 00, 100 gr di burro, 2 uova e 2 noci, 15 gr di lievito di birra, 50 gr. di uvetta passa, un cucchiaio di zucchero un pizzico di sale; per lo sciroppo 2 bicchierini di rhum, 3 cucchiai di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua.

Esecuzione: in una terrina sciogliere il lievito, con 2 cucchiai di farina e un po' di acqua tiepida. Raccogliere l'impasto a pallottelle, infornate e coprite la terrina con un tovagliolo. Ponete in un luogo tiepido e lasciate riposare per mezz'ora.

Passato questo tempo unite il lievito (che sarà raddoppiato di volume) al resto della farina; aggiungete le uova, il burro ed il pizzico di sale; mescolate, prima con un cucchiaio di legno, e poi con le mani, sfoltendo energicamente la pasta contro le pareti della terrina. Lavorate la pasta per almeno un quarto d'ora, poi unite un cucchiaio di zucchero e l'uvetta passa, che avrete prima messo a bagno in acqua tiepida ed infornate. Ungete di burro ed infornate uno stampo per bolli, e cioè profondo a pareti alte e lisce, e con l'ore centrale. Disponete dentro la pasta, coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare in luogo tiepido per almeno due ore. Accendete il forno e lasciate lo sciroppo ben bene, quindi infornate il bolo.

Lasciate cuocere per una ventina di minuti.

Nel frattempo preparare lo sciroppo: sciogliete 3 u-
chieri di zucchero in mezzo bicchiere di acqua calda
unite due bicchieri di rhum e fate scaldare.

Non appena il lobo è cotto, sformatelo, ponetelo
sopra un piatto di portata e versateci sopra
questo sciroppo, facendo in modo che penetri bene in
profondità. Fate raffreddare.

Budino (semifreddo)

$\frac{1}{2}$ litro di latte

1 e $\frac{1}{2}$ di amaretti grandi

kg 2,5 di zucchero

4 uova fresche

Mettere a bagno le uova precedentemente gli amaretti
nel latte poi schiacciarli e tagliare il latte fuso
e poi montare le uova e lo zucchero mettere
tutto assieme e bollirlo a bagno Maria finché
immergendosi uno stuzzicadente rimane pulito. Nella
stampo mettere dello zucchero bruciato.

Dolce Lindino fondi latte (semifreddo)

latte l 1

zucchero g 100

uova d' uovo 8 e 2 chiove

odore di limone

Mettere al fuoco il latte con lo zucchero e farlo
bollire per un'ora intera. Portarlo a lasciarlo raf-
freddare. Sciogliere in un tegame a parte un po'
di zucchero (1 kg circa) e quando sarà liquefatto
fare un velo attorno allo stampo. Battere e po-
le uova, unirle al latte e mescolare, sentire se è
abbastanza dolce e versare nello stampo preparato con
cui e bagno Maria. Per sapere se è cotto guardare
con uno stuzzicadente. Si lascia raffreddare bene
fisso in un corno.

Gondoleux
Zucchero kg 1 ; glucosio .
4 cucchiaini di acqua

Prep. S'impasta lo zucchero col glucosio e l'acqua e si fa una pasta molle che si mette al fuoco e si lascia bollire finché il pellonino si stacca e il cerchietto di ferro poi si versa nel burro e si lascia raffreddare finché non è diventato duro in modo che restino le impronte digitali, poi si lavora con le spatole finché non è diventato tutto liscio poi si usa quando si vuole. (se fa un po' di filo non è abbastanza cotto).

Pâte

Burro g 100
acqua 250
ferina 175
uova 5 (uova)
sale annunarsi una presa

Si mettono al fuoco il burro l'acqua e il sale e quando sono in bollire si versa la ferina, si lavora finché questa si stacca dal tegame come una palla, cioè quando è impastata, poi si toglie dal fuoco e si versa le uova e tre alla volta orientando di non egguire le 3 macerine finché le precedenti non siano bene emulsionate, da ultimo si aggiunge l'annunarsi. Si unge una lastra e si fanno le sose di tela? delle pelli, si mettono al fuoco piuttosto caldo e si lavorano cuocere per 20 o 30 minuti.

Impasta variati

Polveri di ogni varietà crudi o cotti con riccioli di burro fuso, acciughe in salsa pesante, acciughe arroccate ai capperi, sardine, filetti di aringhe all'olio, carciofini, sotto olio con pepe e olive fresche, funghetti cipolline, cetriolini sotto

Above sulle mie parte di mononere; Insalate o
crostacei, peperoni verdi tagliati a fettine sottilissime
e conditi con olio e aceto o pomodori in insalata

Tortine

Per preparare le tortine si adopera o dei pa-
ni al latte o dei tagliati a metà, o del pane
di stoccafisso e fette alte messo olio e ritagliate
triangolo o in altre forme. Su queste si spal-
mano dei composti preparati a parte, con burro
misto con parte di acciughe o mononere o formag-
gio fresco e si guarniscono con olive, capperi sotto aceto
di veri colori tagliati in forme geometriche, fettine
di uova sode, filetti di acciughe rotolate.

Minestra di pasta reale (tipo economo)

farina p. 120

uova 1

formaggio p. 20

olio p. 200

lievito di birra p. 15.

sale uovo mononere.

Preparare il lievito, sbriciolarlo e impastarlo
con poca di farina e acqua tiepida, formare una
pasta e metterla a lievitare in un luogo tiepido
dopo circa un'ora il lievito è pronto.

Spessore il lievito e impastarlo con la farina uovo
burro fuso al f. bagno Maria, aggiungere sale, uovo
mononere e formaggio, prendere una sfoglia grossa
messa in acqua e su di essa tagliare tanti dischetti o
circa un cm. di diametro. Mettere a lievitare di nuovo
in un posto tiepido poi fuggarli poco per volta nell'
bollente (fuggendo si debbono rompere e prendere
dorso) si immergono nel brodo bollente al momen-
to di servire in tavola.

Suppe imperiale

Morce 6

farina 120 g

formaggio g 150

una morda di burro fuso

avorare i tuorli, unire al formaggio il burro, poi la farina a pioggia, quindi gli albumi montati a neve, salare, aggiungere l'odore di morce macinate e cuocere il composto in una tortiera in forno a calore moderato, quando è freddo tagliare a dadini e servire del brodo bollente.

Risotto alle finisiane

$\frac{1}{2}$ kg riso

una cipolla, burro, brodo
soffritto con fegatini

Fate rosolare una cipolla tritata fine con burro sufficiente quando avrà preso un bel colore dorato aggiungete $\frac{1}{2}$ kg di riso e fate soffiggere leggermente rimestando sempre. Bagnate con brodo bollente e fate cuocere per una 15 di minuti. Quando il riso è cotto ed ha assorbito il brodo aggiungete burro fuso e formaggio, mescolando bene, poi togliete dal fuoco e versate in un vassoio a parte, avrete già preparato un intingolo di creste, fegatini, ommelle di pollo e funghi rosolati nel burro e bagnarli nelle marsala quando il riso è ben condimento versate l'intingolo nel risotto preparato.

Rostioline di spinacci

g 350 di spinacci

2 morce

2 cucchiainate di formaggio

75 g di ricotta, sale pepe e odore morce macinate

Cuocere 350 g di spinacci, tritarli e mescolarli con due morce, due cucchiainate di formaggio 75 g di

nozze, sale pepe e odore di noce moscata.
fare le sfoglie per 6 persone, tagliarle a quadretti e
distribuire l'impesto su ogni quadretto, pigliare su se stesso
e ripiegare gli orli della pasta. Preparare il condimento
a piacere -

Gnocchi alle cassetine

l. l. latte fresco sale e pepe
g 180-200 semolino
g 150 di burro
g 150 di formaggio

Mettere in casseruola un l. di latte, un pizzico di sale un
po' di pepe e di noce moscata e 50 g di burro.
Quando bolle fare cadere e pappie 180-200 g di
semolino rinestando continuamente perché non facciano il burro
per cuocere circa 15 minuti poi ritirare dal fuoco e unire
il composto 100 g di burro e 150 g di formaggio. Versare
questa pasta in una latta di metallo precedentemente
untata di olio, mantenendola a 2 cm di altezza.

Quando la pasta è fredda tagliarla a dischi di
circa 2 di diametro. Sistemare i dischi e strati su un filo
di profila, alternando gli strati col formaggio, fare go-
nolare del burro e farli dorare a forno caldo, non
mettere formaggio di sopra.

Crochette al prosciutto

g 500 di patate
un bicchiere di latte, un cucchiaino e mezzo di farina
g 40 di burro
g 100 di prosciutto
2 tuorli di uovo e un bianco
g 100 di formaggio
pepe pestugiato

Cuocere in acqua salata g 500 di patate e far-
sarle scogliere in un tegame g 40 di burro, un
cucchiaino e mezzo di farina, e un bicchiere di latte
rinestando bene. Cuocere un quarto d'ora fino a
buona consistenza, tritare g 100 di prosciutto, unire in una
bacinella le patate passate la bacinella, il prosciutto e 3 cucchiaini
di formaggio. Quando il composto è diventato tiepido, aggiungere
due tuorli di uovo e un bianco. Formare delle crochette passarle nel
latte e farle dorare in padella.

Sformato di piselli

Una cipolla pochi piselli
g 50 di pancetta
1 kg di piselli g 30 farina
burro 2 kg
2 uova formaggio

Tritare fine una cipolla con pochi piselli e g 50 di pancetta. Versare nella teglia 1 kg di piselli e farli dorare aggiungendo burro. Fare e parte una besciamella con g 20 di burro e g 30 farina e 2 dl di latte, quando è intiepidita aggiungere 2 uova, 2 cucchiai di formaggio e i piselli passati.

Primerare con cura, versare il composto in uno stampo molto unguato e cuocere a bagno Maria finché non si attorcce più ad uno stecchino. Ricordare che è bene togliere dal soffitto la cipolla e il pisello prima di versare i piselli e che il composto deve essere salato e profumato di uovo uovato.

Proscioline involtate

g 400 polpe di vitello
prosciutto, una fetta di lingua
salsiccia
1/2 kg di burro brodo

Tagliare a fette g 400 di polpe di vitello, pareggiare le fette, prendere i ritagli e tritarli finemente con una fetta di prosciutto una di lingua e un po di prosciutto; unire all'impasto un uovo e un cucchiaio di formaggio. In ogni fetta di carne mettere una porzione dell'impasto e avvolgerla ad una ad una, infilarle in uno stecchino premendole una foglia di salsiccia e cuocere in un tegame lentamente con 1/2 kg di burro e aggiunta di brodo per poterle servire col sugo.

Sformato di riso

l 1 latte burro g 30 - 2 uova
g 400 riso
g 500 formaggio

Togliere a dadini g 100 di prosciutto, g 150 di filet
di lue g 100 di fegatini di pollo soffriggere il tutto
con un po' di burro in casseruola; bagnare con un
po' di marsala e fare condensare, aggiungere allora
tanto brodo quanto basta per il numero dei com-
mensali, far bollire per 25 o 30 minuti, e presto
punto cuire 200 g di riso e quando è cotto condire
con formaggio, tritare dei piccoli e rotondi crostini
di pane, tostarli, spolverarli di formaggio grattato
lavori un po' di burro e farli dorare in un forno ben
caldo; metterli nei piatti e versarvi sopra la suppe
bollente quando i commensali sono a tavola

Polpettone alla casalinga di carne maciata

g 500 carne (maciata)

hg 1 prosciutto

hg 1 mortadella

un uovo, formaggio, sale, pepe, mollica di pane bagnata nel latte

Prendere g 500 di carne (maciata) passarla nelle una
chiusetta assieme ad 1 hg di prosciutto ed 1 hg di mortadella:
impastare con un uovo intero e macchiarsi di
formaggio, sale, pepe, e mollica di pane bagnata nel
latte e spremuto. Prendere una casseruola larga
con acqua sufficiente per coprire il polpettone e appena
bolle immergere il polpettone fasciato entro una garza
e far bollire adegno.

Quando sarà cotto tenerlo per qualche tempo fra
due piatti in modo che sia leggermente pigriato.

Toglierlo a fette e disporlo nel piatto di portata
ricoperto di salsa maionese o accompagnato da
verdura (spinaci)

Pesce alla maionese

Pesce

La cottura del pesce deve essere iniziata con acque fredde
tanta da ricoprire appena il pesce. Per ogni litro di
acqua occorrono p. 15 di sale, una cipolla piccola ta-
gliata a fettine, una carota gialla, una foglia di lauro,
un rametto di timo, un mazzolino di pomeli di presmelo,
qualche granello di pepe intero e un bicchierino di aceto ~~di~~
bianco.

Portare leggermente alla ebollizione, e raggiunta questa
ritirare il recipiente dal fornello. Si riconosce la
completa cottura quando gli occhi sono diventati tra-
sparenti come due perline, quando premendo leggermente col
dito ~~nel~~ ^{MAI} ~~dorso~~ ^{MAI} del pesce la carne non offre resistenza.

Si porta a ~~MAI~~ preparare la mariniera, mettendo in una bor-
sa due tuorli d'uovo e dopo averli lavorati si lascia
cadere su di essi gocce a gocce dell'olio, da
6 a 7 cucchiaini sempre continuando a lavorarli finché
ha l'apparenza di una crema densa, si aggiunge a
esaurire un po' di succo di limone. Ricordare che occorre
lavorare la mariniera più di 20 minuti.

Bistecca all'acciuga

Un po' di presmelo limone

una noce di burro una acciuga

una brisecchia sale pepe e olio

Intendere un pezzo di presmelo, un po' di buccia di
limone e una acciuga già pulita con questi ingredienti in
pastore s'intendono di una lausa di cobello una noce di bur-
ro Spalmare poi la metà di questa composta su uno dei
lati della brisecchia che si mette a cuocere con olio
d'oliva, sale e pepe, dalla parte del condimento. Man-
tre cuoce spalmare la metà sull'altro lato della
brisecchia, volterla dopo due o tre minuti di cottura
finirla di cuocere e servirla calda.

Asparagi al burro

Gli asparagi roschiati delicatamente si fanno bollire in ac-
qua salata. Quando sono cotti si scolorano accuratamente si mettono
sopra un piatto, si coprono di burro fuso bollente e si coprono
con di formaggio.

Tollo farcito con foglie olive nere
Togliere il pollo le ossa del petto dalla parte inter-
na senza romperlo e riempirlo con -

Mettere in un tegame un po' di olio, tre spicchi d'aglio,
il fetto del pollo tagliato fine, un po' di salsiccia di finocchio,
e due hg di olive nere. Lasciare cuocere a fuoco
basso, per una decina di minuti poi mettere il tutto nel
pollo e cucirlo poi metterlo nel forno lasciando rosolare
beni quando è rosolato metterlo con un broccino
di vino bianco secco e servirlo, spremere e servire.

Marmellata di fragole

Prendere le fragole pulite ^{con un canovaccio} senza lavarle, passarle al
staccio mettere insieme tanto zucchero quanto pesano
le fragole, mescolarle che si scioglia, mettere 3 gr di
acido salicilico per ogni 1 1/2 di prodotto ottenuto, mettere in
vasso sterilizzato ~~chiuso~~ ermeticamente con un foglio di
carta oleata in ~~stesso~~ stesso modo.

Ingredienti:

1/2 di formaggio) do un pastore
1 cucchiaino di olio) col latte
1 pizzico di sale
1 dose per pizza (da Massanti)
500 g di pomodori
1/2 hg di cipolle sotto sale
1/2 hg di cipori
1 mozzarella

Salare un po' i pomodori dopo spulsi
cuocerli per un'ora

Quocchi di semolino

Semolino di prima fine 250.
burro circa g 150.

un litro di latte sei cucchiaini di formaggio grattugiato, tre uova, sale.

Porre a fuoco il latte leggermente sale
to, quando alzerà il bollore mettervi, sempre in
molando per non fare grumi, il semolino e lascia
lo cuocere senza mai smettere di mescolare per
circa 60 minuti.

A cottura ultimata, levarlo dal fuoco, un
re due cucchiaini di formaggio grattugiato
circa 50 gr. di burro ed uno alla volta tre
tuorti non avendo il successivo se il precedente
non sarà stato bene amalgamato. Versare il co
posto in uno o due piatti e con la lama di
un coltello stenderlo facendo uno strato alto cir
ca 2 cm. poi lasciarlo raffreddare.

Circa mezz'ora prima del pranzo accen
dere il forno mettendo il termometro sui 180°
circa. Fare sciogliere il rimanente burro.

Stendere il composto e pulcristini di cir
ca 2 di lato, oppure con un piccolo cucchiaio
dischetti. Fare sul fondo di un piatto o di un
recipiente che possa andare in forno ed essere
tutto in tavola, uno strato di quocchetti di se
mino, irrorarli con un po' di burro sciolto, spal
verarli con del formaggio grattugiato, fare
un secondo strato di quocchetti, irrorarli con burro
ecc., continuando così sino ad aver ristretto tutti
gli altri quocchetti badando di nell'eseguire più

operazione di fare gli stroti sempre più stretti in modo che ad operazione ultimata essi formino come una piccola piuma. Versare su tutti il rinascimento lupo, polverizzarli con forumpiano e porli in forno caseraudoveli per circa 20-30 minuti, sino a che la superficie ne sarà leggermente grugnata, poi servire.

Pololo separato

Comprare una fetta di carne di vitello di circa 4 kg battetela ben bene in modo che diventi bella lorde

Comprare anche 1 kg di mortadella (o prosciutto di prima qualità). Spaziare sulle carte le fette di mortadella (o prosciutto) su cui stenderete una frittata sottile di 2 uova. Annotate le fette come fosse un salame, legatelo, fatelo soffriggere con 2 uolline per cole messo kg di burro, quattro cucchiaini di olio e sale e pepe. Appena lo vedrete colorito da ogni parte bagnatelo con una tassa di brodo caldo, incoperchiate e abbassate il fuoco e fate cuocere per una buona ora.

Fritto alla Jonana

Prendete ventello di vitello (anche pullo di uccello è buono, ma occorre spalarlo). Per questo baste metterlo in attimo in acqua calda acidulate con mezzo di limone.

Fatto questo tagliatelo a fessetti grossi come una noce, infornate facile fesso per fesso in uovo dritto e friggete in padella in olio abbondante. Comprate anche due kg di fegato di vitello che infornate e fassete in uovo sbattuto come detto; poi messi caldissime per 10 minuti. Maccolate i cuiffetti, divideteli se sono grossi e intasateli come avete fatto per il resto. Friggete tutti, sempre con molto olio e e fassete in tavola ben caldo questo squisito fritto accompagnato con fette di limone.

Dolce al Rum (sempredolce)

Lavate 5 uova fresche, dividetele dei tuorti e pulite
oli fotate ben bene nel mortaio con 50 gr di zucchero 50
di burro e un buon cucchiaino di rum. Otterrete una spe-
cie di crema; ed ora imburate uno stampo, fatevi il fu-
mo stoto di savoiardi misuppati nel rum, versatevi quella
specie di crema, fate ancora uno stoto di savoiardi ben
languati nel rum, fate phocciare per 3 ore nel frig-
reforolpete, coprite con panna montata o con una crema
preparata con: sbattete ben bene tre gialli d'uovo, conti
cucchiai di zucchero, unite messo cucchiaino di fecola
stemperata in un cucchiaino di latte, stemperate poi ogni cosa
con messo litro di latte. Mischiare, mettete nel fuoco con
un po' di brucie di limone. Fate addensare una non lo-
lire, Fiddle che ne rovestete nel dolce, ma s'intende
o puste o la panna e melk.

Dolce svelto

Prendete un paio di brattoli di pesce scioppate,
sgocciolate dallo scroppo, ricupite ogni metà con
querele sbinciate e coperte in un po' di rum. Mette-
te a phaccare per un'oretta e prima di servire mettete
sopra ogni messo pesce al centro un fiocco di panna
montata.

Torta Gloriosa

Farina 250 gr zucchero in polvere 110 gr, burro 125 gr
2 gialli d'uovo.

Con questi ingredienti fate una pasta frolla che lasciate riposare
un'oretta. Poi preparate una crema con 1 litro di latte 50 gr di
zucchero, 30 gr di farina 3 rossi d'uovo. Buttate di veng-
giubbarate una tortiera peratovi un po' di farina mista e suc-
hero e velo. Stendete la pasta e un cura. foderatene la tortie-
ra avendo cura di coprire con puste anche i bordi che saranno
alti circa 3 dita badando a che la pasta non si laceri. Fate
la crema sbattendo i rossi d'uovo con lo zucchero sbaccian-
dovi la farina e versandovi il latte che avrete scaldato.
La crema deve rimanere piuttosto densa, magari metterla

in casseruola e cuocerla e fuoco leggero per qualche minuto
 Versate sulla tortiera sulle porte informate fino a che non
 vedrete quel bel colore dorato. Basterà anche mescolare di
 formate la torta, fate raffreddare, guarnitele di spumiglio o
 bianco d'uovo o di confetti.

Capriciosa (Fini)

Lingua, cummethyl, pollo, cetriolini, funghi, carciofi
 sedano crudo e sott'olio, funghi, e verdure primaverili,
 e va condite con olio, sale, senape, limone.

Salso verde

prezioso, capperi, giardiniera, peperoni, macinate fine
 e condite con olio, aceto, sale.

Salso Tonno

Tonno kg 1, sardine 150 gr pulite, un pezzo di
 prezioso, 1 fo di capperi, olio, sale, e un po' di
 aceto e il limone.

Peperonata

peperoni rossi e verdi $\frac{1}{3}$ cipolla $\frac{1}{3}$ pomodori pelati
 e bati fini; olio, sale, e quando è cotta
 aggiungere aceto.

Capriciosa (PIERA)

1 Vasetto di insalatina Sella - 1 Vasetto di marionese
 1 Scatola di tonno $\frac{1}{2}$ vasetto di giardiniera, sella -
 Olive verdi snocciolate - 2 uova sode - 1 kg di prosciutto cotto
 1 o 2 formaggi striscioline
 unire marionese - succo di limone e un po' di pepe.

Formati di verdure

Pestare i piselli al stacco colali (una parte a ~~far~~ appiungere intera) quando sono freddi appiungere frangipane un bel po'; sale, pepe, un po' di uovo mosso; far sciogliere un po' di burro in tegame non lasciarlo rosolare, appiungere brodo ristretto (o desciame con poca farina) amalgamare bene bene con tutto il resto e due uova impastare uno stampo e infornarlo con pane grattugiato, e mettervi l'impasto che deve essere ~~ben~~ lievisimo e metterlo nella pentola e pressare con due dita di acqua farlo bollire per 5 minuti quando la pentola non è più in pressione sformarlo in un

Torta di uole

Pasta frolla (kg 2 farina, 1 kg margarina e burro 1 kg zucchero, un pizzico di sale e uovo solo i tuorli.) impastare; preparare prima la torta da mettervi dentro: $\frac{1}{2}$ kg di uole sultanine lavate, escurirle perle in un tegame con 30 di burro kg 1. uovo siero il succo di un limone e due cucchiai di rhum $\frac{1}{2}$ kg di uole felate tagliate in fettine sottili metterle a cuocere in tegame finché non è diventato burro; lasciar raffreddare e riempire la tortiera dopo averla foderata di pasta frolla — Mettere in forno moderato e lasciar cuocere per un'ora.

Ciambelle Montate

6 uova

9,500 uovo

0,600 Fiori fiori

0,100 burro

3 bicchieri di latte

dose per 1kg; scorie di limone cristallizzate

Montare le uova con lo zucchero appiungere il burro, la farina il latte, il lievito e per ultimo appiungere la dose

Minestra

cucina

Minestra di carote

Tagliate a fette sottili 4 o 5 grosse carote, due porri o una cipolla, 2 o 3 patate. Fate leggermente rosolare tutto questo in un po' di burro e olio, indi coprite di acqua e lasciate cuocere, incoperchiando la pentola, fino a che tutto sia ben tenero. Passate al setaccio o al tritatutto. Nella pentola metterete un pezzetto di burro e un cucchiaino di farina, poi aggiungete la verdura passata, allungate con acqua o brodo. Assaggiare di sale, unite un pizzichino di pepe, se ve ne piace l'aroma. Servite con crostini di pane fritti nel burro e con formaggio grattugiato.

Zuppa di verdura

Se avete la fortuna di potervi procurare del pane scuro, fate questa zuppa, se no, chiamiamola minestra e... fatela lo stesso. Tagliate dunque una cipolla piuttosto grossa a fette sottili, fatela dorare un po' in olio o strutto e olio. Intanto avrete pulito e tagliato a strisce fini fini una verza (cavola cappuccio) ben soda e bianca. Unitela alla cipolla, fate cuocere 5 minuti e, ogni 5 minuti, buttate giù carote, zucchini, spinaci, sedano, prezzemolo, il tutto tritato piuttosto fine. Quando la verdura sarà tutta ben ridotta, unite salsa di pomodoro, tre patate piuttosto grosse tagliate fini, tanta acqua quanta ve ne occorre per riempire le scodelle dei familiari. Fate bollire, assaggiare di sale, versate su fettine di pane affettate fini fini, riempite la zuppiera. Se pane non avete, buttate un po' di pasta. E' una zuppa buonissima.

cucina

Minestra di lenticchie

Ammollate, se siete in sei, 4 etti di lenticchie fin dal giorno prima, mettetele al fuoco con acqua, salate un po'. Mentre bollono e cuociono, fate rosolare in olio o burro e olio, una cipolla ben tritata insieme a uno spicchio di aglio. Appena tutto sarà un po' rosolato, unite due cucchiaini di farina bianca, mischiando bene; fate imbiondire la farina, aggiungete un paio di ramaioli dell'acqua di cottura, versate poi tutto nella pentola delle lenticchie, fate finir di cuocere. Potete se vi piace, aggiungere una manciata di pastina fine fin

cucina

Passato di verdura

Minestra fine e saporita. In tanta acqua quanta vi basta, fate cuocere 4 grosse patate sbucciate e intere, tre porri, un sedano ben pulito, un pugno di spinaci, due grosse carote, prezzemolo trito. Salate pochissimo, fate cuocere più di un'ora, poi passate tutto al setaccio ottenendo un brodo piuttosto chiaro (la ricetta e la quantità delle verdure è per 4 persone). Rimettete a bollire unendo 80 gr. di burro; assaggiare di sale. Unite un cucchiaino di riso a persona. Servite con parmigiano grattugiato.

cucina

Minestra composta

Stemperate in acqua fredda 6 o 8 cucchiaini di farina di piselli, versate in brodo o acqua bollente (in questo caso aggiungerete un paio di dadi di carne). Cuocete per mezz'ora aggiungete sale, pepe, un bel pezzo di burro. Friggete in olio o burro dei dadetti di pane raffermo e serviteli a parte. Non deve mancare una formaggera colma di parmigiano grattugiato. La minestra di farina di lenticchie o di avena si cucina nello stesso modo. Sei o otto cucchiaini di farina di cereali per circa un litro, o poco più, di acqua o brodo.

CANNELLONI RIPIENI

Comprate 4 etti di pasta detta "cannelloni" grossa e corta 12 cm., fatela lessare e, scolati i cannelloni, riempiteli con un sugo fatto così: tritate 2 etti di polpa di manzo, 2 fegati di pollo, 80 gr. di prosciutto crudo e fate tutto rosolare in 60 gr. di burro; condite con sale e pepe, quando tutto sarà colorito aggiungete un etto di mollica di pane bagnata nel latte, un uovo e un tuorlo (fuori dal fuoco) e una bella manciata di parmigiano grattugiato. Riempiti i cannelloni, metteteli allineati in un tegame di pirofila, condite con succo di pomodoro e burro, spolverizzate abbondantemente di parmigiano grattugiato e infornate.

TORTELLI

Dose per una quarantina di tortelli. Versate in una casseruola un quinto di latte, unitevi del burro, (30 gr.) un pizzico di sale e uno di bicarbonato; mettetelo al fuoco la casseruola e, prima che il latte inizi il bollire, versatevi, d'un colpo un etto di farina. La pasta dovrà bollire, sempre rimestata, finché apparirà lucida e bene amalgamata. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare, aggiungete un uovo, mischiate bene, indi un secondo uovo e la buccia di mezzo limone grattugiata. Mischiate, fate riposare la pasta per un'oretta. Mettete, in una casseruola, piuttosto stretta, dell'olio di oliva e quando sarà ben caldo, friggete, a cucchiaini, la profumata pasta. Le cucchiaini debbono avere, come pasta, la grossezza di una noce.

Minestra di verdura

Ottima questa minestra fatta così: un soffritto di cipolla, sedani, carota tritata con un pezzettino, circa mezzo etto, di prosciutto crudo, grasso e magro. Aggiungete poco olio e fate cuocere adagio adagio finché la cipolla sia appassita. Unite 6 zucchini tagliati a fette, un po' di spinaci, una grossa patata che, appena cotta, schiacerete ben

bene con la forchetta. Fate bollire per un'oretta, aggiungete allora 10 punte di asparagi tagliate a pezzettini, un pugno di piselli, mezzo etto di burro e una manciata di riso. Servite con formaggio grattugiato. Potete pure passare tutte le verdure e aggiungere, soltanto dopo, i piselli e gli asparagi che, cotti il riso, saranno cotti anche loro.

Risotto agli asparagi

Preparate un risotto come quello allo zafferano, facendo cioè rinvenire il riso in olio e burro nei quali un po' di cipolla trita sarà già leggermente dorata, aggiungete buon brodo per cuocerlo e, quasi a cottura terminata, punte di asparagi scottate in acqua e passate nel burro. Condire con molto parmigiano grattugiato. Piatto semplice e delicato.

Gli ammalati di fegato, di cui prega d'interessarmi una gentile lettrice di Milano, possono mangiare tutte le verdure, magari passate e ridotte in purea; minestra di patate, risotti leggeri tratti a cottura con brodo di vitello, pesci lessati e conditi con olio e limone. La maionese non è troppo consigliabile, il fritto deve essere assolutamente dimenticato. Le patate ben farinose sono indicate come contorno a cotolette di petto di pollo che si cucinano così:

Bologna, Dase

Latte 1 l

dolce e caffè

5 uova

5 cucchiaini di zucchero

1 " di " a velo

13 chicchi di caffè

Don bollire il latte per un'ora e $\frac{1}{2}$
con 13 chicchi di caffè dentro.
battere le uova con lo zucchero poi
mettere il latte già raffreddato
rimiscelare il tutto per passarlo
dal setino del brodo.

Prendere 3 o 4 cucchiaini di zucchero e
versarlo subito sullo stampo, poi
far bollire e bagno marie per
circa 2 ore.

Grattugiare pane raffermo
mucchiarlo con latte caldo
aggiungere zucchero, una uovo
di burro, un uovo, latte
sultano e pinoli cacao e
circa una confusione.

Lavorare molto bene -

Unire una Tefla e infornare
purché è asciutto e pronto

DOLCE DI PANZ

Torta di mele

1 kg di mele (pelate o fette)
1 kg di burro (sciolto)
3 uova
3 etti di farina
3 etti di zucchero
Dose da $\frac{1}{2}$ Kg.

Impastare tutto assieme, in una terrina, poi mettere in ultimo le mele = amalgamare tutto e mettere nella teglia (untata con burro)

= cottura 45 minuti a gradi 150 =

Pan di Spagna Per tarte 1.

Uova fresche 10

Zucchero 300

Farina 400

Uova Per dolci un Po

Si mette in una zuffiera le uova
con lo zucchero e Poi con il frullino
si montano girare con il frullino
sempre da quella Parte quando sono
montate bene devono essere cresinte
molto, si Passa la farina Per il setaccio
con la dose e Piano Piano si mette
insieme alle uova girando molto
Piano Perchè è molto facile smantarle
e si Passa al forno lento Per
20 minuti

Si Passano fore tarte farcite con
creme di qualsiasi genere e si Passano
onde lassarle con crema al Burro o
Panna e Zucchione.

Torta Saziana

2

Zucchero	g. 250	(mentre si lava si mette un po' di Liguore)
Burro	. 150	
Uovo	4.	
farina	g. 400	

dase Per 500 g. di farina >> Per dolci

Latte un Bicchiere

Limone grattugiato uno

Cioccolato in Polvere g. 100

Si Prepara lo Zucchero con il Burro
un po' liquefatto se uovà Limone
e Poi si lava Bene Bene.

quando è Ben lavato si aggiunge
la farina con la dase in mezzo
Poi si lava aggiungendo il latte
Piano Piano se il latte è poco si
mette un po' da fare una pasta

Tenera Poi dato lavato Bene Bene
si unge la cartiera si infarina e si
mette dentro metà l'altra metà si
mette la cioccolata e si unisce
alla gialla a ciuffi alla volta di modo
che diventi di due colori, si può
mangiare così oppure farcirlo con ^{Tabacchi} _{Panna}

crema Kabolione Ter Parte o cassate ³

rossi duato 8

Zucchero a velo g. 200

marsala secca un Bicchiere

Si mette i rossi Zucchero Vello e la
marsala tutto in un tegame e
Poi si gira e si mette al fuoco
lento sempre rimescolando finché non
bolle e deve diventare un Poi Soda

e serve Per Parte o dolci al
quindario con Panna montata
La Panna si può Prendere già
Pronta anche dal Pasticciere

il liquori Per i dolci fanno mandorle
amara o maraschino o alchenes.

Tarta di mandarie e tagliatelle 4

si fa una Pasta frolla Buona si
farisce una Tartiera Pai Prendano le
mandarie metà amare e tre quarti
dolci si mettano nella acqua Bolente
finché si Pelano Pai si macinano
fini e si Pesta con l'aro del cedro
candito si Pesano tanto il Peso delle
mandarie tanto deve essere lo
Zucchero Pai si rimiscola tutto
assieme e si mette Cinfatto nelle
Tartiera de sarà stata Preparata con
la Pasta frolla e si cobe con
tagliatelline de adrete fatto un Po
dolci e si si mette tanti Tazzettini
di ~~burro~~ Burro Tai si Passa al
forno quando è cotta si spruzza
di liquore e si infarina di
Zucchero a velo

Biqué

5

Acqua mezzo litro Sale un Po

Margarina 150 g: Ter dolci

farina 250 g: Can 10 grammi ammoniaca

uova 4. o 6

Ter dolci

Se uova ci si regola nel metterle

si fa Ballire l'acqua con la margarina
e un Po di Sale

Poi quando bolle ci si mette la farina
con l'ac ammoniaca e si mescola Ter

5 minuti Poi mentre l'impasto e

ancora caldo ci si mette le uova

una alla volta sempre rimescolando

Ter quel verso se le uova Puo darvi

de riano troffe ci si regola nel

metterle, la farina Possibilmente

offio zero Poi si Passano al forno cald

Bene e non si muovono fino alla cottura

mettendoli su una latta facendoli

rodandi si mettono qui con il cucchiaino

quando cotti si riunano di cremp o

Parma

Fritelline dolci.

latte 1 litro

riso 1etto

un pizzico di sale - bollito 20 minuti

Quando è freddo aggiungerli una
pizzica di limone grattugiata -

4 o 5 cucchiai di farina

1 uovo - 1 ugnone di cognac -

Dopo fritte passarli sopra un bel po'
di zucchero.

Dose per le persone dolce mascarpone

dosi: 200 gr. Mascarpone

200 gr. zucchero velo

200 gr. cacao dolce

1 uovo rhum - cognac

Stattere bene i tuorli con lo zucchero fino a
farli diventare chiari, aggiungere il mascar-
pone, poi il cacao mescolando bene
fino ad avere una crema omogenea

Aggiungere a po' per volta il liquore
poi gli albumi montati a neve ferma.
mescolare bene e mettere a gelare
nelle ciotole -

Pizza Ripiena

farina g 500

lievito di birra g 30

zucchero " 20

uova n° 1

latte lit $\frac{1}{4}$

burro g 60

sale q. b.

Impastare tutto, lavorarlo
e lasciare riposare che
resca. Si lavora.

ancora e si tira giusta
si mette padellone e si
cuoce (fa presto). Dopo si
taglia a metà e si
riempie.

Ripieno

Carro, prosciutto cotto e
giovanniera sotto olio e
anche sotto aceto e tanta
maionese e un po' succo di
limone, tutto pestato molto
fine si taglia a mezza

Budino al caffè e cioccolato
Buro o prodina 1 etto
cioccolato o cacao in polvere 1 etto
Zucchero 1 etto
uova intere 3
 $\frac{1}{4}$ di panne da montare
pan di spezie o torte frotte
1 moka di caffè da 3

Preparare lo zucchero con
il fumo fatto sciogliere,
effimere di rossi, poi
sciogliere le cioccolato
con un po di caffè, unire
il resto, montare le chier

effimero al'etno impeto
fiume fiume che non smantua
tagliare e fette il feu
di spesso ^{seguire}
meno mano nel caffè
meno in un fiato poco per
volte, prendere una
femina, fare un strato
di fiammelle, uno di
impeto, l'ultimo deve
essere di fiammelle
per metterlo in frigo in
qualche ora per renderlo
piu' copioso in un
fiato de portate, mettere
la femina, ~~che~~ ^{che} ~~che~~ ^{che}
fatto su dolce e rimettere
in frigo e ficcare sopra
si può mettere della cioccolata
fandente spessette —

Sara Ferrini IV° B e Rachele Ferrini I° A "T. Gulli"
Figlie della Maestra Natascia Pelizzoni

Nel "lessico familiare" della *Valletta*, (il nome con cui affettuosamente viene chiamata la casa natale di nostra nonna Leda -Mamma della Maestra Natascia Pelizzoni-) cucinare per condividere la mensa... è una dichiarazione di affetto e di amore potente quanto le parole!



Questo piccolo libro di ricette, è stato fatto per ricordare una coppia (lo zio Adolfo, fratello minore di nonna Leda, e sua moglie Alberta) che da più di cinquant'anni porta avanti con amorevole cura le ricette tradizionali (della bassa bolognese), di una cucina "*poverd*", che povera non è...; dimostrando come, attorno ad un tavolo, tutti noi possiamo dire di aver passato i più bei momenti della nostra vita e affermare con orgoglio che:

<<A tavola non si invecchia!>>.

ZUPPA IMPERIALE

Ingredienti

- 10 uova
- 10 cucchiaini rasi di farina
- 10 cucchiaini colmi di parmigiano
- sale, pepe e noce moscata q.b
- 1 bustina di lievito da kg per roba salata
- 2 mestoli di brodo per ogni commensale



Esecuzione

Versare il tutto in una terrina ed impastare col frullatore.

Versare il tutto in una ruola da forno unta ed infarinata o meglio ancora rivestita di carta da forno.

Infornare a 180° per circa 40 minuti (forno a gas) e comunque verificare la cottura forandone il centro con uno stuzzicadenti che deve uscire asciutto. Sformare, lasciare raffreddare nella ruola e tagliare prima a fette di circa 1-1,5 cm, poi a striscioline poi a dadini.

Servire, come primo piatto, bagnato dal brodo. Il rimanente, non inzuppato, si può conservare in freezer ed immergerlo nel brodo caldo al bisogno.

TORTELLINI

Per il ripieno:

- gr. 200 mortadella
- gr. 200 lombo di maiale
- gr. 200 prosciutto crudo
- gr. 300 – 400 di Parmigiano- Reggiano (secondo che sia più o meno stagionato, perciò saporito)
- sale, pepe, noce moscata
- 2 o 3 uova, secondo la grandezza



Per la sfoglia:

- Kg. 1 farina 00
- 9 uova

Occorrente: macchina per tirare la pasta.

Preparare il ripieno: macinare finissima ed insieme tutta la carne; aggiungere il formaggio, le uova, sale, pepe e noce moscata e mescolare a lungo, finchè siano perfettamente amalgamati. Far riposare in frigo.

Preparare la sfoglia: mettere la farina a fontana; rompersi dentro le uova e mescolare, con una forchetta, partendo dal centro della fontana, le uova con la farina, così da assottigliare progressivamente lo spessore della fontana, miscelando una quantità sempre maggiore di farina. Quando le uova "non scapperanno più", perché già incorporate con una sufficiente quantità di farina, si deve passare a mescolare e "menare" con le mani la sfoglia. Sarà pronta quando avrà assunto una consistenza morbida, liscia ed uniforme.

Coprirla sul tagliere, perché non prenda aria (non deve seccarsi in superficie facendo "la rognà!"); tagliarne una fettina con la "coltellina", infarinarla leggermente e passarla alcune volte fra i rulli della macchina per sfoglia nella misura più larga; tagliare poi la pasta così lavorata in quadrati e tirarla con la misura più fine dei rulli della macchina per pasta. Tagliare ciascuna pasta di sfoglia così ottenuta in quattro strisce "per il lungo" con la coltellina; trasversalmente, tagliarla in modo da ottenere dei quadratini. Riporre su ciascuno di essi un po' di ripieno, chiudere a triangolo e...

chiudere com'è noto!

LASAGNE

Per l'impasto:

- 1 Kg di farina 00
- 450 gr di spinaci
- 6 uova

Per il condimento:

- Besciamella: 2 l di latte
- 8 cucchiaini rasi di farina
- sale, pepe, noce moscata
- 200gr di parmigiano
- Ragù: 1 kg (vedi ricetta per il ragù)
- Parmigiano

Preparare il ragù (volendo anche il giorno precedente la composizione delle lasagne)

Procedere all'impasto formando la classica fontana per romperci dentro le uova ed aggiungere gli spinaci finemente tritati. L'impasto va prima mescolato poi "menato" fino a quando non avrà una consistenza ed un colore uniforme. Tirare la sfoglia con la macchina, prima nel buco più largo e poi nell'ultimo, e lasciarla ad asciugare, ma non troppo, sul tavolo coperto da tovaglia (o più di una sovrapposte) di cotone.

Intanto procedere con la preparazione della besciamella: diluire in poco latte freddo gli 8 cucchiaini rasi di farina (se la si vuole più consistente tenere i cucchiaini un po' più colmi, ma per le lasagne è più comoda liquidino) ed aggiungere poco a poco il resto del latte e le spezie. Portare ad ebollizione, sempre mescolando e facendo molta attenzione che non si formino grumi (ma qualche volta capita anche in Valletta che ci scappino i grumi ed allora... un passaggio nel passaverdura e li eliminiamo tutti); fare bollire qualche minuto e fino a quando, assaggiandola, non sa più di farina. Aggiungere il grana e mescolare.

Aggiungere il ragù alla besciamella.

Preparare 3 ruole (la misura è quella delle stagnole da 8 porzioni) spalmando sul fondo un po' del preparato di besciamella e ragù.

Intanto portare ad ebollizione dell'acqua in un recipiente abbastanza

profondo ed ampio (la famosa "pentola della batteria", per batteria s'intende l'AMC di cui tutti quelli che sono passati dalla Valletta ne posseggono qualche pezzo!), salare ed immergervi 2 o 3 pastelle che andranno lasciate bollire un paio di minuti, poi recuperate con la ramina, facendo attenzione a non romperle, ed adagiate nello scolapasta la cui acqua raccolta da un coperchio sottostante. Rovesciare le pastelle sbollentate su uno strato di 2 o 3 tovaglie ed "aprirle" stendendole delicatamente con le dita.

Comporre le pastelle dentro le ruole facendo attenzione a non sovrapporne i lembi nella stessa "mano", nel caso applicare un po' di composto di besciamella e ragù per non farle incollare.

Fatto il primo strato lo si copre col composto e si procede così fino al riempimento delle ruole ed all'utilizzo del materiale ricordando che ogni dopo aver composto la terza mano, sopra al composto ci va una bella spolverizzata di grana.

Esiste anche una variante senza besciamella che vedeva alternarsi 2 strati di ragù ed uno di panna liquida e grana, versione superata dalla besciamella direi...da Federico piccolo in poi.

Cottura in forno a 200 gradi per 40 minuti, 1 ora se surgelate.

Se non si vuole abbrustolire troppo lo strato superficiale lasciare coperto con carta stagnola per $\frac{3}{4}$ di cottura e toglierla solo per l'ultima parte: croccante ma non troppo.



RAGÙ

Ingredienti

- Gr. 200 carota
- Gr. 200 sedano
- 1 cipolla (gr. 100 ca.) Kg. 1 di Macinato di bovino di prima scelta, macinato una volta sola (o misto, a piacimento, gr. 500 di magro e gr. 500 di salsiccia)
- cc. 300 di latte o cc. 250 di vino bianco, a piacimento
- cc. 700 di passata di pomodoro
- sale, pepe, noce moscata a piacimento
- olio di oliva q.b. (una volta si usava il burro..)

Esecuzione

Tritare finemente le verdure ("odori") e soffriggerli dolcemente nell' olio di oliva; aggiungere il macinato e farlo soffriggere per bene, mescolando spesso;

mettere sale grosso, pepe e noce moscata.

Se gradito, versare e far sfumare il vino bianco; oppure mettere il latte.

Aggiungere il pomodoro, e far sobbollire dolcemente, mescolando di tanto in tanto, per due o tre ore.

Aggiustare di sale, aggiungendo- se necessario- un poco di dado.

E' pronto quando l'olio "viene a galla".



GNOCO FRITTO

(senza bolle)

Ingredienti (per 6 persone)

- ½ Kg di farina
- 1 cubetto di lievito di birra sciolto in
- 350 ml d'acqua preferibilmente gasata
- ½ cucchiaino di strutto



Esecuzione

Impastare il tutto: l'impasto deve risultare morbido, ma non appiccicoso. Stendere l'impasto dello spessore di circa ½ cm (eventualmente con la macchinetta che tira la sfoglia, nel quarto buco a partire dall'apertura max) e fare i pezzetti della forma e grandezza che si desidera; lasciare lievitare almeno un'oretta in luogo asciutto.

In un tegame capiente friggere in abbondante olio o strutto ben caldo (deve bollire senza però fare il fumo nero) tale che i pezzettini di gnocco vi possano galleggiare. Prima di immergere il gnocco pungerlo 2-3 volte coi rebbi di una forchetta.

Togliere dalla padella e assorbire l'unto con carta assorbente. Servire con affettato.

RICETTA GNOCCHINI AL FORNO della Bertina

Ingredienti:

- 1 Kg farina 00 (Gran Mugnaio sacchetto a righe blu e azzurre)
- 4 cubetti di lievito di birra
- acqua gasata quanto basta
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 200/250gr. lardo pronto (da tigelle); quelle assaggiate avevano il "battuto di pancetta"
- 2 cucchiaini di sale
- una punta di cucchiaino di zucchero per aiutare la lievitazione

Esecuzione

Impastare tutti gli ingredienti e fare lievitare almeno 2 ore.

Quando è ben lievitato, impastare nuovamente con 200gr. di formaggio Grana o Parmigiano, a piacimento.

Fare delle palline a seconda della dimensione che si vuole tenere e cuocere in forno per 10/15 minuti a 200°C, a seconda anche dalla dimensione dei gnocchini.

Gli ultimi 2/3 minuti, accendere il grill.



PAPAROT

Ingredienti

- 150 gr di pancetta
- 300 gr di fagioli (meglio se borlotti)
- passata di pomodoro
- ½ Kg di farina gialla



Esecuzione

Cuocere i fagioli in acqua facendoli bollire fino a quando saranno morbidi ed aggiungere la passata di pomodoro.

Soffriggere la pancetta tritata fine, aggiungere i fagioli tolti dall'acqua e lasciarli soffriggere nella pancetta per qualche minuto.

Fare la polenta con la farina gialla e la dose d'acqua consigliata sulla confezione, ma sostituendola (tutta o in parte) con quella di cottura dei fagioli.

A metà cottura della polenta, aggiungere il soffritto di pancetta e fagioli.

Terminare la cottura e servire come polenta.

Con gli eventuali avanzi raffreddati, fare delle fette e friggere in strutto od olio ben caldo (PAPAROT FRET)

PIZZA

Ingredienti

Per la pasta

- 1 Kg di farina "OO"
- 10 cucchiaini di olio extravergine di oliva (1 ogni etto di farina)
- 1 cucchiaino di sale (né troppo colmo, né raso)
- 4 cubetti di lievito di birra
- 650 ml. di acqua gassata

Per il condimento

- 750 ml di passata di pomodoro
- 3 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino raso di sale
- 1 pizzico di origano (a piacere)
- 3 mozzarelle da 400 gr.
- (+ tutto quello che si vuole aggiungere come salsiccia, wurstel...)



Esecuzione

Sciogliere il lievito nell'acqua gassata. In una terrina unire farina, olio e sale, poi aggiungere l'acqua con il lievito: impastare (deve risultare un impasto molto morbido).

Dividere l'impasto in proporzione al numero e alla dimensione delle teglie: lo spessore deve essere di circa 1 cm..

Aiutandosi con la farina tirare con il mattarello l'impasto, a misura delle teglie.

Coprire con un asciugapiatti e lasciare lievitare per almeno un paio d'ore. Sminuzzare la mozzarella e preparare il sugo di pomodoro, unendovi sale, olio e origano.

Accendere il forno e portarlo a 200 gradi.

Condire una teglia alla volta ed infornare appena condita.

Cuocere per circa 20 minuti.

Controllare la cottura sollevando un angolo della pizza.

CONIGLIO AL TEGAME

Ingredienti

- 1 coniglio tagliato a pezzi
- 1 litro di latte, oppure il succo di un limone
- Rosmarino, due o tre rametti
- Brodo di dado o vino q.b.
- Olio di oliva q.b.
- Latte, due bicchieri



Esecuzione

La sera precedente il giorno in cui si vuole cucinare il coniglio, ammollarlo nel latte, oppure in acqua acidulata con il succo di almeno un limone, lasciandolo marinare per tutta la notte in un luogo fresco.

Per cucinarlo, risciacquare il coniglio, poi metterlo in una padella- in un solo strato, dove cioè non si sovrappongano i pezzi di carne- con il rosmarino; coprirlo quasi completamente con il brodo (se si vuole un gusto più delicato) o con il vino (per avere un sapore più deciso) e farlo andare a fuoco medio/ lento, semicoperto; girare i pezzi di tanto in tanto, ma non tante volte, per evitare che i pezzi di carne si rompano.

Quando il liquido di cottura sarà evaporato, mettere l'olio di oliva ed alzare la fiamma, per rosolare i pezzi da entrambe le parti; aggiustare di sale, se necessario.

Risolata la carne, mettere uno o due bicchieri di latte, per addensare ed ammorbidire il sugo, e far evaporare: è pronto da servire!

POLLO ALLA CACCIATORA

Ingredienti

- 1 pollo intero tagliato a pezzi (oppure cosce e sovracosce)
- 1 bottiglia di vino bianco
- aglione
- 500gr di pomodori o polpa pronta

Esecuzione

Sistemare i pezzi di pollo in un tegame in modo che non si sovrappongano, coprirlo col vino e l'aglione e lasciare evaporare. Aggiungere un goccio d'olio e lasciarlo rosolare girandolo di tanto in tanto (attenzione a non romperlo troppo), ed aggiungere infine i pomodori (o la polpa pronta)



SALSA VERDE PER BOLLITO

Ingredienti (per 4 persone)

- 300 gr di prezzemolo
- 300 gr di peperoni
- ½ bicchiere di aceto
- 300 gr circa di pomodori pelati (o tipo polpa pronta) od il corrispondente di passata di pomodoro
- sale q.b.



Esecuzione

Rosolare le verdure, precedentemente lavate e tagliate, in un po' d'olio fino a che si siano discretamente passate.

Aggiungere l'aceto e lasciare evaporare.

Aggiungere i pomodori e terminare la cottura (deve venire a galla quel po' d'olio)

Servire la salsa da contorno al bollito.

FRIZZONE DI CIPOLLA di Dolfo

Ingredienti

- 2 Kg di cipolla bianca
- 750 gr di pomodori pelati
- 1 bicchiere di olio

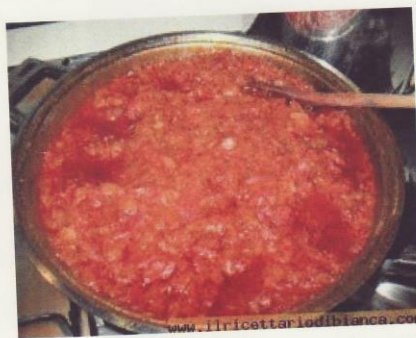
Esecuzione

Utilizzare un tegame antiaderente.

Tagliare la cipolla bianca a fettine sottili (2kg). Mettere nel tegame con un bicchiere d'acqua e un bicchiere d'olio.

Fare rilasciare la propria acqua alla cipolla tenendo saltuariamente mescolato.

A cottura della cipolla (arrosolata e tendente al colore scuro), aggiungere i pelati (750gr.) tenendo sempre mescolato, per evitare l'attacco nel tegame.



PEPERONATA

Ingredienti

- 500gr di peperoni di vari colori
- 800-1000gr di cipolla
- 1 bicchiere di aceto (normale o balsamico, non pieno)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 500gr di pomodori o polpa pronta
- sale qb



Esecuzione

Tagliare cipolle e peperoni e con un goccio d'olio (ed eventualmente un bicchiere d'acqua) mettere a fuoco vivo fino col tegame coperto fino a quando non avranno rilasciato la propria acqua; scoperchiare, salare a piacimento e rosolare. Aggiungere il bicchiere di aceto ed il cucchiaino di zucchero e lasciare evaporare. Aggiungere il pomodoro a pezzi o la polpa pronta e lasciare cuocere fino a quando l'olio "non è venuto su".

BALSON E PENZA

Ingredienti

- ½ Kg di farina
- 2 uova
- 100 gr di burro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bicchiere di latte



Esecuzione

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Dare la classica forma cilindrica allungata (stile grossa baguette)
Cuocere in forno caldo a 180°-200° per circa mezz'ora-40 minuti



Per ottenere la variante "dla PENZA" si usa lo stesso impasto stendendolo dello spessore di circa ½-1 cm e cospargendolo di mostarda bolognese o marmellata di fichi oppure di marmellata a piacere.
Si "arrotola" poi l'impasto ripiegandolo su se stesso (attenzione a non fare troppi "giri" altrimenti l'interno si cuocerà peggio) e lo si inforna con le stesse modalità.

GNOCCA DI CASTAGNE

Ingredienti

- ½ Kg di farina di castagne
- 1 bustina di divieto per dolci
- acqua eventualmente gasata q.b.
- un goccio d'olio
- *e a piacere*
- 1-2 cucchiari di cacao
- ½ busta di uva sultanina

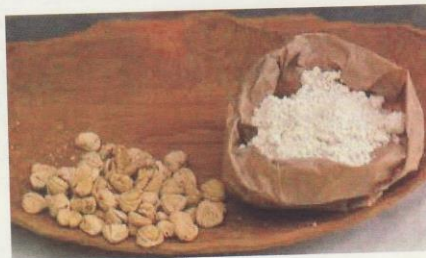
Esecuzione

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto molle.

Versare in una ruola precedentemente unta ed infarinata o rivestita di carta da forno.

Versare sulla superficie un lieve velo d'olio che farà ottenere una bella crosticina durante la cottura.

Cuocere in forno caldo a 180°-200° per circa mezz'ora-40 minuti (forno a gas)



PAPAZZINI



Ingredienti

- ½ kg di farina di castagne
- 1-2 cucchiaini di cacao (si possono anche omettere)
- 1 bustina di lievito per dolci
- ½ bustina di uva sultanina (a piacere)

Esecuzione

Impastare il tutto con acqua fino ad ottenere un impasto molliccio. In una padella scaldare olio o strutto e friggerci dentro cucchiainate dell' impasto che prenderanno la forma delle frittelle, fino a doratura della crosticina (è ovviamente necessario voltarle a metà cottura)

RAVIOLE NATALIZIE

Ingredienti

Per l'impasto

- ½ Kg di farina
- 250 gr di zucchero
- 125 gr di burro
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

Per il ripieno

- mostarda bolognese
- eventualmente 200 gr di castagne bollite e passate con lo schiaccia patate

Esecuzione

Impastare gli ingredienti.

Tirare sulla spianatoia di uno spessore di circa ½ cm.

Formare dei dischetti con una tazza o con un tagliapasta e versare su ogni dischetto un cucchiaino di mostarda a cui sono state precedentemente aggiunte le castagne schiacciate.

Chiudere su se stesso ogni dischetto e "sigillarlo" con i rebbi di una forchetta.

Cuocere in forno caldo a 180°-200° per 10-15 minuti (forno a gas).



SABAI O SABADONI

Ingredienti

Per l'impasto

- 1 Kg di farina
- 5 uova
- 6 cucchiaini di zucchero vanigliato (quello semolato rompe l'impasto)
- la spremuta di un limone o di un' arancia
- ½ bicchiere d'olio d'oliva
- ½ bicchiere di Sambuca
- 1 bustina di lievito per dolci (Cicogna)



Per il ripieno

- 300 gr di castagne secche ammollate, bollite e passate con lo schiacciapastate
- 350 gr di mostarda bolognese o altra marmellata
- *per il condimento*
- saba (mosto bollito)
- misto per dolci
- zucchero semolato

Esecuzione

Preparare il ripieno mescolando la mostarda e le castagne. Fare l'impasto e stendere la pasta abbastanza sottile, anche con la macchinetta per tirare la sfoglia nel 2° buco dal più sottile. Tagliare dei quadrati su cui riporre un cucchiaino di ripieno. Chiudere i quadrati a portafoglio e sigillarli alle estremità con i rebbi di una forchetta.

Friggere in abbondante olio o strutto bollente tale da farle galleggiare: se l'olio è alla temperatura giusta si buttano giù e come galleggiano si tirano su (che vuol dire quasi subito).

Togliere l'unto con carta assorbente e, finché sono ancora tiepide, bagnarle nella saba unita ad un po' di misto per dolci e passarle nello zucchero semolato.

PANONE DI NATALE

Ingredienti

Per l'impasto

- 1 Kg di farina
- ½ Kg di frutta secca mista tritata
- 1 busta di uva sultanina (ammollata nella saba)
- 200 gr di canditi a piacere tritati
- ½ litro di saba
- 1 vasetto di marmellata di fichi e 1 di prugne
- lievito per dolci in dose doppia: per 1 kg di farina, lievito per 2 kg

Per la decorazione

- qualche candito intero
- un po' di frutta secca non tritata



Esecuzione

Porre in una terrina la farina, la frutta secca, l'uva sultanina strizzata, i canditi ed impastare con il misto di saba e marmellate fino ad ottenere un impasto molto morbido (nel caso aggiungere saba).

Distribuire in ruole della forma e della dimensione desiderata, decorarli con i canditi interi e mandorle o gherigli di noci.

Informare a 180°-200° per 40-45 minuti (forno a gas)

SUGHI

Ingredienti

- 1 litro di mosto
- 2 cucchiaini colmi di farina

Esecuzione

Stemperare la farina nel mosto.

Portare ad ebollizione il composto e cuocere per circa 5 minuti (o quanto basta perché non si senta più il sapore della farina).

Ancora caldo, versare il composto in 4-5-6 ciotole da macedonia o della forma e dimensione preferita, purché di materiale che resista al calore.



TORTA DI RISO

Ingredienti

- Un litro di latte intero
- Gr. 150 di zucchero
- Gr. 150 di riso arborio
- 1 bustina di vanillina o un baccello di vaniglia
- La buccia di un limone
- 6 uova
- Gr. 150 di cedro candito
- Gr. 150 di mandorle sbucciate



Esecuzione

In un tegame della capacità di 3/5 litri mettere a bollire il latte con lo zucchero; aromatizzarlo con la vanillina o il baccello di vaniglia; immergervi la buccia di un limone ottenuta spellando il frutto, senza però la parte bianca (la si può anche grattugiare nel latte, se è gradito un profumo di limone più persistente). Mettervi a cuocere il riso, a fuoco lento e mescolando spesso; si deve spegnere il fuoco quando il riso si sarà ingrandito cuocendo tanto da avere la consistenza di una zuppa densa. Fare raffreddare completamente. Tritare finemente il cedro candito e le mandorle; mescolarli alle uova ottenendo un composto liscio. Le uova devono essere soltanto rotte e mescolate, non devono essere per nulla montate. Mescolare ed amalgamare, a lungo e molto bene, nel tegame, il riso cotto ed il composto: l'insieme deve essere uniforme e liscio. Preriscaldare il forno a 200°; rivestire di carta da forno una "ruola" rettangolare 23x30, di alluminio o di vetro (non di inox) e mettervi il composto; cuocere in forno la torta per 30 minuti circa. Controllare, inserendovi uno stuzzicadenti e controllandone poi con le labbra l'umidità, che la torta sia cotta anche all'interno. Raffreddata, tagliarla a losanghe e collocarla su un piatto di portata, a piramide; inserire in ciascun pezzo di torta uno stuzzicadenti. Usare una "ruola" più larga o più piccola secondo che si voglia la torta di riso più alta o più bassa. Non so se mi ricordo bene: credo che la zia Iolanda bagnasse poi la torta di riso con il misto per dolci ed un po' di sassolino.

RICETTA UNGHERESE

PEPERONI RIPIENI CON IL RISO

Ingredienti:

- Peperoni piccoli verdi n° 10
- Pomodori maturi 1 kg
- Lonza macinata 1 hg
- Cipolla 1 (tritata)
- Aglio 2 spicchi (tritati)
- Gradina 1 cucchiaino abbondante
- Farina 2 cucchiaini
- Zucchero 1 cucchiaino
- Sale q.b.
- Riso 1 pugno abbondante

Si scottano i pomodori in acqua bollente, si sbucciano e si sbriciolano. In un tegame, nel frattempo si mette la gradina e si scioglie, poi si aggiunge la farina e lo zucchero mescolando continuamente. Si aggiungono i pomodori tritati, un po' di acqua e si continua a cuocere sino ad ottenere un sugo omogeneo. Si prendono i peperoni, si puliscono e si scottano in acqua bollente. Si prepara a parte il composto con cui verranno riempiti unendo la lonza, la cipolla, l'aglio, il sale e il riso. Si riempiono i peperoni ben scolati dall'acqua e si cuociono per circa un'ora coperti nel sugo precedentemente preparato.

I piatti della guerra

PASTA E FAGIOLI

Ingredienti.

- + Fagioli bianchi;
- + Cipolla, aglio, carota, sedano e rosmarino,
- + Pomodori pelati;
- + Farina e uova per fare i Maltagliati.

Fare soffriggere gli odori e aggiungere i pomodori.

Cuocere i fagioli in acqua fredda e far bollire e lessare.

Aggiungere un po' di fagioli, far cuocere ancora. Poi passare tutto nel passaverdura.

Aggiungere il brodo di cottura dei fagioli e cuocervi i Maltagliati.

I fagioli rimanenti si consumavano conditi con olio e aceto oppure si utilizzavano per fare uno stufato di fagioli, aggiungendo gli odori e il pomodoro.

La colonia Inca

Negli anni difficili del dopoguerra la "villeggiatura" non era ancora diventata quel fenomeno di massa dei giorni d'oggi e, per le famiglie che non potevano permettersela, la Cgil organizzò negli anni cinquanta le prime colonie estive per i figli dei lavoratori. Nella provincia di Ravenna la prima esperienza di questo tipo, resa possibile con il patronato Inca nel '51, fu la colonia organizzata a S. Giovanni Bianco, vicino a S. Pellegrino, sulle prealpi bergamasche. Dall'estate seguente e fino al '59, la colonia dell'Inca ebbe sede a Badia Prataglia, sull'Appennino in provincia di Arezzo. (Foto di Beatrice Zuffa)



1951: il personale della colonia Inca-Cgil a S. Giovanni Bianco nel ruolo di un'improbabile orchestra. Dirige il dottore.



Fra poco tutti a tavola: dall'espressione delle cuoche oggi si dovrebbe mangiare bene.

autocarro Morris degli alleati, il ruolo insostituibile svolto dai capisquadra che dovevano sopperire col loro impegno alla mancanza di tecnici qualificati.

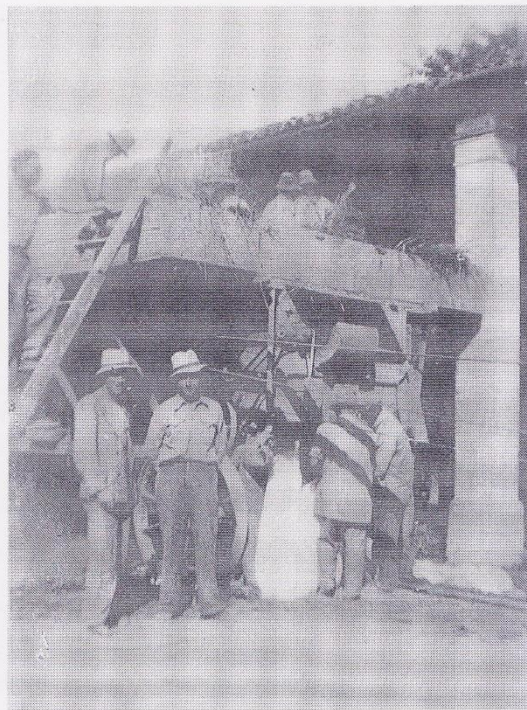
Nel '78 avviene la fusione con le coop. Braccianti di Solarolo e di Cotignola: un'altra tappa importante nell'attività della cooperativa, diventata così "intercomunale".

Si ringraziano Luciano Taroni e Assunta Matteucci per aver fornito le fotografie.

L'immagine a fianco mostra un momento della raccolta del grano con la mietilega. Questa macchina, di cui coop. Braccianti era dotata, fu di grandissimo aiuto per i contadini che non dovettero più mietere il grano con la falce.



I braccianti della cooperativa sotto un cocente sole estivo nel podere «Paganella» a Pieve Ponte.



Nell'immediato dopoguerra la trebbiatura aveva luogo nell'aia del podere dopo che il grano era stato raccolto.

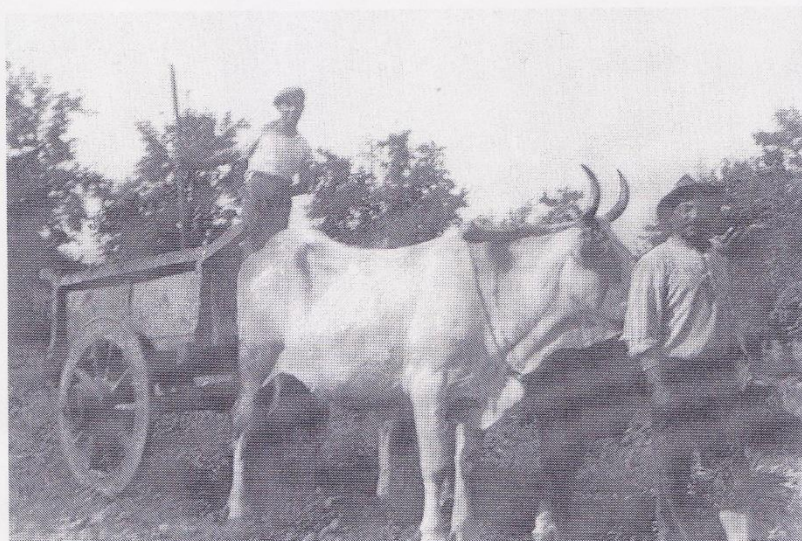
Và a cojar i sarment

Le cantine sono immerse negli odori del vino nuovo, i lavori per la semina e per la potatura sono ormai ultimati, la campagna è pronta ad affrontare un nuovo inverno attendendo il risveglio primaverile. Anche per gli agricoltori il lavoro -da sempre legato alle ore di luce nell'arco della giornata- si fa meno assillante e resta il tempo per tirare i conti dell'annata trascorsa, per fare progetti e per qualche passatempo.

Fino a qualche decennio fa, quando ancora non c'era la televisione e gli unici mezzi per spostarsi erano le proprie gambe o la bicicletta, si trascorrevano molte ore davanti al camino o nella stalla. Le donne sferruzzavano e gli uomini giocavano a «malèt» o a «futèt» con un mazzo di carte unte e un pugno di fagioli al posto delle fiches.

Ma non si pensi che l'ambiente della campagna di allora fosse quello dell'abbondanza e della spensieratezza che ci viene presentato dall'odierna pubblicità televisiva.

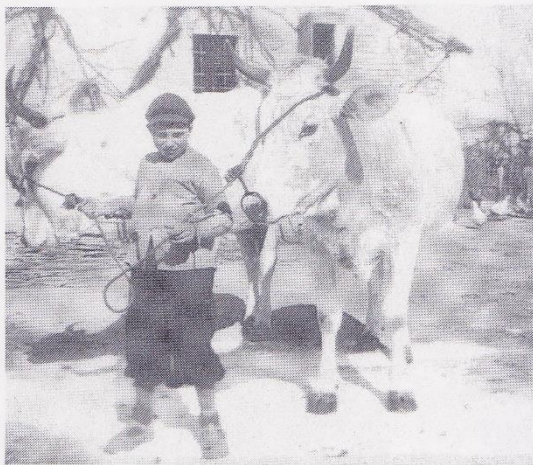
Il freddo, la mancanza delle "comodità" alle quali oggi non sapremmo rinunciare, i lavori quotidiani attorno alle bestie, la scarsità di tutto, costituivano la condizione di moltissime famiglie, soprattutto mezzadri. «Va a cojar i sarment» - proprio intendendo un lavoro duro e ingrato, tipico dell'inverno - è ancora oggi l'esortazione degli anziani a chi si dimostra un po' delicato nel lavoro.



"E baroz" con le mucche: le sole "macchine agricole" fino a pochi decenni fa.



1940: la raccolta di "sarment" dopo la potatura. (foto famiglia Mamini di Solarolo)



Sopra: 1940, il giovane garzone porta i buoi nella stalla. A fianco: ritratto di famiglia nell'aprile del '48.



Una famiglia contadina all'inizio del secolo. Le due grandi botti sul carro (dipinto probabilmente dalla granarolese Maddalena Venturi), "al Castlê", contengono il vino nuovo.

Se va ben l'arcôlt

Una volta, quando si facevano progetti per il futuro, si concludeva con un «...se e va ben l'arcôlt», proprio a dimostrare che per un anno le condizioni della famiglia dipendevano in gran parte dal raccolto del grano.

La mietitura era a quei tempi uno dei lavori più massacranti: se la stagione era regolare, si iniziava a metà giugno e il traguardo era

A fianco: un momento della trebbiatura. Si noti, rispetto alla foto riprodotta sotto, che qui la paglia usciva dalla macchina non ancora imballata. Solo dopo sarebbe stata abilmente sistemata per formare l'ormai disusato pagliaio. Sotto: la trebbiatura del grano degli «orti di guerra» in piazza delle Erbe (1942).







La direttrice con i bambini dell'asilo
degli Infanti di Faenza durante una
Festa 1931



Una sfollata vicino alla trebbiatrice e al frattore
della trebbiatrice nel podere "LA RIMESSA"
a S. Ruffillo di Brisighella 1943

SONO LA NONNA DI MARTINA, D'ALHONTE NORMA
DURANTE LA GUERRA (II^a GUERRA MONDIALE) HO
PERSO LA PERSONA PIÙ IMPORTANTE: MIO PADRE.
AVEVO SEI ANNI, RICORDO QUEL MOMENTO COME
FOSSE IERI, ERAVAMO NEL RIFUGIO, IO, MIA
SORELLA, MIA PAPPA, MIO PADRE E UN'ALTRA
FAMIGLIA NOSTRA VICINI DI CASA.

ERA SERA CI ERAVAMO APPENA ADDORMENTATI
TUTTI VICINI, IO ERO VICINO A MIO PADRE
E A MIA SORELLA, QUANDO UNA BOMBA PIOMBO
NEL RIFUGIO, MIO PADRE FU PRESO IN PIENO
E MORÌ, IO FUI SFORATA DA UNA SCHEGGIA, COME
MIA SORELLA E CI SALVAMMO.

MI PORTERÒ SEMPRE CON ME QUESTO IMMENSO
DOLORE, SENTO ANCORA L'ODORE DI QUEL
MOMENTO. OGNI VOLTA CHE ACCENDO UN
FIAMMIFERO, MI VENGONO I BRIVIDI!

SPERO CHE I MIEI FIGLI E I MIEI NIPOTI
NON VIVANO MAI UN'ESPERIENZA SIMILE.
LA GUERRA PORTA SOLO SOFFERENZA PER
TUTTI.

Maestra Daniela Avesani "T. Gulli"

Nonna Gina (Luigia Bonizzato, Povegliano Veronese, 1925) insieme alla sorella Pasquina, durante la Seconda Guerra Mondiale, mentre giocavano nei loro campi, si sono avvicinate ad un treno fermo sui binari. Sentendo le voci delle persone rinchiuso che chiedevano aiuto, nonostante la paura, sono riuscite ad aprire lo sportello dell'ultimo vagone. Gli ebrei che sono fuggiti erano circa una quarantina. Quelli che si sono nascosti nel Paese di Povegliano Veronese, grazie alla generosità della gente, si sono salvati. Di quelli che hanno tentato di fuggire lontano, si sa che due furono fucilati a Villafranca. La mia cara nonna non ha mai raccontato fino ad ora questa storia, per il rimorso di non aver aperto per paura anche gli altri vagoni. Recentemente, lo zio Danilo De Rossi ha messo su Facebook il racconto e ha ricevuto molte conferme riguardo la salvezza degli Ebrei rifugiati nel paese.



Nonna Gina



Mamma Claudia



In carrozzina...

Mamma di Daniela, Claudia De Rossi -1952



Zio Danilo - 1955



Mamma Claudia a scuola



Secchio di rame con mestolo per bere l'acqua: c'era in ogni cucina e tutti bevevano con lo stesso mestolo. Questo apparteneva alla dote della nonna Gina.



Pentole in rame per cucinare. La grande era per il maiale. Appartengono alla nonna Umiliana





Paiolo in rame per cucinare qualsiasi cosa, dalla polenta alla marmellata di fichi



Strumento per fare i passatelli: ogni passata è un piatto. Rotella per tagliare la pasta e coltellino.





Mamma Claudia e zio Danilo in bicicletta



Il giorno della Prima Comunione



LA SECONDA GUERRA MONDIALE

NONNA ANNA RACCONTA CHE C'ERA MOLTA
POVERTÀ: AVEVANO FAME.

MUSSOLINI PER FARE LA GUERRA AVEVA CHIESTO
PURE LE "FEDI". DOVEVANO SCAPPARE DAI
BOMBARDAMENTI, E SI DOVEVANO NASCONDERE
NEI RIFUGI.

GLI INGLESI SI ERANO FERMATI VICINO A
FAENZA E QUINDI CI PRENDAVANO LE BORSE.

NEL 1938 MUSSOLINI DICHIARÒ, SOSTENUTO DAI
TEDESCHI CHE GLI EBREI ERANO UNA RAZZA
INFERIORE E ANDAVANO STERRINATI TUTTI.

CI FURONO MILIONI DI MORTI. POI I TEDESCHI
PERSERO LA GUERRA CON I GIAPPONESI E GLI
ITALIANI. IN TUTTA QUESTA GUERRA LA RIA
NONNA ERA MOLTO TRISTE.

FAENZA 100 ANNI DI EDILIZIA

445

La piazza di Faenza, prima degli eventi bellici, con il doppio portico visibile da corso Mazzini e la torre che sventa dal denso e articolato isolato, costituiscono un indiscusso esempio di eccellenti e scenografici strati architettonici.

In basso, la guerra si accanisce nell'angolo più suggestivo, (la torre e le sue pertinenze) che a distanza di oltre mezzo secolo attende ancora di essere risolto; nella prospettiva in fondo, la torre del palazzo del Governo, bombardata alla sommità, non è più completata.



Mis nonns durante la seconda guerra mondiale aveva 6 anni e abitava in periferia a Borgo San Rous.

Mentre giocava vide un oggettino colorato e lo portò in casa in una stanza riscaldata da un camins.

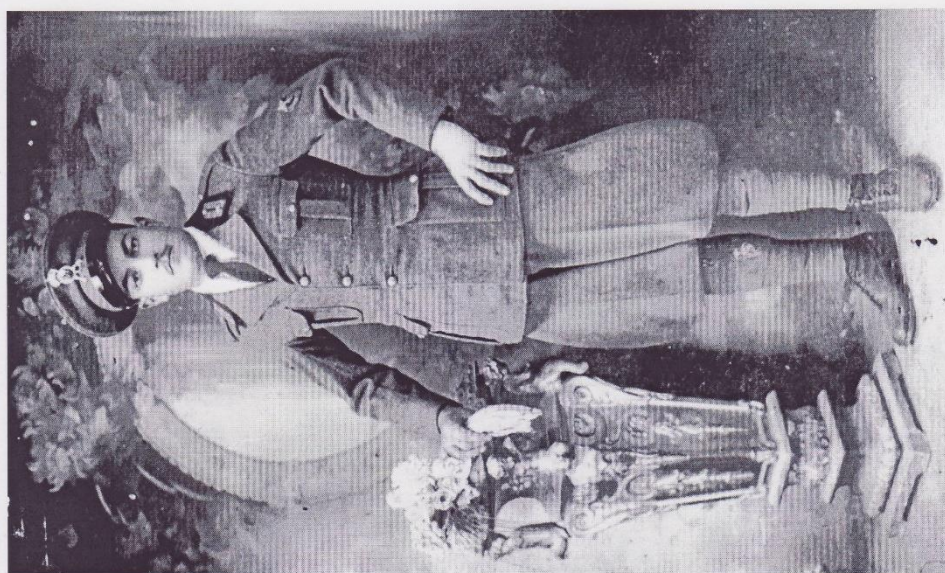
Col calore l'oggettino che teneva in mano esplose proprio mentre lo stava per porgere a sua sorella Maria.

Tutti e due si ferirono, nonns Tommaso perse mezza mano e l'occhio destro e sua sorella 3 dita.

La loro mamma li accompagnò e chiese aiuto, quello che li aiutò fu proprio un tedesco.

Zoo 3A

Attilio Ferrini
bisnonno di Angelica
Cimatti prima di
partire per la guerra in
Africa e in una posa
con divisa da deserto
a Città del Capo.





Attilio Ferrini
bisnonno di Angelica Cimatti
Fotografia fatta nel deserto della Libia
il 10-04-41 prima di partire per il fronte

Uffici del giornale:
Via Solferino, 28 - Milano

Si pubblica a Milano ogni settimana
Supplemento illustrato del "Corriere della Sera"
Societàzione in abbonamento postale - Gruppo 2

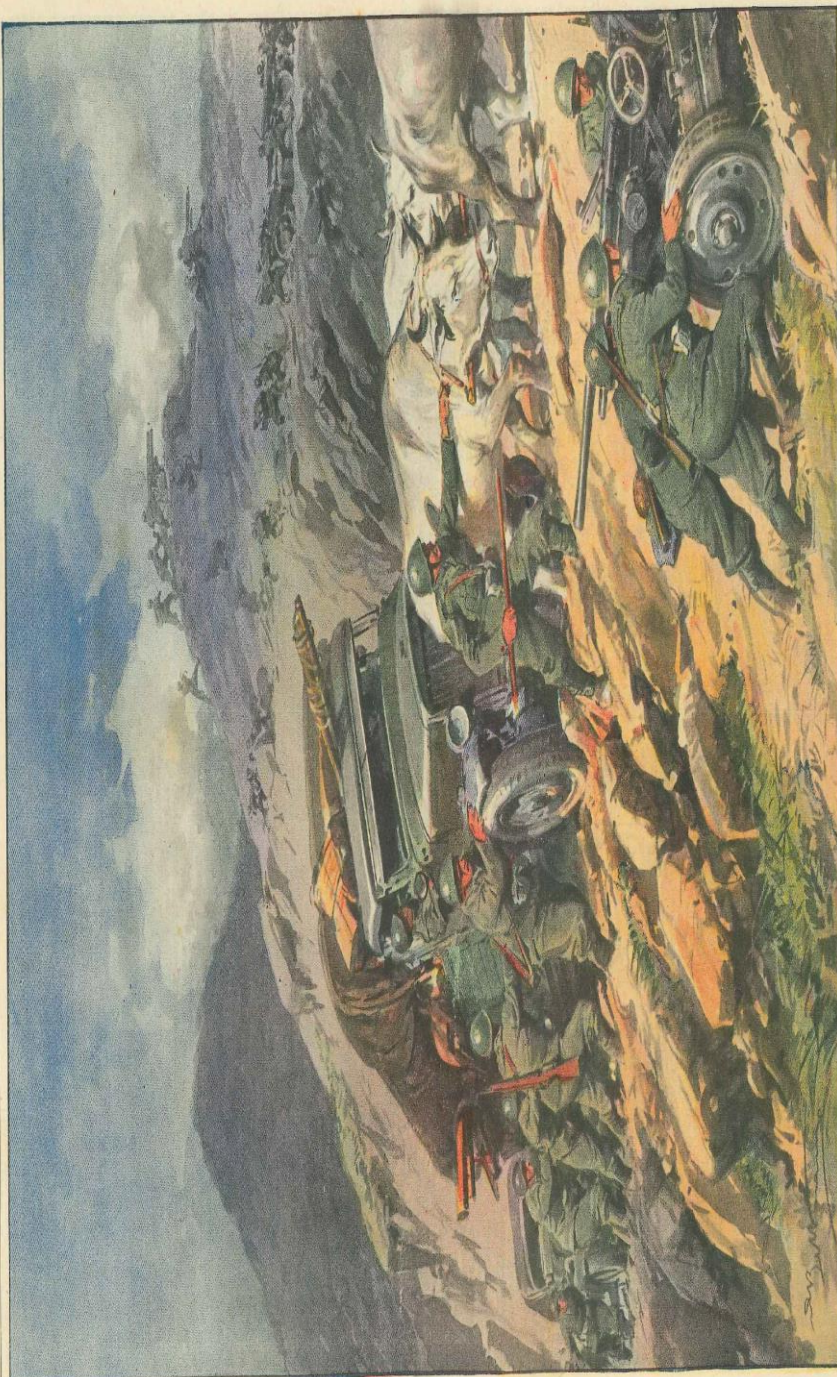
	ITALIA	ESTERO
Anno	L. 23,=	L. 30,=
Semestre	L. 12,=	L. 15,=

Per le inserzioni rivolgersi all'Amministrazione del *Corriere della Sera* - VI. Solferino.

Anno 42 — N. 46

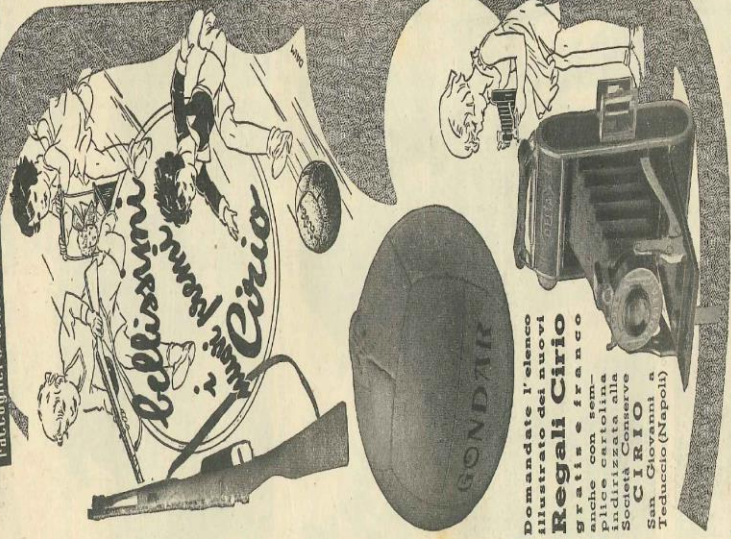
10 Novembre 1940 XIX

Centesimi 50 la copia



L'avanzata delle truppe italiane nell'Epiro si svolge arditamente nelle zone montuose anche dove non ci sono strade. « Ho visto — riferisce I. Montanelli, uno dei corrispondenti di guerra del "Corriere della Sera" — issare motociclette sulle alture senza l'aiuto di corde, automezzi rimorchianti da coppie di buoi su ripide scarpate, con prontezza sorprendente » (Dis. di A. Beltrame).

et habet virgo non costa nulla



Domandate l'elenco
illustrato dei nuovi
Regali Cirio
gratuito e franco
anche con sem-
plici cartolina
indirizzata alla
Società Conserve
CIRIO
San Giovanni a
Tedesucco (Napoli)

**La stitichezza cronica
esige una cura speciale**

E' noto che i puvanti si bace chinano. I britannici l'intesero, il quale cos' l'uso con un rimedio che agisce in modo naturale sulle cause della stitichezza in pieno i Normandi, perchè vince la stitichezza senza il vomito. Il Normand consiste di piccoli granuli assai fini, che si sciolgono in acqua, e che, mescolati con il contenuto gastrico, non fanno scorie. In questo modo viene provocato un movimento regolare della evacuazione che avviene normalmente.

Il Normand è un riduttore dell'intestino, non, capace di ristabilire la funzione normale. Le scatole originali di Normand da 250 gr. trovando in tutte le farmacie, Stabilimenti militari.



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	52
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----

RICORDI
TEATRALI

GIORDANO

[illegible][illegible]

la valigia e un pianoforte. Il primo, come si può vedere nella foto, è un pianoforte da salotto, di tipo "grand", con una cassa in legno scuro e una tastiera in legno chiaro. Il secondo, invece, è un pianoforte da sala, di tipo "grand", con una cassa in legno scuro e una tastiera in legno chiaro. Entrambi i pianoforti sono stati acquistati da un musicista di nome...

[illegible]

Due cavoli, sedici chili



che, se ne sono che si coltivava per loro informazione il raccolto. E' un lavoro che si fa in un'area di 600 ettari, in faccette suddivise in appezzamenti di 100 metri quadrati. E' un lavoro che si fa in un'area di 600 ettari, in faccette suddivise in appezzamenti di 100 metri quadrati. E' un lavoro che si fa in un'area di 600 ettari, in faccette suddivise in appezzamenti di 100 metri quadrati.

[illegible]

A. M.

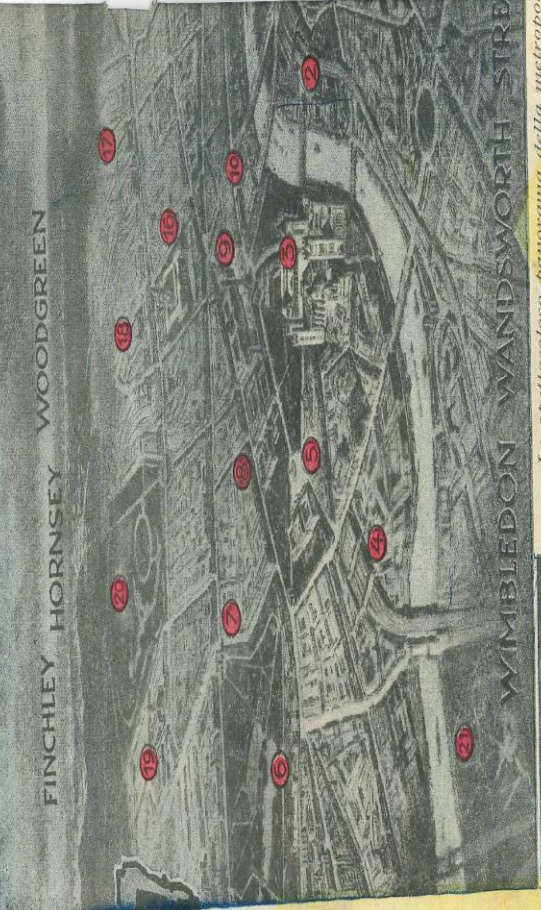
COLONIA
Sangri-là
PERENNINEZZA
DITTA BORSARI & C.
Chiedi il Postale GI. PARMA

L'immensa Londra che si sgretola

Per avere un'idea della vastità e dell'immensa popolazione della metropoli londinese, basterebbe ricordare che l'immenso bombardamento degli aerei tedeschi, iniziato nel 1940, ha ucciso 12.000 persone, ferito 120.000, e che la città di Londra, con i suoi 8 milioni di abitanti, è la più grande città del mondo. La Londra odierna, che si sgretola, è una città di 8 milioni di abitanti, una città che si sgretola, una città che si sgretola, una città che si sgretola.



La stazione di Waterloo, una delle più importanti di Londra, che ha già subito ripetuti bombardamenti. Cinque sono pressati a poco oltre, e sempre in mezzo alle case e agli edifici, fra case e opifici, fra case e opifici, fra case e opifici.



Lo spettacoloso panorama della metropoli. 1 La stazione di London Bridge. 2 L'Abbazia di Westminster e il Parlamento. 3 Il Palazzo di Buckingham (Palazzo reale). 4 Il Palazzo di San Giacomo (già Palazzo di Trinità). 5 Piazza Trafalgar. 6 La stazione di Charing Cross. 7 Il Palazzo di San Giacomo (già Palazzo di Trinità). 8 La stazione di Charing Cross. 9 Il Palazzo di San Giacomo (già Palazzo di Trinità).

Non si naviga più fra due file di navi, ma fra due file di case. Le navi sono state sostituite dalle case, e le case sono state sostituite dalle navi. Le navi sono state sostituite dalle case, e le case sono state sostituite dalle navi.

[illegible][illegible]

Il grande « ponte di Londra » lungo 240 metri, su cui ogni ora passano migliaia di veicoli.

grazio.
e.
ano pub-
pubbl.).
lle Cor-
rina.

Il nido della Lupescu

[illegible]

La donna funesta

La donna l'onestà
Ma gli uomini avventurati della politica balcanica hanno rotto l'incanto di questa "donna onesta". L'onestà non è la personalità di questa donna, ma la sua vita. E ora la funesta Elena Lupescu, ora la gloriosa Elena Ceausescu, ora la sfortunata Elena di Spagna, ma di cui il nuovo Corriere ha parlato, è una donna che si chiama adatto Elena ma Magda, figlia di un cete ebreo ortodosso, che ha sposato un re, è vorziata da un piccolo ufficiale romeno, la Lupescu non è un personaggio, è una donna che non ama, che non ama, che non ama, insomma, quelle attrattive che interessano le grandi, favoriscono le grandi, bastano per persuadersene bastano.

...



Un ritratto dell'avventuriera

I maestri astuti, i gioielli in-
dustriati dalla Lupo-sec prima di
suggere sono stati abbandonati
sopra un divano.
madreperla, rincoli, vasi orien-
tali, molti astucci vuoti. So-
lavolo, molti astucci vuoti. So-
no le ingombranti custodie dei
gioielli che in un'occasione pre-
cisa sono nella sua precipito-
sa fuga.
Pochi libri e molti gioielli

Un grande divano è ingombro di ricchi cuscini, e dietro uno di essi si staglia il corpo di un uomo, quasi scolpito contro la parete. Un esile crocifisso mezzo nascosto, che fa un contrasto sgomentante con il bianco e l'oro del divano ingombrante. Sopra un tavolino, sono sparsi dei libri che dimostrano la specializzazione di un uomo di lettere. Una biografia della Pompadour, una della Du Barry, una di...

COME SI DICE

[illegible]

new

E' un locale vasto, spazioso, con un letto di seta grigia alla turca, un turco. Sul comodino è un telefono bianco, una lampadina spreciata e a terra una magnifica pelle di orso bianco. Anche qui sul divanetto

di scatole di gioielli vuote. Un grande lampadario di cristallo veglia sulla stanza, e la sua discreta luce illumina lo stato talamo benedetto. In un altro salotto, un tavolo da biliardo, i telefoni. Uno degli apparecchi agli apparecchiati con il palazzo reale e, accanto,

telenco, del 2001, il Gabinetto, 201 il partito, 202 la politica, 203 la camera da pranzo, 205 l'ingresso.

Ma vi è ancora la Laupace con l'altro stambugio, che è un po' diverso, ma molto interessante. In questo postiglio attinuo al bagno si vede un letto, un tavolo, un armadio, e i coordinati di car-



te butate li, ai
tasse, con
titoli di Stato
azioni di banca
per parecchi mi-
liardi.

La furba fa-
vorita non di-
mentica che gli
affari sono gli
affari, special-
mente quando si
tratta di un pe-
cunoso amico.

avorita. Or:

LA PAROLA DEL MEDICO

[illegible]

maio. Smentisce così ogni ipotesi di "dogmi" innalzati di soprano da un "gruppo di lavoro" presieduto da un "comitato di esperti".

Il libro è arricchito di dati e di foto che esemplificano i principi di cui si parla. E, in alcuni casi, mostra direttamente i risultati che neppure la varietà dei climati e delle culture ha impedito, come si può vedere, di raggiungere. Per esempio, il bimbo infanziale che si accinge a fare il testarduccio, si accinge a fare il testarduccio in qualsiasi parte del mondo, e si accinge a fare il testarduccio sempre e in ogni condizione.

[illegible]

L'OSCURAMENTO;
LA STAGIONE INOLTATA;
IL RINNOVO DELLE AZIENDE
UFFICIO DELLE AZIENDE
DANNO MODO AI VOLONTARI
ROSI DI MIGLIORARE IL
PROPRIO AVVENIRE
STUDIANDO A CASA!

UN DIPLOMA
di Maestro, Ragioniere,
Geometra, di Segretario co-
munale, di Procuratore, di
licenza licenziata o una cul-
tura specializzata vi stave-
rebbe pubblicata per farli
impegnare e nella libera pro-
fessione.

ricordatevi che
**IMPIEGATI, STUDENTI,
OPERAI, AGRICOLTORI, ecc.**
Per il vostro bene e per quello

"SCUOLE RIUNITE"
(FONDATA NEL 1891)
ROMA - Via Arno, 44 - ROMA
Ogali Uffici di informazioni di:
MILANO: Via Gortuso, 2
TORINO: Via S. Francesco, 18
GENOVA: Galleria Mazzini, 1
Avrete, senza impegno, tutte le

Dischi FONOGLOTTA
per imparare il Tedesco, l'Inglese,
il Francese, ecc. - L. 500

200 CORSI IN CASA PROPRIA.
Consiglio di Carlo Eleuterio, all.
1900 e all'Istituto Navale, che al
l'Università (preparazione di tutti
i 341-42) ha fatto un corso di
cultura generale, ita-
liano, storia, matematica, ecc. Pro-
f. Moro.

Tagliare e spedire in busta, indicando età e studi, alle Scuole Reali - Roma, via Arno, 43

Prego spedirmi gratis il catalogo
IL BRIVIO e darmi senza impegno
le informazioni circa il servizio

La BELLEZZA
dipende dal vostro
SOTTO-EPIDERMID



Liberatevi dalle imperfezioni della pelle in questa maniera così facile

Tutti sanno che la pelle consiste di due strati: uno *superficiale* che si può vedere e l'altro al disotto che è nascosto. A meno che questo sottopelle e l'epidermide sia mantenuto attivo, la tessitura della pelle non può rinnovarsi. La pelle rugosa ed arida, con brutti punti neri, macchie, linee

Le rughe sono invariabilmente più profonde da un sottopelamide indurito. Dissolvete alla sera la Crema Detergente Ponds sulla pelle, lavate accuratamente con acqua tiepida e sapone specialmente penetrante e s'infiorate con l'essenza di Ponds. Il vostro epitelio si dissolgerà e si ricostituirà più sottile e più elastico. La rugosità e la secchezza svaniranno. La vostra pelle si dispiomberà allora tutta la sua nuova bellezza. Usate la Crema Evanescente Ponds durante la notte. La vostra pelle si ricostituirà vera, s'acconterà con una meravigliosa facilità mai prima provata.

Tubi: L. 3, —
 Vasceli: L. 7, —
 L. 14, —
 — PRODOTTO FABBRICATO IN ITALIA —

Cartoline del Pubblico

TRENTA LIRE di compenso per ogni cartolina pubblicata. Indirizzare: Casella Postale 3456, Ferrovia Milano. Gli invii che non siano su cartolina o biglietto postale sono cattinati.

La scuola allievi caporalli, anni 1896. Dietta il sergente, e Signor... e si chiama altro bottoncino, passa uno... La parola punte, non se scriverò, non rimase salda l'impugnatura di... cettano. La parola punte è do... picciolino, di porca, la coppa la... (rissa di sotto), punte la coppa...
Dopo le tre ore non più intell... degli allievi dice non se po... a questo problema, ce mancano... Quali dati?... che sono rimaste agli zarputte... sono buone, sei prunose.



BOTTA E RISPOSTA.
— Signorina, non quel vestito venduto da quel tale, ma quello che ha avuto paura di qualche salito? — Oh no, c'è la staccionata! (Dis. di Stieffen)

In un'osteria di un piccolo paese del Veneto è stato esposto il seguente cartello: «Bianco 1 vin, Dolo 1 bic, tocca l'acqua».



Passa un ciclista con una bicicletta che cigola maledettamente.
Un monello gli grida l'immane-
rabile e tradizionale:
— Dagh de l'oli (Mettilci olio!)
Il ciclista no, goo minga la tesse-
ra... (Non posso, non ho la tes-
sera.)

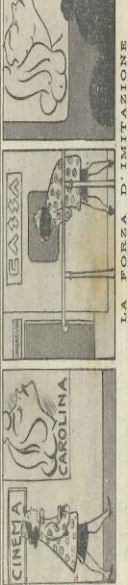


IDENTIFICAZIONE DI CLASSE
VANZETTI
FANTINI

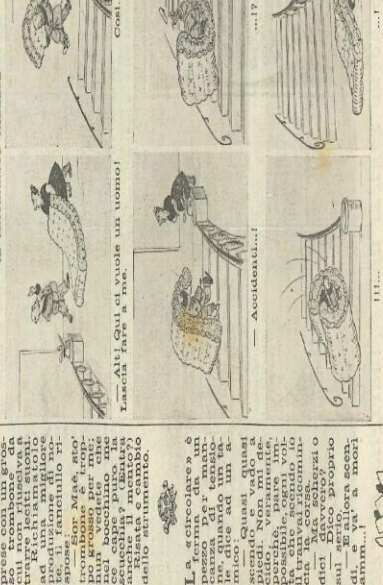


UOIELLI DI NUOVO TIPO PER BIGNONE MOLTO VARIOSSE.
(Collier S. Nuova York)

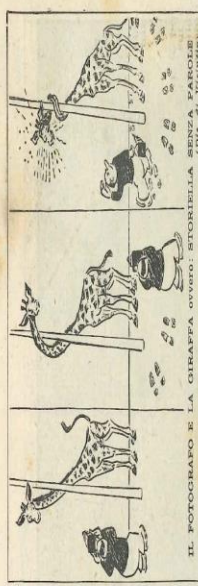
Il colmo della sorpresa per un comandante di sommergibile inglese: «Toti» (il sommergibile) è stato tranquillo nel Mediterraneo, dal mare.




Udita tempo fa a Roma durante una prova bandieristica di un gruppo di ragazzi, il capitano era accorto che un vivace bambino era alle





ELIGIO POSSENTI, Direttore responsabile. — Tipografia del « Corriere della Sera ».


[illegible]


USCITA




























































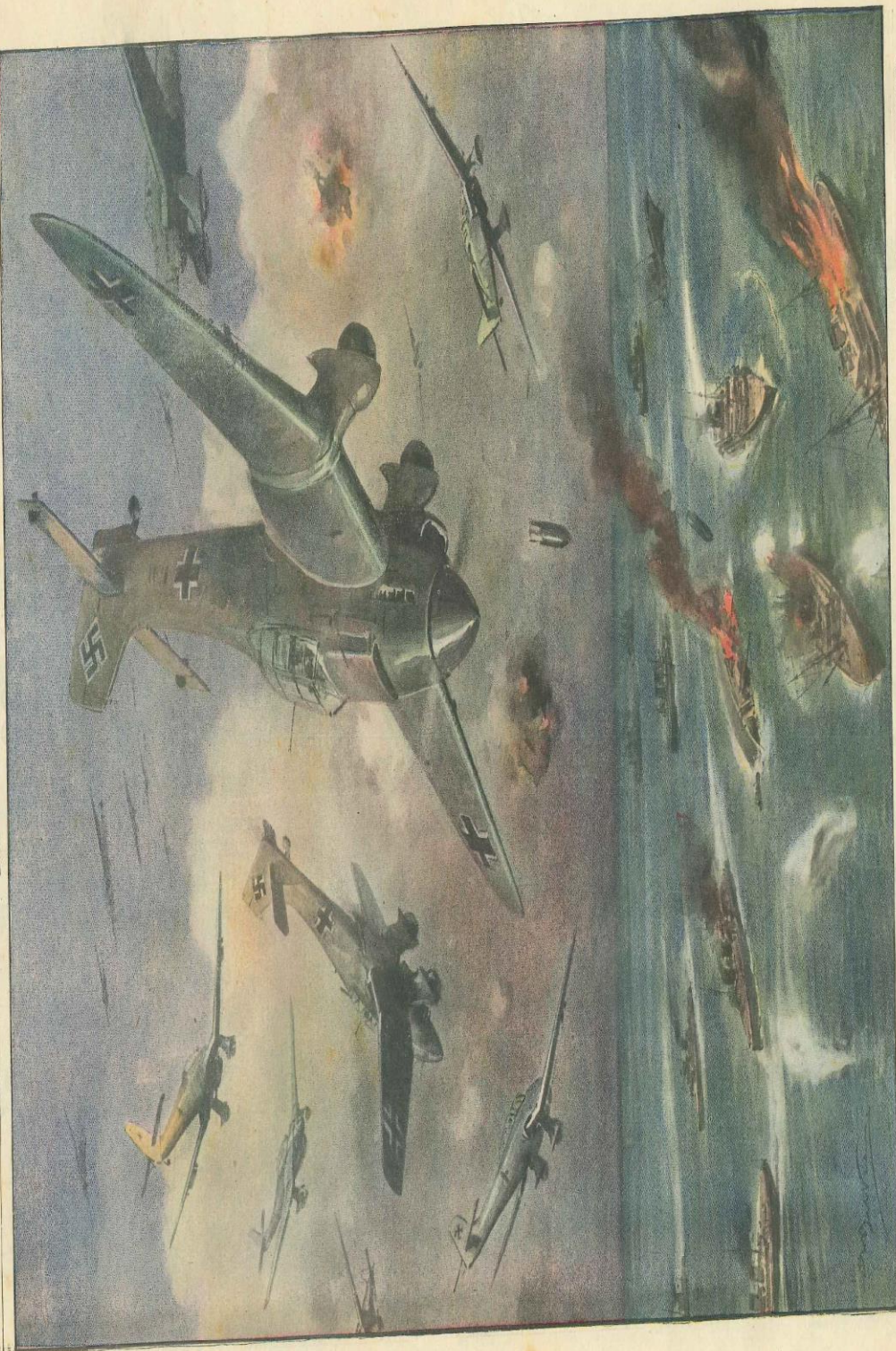


<



Da un rosmarino e di costituzione fisica fenomenale Gabriele aveva i capelli neri, gli occhi verdi, le labbra rosse, il collo e le braccia bianchi, il colorito roseo e *più la più* di un incidente ferroviario a





Gli "Stukas", contro le navi. Nelle acque inglesi una squadriglia di "Stukas", sorprende un convoglio britannico e lo disperde con terribili assalti in picchiata.
(Disegno di A. Beltrame)

LA DOMENICA DEL CORRIERE

Anno 42 - N. 46
 Supplimento illustrato del "Corriere della Sera"
 Spediziona in abbonamento postale - Gruppo 2
 Si pubblica a Milano ogni settimana
 Via Solferino, 28 - Milano
 Per tutti gli abbonamenti a illustrazioni e stampa
 leggi i regolamenti internazionali
 Centesimi 50 la copia

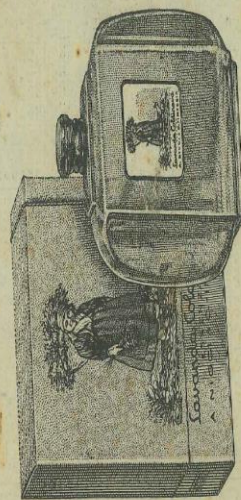
Spigolando dagli scritti di un un consiglio prezioso

Il Mondiale Ricostituente ISCHIROGENO

cura l'esaurimento, la neura-
 stenìa, le anemie secondarie.
 Indicato nei postumi delle
 febbri di influenza, di malaria
 ed in tutte le convalescenze.


*essendo strapazzi, respi-
 rando aria pura e ricor-
 rendo di quando in quan-
 do all'Isola Ischiogeno.
 Dott. H. H. H. H. H.*

Specialità medicinale del Grand'Uff. O. BATTISTA - Via Ponte della Maddalena, 133 - NAPOLI



Questa è la confezione della vera
 Lavanda Coldinava
 universalmente apprezzata per la sua
 inimitabile qualità. Fate sempre
 attenzione al nome e alla marca.

Allegro come un grillo
— Nel libro di storia
naturale c'è che il
grillo femmina è
mutolo. — Per questo, suo
marito è così allegro.



Gli scrupoli de

[illegible][illegible]

clare la sentenza, ha ordinato un'inchiesta tra gli esperti di teatro. La sarta, interrogata dal

Manzo lessato con aromi al forno
brusolotto) presentato in tavola
il piatto profumato e, secondo
re come con poco olio e molle
aromi al possa tranne in a
no... non di prima qualità
he... non di prima qualità

[illegible]

produce un'azione detergente eccezionale sviluppando ossigeno durante l'uso

attenzione
La Signora Barchino Ada, Via P. Pastorello 13-9, Bolzano, ci scrive: «Io sono una donna di 45 anni, il Suo libro mi piace su tutte le vivande, ma in specie quello dei dolci. Propongo di fare un corso di cucina alle signorine, con gli gnocchi e sulla pasta asciutta. Oltre alle vivande esposte io propongo una zuppa di verdure, una minestrina, un risotto, un sugo di carne e da me confezionata da parecchio tempo, oltre ad essere gelatosa, nutrienti e di facile attuazione, è anche molto gustosa. Vorrei che il Suo libro fosse più completo, e che il Suo libro costituisse tutte le salse e tutti i pranzi».

[illegible]

il bravo suigo casalingo!

Immagini



Bossoli di bombe americane in ottone datate 1940 e 1943 raccolte nei campi dopo la guerra per essere venduti.



Elmetti delle Forze Alleate



Impronta da calzolaio per scarpa da bambino e zoccolo



Pennini da inchiostro



Porta inchiostro e penna con pennino

Macinino



Bottiglie per acqua tonica e liquori



COMUNE DI FAENZA

Denunzie di appartenenza alla razza ebraica

AVVISO

Tutti gli appartenenti alla razza ebraica residenti nel Comune devono farne denuncia all'ufficio municipale entro il giorno 5 marzo 1939, per le annotazioni nei registri dello Stato Civile e della Popolazione, ai sensi degli articoli 9 e 19 del R. Decreto legge 17 novembre u. s., N. 1728.

Agli effetti di legge ed in conformità al disposto dell'art. 8 del citato Decreto Legge:

- a) è considerato di razza ebraica colui che è nato da genitori entrambi di razza ebraica, anche se appartenga a religione diversa da quella ebraica;
- b) è considerato di razza ebraica colui che è nato da genitori di cui uno di razza ebraica e l'altro di nazionalità straniera;
- c) è considerato di razza ebraica colui che è nato da madre di razza ebraica qualora sia ignoto il padre;

d) è considerato di razza ebraica colui che, pur essendo nato da genitori di nazionalità italiana, di cui uno solo di razza ebraica, appartenga alla religione ebraica, o sia, comunque, iscritto ad una comunità israelita, ovvero abbia fatto, in qualsiasi altro modo, manifestazioni di ebraismo.

Non è considerato di razza ebraica colui che è nato da genitori di nazionalità italiana, di cui uno solo di razza ebraica, che, alla data del 1° ottobre 1938-XVI, apparteneva a religione diversa da quella ebraica.

La denuncia di cui sopra dev'esser fatta all'Ufficio di Stato Civile che fornirà speciali moduli a stampa, uno dei quali resta a mani dei dichiaranti in prova dell'adempimento.

Le mancate denunce entro il termine prescritto e le dichiarazioni inesatte od incomplete sono punite con l'arresto fino ad un mese e con l'ammenda fino a lire tremila.

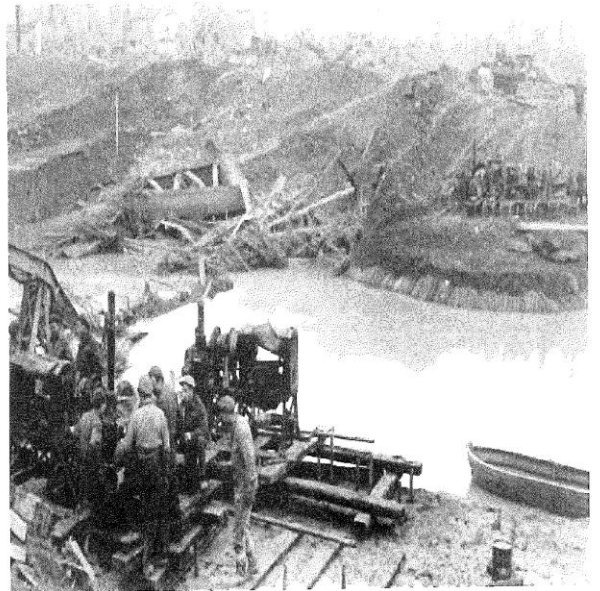
Dal Municipio, li 26 gennaio 1939 -XVII-

IL PODESTA'
V. BERTI

Milla



16 dicembre 1944. Barellieri neozelandesi si avvicinano al Lamone. A sinistra i "Loggetti" col distributore di *Masimé*.



Genieri neozelandesi preparano i basamenti del primo Ponte Bailey, a valle del Ponte di Ferro distrutto.



Il reparto si appresta ad attraversare il Lamone sui resti del Ponte di Ferro fatto saltare dai tedeschi.



Il primo Ponte Bailey, poggiato sulla parte bassa dell'argine, servirà però solo per il traffico leggero. Fu costruito in una notte.

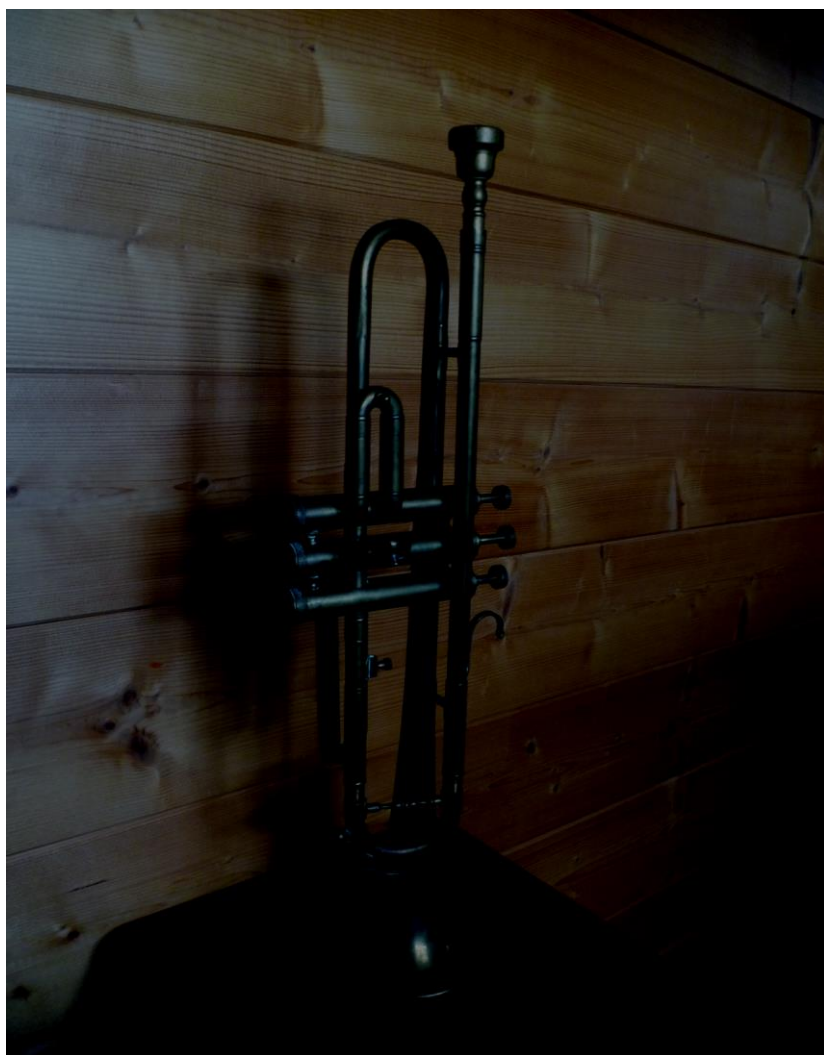


Una Tromba... cimelio di famiglia

La tromba è stata fabbricata a Verona nel dopoguerra (probabilmente anni '50) ed era della banda dell'ospedale psichiatrico, quando era in Borgo Roma. Quando l'ospedale è stato trasferito a Marzana la banda è stata sciolta e sono rimasti gli strumenti. Lo zio Danilo e il nonno Amedeo De Rossi l'hanno trovata nel ripostiglio del teatro.

Essendo malandata lo zio l'ha fatta riparare da un barbiere del centro di Verona, che per passione restaurava strumenti a fiato.

Daniela Avesani



Allegato: La Grande Guerra

Organizzazione dei pasti per i profughi (novembre 1915)

(dati da Archivio Storico della Città di Torino, Fondo profughi)

Prima colazione (dalle ore 7 alle ore 8)

- caffè nero gr. 12
- cicoria gr. 3
- zucchero gr. 15

Seconda colazione (dalle ore 12 alle ore 13)

Lunedì, martedì, mercoledì, sabato e domenica

Carne con brodo e pane

- carne cotta gr. 100
- brodo gr. 50
- pane gr. 100

Giovedì e venerdì nei quali è vietato l'uso della carne

**Minestrone e pane oppure 1 uovo
oppure Insalata patate o fagioli**

Cena (dalle ore 19 alle ore 20)

Lunedì, martedì, mercoledì, sabato, domenica ovvero i giorni in cui viene distribuita la carne a pranzo

Minestrone

Giovedì e venerdì

Pasta asciutta o risotto

Ai bambini e agli ammalati veniva somministrato in qualsiasi ora del giorno latte fresco o condensato a seconda del bisogno

Per la confezione del brodo:

- carne cruda con osso gr. 200
- sale gr. 6
- conserva di pomodoro gr. 3
- verdura e cipolle gr. 10

Per la confezione del minestrone per porzione:

- pasta o riso gr. 40
- patate o verdura gr. 50
- olio gr. 10
- conserva di pomodoro gr. 4
- cipolle, aglio gr. 5
- sale gr. 5
- spezie gr. 1

Per l'insalata di patate o fagioli:

- patate gr. 100 o - fagioli gr. 60
- olio gr. 5
- aceto gr. 5
- cipolle, aglio gr. 2
- sale gr. 4

Per la confezione della pasta o del risotto:

- pasta o riso gr. 100
- olio gr. 12
- conserva di pomodoro gr. 5
- cipolle o aglio gr. 5
- sale gr. 5
- formaggio grattugiato gr. 5

I PROFUGHI A TORINO

L'affluenza di profughi a Torino era iniziata dall'estate del 1914: da subito si pose l'esigenza da parte dell'amministrazione di provvedere ai soccorsi necessari per le famiglie e le persone bisognose, in attesa del rimpatrio nei rispettivi paesi d'origine. L'opera assistenziale della città si declinò in una molteplicità di iniziative. Nel luglio del 1915 fu istituito il "Commissariato municipale di informazioni e di assistenza per i profughi e famiglie di

combattenti", per fronteggiare il sempre più massiccio arrivo di civili dalle zone di guerra. Tra i suoi compiti vi era l'accoglienza alla stazione di Porta Nuova, lo smistamento all'Ufficio d'igiene, l'assistenza nelle sue diverse forme: dalla refezione al ricovero nei locali disponibili, dalla fornitura di indumenti alla ricerca di parenti e famigliari, dalla compilazione delle pratiche per la concessione di sussidi.



Organizzazione dei pasti per i profughi (novembre 1915)

(dati da Archivio Storico della Città di Torino, Fondo profughi)

Prima colazione (dalle ore 7 alle ore 8)

- caffè nero gr. 12
- cicoria gr. 3
- zucchero gr. 15

Seconda colazione (dalle ore 12 alle ore 13)

Lunedì, martedì, mercoledì, sabato e domenica

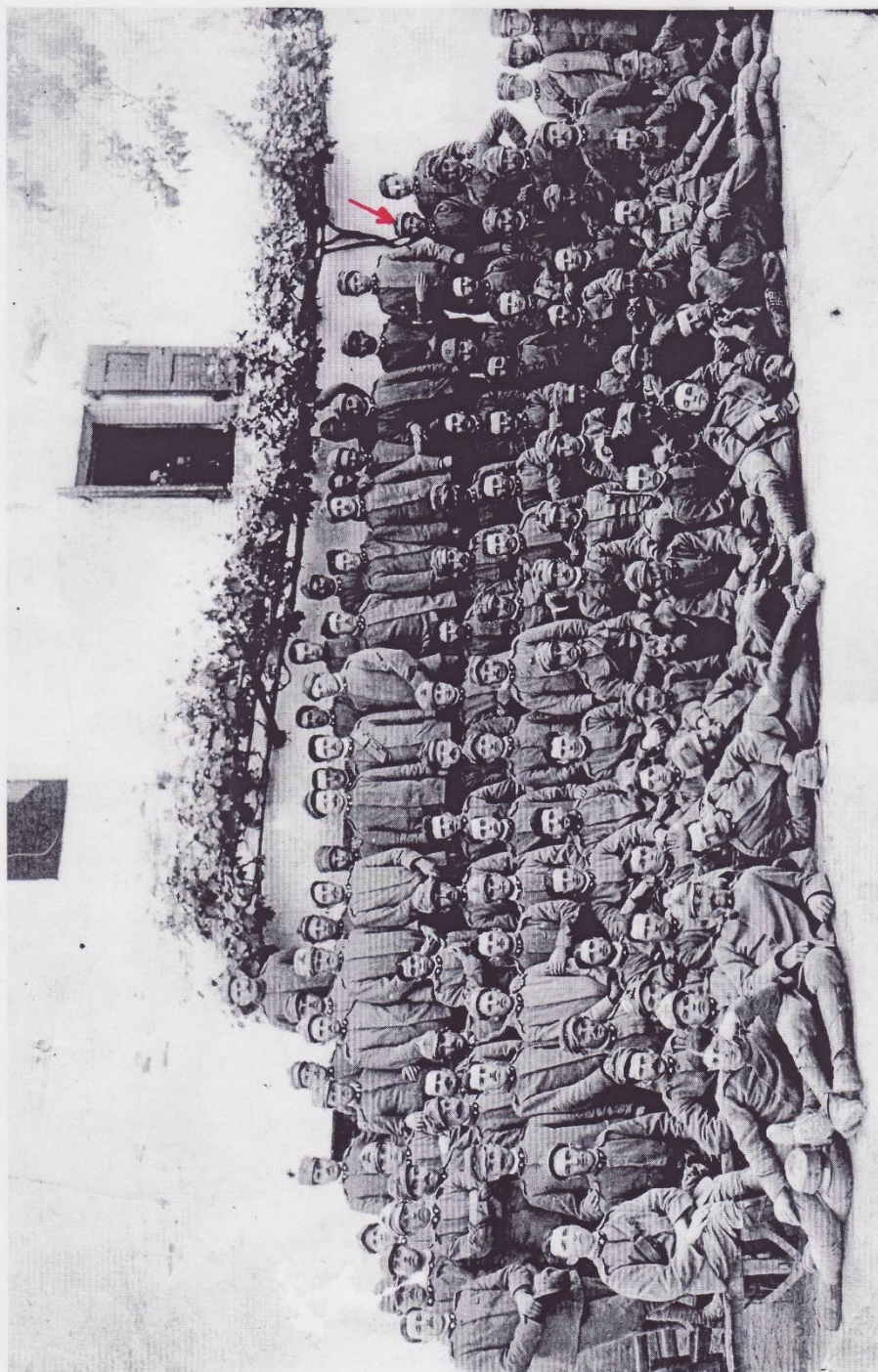
Carne con brodo e pane

Per la confezione del brodo:

- carne cruda con osso gr. 200
- sale gr. 6
- conserva di pomodoro gr. 3
- verdura e cipolle gr. 10

Per la confezione del minestrone per porzione:

- pasta o riso gr. 40
- patate o verdura gr. 50



Innocenzo Fabbri, trisnonno di Angelica Cimatti, zona di guerra 7 luglio 1918 - 30° Reggimento Artiglieria VIII Battaglione