

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.

Andrea Naldoni II° D "Don Milani"

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 ché; non veniva garantita alla popolazione una quantità sufficiente di cibo per il minimo fabbisogno quotidiano. Ognuno possedeva la "**tessera annonaria**", che prevedeva già 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, perché le scorte erano finite.

Il mercato nero e la vendita sottobanco, di conseguenza, dilagavano.



Baldassarri Filippo V°B "Don Milani"

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 "schiacciata" 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 cucchiaio 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 dolciastre 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 ammazzate 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"



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 negoziotti 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 rotundette, 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 saponetta, 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.

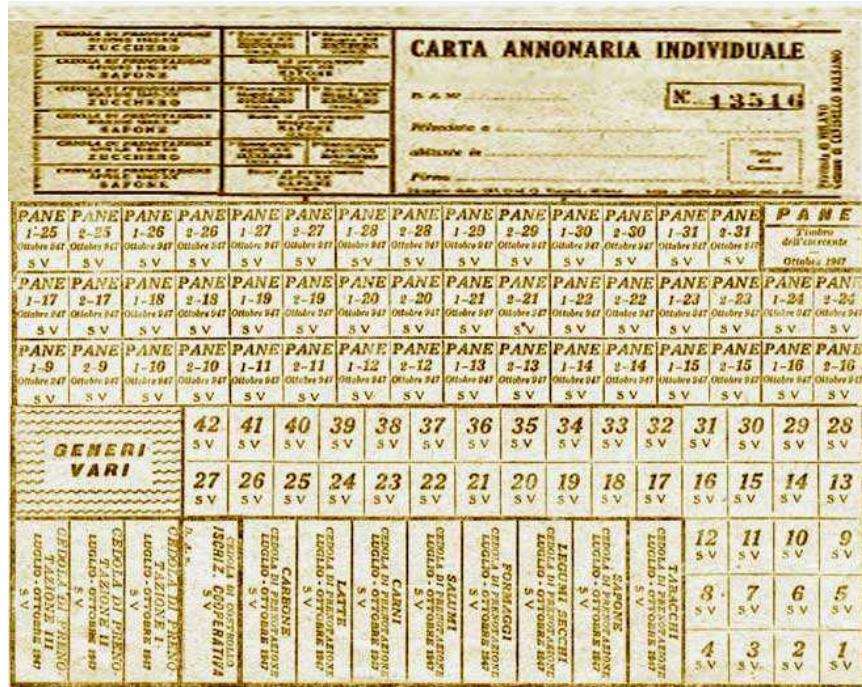
Io, lascio il cioccolato oppure un bignè, per una bella pagnottina di pane ...

SECONDA GUERRA MONDIALE 25 aprile 1945



1945 - ANCORA RAZIONAMENTI

(Le tessere per alcuni generi durarono fino al 1949)



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 e mica subito, bisognava aspettare gli arrivi mensili, e spesso bimensili.

Ai fornì si facevano lunghe code per aspettare la distribuzione; alcuni si piazzavano davanti al negozio alle 4 di mattina, quand'era ancora notte. (Come fanno oggi molti per comprare l'ultimo modello dell'I-Pad).



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 1º marzo p.v., a 300 grammi al giorno". (Comun. Ansa, 21 febbraio, ore 17,15)

LEGNA DA ARDERE

- Roma, 22 Febbraio - L'azienda di servizi annonari 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 scatena 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 comunitario 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 figlioletto 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 dicooooo ...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 triturata.

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 scoperchiata doveremo 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.



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

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.



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

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 accomuna 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.



REFEZIONE SCOLASTICA ASSISTITIFI
A.XVI 493.707 A.XVII 539.051 A.XVIII 631.661 A.XIX 850.117 A.XX 1405.776
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 bambini, assistiti 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 mimica 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.

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.

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

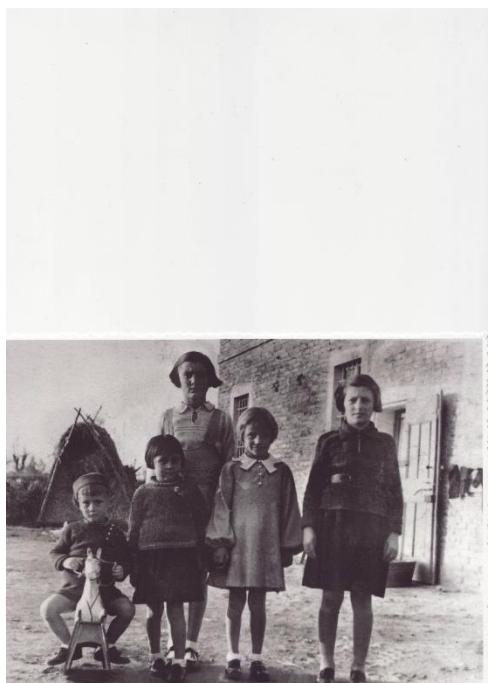
RICORDI DI NONNA LEDA (mamma della Maestra Natascia Pleizzoni)

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 sentì 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. (!)

Lucas Frioni II° E "Don Milani"



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 banda cittadina al raduno alle case grandi di Errano (villa Ferniani). 24 aprile 1935”



La musica era un elemento fondamentale nella vita delle persone.

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

«Circuito di Errano nel 1946, sono presenti:
Natale Dalmonte, Enrico Burzacchi,
Franco Laghi, Guido Dalmonte



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".

Comossa, 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 colossi. 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.

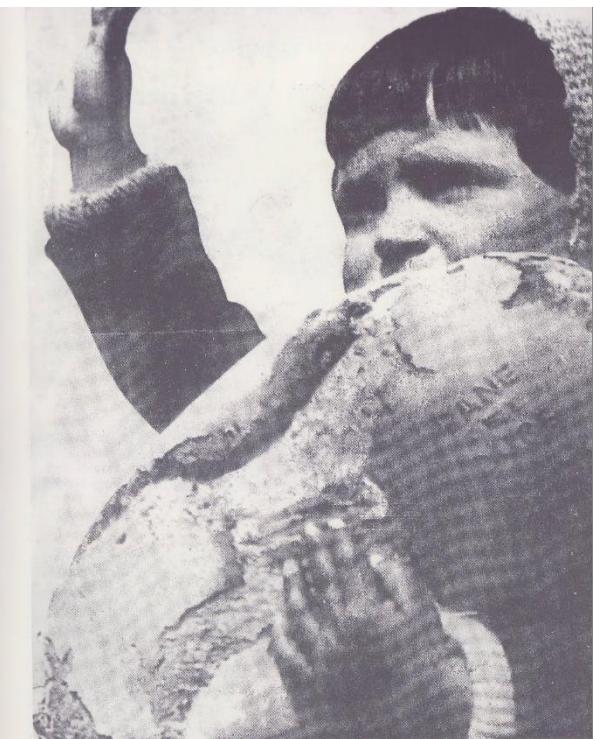


Cesare e Riccardo Negri II°B - IV° B "Don Milani"

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 fanatico edizione popolare. È durata anni la parossistica propaganda della ristrettezza vitale in cui la nostra gente è costretta dalle democrazie occidentali. Si esalta parimenti, prototipo dell'italica genia, il purissimo sangue romagnolo.



«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. O. 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

ARTIGRAPHICHE RANDI E C. FAENZA - 140-XXI

IL SEGRETARIO CAPO
M. Degli Azzi Vitelleschi
26.01.42 G. Meloni

COMUNE DI FAENZA

Prot. N. 553 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 servizi annonari 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 Atti Vito Levechi

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 basta-no ad attenuare.

CARTOLINA POSTALE



Prot. N. 8563

COMUNE DI FAENZA

TESSERAMENTO LEGNA DA ARDERE

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

I moduli vengono distribuiti dall'Ispettorato Polizia Municipale (Piazza Molinella) nelle ore arretrate 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 santo dietro esibizione della tessera e nella misurabilità 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 Atti Vito Levechi

CONVENIENZE DI FAZIATO NELLA

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 varii", di IV e V emissione.

Le CONVENIENZE, 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 servizi annonari.

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

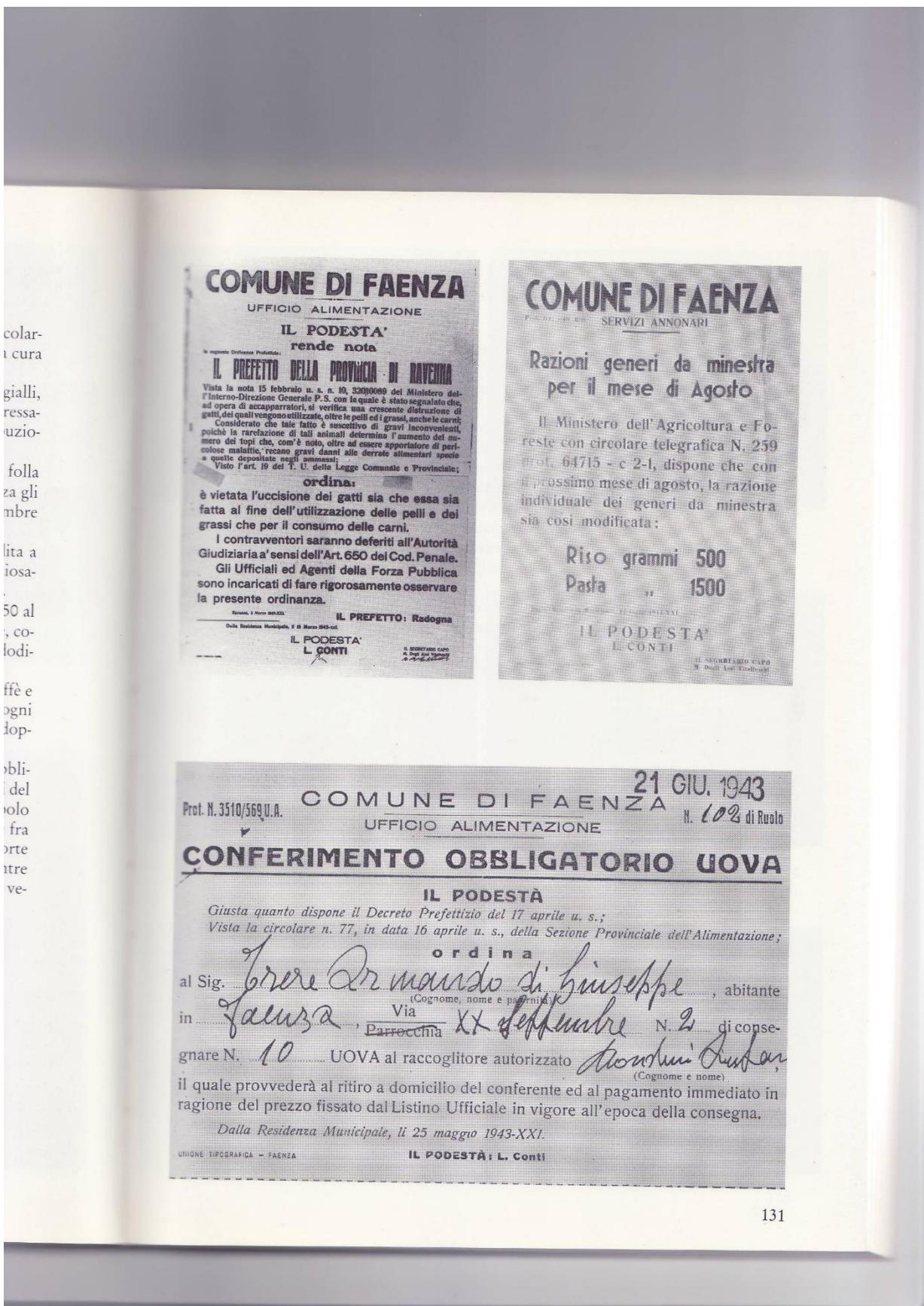
ARTIGRAPHIC RANDI E.C. - FAENZA 193-XXI

IL SEGRETARIO CAPO
M. Degli Azzi Vitelleschi

Una fotopotrannella.
Maggiorate generalmente lo S



Foto tratte dal libro: "Faenza 1900/45, mezzo secolo di fotostoria locale"



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 rumoreggianti, 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.

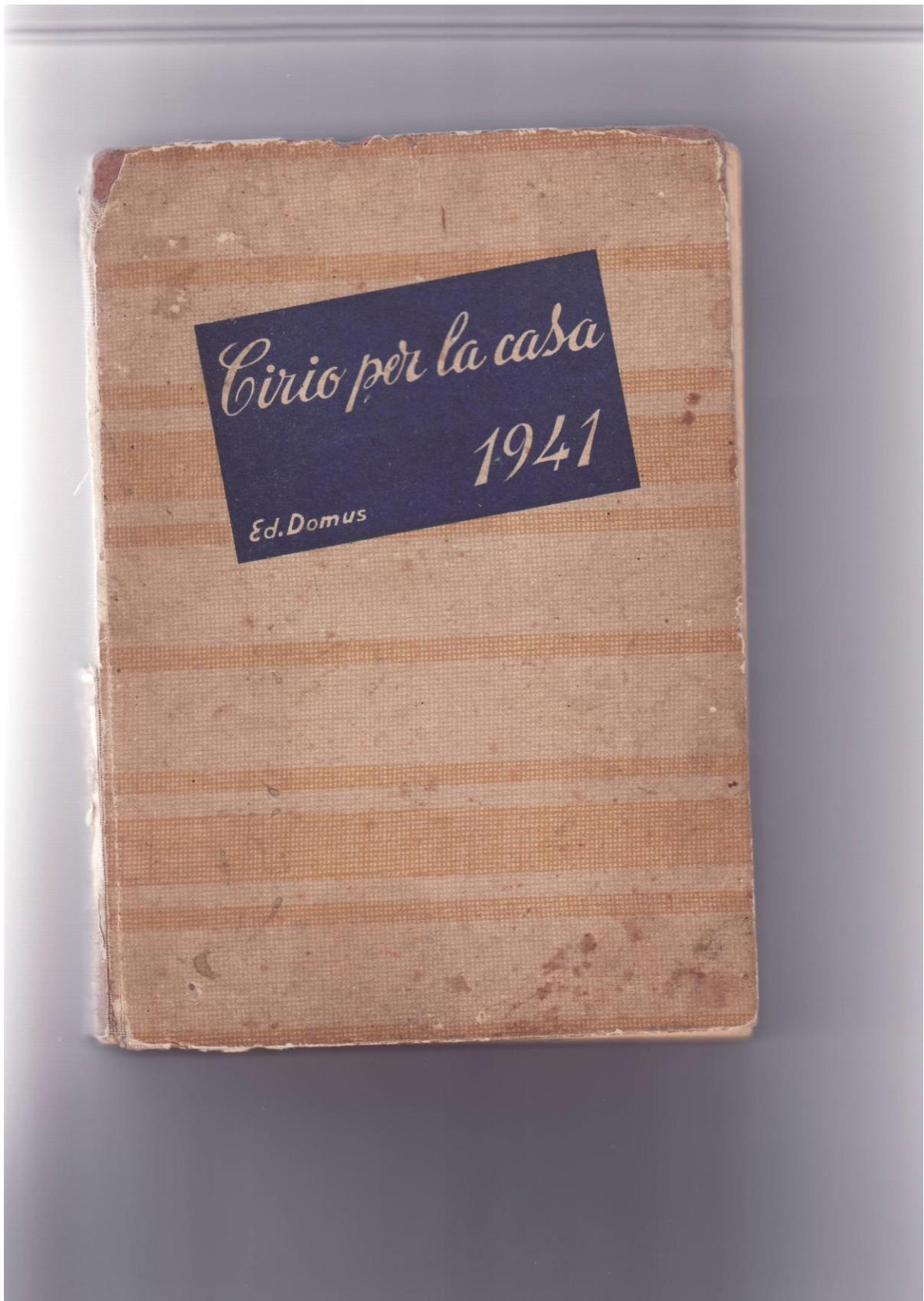
Le carni pregiate scompaiono, come gli alcoolici, il burro, il caffè e il sale (tanto che nei bandi tedeschi sulla denuncia di ribelli, per ogni delazione saranno offerti cinque chili di sale e cinquemila lire. Il doppio per informazioni portanti alla cattura di un capobanda).

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"



	I Lunedì	II Lunedì	III Lunedì	IV Lunedì	V Lunedì
Lenzuola					
Federe					
Tovaglie					
Tovaglioli					
Asciugamani a spugna					
Asciugamani di tela					
Camicie da uomo					
Mutande da uomo					
Pigiama da uomo					
Colli e polsi					
Camicie da donna					
Combinazioni					
Pigiama da donna					
Fazzoletti					
Grembiiali di servizio					
Asciugatoi da cucina					
Canovacci					
Cenci					
Calze					
Biancheria di colore					
Calzerotti					
Grembiiali di servizio					
Giubba di fatica					
Varie					

BRICIOLE DI SAPIENZA DOMESTICA

So di tante massaie — se non tutte, quasi tutte — che trovando qua e là in giornali, bollettini, riviste e libri di economia domestica delle nozioni pratiche di vita casal'nga, le ritagliano, o se le trascrivono su certi loro libricini. Ebbene, per codeste api volenterose vogliamo noi pure cogliere qua e là, e riunire in queste ultime pagine del caro Libro Cirio per la casa alcune brioche di sapienza domestica: non fosi'altra che per risparmiare loro una fatiga. Ce ne saranno un pochino grata?

- 三 -

- Non buttate via etichette, foglietti pubblicitari, opuscoli, tutto ciò che di variopinto, di grazioso, di utilità vi è offerto coi prodotti che comprate! Troverete sempre un vantaggio nelle vostre raccolte. Esse vi offriranno il mezzo di mettere insieme un regalo-premio, di ottenere un buon per un ribasso, un'offerta geniale. I vostri bimbi impareranno a distinguere i vividi colori e forse a trarre dai bei disegni una prima educazione d'arte. E forse i vecchi, gli infermi godranno nel conoscere le brillanti pubblicazioni quelle bellezza, quella ricchezza di prodotti, quell'alicità lavorativa che fanno grande e prospera la nostra Patria. Infine, quando tutta quella raccolta di carta non servirà più a nulla, costituirà ancora un piccolo patrimonio come carta straccia...

- Nel fare i diversi acquisti necessari alla casa, che ognuna tenga presente la massima seguente: « La prima volta che tu mi inganni, la colpa è tua; ma la seconda volta, la colpa è mia ».

- Non permettete che la domestica faccia «di sua testa», e specie in cucina combatteate, con garbo ma con fermezza, le sue ignoranze e i suoi pregiudizi. Valgano alcuni consigli:

- Si deve lavare la carne? L'acqua, sia fredda che calda — ma in ispecie se calda — toglie alla carne una parte delle sue qualità nutritive. E' certo meno dannoso, ma talvolta non sufficiente, asciugarla in un tovagliolo. Se il macellaio non garantisce con la nettezza della bottiglia quella della carne, si preferisca all'acqua una leggera passata con un po' di alcolico puro.

- **Come viene lavata l'insalata?** Di solito, con deplorevole incuria. Il pericolo che essa veicolo d'infezione, a causa dei concini del pomodoro, deve rendere prudenti e consigliarsi energiche, ripetute lavature con acqua e limone, oppure con una soluzione di acido citrico al 5 e fino al 10 per cento, e meglio, di acido cloridrico al 0,25-0,3 per cento. Un mezzo moderno di sicura disinfezione è offerto dalle pastiglie di steriodolo: una per lavatura.

- **A quale temperatura l'acqua delle diverse cotture?** Mai indifferentemente cuocere le vivande in acqua calda o fredda. Mettere in acqua calda: i pesci, gli ortaggi freschi, le patate con la buccia, il lesso da portata in tavola. Mettere in acqua fredda: ossi, carne da brodo, legumi secchi, patate sbucellate. In una pietanza che bolla non aggiungere acqua fredda, bensì calda. Le uova fresche non scoppiano nell'acqua a bollire, se si mette nell'acqua un pizzico di sale (il che neutralizza anche il sapore delle uova) o con un ago finco si fa un forellino minimo nel guscio.

Annotazioni

*Maccheroni crostati
Fritto composto
Ragù di asparagi Cirio
Frutta e formaggio
Cottò Bracile Cirio*

GIOVEDÌ 25 DICEMBRE

SS. NATALE - SOLE 7.38 - 16.41 ♦ *Dolce di Natale
Caffè Brasile Cirio*

1075 - MINESTRA DI SFORMATO

Su 2 cucch. farina versare e poco a poco rimanendo 1/2 brredo freddo di **Super Estratto Corte Cilio**. Sbattere 3 uova con sete. Unirele; rimanendo nel tutto un barattolino di piatti selli extra fini Cilio. Imburbarlo, versarvi il composto; cuocere in forno a bagno marzio. Raffreddato, tagliare lo sformato a dadini; mettere un momento a risciacquare nel brodo. Lo sformato può essere prezzemolato il di prima.

1076 - CAPP. LESSO COL RIPOLLO
Preparare un cappone o un bollito; bagnarlo crudo con sugo di limone perché resti più bianco. Schiacciarlo 150 gr. midollo di manzana; mescolarvi le ricette finemente tritate con pugnali di maialino incappucciato e spremuto, 10 gr. di pinoli, 20 gherigli di noci; unirvi sale, spezie e cipolla di *Super Estratto Carne Cilio*, 3 uova. Coll'impasto riempire il cappone. Cuocerlo in forno aperto, avvolgerlo in tovaglioli di lino e bollirlo adagio in acqua con mozzetto di erbe. Servirlo con *Salsa Rubra Ketchup Cilio*.

1077 - DOLCE DI NATALE
Accompagnare il classico panettone natalizio con una copia di vetro che riunisce diverse qualità di frutta allo sciroppo Ciro, disseminate d'un trito di nocciola tostate, e ricoperte da cupola di panna montata.



Le mamme ammorose e previdenti servono ai loro bambini col caffelatte le Confiture Ciriò composte di frutta fresca matura, appena colta, ancora turgida del suo succo vitale, ricco di fosforo, iodio, ferro e idrati di carbonio: tutte sostanze che danno al cervello la possibilità di rifornirsi delle perdite prodotte dalla fatica intellettuale.

Se lo studio rappresenta spesso per il bambino una soltrazione di forze, le Confetture Cirio rappresentano l'addizione.

Fragole, pesche, arance, prugne, albicocche, lamponi, ciliege, cotogne, amarene. Quanta varietà di gusti e quale appetitosa offerta di frutta.

Ma, esigete le confetture Cirio rifiutando le imitazioni.

Annotazioni



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

CONSERVATE LE ETICHETTE CIRIO

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

Maccheroni al pomodoro
Pollo arrosto con
Insalata di Treviso
Dolce di panna e frutta
Caffè Brasile Cirio

Minestra comp. di semolino
Sformato di piselli Cirio
Formaggini "Berna", Cirio
Arance 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 abbastanza densa. Intiepidire, rimescolarvi 2 uova, 2 cucchiaini di formaggio, sale e noce moscada. Stenderne su un vassoiello, raffreddarlo, togliergli i dadini. Preparare un buon brodo aromatizzato con Estratto di caffè Cirio. Al momento di servire versarlo in zuppiera sopra i dadini di semolino.

2 - **SFORMATO PISELLI CIRIO**
Tritare fino a una cipolla con un ciuffo di prezzemolo e 50 gr. di pomodoro. 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, 100 gr. di latte e 100 gr. di brodo. Intiepidire, aggiungere 2 uova, 2 cucchiaini di formaggio, e i piselli. Rimescolare, versare il tutto in uno stampo imburrato e impanato, e cuocere a bagnomaria.

3 - **DOLCE DI PANNA E FRUTTA SCIROPPIATA**
Per 3 ettiogrammi di panna, un barattolo di pesche o di ciliege sciropate Cirio, e 50 gr. di nocciola tostate. Tritare in grossi pezzi le nocciole, e tagliuzzare a dadini la frutta sciropata. Mettere le nocciole e frutta in una ciotola, versarvi sopra la panna montata, e rimettere delicatamente.

CAFFÈ CIRIO VERO BRASILE

Annotazioni

MERCOLEDÌ 25 GIUGNO

S. PROSPERO - SOLE 4.37 19.46

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

Riso al pomodoro
Focaccette di carne con
contorno di Piselli del Buongusto
Fritelle di amaretti
Caffè Brasile Cirio

526 - PIZZA ALLA SCAROLA
Procurarsi dal forno 500 gr. di pasta lievitata e impostanza con un pizzetto di burro o 2 cucchiaini d'olio. Pulire e lessare 2 bel ciuffi di scarola. Tagliuzzare le foglie e metterle in tegame con le cipolla e d'una uva bianca affettato un cucchiaino di capperi Cirio, uno di uvetta e pinoli, 10 olive Cirio sncoccolate e tagliuzzate, sale e pepe. Rimettere e far insaporire senza foderarne una tortiera unita. Stenderci il composto col resto della pasta a foglia. Dorare in forno.

527 - FOCACCETTE DI CARNE
Bianco degli avanzi di carne cotta che si prenderanno servirsi 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 pomodoro, e formare con l'imposta delle focaccette con rada. Poserle nell'ovale e ancora nel pomodoro, e friggerle. Scaldate a parte un barattolo di Piselli del Buongusto (già cotti e conditi) e metterli a contorno.

528 - FRITTELLE DI AMARETTI
Macerare 12 amaretti con un bicchierino di rum. Fare la nostra pastella per friggere (n. 108). Immerservi gli amaretti e friggeteli nell'olio caldissimo. Prosciugarli su carta assorbente e servirli coperti di zucchero a velo vanigliato.

CAFFÈ CIRIO VERO BRASILE IL MIGLIORE DEL MONDO

bevete
caffè ghiacciato



Annotazioni

LUNEDI 4 AGOSTO

S. DOMENICO - SOLE 5.8 - 19.23

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

646 - PATATE NEL VINO
Dare mezza cipolla a 600 gr. di patate sbozzate e cibitarle a dischi. Sciolgilerlo in teglia 35 gr. di burro e rosolarvi fino a colore quasi rosicciato 25 gr. di formaggio e 100 gr. di bicchieri di vino bianco secco e mezzo litro d'acqua con salato, un cucchiaino scorso di Estratto Carne Cirio. Cuocervi le patate, condire di sale e pepe. L'ingombro deve risultare alquanto denso.

647 - FUNGHI ALLA NEPITEL
Pulire e affettare 500 gr. di piccoli e sodi funghi moretti. Metterli un momento a sfumare da solo in padella con un po' di latte poi 20 gr. di burro, 2 cucchiaini d'olio, sale, pepe e un cucchiaino di nepitella triturata. Alla nepitella si può sostituire un pizzico d'origano. Coprire il recipiente e lasciarli cuocere una ventina di minuti.

648 - CREMA DI GORGONZOLA
Levare la crema a 100 gr. di gorgonzola. Con un coltellino impastare il formaggio con 50 gr. di burro fresco e un cucchiaino di semi di camomilla. Testare in forno una doccetta di fette di pane raffermo. Sistemarle vicine lasciatele un cucchiaino per uno di Salsa Rubra Ketchup Cirio e, sopra, d'una porzione del composto. Dispone le fette in corona su piatto con tovagliolo. Servirsi invece del solito pezzo di formaggio. Se spalmate le fette del solo formaggio, accompagnarla con frutta 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 pomodori maturati al sole d'Agosto è conservata nei pomodori 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 rinnomanza 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 dubiosi, 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"

"... LIBRO AL TEMPO DELLA GUERRA"

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

IN CAMPAGNA SI STAVA UN PO' MEGLIO PERCHÉ SI POTEVA AVERE A DISPOSIZIONE QUALCHE POPOLO 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" CIÒE' RACCOGLIERE LE SPIGE DEL GRANO RIPIASTE NEI CAMPI DOPO IL RACCOLTO E POTEVA COSÌ AVERE A DISPOSIZIONE UN PO' DI FARINA.

IL PANE SI FACEVA PER TUTTA LA SETTIMANA E SI MANGIAVA ANCHE SE ERA DUBIO COME I SASSI.
CON IL PANE SECCO SI FACEVA IL PANCOTTO, FATTO CON ACQUA E PANE BOLLITO. QUANDO IL PANE ERA BEN IMPASTATO, SI AGGIUNGEVA UN PO' DI SALE E Olio (ANCHE SE ERA DIFFICILE PROCURARSELLO, COSTAVA TANTO E SI TROVAVA SOLO AL MERCATO NERO).

IL PASTO GIORNALIERO DURANTE LA GUERRA POTEVA ESSERE COSÌ:

COLAZIONE → LATTE CON PANE, BISCOTTI 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 FAME.

IL NOSTRO TRISNONNO NONOSTANTE LE BOMBE 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 COMPRAVANO
UNA ARINGA LA SI CUOCHEVA, SI ATTACCAVA AL
PAIOLO E CI SI BAGNALA IL PANE.

LE DONNE E I BAMBINI MANGIAVANO SOLO IL PANE.
GÜ' UOMINI MANGIAVANO ANCHE LA CARNE E IL FESCHÉ
PERCHÉ DOLEVANO 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 ALLE DONNE E VENIVANO PAGATE CON UN
PO' DI PANE O POCO ALTRO.
AVERE UN PEZZO DI SAPONE ERA UN LUSSO.

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 CACCHI O DELLE FALE
CON CUI CENARE. QUANDO INVECE TROVAVANO UN PO'
D'UVA LA VENDEVANO PER RACCOLARE UN PO' DI SOLDI.

SI MANGIAVA ANCHE LA POLENTA CHE SI CUOCHEVA SULLA
CARBONELLA TEMPEA ACCESA FACENDO VENTO IN
CONTINUAZIONE.

DURANTE LA GUERRA NON SI BUTTAVA VIA NEME
LE BUCCE DELLE PATATE E DELLE ALTRE VERDURE,
I BACELLI DEI LEGUMI, LE INTERIORA DEI POLLINI 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 BAMBINI LA CIOCOLATA E LE CICCHE.

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

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

PER MERENDA SI MANGIAVA L'UOVO DI FEGATO DI MERLuzzo PERCHE' DICEVANO CHE FACEVA BENE E UN PEZZETTO DI PANE PER MANDARLO GIÙ.

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

CON L'AUTO DELLA NONNA ANTONELLA
E DEI BIS NONNI MILVIA E 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.



Jacopo Fregnani III° A "Don Milani"

Dal diario di prigione 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 aggrava 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 prigione 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 mangiava 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 la 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 ammuffita. 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.



Caterina e Francesco Lucca IV° C e B "T. Gulli"

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 abbrustolare 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.

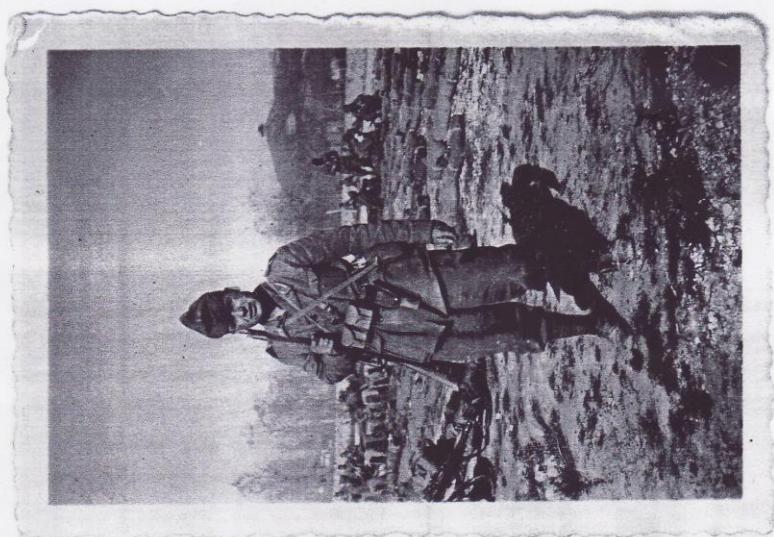
Dopo pochi mesi, il nonno sposò Maria. Ebbero quattro figli: Carlo, Raffaele, Antonia e Patrizia.

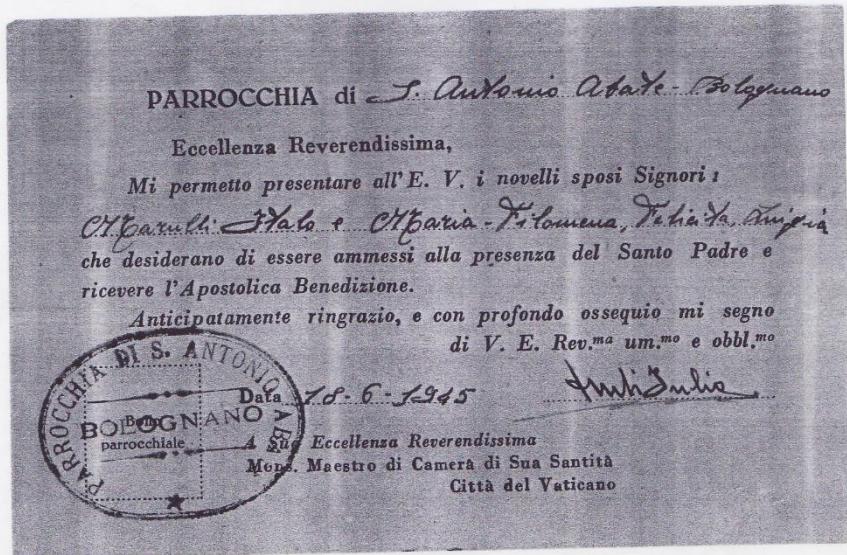
Io ricordo quando ero piccola piccola ed il nonnino mi teneva sulle sue ginocchia per farmi giocare. Mi raccontava tante belle favole e mi addormentavo felice.

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

9 Aprile 1943

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





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 sciropata.

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 prigione, 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.





il nonno Sergio

8/01/2016

Koia

Cappelli Martina V° A "Don Milani"

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 cucchiaio, 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 maggiore cominciarono a scaricarsi, 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 raccolgere 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 ricavava 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... chissò 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 sé. 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 falcetto 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 addentrai 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

immangibile, 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 inculti 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 venitquattro 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 ventitré 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. [....]

ETÀ DI TESSERAMENTO COMINCIO SUBITO dopo l'entrata in guerra

Rationamento dei generi alimentari durante la guerra

Le cifre tra parentesi indicano il nostro consumo medio attuale



Quanti « punti » occorrevano 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.



TRATTO DALLA COLLEZIONE PRIVATA DE «LA DOMENICA DEL CORRIERE»
dello storico faentino 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 sul! 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 osò 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 circonference. A quel punto, immergendo un'estremità nel caffelatte, li usavano come delle cannucce 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 romagnola*" 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 raggiéra; 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 "Lurezin", 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 Marchì 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 tescevano 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

FACSETTA NERA

*Facetta 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.

"T. Gulli"

"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 perché 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 vetrario 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 perché 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 prigione: 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 sgredite.

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.

Avvano i castagni e coltivavano il grano, le patate, i fagioli e il gronturco 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; quando c'era tanto lavoro per tutti,

grandi e bambini, e non rimaneva
mai tempo per giocare

in montagna al confine tra la
valle d'Astia Romagna e la
valle del fiume Po. Molte di quelle
città erano poi come cittadine
senza alcuna difesa.
In tal modo le guerre e i
banditi si spostavano di seguito
da una località all'altra.
E ogni volta venivano a prendere il
cibo e a stimolare le vicinanze.
E questo era importante per farne
una sorta di frontiera permanente.

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 sotterranei 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 guerre e negli anni subito a ridosso del suo termine, 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 arrostire 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.

Nicola Tramonti II° B "Don Milani"

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 peggio
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 māma e fiōla

M. Ohi, bastērda, a s'sēgna intis?
pôchi mosi e riga drèt!

A t'ò dèt che sra du mis
t'raig 'd lōngh cun che zimplèt.
T'é zdòt ên e s't'vo stê acvè,
t'è da fê cum a dègh mè.

Una vòlta int la Mulnëla,
cl'ètar dè ins e' rivalë..
cus a t'cridta, ciô, burdëla,
'd durë un pëz cun ste zuglë?
Tét a mët pu che tu mè
la l'à incora la garnè!

L'è par cvèl che la matëna
ta t'avèi ch'u n's' ved gnâch lõ
par ciapè cun Catarëna
l'èria bôna pr' e' Stradõ...
cun cl'ambros, un cvèl lòt lòt
ch'l'è piò sgvègnul de pacòt.

Bël ging! S'a l'vegh la sera
a i darèb tot cvèl ch'a i ò!
Imbactì cum è una spera
cun 'na reba ch'a l'tô sò...
Và pu là, ta t'tò un bël càcar!
séza dì pu tot al ciàcar!

Val a dì a la butigàta
ch'l'è un'amiga dla su zèia,
duv e' va cla polasàta:
semp'r in zir e a l'ustarèia.
L'et capida, ciô? Acvè in ca
l'à d avnì dla zët cum va!

F. Ohi, dsì sò? A l'aviv finida?
L'é e' mi ambros e mè a me tègn!
U m'spis tant s'a v'sì aribida,
mo a putì nêch fèi di bëgn.

U m'à dèt alè ins la faza
che s'a l'las, cl'èt' dè u s'amaza.

M. Mo magara u s'impichès:
a i imprèst nëca e' curzèl.
L'è un bël gëndan, tor lès lès,
parfumè cum é un sgnurè.

Cus a t'vôl dè da magnè?
Tor i dèbit ch'l'è su pê?

Dì che prôva che bël ôm
a vnì sóta a la finëstra!
A i voi fê sintì e' prufom
'd un pô d'acva da la mnëstra,
pu e' pò nëca stê sicur
'd garavlê cvaicvèl piò dur!

E. Basta, insôma! A s'sēgna intesi?
Lasëm stêr e' mi Tugnèt,
cvandinò, ciô, a végh da Chesi
e a m'amaz cun un runchèt,
o sinò a n'ò migh paura
'd bém la bòcia dla tintura!
Cs'a cardiv, ch'a sèia un'ôca
'd cvèli ch'i era tèp indri?
A si dvëta acsè una piôca
ch'u n'gn' è môdi 'd stêv piò dri.
Vò pinsév a i vost zafut,
che pr' i mi a i pës mè. A v'salut!

M. Cal' acvè la cunclusiò!
Tè t'fadigh pr' alvè una fiôla,
pu s'l'ariva e' prëm muscò
t've a finì int la ruscarôla,
e a s-ciupè, s'u t'ciapa un mél,
t've int i Crônic, o int e' Bsdèl.

(Da Ruscaia, 1932)

PERLE DI SAGGEZZA...

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 mezz'ora.

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

IL PANCOTTO

Pancotto (acqua bollente sul fuoco, tagliavamo il pane raffermo a fettine, lo cuocevamo piano piano anche per un'ora poi lo lasciavamo lì, diventava un pochino coloso, 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.

Andrea Marchi I°A "Don Milani"

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 cucchiaio 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 formaggino 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, sbucciare 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 diacchio, 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 rösolì 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 altro 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 ammorbidente, 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.

Federico, "Don Milani"

POLENTA DOLCE

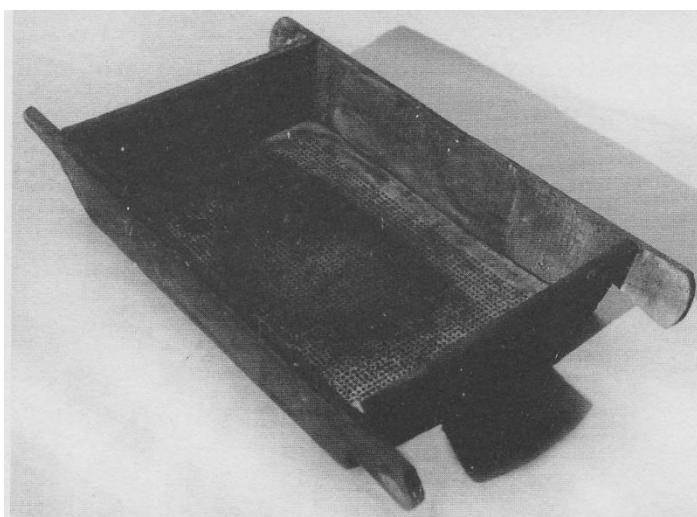
In inverno si consumava a colazione la polenta dolce, tagliata a fette, con ricotta fresca.

Ingredienti per 6 persone:

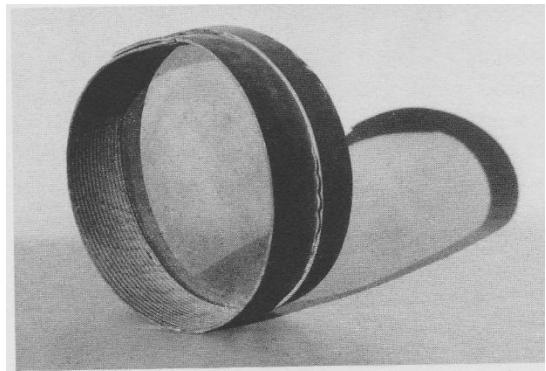
- 1 kg di farina di castagne
- 2/3 litri d'acqua
- una presa di sale

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 cucchiaio 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:

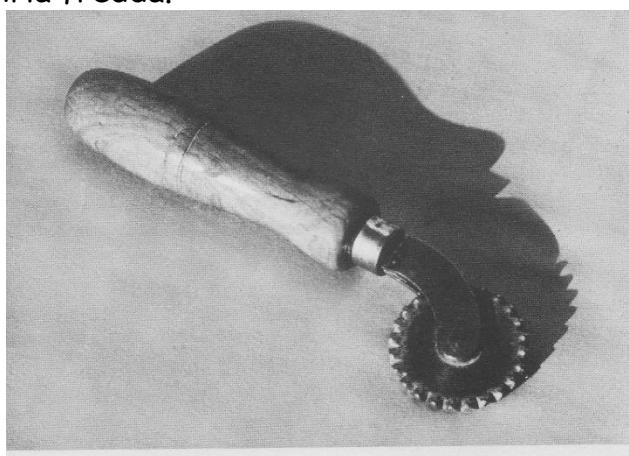
- 100 gr di strutto
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- 200 gr di Farina
- scorza d'arancio o di limone secondo disponibilità

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.



Mezzina per acqua



Rotellina per tagliare la sfoglia

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 Questua 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. Malta-gliati, 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 cucchiaio 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 nocciole.

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 arrabbiature 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 cremina 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 cucchiaio 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 sperzettarvi un po' di pane raffermo, portare ad ebollizione mescolando con un cucchiaio in modo da ottenere una pappetta.

Togliere dal fuoco, aggiungere un goccino di olio di oliva, un pizzico di formaggio grattugiato e se si 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 cruschello. La separazione della farina dalla crusca e dal cruschello 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 abburattare; 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 ammorbidente, 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 mettendo-vi 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 corpo della mano sulla pasta ancheggian-
do 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 arrotolarlo: 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'ësa de pâ).*

Com'era gustoso così fresco e croccante quel pane!

Cultura contadina romagnola



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

Cruste (Crostini al cavolfiore)

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

Fette di pane, abbrustolate 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 ammollavano 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 condiva con olio crudo o, in mancanza, con lardo sfatto ripulito dai ciccioli.

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

A Nasseto, 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 condivide 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 f'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, arrostire 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'arrostiva *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.

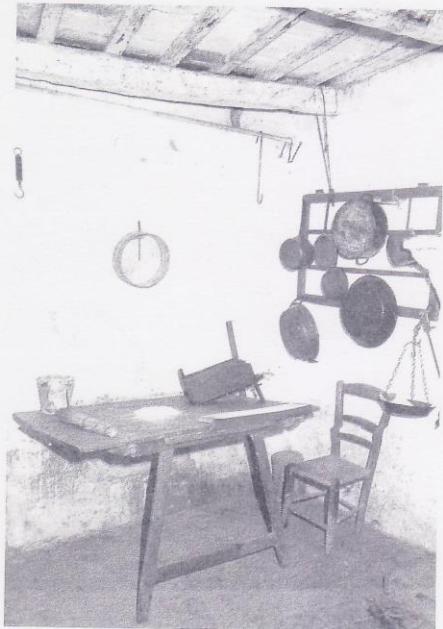
Spellata e ripulita, l'anguilla finiva a pezzi in un soffritto d'olio e aglio. A rosolatura avvenuta, si introducevano gli acini ben lavati e scolati (due etti per anguilla), lasciando il tutto a sobbollire una ventina di minuti circa. All'ultimo momento si aggiungeva un pizzico di sale.



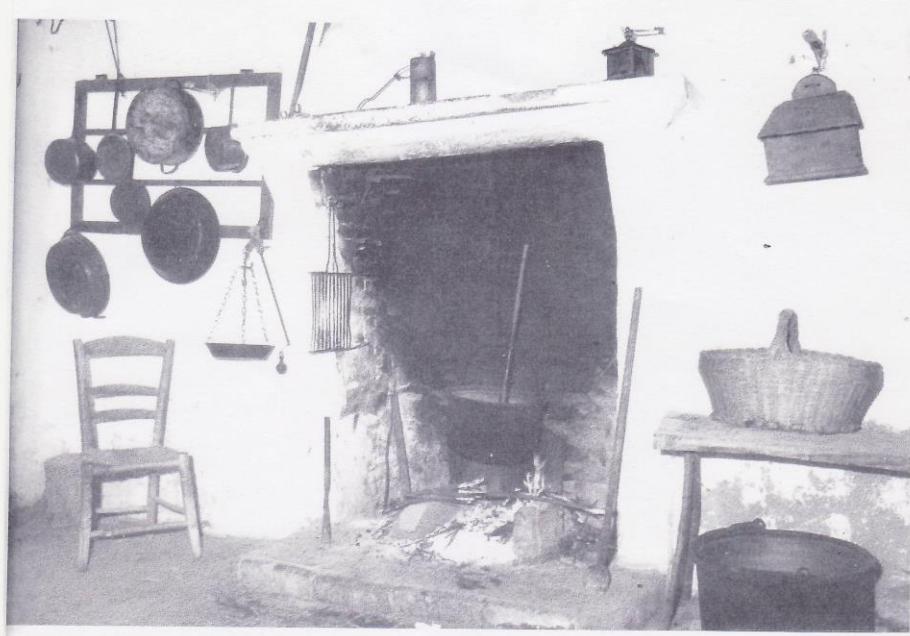
Le terracotte nella ricordata "mostra" di Bacciolino (foto Giorgio).



Le teglie di rame, utili per e' *bu-streng* (il migliaccio) ed altre vivande, occhieggiano dal cassetto 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' tacare, il focolare, l'acquaio di pietra. Nelle quattro foto di Nino Rossi è possibile individuare la bilancia, il setaccio, e' garnate, l'asse per (tagliare) la sfoglia, la grattugia con cassetiera (e col formaggio, in mano all'azdora), la luma a carburò, il macinino da caffè, e' salaro, la cipolla del sugo, la grasaella, il paiolo col mestone (e un altro di misura più grande, a riposo), il secchio, la zöca (una ceppaia tuttofare), la scopa di saggina



Sara Ferrini IV° B e Rachele Ferrini I° A "T. Gulli"
Figlie della Maestra Natasia 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 ché 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 cucchiai di farina
- 2 cucchiai 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

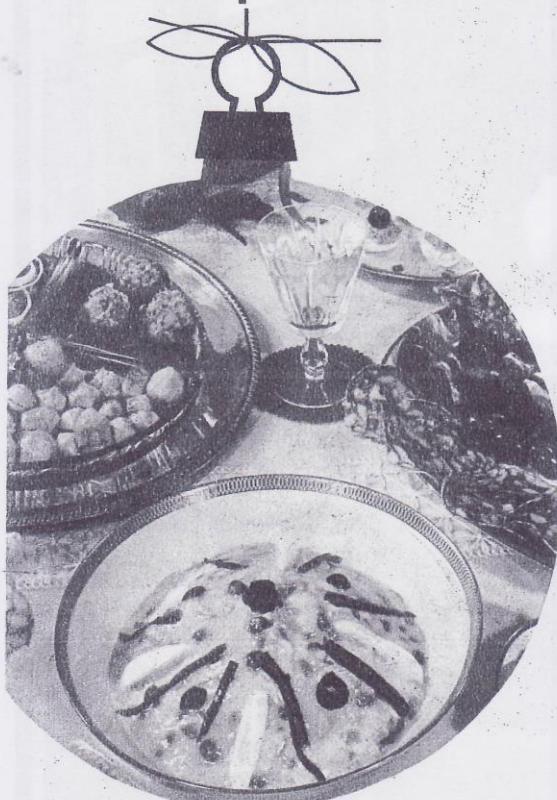
Comprate 75 gr. di pasta di pane dal fornaio, già in via di lievitazione, rimpastatela con due cucchiai rasati di farina e due di acqua appena tepida. Formate una palla, fatevi sopra un'incisione col coltello e deponetela in un'insalatiera con un po' di farina, ricoprendo con un piatto e un telo sopra. 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 mettete 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 cucchiaio di acqua calda e, se occorre, un pochino di acqua tepida. Impastate con forza fino ad ottenere una palla di consistenza piuttosto sodo. 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 imburrata, foderala con spessa carta gialla da macellai

e imburrate all'interno anche questa, infarinate leggermente. Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare il panettone 6 ore. Allora fatevi sopra un'incisione a croce, infornate a forno già caldo, e dopo 20, 25 minuti, rivoltate quei lembi dell'incisione, mettete al centro un cucchiaio 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 intese: infornate a forno già caldo, poi moderate la fiamma. Se date troppo calore da principio, il dolce rimarrà mezzo crudo dentro. Meglio poco calore che troppo.

CIAMBELLONE

Sbatete 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. Rammennate: il confetto dal dolce sapore di prugna ha nome FALQUI. Chiedete un FALQUI al vostro farmacista di fiducia.



FALQUI
il dolce confetto di prugna

Reg. 4614 MINISAN 74558 - 3/8/1950

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'occhiata. 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, sbattetevi 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 conte 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, mettete 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'imposto 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, serbateli un po' di glassa, aggiungetevi 25 gr. di cioccolata fusa, impastate tutto insieme e fate, su quel bianco, larghe pasticcie 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. Con 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 arrostire 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 cipolla rosolare in 60 gr. di burro, a fuoco molto dolce, rimanendo 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 saporissimo. Occorrono: 4 uova, 550 gr. di farina finissima, 200 gr. di zucchero, 65 gr. di olio d'oliva puro, 25 gr. di burro, 1 gr. di lievito di birra, 10 gr. anace, mezzo decilitro di vino, se lo preferite, mezzo decilitro di marsala, un po' di latte, 2 cucchiai di acqua di fior d'arancio (il farmacista ce l'ha). Mischiate le due qualità di vino e, in un po' di questo, mettete i semi d'anice ben puliti. Intridete il lievito di birra con un paio di cucchiai 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. Estraetelo dal mucchio della farina, prendete un po' di quest'ultima e impastate lievito e farina con 1 uovo, 1 cucchiaio 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 cucchiaio 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. Federate un tegame a bordi diritti con un foglio resistente di carta imburrata 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 tuoro 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 l'inoretta 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

35 | FAMIGLIA CRISTIANA

Liquore di arance -

E
dolce
avverto
uo no-
e con

Alcol f. 1200 arance tip 2 - Zucchero tip 3

zeppe in litro abbondante -

1) Lasciare in fusione un mese le bucce delle arance (parte folla) in un litro di Alcol - (togliere e strisciare le bucce) -

2) Sciogliere tip 2 di zucchero in un litro abbondante di zeppe e tenerlo ben caldo

3) A farbe sciogliere tip 1 di zucchero co 10 cucchiaini di zeppe e farlo dolcire -

4) Mentre, sempre caldo, l'zeppe dolci offerte preparate e rimettetevi bene il tutto le maniche leggermente raffreddare - (occorrono due persone; una mescole, l'altra versa l'zeppe dolci) -

5) Quando è fatto togliere le bucce dell'alcol e, con l'alcol rimasto (per 200 arce) lavarle ben bene e stringerle (e quindi buttarle via) - Mentre il topale dell'alcol con tutto il resto -

6) Quando è freddo moltiplicare -

Rinfresco di Prima Con

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 bicchieri di cioccolata, caffè, latte, i cabarets di odo-rose 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 BIANCOFOIORE

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 cucchiaio 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 zuccherata. 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 cucchiaio di farina doppio zero, scolare nella torta il succo di un maturo limone. Montare le chiare a neve, mischiare 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 cucchiai. Quando la ghiaccia è sufficientemente densa, se ne ricopre la torta lasciandola ad asciugare fino al giorno dopo.

MADDALENE

Vanno benissimo per un rinfresco e possono sostituire le brioches. Con la dose qui segnata potrete farne da 18 a 20 riempendone fino a 3/4 piccoli stampi imburrati 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-

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, imburcare 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 queste 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, disposti tra loro perché gonfiando non si attacchino. Ri-

'mione



cordate che il forno dev'essere a moderato calore. Appena cotti, passatevi sopra qualche pennellata di sciropo denso di zucchero, profumato alla vaniglia. Per fare lo sciropo: 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 pani per mezz'ora.

CESTINI DI MANDARINI

Con un po' di pazienza otterrete una cosa veramente festosa. Svuotate un grosso mandarino a persona riservando alquanta 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, regolandovi, 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 cesto), affettandone finemente 1 etto che procurerà un discreto numero di foglioline. Guarnite il grande vasooio 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 intrepidito. 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 ammollare 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 pezzo carri
salsa di pomodoro
due foglie di colla di pesce
3 uova
un limone
sale e pepe

Preparazione:

Passare le uova, ammorbidire in acqua fredda le colla di pesce. Tagliare il pane in 8, sette fette otto fette alte circa 2 cm, ritagliare le fette dividendo loro le forme di un uovo. Con un tuorlo, l'olio, il succo di mezzo limone, sale e pepe, preparare una marinara. Strisciare dell'acqua le colla di pesce metterle in un tegame, porre questo su fuoco basso e farciola sciogliere, poi unire alle marinara amalgamandole bene e metterne a parte in un tegame (2 cucchiinate circa). Abuire alle restante marinara tanta salsa di pomodoro da renderla rosa. Sgusciare le uova e tagliarle per il lungo e fettine sottili, stendere sulle fettine di pane un sottile strato di marinara rosa.

riempire con una fetta di prosciutto, su questo porre un abbondante strato di maionese e poi una fetta di uovo solo. Dopo aver tolto tutte le fette di pane saranno pronte versare in un piccolo imbuto fatto con carte oleate, la cui veline gialle e decorare gli antipasti. Accorciandoli sul piatto di portata e decorare con olive, capperi e con pessonoli.

Preparazione delle maionese:

Si mette il tuorlo in una tazza delle capacità di circa $\frac{3}{4}$ di litro, si misce un pizzico di sale e se si desidera di pepe, con le fruste o un frullino o un macinacupo di questo con una forchetta si batte l'uovo con energia senza strisciarsi. Quando sarà ben batuta si misce a gocce a gocce l'olio (circa g 100) riavvolgendo che per le brose riuscita delle salse, non occorre aver fatto e che, specialmente all'inizio l'olio va aggiunto veramente a gocce a gocce. Ricordare anche che l'olio a fritture e il limone cura orribilmente, quindi quando la maionese sarà bene avere qualche goccia di limone. Si continua sempre riunendolo ed alternando olio e limone uno e quando le salse altro acquistato volume e morbidezza. Se la maionese impassisce basterà versare in una seconda tazza pulita un tuorlo, con un frullino, batterlo bene e riunendo poco per volta la maionese impassisata. Altro modo di correggere la maionese

mettere in una tazza pulita un cucchiaio di acqua
precedendo come segue



Nido di Riso

(6 persone)

Ingredienti

riso g. 300

latte g. 300

burro g. 200

formaggio bianco g. 20

6 uova

6 cucchiai di formaggio grattugiato

mele essiccate

sale e pepe.

Tempo occorrente: 1 ora circa.

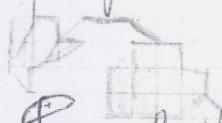
Preparazione: Porre a fuoco abbondante acqua, mettete a cuocere accuratamente il riso e metterlo nell'acqua quando avranno bollore, rimescolare e lasciarlo cuocere a fuoco ~~pieno~~ ^{piacente} aperto.

Cou g. 30 di burro, il latte, le forme, sale pepe e mele essiccate preparate una besciamella. Quando il riso sarà cotto scolare, versarlo in una ciotola misre circa g. 80 di burro, 4 cucchiaiate di formaggio grattugiato e due uova intere cou un cucchiaio di legno rimescolare bene amalgamando perfettamente gli ingredienti. D'un'ora

abbondantemente con tortiera o un tegame di pirofile da bordi bassi e dal diametro circa di cm. 20.

Versare nel recipiente il riso già pronto con un cucchiaino livellato rinfreddo poco e bordi. Versare circa metà delle besciamelle sul riso e stenderle rinfreddo il riso.

Rompare sul riso le uova intere, salarle con alle mani besciamelle circa g. 30 di burro liquefatto, cuocerlo bene ed unirlo con esse le uova, spolverizzare tutto con il formaggio grattugiato, porre più e li fettini di broto e mettere il recipiente nel forno caldo (170° sul termostato lasciandolo 10 minuti. Levare il riso dal forno e senza togliere dal recipiente, servirlo accompagnato con una salsa al formaggio ben burrata.



Preparazione delle salse besciamelle.

Porre il fuoco g. 50 di burro, appena molto muore g. 50 di farina precedentemente setacciate, con un cucchiaino di legno o d'una piccola frusta incolore bene evitare che si formino grumi e sempre rimescolando lasciarla rosolare per qualche minuto, bradando che essa prenda solo poi muore un cucchiaio di latte bollente, un pizzico di sale e noci moscata 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 delle salse pomodoro burrata
Due scatole di pomodori pelati

(se di stagione usare pomodori freschi) g. 500
Burro g. 50

una piccola cipolla

uno spicchio d'aglio

un po' di zucchero

2 cucchiai d'olio

sale e pepe

Tempo occorrente 1 ora e mezzo circa.

Preparazione: Tritare finemente le cipolle e lo spicchio d'aglio e mettere tutto questo in una casseruola foderata di terracotta.

Vedere l'olio e porre a fuoco e lasciare soffiare lentamente per qualche minuto, unire poi i pomodori pelati e se possibile qualche foglia di basilico sottrae e mettere il pepe e lasciare cuocere bene coperto per circa 1 ora foderando che non si attacchi al fondo del recipiente.

A cottura ultimata se la salsa fosse molto liquida stemperarvi un pizzico di formaggio e di farina 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 pesce in un tegame pulito posto sul fuoco, unire un pizzico di zucchero e di Burro e farsene, riunire bene fuoco e che il Burro si sarà bene amalgamato. Versare la salsa in uno svilino precedentemente risultato e poi servire.

Mozzarella in carrozza

Ingredienti: Una pane in cassetta raffermo (6 persone) g. 500
mozzarella g. 300
poco formaggio
2 uova fresche
sale
olio per friggere

Tempo occorrente 1 ora circa.

Preparazione: Tagliare il pane raffermo e fettine sottili di circa mezzo cm, tagliare tutte le croste e ritagliare delle fettine avanti circa cm 5 di lato. Daffettare la mozzarella in fettine sottili, larghe 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 cuscinetti di taglio nel formaggio bianco, dovranno rimanere in formaggio solo i lati informiati in acque tiepide allo scopo di formare una barriera al formaggio. Accomodare le carrozze in un forno piatto piuttosto fondo, badoando che possano starvi e, evidentemente in un solo strato e senza tocarsi; meglio usare due o tre piatti. Sbattere le uova unendo un po' di sale, versare le uote sbattere sopra le carrozze le sciandole circa 1 ora e mezza. Pochi minuti prima di servire

porre a fuoco la padella per i fritti con abbondante olio
e farci cuocere le fette e farci scendere nell'olio lasciandole dorare.
farci risciacquare le parti. Accomodarle di nuovo
in mani che si tolgo no delle padelle sopra una carta assorbente ad assorbire tenendole al caldo.

Quando tutte saranno pronte accomoderle sul piatto
di portata e servire.

L'imbollo di Zoghiatelle

Ingredienti:

(6 persone)

- g. 250 di tonchino o di gallina già cotti
- g. 500 di pasta all'uovo ritagliata in tagliatelle sottili
- g. 120 di burro
- g. 50 di cipolle
- g. 25 di formaggio
- mezzo litro di latte
- formaggio parmigiano
- sale e pepe e noce moscata

Qamna
Qamna

Preparazione: Mettere g. 100 di burro in una casseruola
farla sciogliere aggiungere le cipolle tagliate e fette grose
e a fuoco leggerissimo farle cuocere senza colorire.
Versare sopra il latte bollente, coprire il recipiente e le
riempire sull'angolo del fornello per qualche minuto senza
far più bollire. Passare allora il latte da un colino

per liberarla dalle cipolle, metterlo nuovamente nella casseruola, aggiungere le cucchiaiate di formaggio e portare il tutto sul fuoco mescolando sempre con un cucchiaino di legno facendo restringere la salsa condendola con un po' di sale, pepe e noce moscata.

In acqua leggermente salata lessare al dente le tagliatelle e scolarle. Prendere un tegame di porcellana, profondo nel fondo si versa la terza parte della salsa su questo disporre la carne di pollo ritagliata in pezzetti, riempire con un'altra parte di salsa, su queste accomodare le tagliatelle e versare sopra la rimanente salsa. Spolverizzare con abbondante formaggio e disporre dei pezzetti di burro in fine e in la. Mettere il recipiente dentro al forno caldo per dorare per una decina di minuti. Servire nello stesso recipiente poggiato su di un vassio guarnito di solletto.

Cannelloni ripieni (6 persone)

Ingredienti per la pasta:

farina bianca g. 250

1 uovo

Ingredienti per il ripieno: burro g. 200

gruyere f. 100

farina bianca f. 100

ceriello f. 100

1/2 litro di latte

2 uova

5 cucchiai di parmigiano grattugiato

Sale e noce moscata

Tempo occorrente 2 ore e mezzo.

Preparazione:

Per poter togliere bene le membrane che contiene le cervelle, mettere in acqua fredde per circa un quarto d'ora cambiando l'acqua due o tre volte, quindi scolarle e pelarle accuratamente. Ponre a fuoco un tegame circa g 30 di burro lasciandolo sciogliere, poi cuocere le cervelle arrossare, spezzettarle con una forchetta e toglierle dal fuoco. Versare sulla spianatoia circa g 100 di farina disposta a fontana (la rimanente servirà per ~~far~~ spolverizzare la spianatoia durante la lavorazione delle paste) romperci nel mezzo le uova, impastare lavorando le paste per circa 15 minuti.

Mettere a fuoco un recipiente più largo che alto con abbondante acqua salata. Tirare una sfoglia molto sottile e foderarne bene le superficie, arrotolarla su se stessa e tagliare il rotolo a pezzi lunghi circa 5 cm. Srotolare questi pezzi, accomodare le strisce una sull'altra tagliandole poi a pezzi delle lunghezza di 5 cm circa. Si ottengono così dei quadrati aventi 5 cm di lato. Stendere sulle spianatoie una foglia pulita mettere nell'acqua in ebollizione i pezzi di pasta.

bardando però di non buttareli tutti insieme ma uno alla volta. Dopo un minuto di ebollizione scolarli, accomodarli di nuovo in uno ben disteso sulle teglie.

Con 100 gr. di burro g 100 di formic, $\frac{1}{2}$ litro di latte, sale ed un pizzico di noce moscata, preparare una sfice besciamelle, quando sarà pronta unirti senza toglierla dal fuoco il gruyere, tagliato e fettine sottili e scolare energicamente per bene amalgamarle, togliere il recipiente dal fuoco ed aggiungerti sempre mescolandole le due uova intere non mettendo il secondo se il precedente non sarà stato amalgamato, unendo poi l'entelle, unirvi in un recipiente di piombo. Porre sopra ogni quadratino di pasta un poco di besciamelle preparata, se queste non sarà stata messa in una borsa di tela o di carta l'operazione procederà molto più velocemente.

Orroto per ogni fettuccia di pasta richiedente nel centro il ripieno; accomodarli di nuovo in uno nel recipiente unirvi 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.

Trisugoli di antipasto

Ingredienti:

(5 persone)

Un piccolo pane in cassetto raffermo g. 400-
450

burro g. 150

l'uovo g. 100

prosciutto cotto g. 100

2 acciughe

un pizzico di pistacchi

a uova.

Tempo occorrente 1 h circa.

Preparazione: Rosolare le uova poi metterli in acqua fredda per poterli squassare senza fatica. Tagliere il pane in cassetto tutta la crosta, sopra sotto e ai lati. Tagliare le molliche e fettine sottili all'altroso di 1 cm circa così si avranno quadrati. Lavare e dilisciare le acciughe. Mettere il burro in una supiera e con un cucchiaino di legno lavorarlo molto bene sino ad averlo ben munto e soffice. Tritare grossolanamente le uova il tonno il prosciutto e i pistacchi. Unire al burro le acciughe malpassarle ben bene aggiungere poi tutto quanto è stato tritato. Quando gli ingredienti saranno bene amalgamati distribuire il composto sulla metà delle fettine di pane con le lame di un coltello stenderlo ricoprendo tutte le superficie, porre sul composto le rimanenti fettine di pane pressandole un poco affinché aderiscano bene.

e tenerli al fresco sino al momento di servire, allora tagliare partendo da un angolo dell'altro le fettine ripiege, se tendessero ad aprirsi tenerle unite con uno stecchino. Acciudendole poi nel piatto di portate e servire.

Gelatina di vitello e pollo.

Ingredienti:

(5 persone)

Folpe di vitello g 400
petto di pollo 1
prosciutto g 100
mortadella g 100
formaggio caciocca 3
mollice di pane g 100
Latte un quarto
2 uova

Cottura complessiva 2 ore.

Preparazione: Per bollire nel latte la mollice di pane per avere un pan colto che si condurrà con sole, dopo di s'è messo un uovo intero, un tuorlo e il formaggio grattugiato. Passare il tritacarne il vitello, se occorre passarlo anche 2 volte. Il prosciutto e la mortadella devono essere affettati grossi e poi tagliati e dicono il petto di pollo va tagliato a strisce, unire i due e le strisce al composto già preparato. Con le mani le guadate nell'ogna formare una specie di polpettone di cui si darà la forma di un grosso solcino che

che si avvolgerà in un poncolino di tela fine, legare il poncolino alle due estremità e cuocere nel senso delle mani gheste di modo che il composto rimanga ben stretto.

Porto subito in acqua caldissima ma non bollente; fare bollire il bollito e poi abbrossare 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 pianto di latte

un paio di cucchiai in polvere

lievito secco in polvere g. 10

Tempo occorrente 1 ora circa

Preparazione:

lavorare in una terrina del burro e lo zucchero aggiungendo una per volta le uova. Dopo 10 minuti di lavorazione aggiungere gli altri ingredienti continuando a rimescolare ed amalgamare il composto e versando per ultimo il latte poco alla volta.

Ottenerà un impasto liscio ed omogeneo, versatelo in una tortiera imburrata e infarinata lasciarla cuocere per 40 minuti a fuoco moderato.

Creme pasticcera allo zabaione

Ingredienti: farine branci f. 75 (5 persone)
zuccheri f. 50
burro f. 25
mezzo litro di latte
un buonoe
le uova
in bicchierino di marmo

Tempo occorrente 20 minuti.

Preparazione: Versare in una casseruola i due tuorli e lo zuccheri con una piccola frusta sbatterli bene sino ad averli ben insiuntati e soffici, poi unire le scorte le del buonoe frattugiate e le farine. Porre a fuoco in una casseruola e portare il latte branci in mezzo bicchiere. Continuare a sbattere le uova sino ad avere bene amalgamato le farine, poi unire il latte bollito 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 uno stampino e riempirlo con un foglio di carta oleata leggermente introvato del lato che tocca la crema. Per impedire che in questi si formi una leggera pellicola, prima

di mettere nelle suppelme aggiungerà poi se occorrerà
no di marsala.

Mincito crema di carote gialle

Ingredienti: 5 scodelle di brodo (5 persone)
6 carote gialle di media grossesse
mezzo etto di burro
3 fegatini di pollo
3 cucchiaiate di semolino
1. bicchierino di marsala
mezzo etto di formaggio parmigiano
sale -

Preparazione: raschiare col coltello le carote rosse,
quarante di dividerle in pezzi e metterle in una casseruola
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 caro-
te gialle al setaccio. togliere il fiato dei fegatini e
porti in un tegamino con un pesce di burro, sale e
qualche cucchiaio di marsala. Lasciare cuocere e fu-
oco vivace e infine ritagliare i fegatini in dolci pieghe-
lissimi. Portare all'ebollizione il brodo e fare cuocere
e proppie il semolino cuocere e fuoco moderato per
una decina di minuti e in ultimo aggiungere il
passato di carote lasciando bollire la minestra per
qualche minuto.

Versarlo poi nelle scodelle che guarnirete con i dol-
ci di fegatini. Date servire e portate il parmigiano.

Pietonne copiette alle tedesche

(5 persone)

Ingredienti: fette di vitello g. 250

burrro g. 150

prosciutto crudo g. 150

formaggio grana f. 100

fegatini di pollo f. 100

6 uova

1 bicchiere circa di latte

una mazzettona di pane grattugiato

sale.

Preparazione: versare in una casseruola le uova intere ed un albrone sbatterle bene unire poco per volta i cucchiai di formaggio, aggiungere un bicchiere scorza di latte, salare, mescolare bene sino a che il composto sia bene amalgamato. Porre a fuoco le padelle con un pezzettino di burro; appena comincerà a soffriggere versarvi un po' di composto e cuocere d'una parte e dell'altra, badando che le frittate sia bene cotte e ricaso largo e sottilissimo come fosse un foglio di carta. Quando saranno pronte, capovolgerle sul piatto e poi ponete con medesimo procedimento, un'altra frittata, continuando così finché avrete esaurito tutto il composto. Tagliare le frittate da quando le formate quadrate e lasciarle

raffreddare. Cucire con poco burro il filetto di vitello e i fegatini, tritare entrambi finissimi mettendo il ricavato in una piccola salsiera. Tritare finissimo il prosciutto ed aggiungerlo alle carne, passare tutto al setaccio lasciando cadere il passato nella salsiera, unire un uovo intero ed un tuorlo amalgamare bene assaggiare ed eventualmente salare.

Pistolare il composto su ogni frittata, con le lame del coltello stenderlo bene riconfridendolo tutta la superficie delle frittate. Con un coltello affilato tagliare tutte le frittature facendo delle strisce lunghe circa 12 cm e larghe 3.

Immergere un recipiente di profilo.

Arrotolare su se stesse le strisce di frittata chiudendo nell'interno il ripieno, accomodarle di nuovo in mano che si preparano nel recipiente le une vicine alle altre.

Quando saranno tutte intrecciate avvolgerle il burro fuso e spolverizzarle di pane grattugiato e metterle in forno moderatamente caldo lasciandole per 15 minuti.



Torta di miele e uva

(6 persone)

Ingredienti: miele g. 500

farina bianca g. 400

uova g. 300

succheri g. 250

burro g. 120

3 uova

1 bustina di lievito in polvere

poco latte

2 limoni zeste -

Preparazione: innanzitutto abbastanza bene tortiera del diametro di circa 24 cm spolverarla di farina lasciando che aderisca bene alle pareti del recipiente, poi scusterla facendo cadere dalle tortiere le forme eccedente. Rompere le uova leggere i ghiigli mettendone a parte circa una decina i più belli, tritare grossolanamente i rimanenti. Detaccare insieme per tre volte la farina ed è fatto. Bere bollire il burro, pelare le uova marroni e più belle e tagliarle a fettine sottili. Rosolare in un sughero le uova intere, miele g. 200 di zucchero, le zeste protugiate del limone e un pizzico di sale. Con un piccolo frusto o con un cucchiaino di legno lavorare bene le uova poi unire poco per volta le uova tagliate, i ghiigli tritati e tutte le forme e cuocendo se il con-

foto risuisse troppo nudo, qualche cuochinella di latta
versare il composto nelle tortiere già pronte. Livellare la
superficie e portare in forno più caldo (180° sul termostato)
Lasciarle per circa 30 minuti. Dopo cottura ultimata
levare le tortiere dal forno (non spegnere il forno) sbuc-
ciare le uova tenute a parte e lasciandole intere levare
con l'opportuno ferretto il torsolo e tagliarle a fette
rotonde alte circa 1 cm e 1/2. Metterle sulle spieche
del forno lasciandole circa 10 minuti. Capovolgere le
torte su di un piatto di porcellana, metterle sopra le
fette di uova tolte dal forno e decorare con i ghi-
gli tenuti da parte. Versare su un tegamino il riu-
sciente zucchero frapulito con l'acqua e portare a fuoco;
mentre lo zucchero sarà consumatoso versarlo sulle torte
lasciare raffreddare e servire.

Crema di sedano

(5 persone)

Ingredienti: un sedano di circa $\frac{1}{2}$ kg

1 etto g di burro

160 g di riso

sale

un cucchiaio di formaggio

Brodo di carne.

Preparazione: Prendere tutta la parte bianca del
sedano dividerlo in pezzi e mettere questi pezzi per
me decine di minuti a bollire in acqua con poco sale.

L'operare per delle cipolla, lasciarli sgocciolare e porti in un
casseruolo con una grossa di burro per farli finire di
cuocere aggiungendo qualche cucchiaino d'acqua.
Lessare anche in acqua e sale e fintostò a lungo i
di riso e muirla sei sedani lasciando evaporare.
Togliere le cipolla del fuso e passare sedani e
so el setaccio - Ottenute le puree di guida con sette
modelli di brodo tiepido e ben sgrassato trarre
tutto in una casseruola e lasciare bollire la crema di
sedani pian piano sull'angolo del fornello per un pu-
to d'ore in modo che questa ebollizione lenta possa re-
dere la minestra ben legata e vellutata - Lessare ulter-
iore a parte in acqua e sale sei cucchiaini di riso -
Quando la crema di sedani sarà pronta muovi il ru-
rolo dell'acqua e completare la minestra con il rimane-
re burro crudo e formaggio parmesano.

Corte di carne alla pizzaiola

Ingredienti:

(6 persone)

Carne macr. di bue g 300
una uva di burro
pane g 100

3 o 4 pomodori freschi o conservati
mozzarella g 100

un piatto di formaggio
sale e pepe
un mestolo di burro -

Preparazione: Mettere il pane con l'acqua e lasciarlo a bagno per un po' di tempo e intanto tritare nelle macchiette g 300 di carne.

Quando il pane sarà mollo stirarlo bene con le mani e passarlo anch'esso dalle macchiette assieme alle carne già tritata. Raccolgere il tutto in uno terrine, condire con il burro, il sale, il formaggio e impastare bene con le mani. Sull'impasto una teglia e bordi bassi del diametro circa di 25 cm e spianarci sopra la carne dandole l'altezza di 1 cm $\frac{1}{2}$. Sulla torta di carne versate qualche cucchiaiata di olio e passate la teglia in forno a calore moderato per un buon punto d'ore. Mentre la torta cuoce, togliete le pelli, i semi si pomodori e poneteli in una padellina dove avrete fatto calore uno spicchio d'aglio con due cucchiaiate d'olio. Dopo cuocere i pomodori e fuoco vivo condendoli con sale.

Qualche minuto prima di togliere la torta dal forno seminare su i pomodori cotte la mozzarella in sottili fettine e un pizzico di origano.

Spolverateli su tutto un po' di sale e spennolare sopra un filo d'olio, rovesciate il fuoco e quando il formaggio risummersi e fondersi, togliete la torta dal forno. Stabili servire su di un largo piatto e servirsi calde.

Torta all'arancio

(6 persone)

Ingredienti:

farina g. 300

fecole di patate g. 200

farine briciole g. 200

burrone g. 150

zucchero g. 150

5 belle arance

una stecca di Vaniglia

una bustina di lievito in polvere

3 uova

due bicchierini di liquore alle Vanille

una cucchiaiata di zucchero a velo.

Tempo occorrente 2 ore circa.

Preparazione:

Inburcare una tortiera dai bordi alti del diametro di cm 22. Mettere in una tazza il rimanente burro ammorbidito e la Vaniglia, con un cucchiaio di legno. Lavorando bene sino ad averlo reso ben soffice e morbido, unire poco per volta e sempre mescolando lo zucchero le uova intere, le scorse grattugiate di 3 arance (attenzione solamente le parte gialle) e poco per volta anche il succo di 3 arance, poi farci dolcemente cadere a pioggia da un setaccio aggiungere le fecole e la farina alle quali sarà stato unito in precedenza il lievito. Dovranno bene lavorare tanto

di vangelio e versare il composto nello stampo, livellarlo bene e portarlo in forno lasciandolo per 40 minuti. Quando la torta sarà cotta, toglierla dal forno e metterla di un tovagliolo e raffreddare.

Pochi minuti prima di portarla in tavola smontare la panna, per farla senza fatica puote dovrà essere fredda. Versarla in una suppelunga ben asciutta e con le fruste sbatterla fino a che sia ben montata e soffia; unire lo zucchero e velo amalgamando bene sbucciare le arance e dividerle a spicchi. Abusare del liquore nei bicchierini d'apre e mescolare. Accordate la torta su di un piatto di portata, riempire la con il liquore, versarvi sopra la panna e con lo lame di un coltello stenderla ricoprendo superficie e bordi. Affudare nelle pizze le fettine di arancia.

Spumante

Ingredienti: formaggio kg 1

margarina kg 1

bile g 20

un pizzico di bicarbonato

Preparazione: si impasta $\frac{1}{3}$ di formaggio 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 riporta il resto delle forme con acqua tiepida e sale, si deve ottenere una pasta molto tenuta. Quando la pasta è pronta si lascia riposare per 10 minuti, poi si stende sopra elle margarina e si spiega tutta uniforme fino ad ottenere una sfogliata grossa in dito osservando che la pasta copra sempre la margarina, poi si spiega tenendo la margarina in fuori e si stende di nuovo con di seguito per 4 volte, alle prime 3 forme perché la pasta è pronta. Dopo le pieghe si lascia riposare 10'. Si spianano dei pezzi di varie grossezza e seconda di ciò che si vuole ottenere.

Glassa per dolci

Sciacquare due o più bicchieri d'acqua con della zucchero e velo tenendo presente che ci vogliono circa 250 g di tale zucchero per ogni bicchiere. Si può dare colore alla glassa con un litro chiamato di Orléans o con due cucchiaini di cacaolata 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
farina 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 aggiungendosi poi un pizzico di sale, un po' di scorza di limone grattugiata una bustina di zucchero vanigliato e 200 g di farina. Impastare manipolandone bene tutto per mezz'ora e poi ammorbidire poco a poco le sei chiare sostitute a uova, per ultimo ammorbidire per mezzo kg lavorando l'impasto per qualche minuto.

Versare l'impasto in un tegame di stoffa e aperto entro di burro e cuocere a fuoco moderato più riscaldato. Va servito impolverato di zucchero a velo, oppure bagnato con curcuma o rhum.

Gelato

Ingredienti: latte 1/2

zucchero kg 1

10 tuorli di uova

Si bolla il latte si aggiungono 1 kg di zucchero e si lascia raffreddare. Si battono i tuorli con lo zucchero rimasto si mescolano con il latte.

Torte di Riso

Ingredienti: 1 litro di latte

1 kg e mezzo di zucchero

1 kg e mezzo di riso

1 kg di condito

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 bolla 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 in unguento alle mandorle poi si mescolano al riso e si porta al fuoco.

Biscotti

Ingredienti: 1 kg di farina

1/2 kg di lievito di burro

2 uova

la scorza di limone

hp 1 di burro

2 hp di zucchero

un po' più di 1/2 litro di latte

Preparazione: Si impastano alle sera, si lascia
uno lievitare in luogo caldo e alla mattina
si fanno tante palline grosse come un uovo e
un po' schiacciate da una parte poi si porta
nella forno.

Bigné

Ingredienti:

acqua g. 150

farina g. 100

burro g. 10

uova n° 3 e un bicchierino

sale una pinzetta

Preparazione: Quando l'acqua ^{bollita} versate la farina
tutta a un tratto e rimettendo sul fuoco aggiungete
il burro. Tenetelo sul fuoco per 10 minuti ri-
mettendo sempre. Se piastre dure che ve esse n-

distende presso un dito e verrà festata sul mestolo
insieme con un noco per ramollirle alquanto.
Poi ottenuuto, mettetelo in une catinelle per ormetar
le col mestolo appoggiendo le altre noci une per
volte montando le chiaie. Non vi stanchate di le
vorarle finché non s'è ridotta come un impasto,
lasciatela in riposo per qualche ore e pomerdì mette
tele e cucchiinate (le pueri saranno 12 o 12) in
une teglie unto col burro. Spuntate un ros
so d'uovo con un po' di chiaro per renderlo un
po' svolto, dorateli e lisciateli con un pennellino
poi metteteli nel forno che sia ben caldo. Quan
doso siano ben cotte, fate loro col temperino un'incis
ione de una parte per riempirli di crema o di una
mellata. Polverizzarli di zucchero e servirli.
Il mestolo quando si lavora la pasta deve
essere mosso non in tondo ma di sotto in su.

Cenùrro

Suggerimenti: 1 kg di patate

1 uovo

un po' di sale e di un po' zucchero

1/2 etto di burro

una mozzarella

1 kg di formaggio

dei fischetti di burro.

~~Preparazione:~~ Bollire un sei etti di patate, cuocerle, passarle al passaverdure, metterà la mola in tre messe alle volte, amalgamare bene, salare, mettendo l'odore delle uova cniccate un po' di farina grattugiata e burro sciolto per ette.

sentire se il composto va bene di sole, aggiungere l'orecchio di prezzemolo ben tritato.

Prendere una tortiera, unirvi sopra bene, sporgere di pane grattugiato, quindi fare uno strato delle patate, ed uno strato di zucca nello, finire con le patate. Sporgere con pane grattugiato e mettere dei fiocchetti di burro (un'ora circa di fuoco moderato).

Ingredienti:

Kraffeno

g 60 di burro

4 tuorli d'uovo

50 g di latte

gr 60 (una cucchiaino) di zucchero

un pizzico di sale

350 g di farine

100 g di fecole

dose per $\frac{1}{2}$ Kg -

~~Preparazione:~~ Versare in un recipiente g 60 di burro sciolto e riunendolo, aggiungendo messe per volte di

tuorli d'uovo, 50.g di latte ~~tre~~ cucchiaini di zucchero, un pizzico di sale. Mescolare e parte 250 g di farina con 100 g di fecole di patate ~~riportando per il tutto~~. Durante le mescolazioni ~~incorporarvi una dose per mezzo kg.~~ Fare quindi lo sfoglio ottenendo spessore di un cm che in tagliere a dischi servirà dell'orlo di un largo bicchiere. Abbinare quei dischi due per due dopo averli bagnati all'interno con un dito immerso nel latte ed avvolti con mezzo cucchiaino di confettura di frutta. Ghiaccerli in ottimo olio e servire caldi impolverati di zucchero.

Croce di frutta

Ingredienti: farine g 250

burro sciolto g 125 dose per 1/2 kg

un tuorlo d'uovo

qualche mela del rhum

zucchero e mezzo cucchiaino di zucchero

Preparazione: Impastare bene aggiungendo la farina il burro e il tuorlo, aggiungendosi lacqua o latte l'impasto risulta troppo secco ed incorporandone durante le manipolazioni una dose per mezzo kg.

Con queste pasta imbottire il fondo ed i fuchi dello stampo, poi aggiungeteci uno strato di buona confettura di frutta ed in fine delle mille ghiacciate e leggermente soffici bagnate nel rhum e impolverate di zucchero. Poi cuocere a forno non troppo basso.

cime. Ritirarla dal fuoco e掠riare la superficie con una
chiara già sbottata a parte con due cucchiaini di zucchero
e messo l'ultimo di zucchero somigliato. Rinettere subito
al fuoco per altri 10 minuti e servire preferibilmente
calda. Ponderando si può guarnire di ciliege sciroppate.

Creme di formaggio

Ingredienti: hg 3 di formaggio fontina

$\frac{1}{2}$ hg di burro

1 bicchiere e mezzo di latte

2 cucchiaini di formaggio

3 rossi d'uovo

sale e pepe

600 g di patate

Preparazione: Lessare le patate, togliere loro le bucce
quando saranno fredde ritagliarle in rotelle
e si accomoderanno in un tegame resistente al
fuoco, abbondantemente imburrato, si spruzzeranno di
latte e si bagnaranno con qualche cucchiaino di burro
fuso. Porre il tegame nel forno per qualche minuto
mantenendo poi le patate al calore. Mettere in uno
asseruolo una grossa cucchiaia di burro, portare al re-
cipienti sul fuoco leggero e quando il burro sarà sio-
lo appena fuso farvi disegnare con i ferri
tutti i affari piatti raccomandati e ponterà appena

fere i rossi d'uovo, la farina, diluire il tutto con un bicchiere e mescolare di latte e condire con un pizzico di sale e pepe. Mescolare con un cucchiaino di legno. Poco a poco il formaggio sarà sciolto e trasformato in una crema densa che subito verserete sulle patate e metterete in tavola.

- Fogotini di Vitello con acciughe

Ingredienti: Vitello in fettine g. 500 (4 persone)

burro g. 100

muggine nello g. 400

presenolo g. 30

5 cipolle rosate

4 bicchierini di marsala

1 pomodoro

sale e pepe

Tempo occorrente 1 ora circa

Preparazione: Pelare il pomodoro, per farlo senza fatica immergerlo in acqua, in seguito bollente poi in acque fredde, e dopo averlo pelato togliere i semi e romperlo a pezzetti. Mandarne lavorare e tritare il presenolo. Lavorare e dilicare le acciughe. Ponere a fuoco in una casseruola circa 30 g di burro, appena soffrigge aggiungere le acciughe e con una forchetta spezzettare; cuocere; cuocere il pomodoro con il presenolo

cuiscenti Dentamente suo e che il paradoso sara ben
colte ed il suo sago, n' sarà ben stretta; togliere in
otto listerelle la cuocerella con il batticane standere
ben le fettine di carne, lasciando di farla romper.
Ossopiarla al sangue se è necessario con un po' di peper-
olo. Distribuirlo su ogni fettina di carne ed unirvi
una strisciola di formaggio, voltigere su se stesse
le carne richiudendo nell'interno il ripieno, poi legare
ogni fagottino con un filo, badando che il ripieno
non esca dalle estremità. Farre s' fuoco in un tegame
il burro, appena soffrigge aggiungergli i voltini
farli rossolare, bagnarli con qualche cucchiolo di vino
solo; lasciarli evaporare e continuare le cotture a
fuoco lento bagnarli se occorre con poche acque.
A cottura ultimata togliere agli i voltini il filo, acco-
darli sul piatto di portate, versarvi sopra il
vino che è nel recipiente (il fondo di cottura in re-
sì con un cucchiolo di acqua, versare tutto sui
gottini e servire).

Cotorno ai fagottini di vitello con
fiocchi in pastella ^{occunphe}

Ingredienti: burro g. 80

4 bei fiocchi

2 cucchioli di formaggio

1 uovo

2 cucchiate di formaggio

1 bicchiere di latte

olio per friggere

sale e pepe.

Tempo occorrente 1 1/2 circa.

Preparazione: togliere ai fucuschi le foglie esterne più dure, lavarli molto bene e togliarli in due parti lessarli nel brodo in acqua bollente e salata, scolarli piuttosto al dente. Farre il fuoco in un largo tegame il burro, appena sarà sciolto accostandovi i fucuschi con sale e pepe e lasciarli assaporare per 10 minuti, rigirandoli da una parte e dall'altra, polverizzandoli poi con il pauniglione grattugiato, toglierli dal fuoco e lasciarli raffreddare.

Mettere in una large tazza tre cucchiate di farina aggiungere due cucchiate di olio ed un pizzico di sale. Versare sulle farine sempre rimescolando con una forchetta tanta latte quanto basta per avere una sorta di giusta densità. Montare un albumino ben sodo ed unire alle pastelle amalgamando. Farre il fuoco le padelle per i frutti con abbondante olio, quando questo sarà ben caldo, immergere un po' di fucuschi per volta nelle pastelle mettendoli poi nell'olio bollente, lasciandoli dorare da una parte e

dell'altra. Mettere i pezzi di fiocchi di mais in una
casseruola con la farina e cuocere su di un fuoco di corta assorbente,
tenendoli in caldo mentre si fuggano gli altri. Acciuffarli e collare ultimo e piramide sul piatto di por-
tata e servire.

Corte Pasquale (6 persone)

Ingredienti:

succheri a velo gr. 200
piccoli confetti colorati gr. 200
mandorle gr. 150 (dolci)
succheri semolato gr. 120
farine briciole gr. 80
burro gr. 80
foglie di patate gr. 40
6 uova
1 bicchierino di rum

Lievito in polvere una bustina

Tempo occorrente 2 ore circa

Preparazione:

Pelare le mandorle, per farlo senza
fatigue immergerle nell'acqua bollente dopo averle
pelate, pestarne finemente gr. 100 uno ad averle ridot-
te in polvere, tenere a parte le rimanenti, misurare
una tortiera del diametro di circa 25 cm.

Stenderare il fondo del recipiente con carta oleata e in-
trarre anche questa, versare in una cappuccina 6 tuorli

Se una cucchiaiata di Rum, con una piccola frusta sbat-

terli bene insì ad averli ben montati, unendo poi poco

per volta tutto lo succoso semolato, montare e neve be-

rude gli albumi ed unirli ai tuorli, mescolando con

delicatezza; aggiungere le mandorle tritate, le fecole, e

la farina che quale si sarà evita il levito, facendo

cobrie e frittiglie de un setaccio, aggiungere il burro

appena sciolto e leggermente tiepido mescolando sempre

con delicatezza. Versare il composto nelle tortiere li-

berate bene e posti in forno già moderatamente caldo

(170° circa sul termostato). Lasciandovelo circa per te-

nunti. Appena cotte toglierle dal forno e stoppare (5)

un po' un'ora sformarle e lasciarle raffreddare tut-

ta, le rimanenti mandorle non troppo fine, metterle

nella placca del forno e tostarle. Setacciare lo su-

ccoso e velo piano le torte saranno fredde versare in

una tazza lo succoso e velo ^{mescolando unire} e sempre poco per volta

tanto Rum quanto basta ad avere una pastella

tutto chiuso. Fare molta attenzione nell'unire il

re perché non risulti un composto troppo liquido.

Versare la pastella nella torta con una spatola fuli-

simi stenderla ricoprendo superficie e bordi. Far

aderire ai bordi le mandorle tostate e decorare la

superficie con confetti colorati acciuffandoli sul

to di portata e servire.

Coturno

Torta d'asparagi alla crema

Ingredienti:

asparagi tip 1.500

burro g. 150

prosciutto cotto g. 100

farina g. 70

2 uova

1 cucchiai di formaggio grattugiato
mezzo litro di latte

8 fette di pane corée

2 cucchiai d'olio

sole e pepe e poco formaggio grattugiato

tempo occorrente 1 ora e mezzo circa

Preparazione:

Pulire bene gli asparagi; lavarli in abbondante acqua, levarli assicurando uno o due morri, poi lessarli mettendoli verticali in acqua bollente e scolarli.

Chi può, cucere gli asparagi e riporre quando saranno cotti, scolarli e tagliare ad ogni asparago solo la parte mangiabile.

Porre a fuoco su un largo tegame circa 50 grammi di burro la farina e il latte sole e uovo mescolati preferibilmente una volta beniamello.

Quando sarà pronta cuocere 3 cucchiai di formaggio grattugiato ed amalgamarlo bene. Regolare il recipiente del fuoco ed cuocere i due tuorli uno mettendo il successivo se il precedente non sarà stato bene amalgamato; cuore il prosciutto tritato benissimo.

Porre il fuoco sull' padella dei fritti al risciacquo d'uovo e l'olio, poi friggere i crostini di pane frittemolo dorare - Scolarli ed accomodarli sulle piacce del forno - Distribuirne su ogni fetta di pane gli asparagi e versare su questo la besciamella preparata spolverandola poi con un pizzico di pane. Porre le piacce in forno già caldo per circa 10 minuti sino a che sulla superficie si sarà fatta una crosta croccante, sformare, accomodare le fette sul piatto di portata e servire.

Pietonese

Scaloppine di vitello alle ecciatore

Ingredienti: Fettine sottilissime di vitello g. 500
cipolline bianche g. 300
burro g. 150
frescino crudo g. 50
prezzemolo g. 30
poca farina bianca
mezzo bicchiere di vino bianco secco
mezzo bicchiere di brodo

2 cucchiaiate di cognac.

pepe di cayenne

1 cucchiaiate di zucchero

sale 1 limone.

Preparazione:

Portare a fuoco due litri d'acqua salutare le cipolline, lavarle bene e metterle nell'acqua quando puosta bollire lasciandole per circa 5 minuti. Poi scolarle.

Portare a fuoco in un tegame largo quanto basti per fare stare in un solo strato le cipollaie, circa 50 g. di burro, appena sarà molto comodarvi le cipolline tirandole di stenderle bene scolarle e spolverizzarle con lo zucchero, farciarle con una cucchiaiate o due di acqua coprire il recipiente e lasciare cuocere moderatamente la grande se è necessario con un po' di acqua.

Con il batticuore stendere leggermente le fettine di carne ad accomodarle in un recipiente con circa 70 g. di burro, quando puosta cominciare a soffriggere. Salare le fettine e cuocerle a fuoco vivo rigirandole da una parte e dall'altra fino a che saranno colorite. Abuire il prosciutto tagliato a dadolini e spolverizzare con un po' di zucchero scosso di formaggio: rimaneggiare bene.

e bagnare con il vino bianco ed il brodo, e lasciare
a cuocere a fuoco vivo fatire e tritare il pessennolo
bagnare la carne con il cognac, cuore il rincen-
te burro, un po' di pepe di Loraine,
il pessennolo tritato ed il liquore (succo) -

Primescolore bene e lasciarlo evaporare bene
per qualche minuto. Acciudere le fettine di
carne sul piatto di portata, versarvi sopra il lo-
sugo (al cosa staccare il fondo di cottura con
una cucchiaiata d'acqua e versarla sulla
carne). Ricordare la carne con le cipolline so-
rmaia cotte e servire.

Matto nelle dolce

(dolce)
(semibaldo)

Ingredienti: Biscotti sovagliati f. 200

burro f. 120

suecheros o velen f. 100

mandorle f. 100

Le uova

Uva in brachiere di mersola o
un altro liquore e friccare.

30 g. di cacao dolce.

Nel tempo occorrente 1 ore circa per preparare, più
qualche ora in frigorifero.

Preparazione:

Rassodare le uova, poi mischiare

le in acque fredde e lasciare raffreddare bene,
pelare le mandorle e metterle su un forme lasciare
dole bollire, poi tritarle - Mettere in una suppa
riva g. 100 di burro liquefatto e con un cucchiaino
di liquido mescolarlo energicamente sino a che
sarà ben montato e soffice. Truccare le uova
e spuntarle e metterle a passare al setaccio solamente
il tuorlo lasciandolo cadere nel recipiente contenente
il burro.

Riprendere le lavorazione del burro muendo poco
per volta lo succoso ed uno cucchiaino di
liquore, da un foglio di carta oleata e da un
certo numero ricavare due quadrati aventi la lunga
ghessa dei biscotti e da servirsi da mettere sotto
al dolce.

Versare in un piatto fondo tutto il marmelata invadente
sopra i biscotti poi premerli un poco fra le mani
per fare uscire il liquido eccessivo.

Mettere i biscotti sulle carte oleate poste sul cer-
tame sistemandoli verticalmente uno accanto all'
altro, versare sui biscotti uno cucchiaino di
crema e con la lama diagonale di un coltello
stenderla ricoprendo tutti i biscotti. Sussurrare
i tre biscotti e fare lo stesso di prima, ricoprire con altri

crema poi di ericotti messi come il frutto stra.
L'ultimo strato dovrà essere di crema; sempre usare
le lecce e spogliate di un coltello l'stellare bene e
crema in superficie e ai bordi.

Chi coprire i lati del dolce con le mandorle tritate
ed accomodare il dolce sul piatto di portata.
Con un foglio di carta da forno un mirtino.
Impastare così circa 90g di burro con
un po' di cacao dolce in polvere. Mettere
il ricavato in un mirtino di carta da forno
e decorare e fiacare la superficie del dolce.
Porre poi questo in frigorifero o fresco, lasciando
per qualche ora.

formato di lattuga

Ingredienti:

lattuga kg 1

burro p. 50

uova 2

frutta p. 50

latte 1 pugno

spice frollino quanto basta
cannella

sale e pepe.

Tempo occorrente 1 ore.

Preparazione: Lessare la lattuga in acqua salata

senza cuocerlo eccessivamente. Dopo cottura, pesatele nell'acqua fredda strizzarle e passarle al setaccio. Fare una besciamella con 50 g di burro le formaggio e il latte; solarla e aggiungere le cipolle e il pepe. Burrati le lattughe passate, i tuorli delle uova e per ultimo gli zucchinini montati a neve. Con gli altri 10 g di burro impregnerlo stampo e cospargerlo di pane grattugiato, mettervi il composto e cuocerlo a bagno Maria.

Coucado primaverili (pietanza)

Ingredienti:

Piselli freschi f. 800
patate frittose f. 600
burro f. 200
pane in cassetto f. 500
12 cornucopie cm 6 circa 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 ore circa

Preparazione: Sgranare i piselli e lessarli in acqua bollente e scolare badoando di non farli strisciare e poi scolarli. Pelare le patate, le farle bene, metterle in una casseruola ricoprirle con la padella solare. Porre a fuoco e lasciare

le bollire soto e cottura completa. Nel frattempo con uno spago legare in circonference tutti i tour medos affinché rimangano in forma. Tagliare el pane tutto la crosta poi dividere il pane e fette alte circa 2 cm e ricavare da esse 12 dischi della medesima dimensione dei tour medos. Porre e fuoco un piccolo tegame i piselli circa 30 g di burro, e appena sarà sciolto versarli i piselli muri cuocerli cucchiaio di succoso, rimescolare e lasciar insaporire e fuoco basso.

Scolare dell'acqua le pastate e passarle al setaccio lasciando coolere il passato in una casseruola. Porre e fuoco e muri 50 g di burro rimescolare energicamente con un cucchiaio di legno, amalgamare bene cuocendo poco alle volte tutto il latte, assaggiare ed eventualmente salare. Far friggere nel burro i crostini di pane e tenerli al caldo. Porre e fuoco in una padella il rimanente burro quando sarà ben caldo accomodarvi i tour medos solarli e lasciarli rosolare bene da una parte e dall'altra, togliendoli poco per volta con qualche cucchiaio di farina bianca; dovranno cuocere per pochi minuti. Accomodare su un piatto di pastata

i dischi di pane ; togliere lo spago che lega la carne ed accomodare queste sulle fette di pane . Versare i piselli nello recipiente dove è stata cotta la carne e rimescolare . Mettere in una tascia di tela con laccetto sparsato il pane 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)

(biscotto freddo)

Ingredienti : - zucchero e velof. 250 g .

burrone g 150

cuoretti g 100

cacao dolce g 150

mocciole g 100

Le uova .

Tempo occorrente l'ore circa .

Preparazione .

Tagliare le mocciole , metterle per qualche minuto in forno già caldo versarle su un setaccio di ferro con le mani strigliarle togliendo loro le felicciuole bruciate poi tritare . Sbriciolare gli cuoretti

mettere in una suppierna due uova intere,
due tuorli e tutto lo succoso, con una frusta le
vorarle bene niss ad averle ben montate - fare suc-
gliere a boqno Maria il burro, cuire elle uova po-
co per volte tutto il cacao, poi sempre lavoran-
do energicamente tutto il burro sciolto continua-
do e sbattere fino a che il composto sara di nuovo
montato - Allora cuire le nocciole e gli cumi-
retti sbucciati amalgiamandoli bene con un ci-
chiaro e non con le fruste - Goderare con un fog-
lio corto oleato uno stampo e farcire delle ce-
patici di circa un litro e cuocere con olio di
mandorle leggermente le carte che va e contatto
con il dolce, versare nello stampo il dolce -
Livellare la superficie e porre lo stampo in frigo-
riero e lasciandovelo per qualche ore. Al momen-
to di servire copovolgere lo stampo su di un piatti
lavore le carte, decorare il dolce con brisotti e ser-
vire.

Creme Velluto

Cioccolato f. g. 1

Dopo un cucchiaino e messo

Burro f. g. 60

Olio tuorlo, uno chiaro e messo.

Preparazione:

col coltello la cioccole
ta, porla in una casseruola con l'acqua
e fiumann molto lassa scioglierlo. Tagliarle
del fuoco, cuore il burro crudo e sbattere
alquanto per bene, amalgamare e per rendere soff.
fice le crema, aggiungere il tuorlo d'uovo e sbat-
tere, infine cuore elle crema le chiare montate
molto sode.

Distribuire nelle coppe e mettere al fresco - Queste
creme n'uso servire così semplicemente oppure
con pane montato, oppure tra le pance e le
creme si può disporre un susseguito di
rhum. Si ornano le coppe con ciliegine condite.

Creme farcite

SBattere un tuorlo con g. 50 di zucchero di
luire con un po' di latte (due o tre cucchiani)
aggiungere sempre sbattendo e passando da un
setaccio g. 20 di farina bianca.

Diluire con un quarto di latte quasi a bollore
e aggiungere un po' allo volto, cuore una scorset-
tina di ampane e porre al fuoco con colore mode-
rato. Portare a cottura sempre rimestando. La crea-
ma è finta cottura quando non si sente più il

sopre delle forme, poi deve riuscire piuttosto secca.
Nogliere del fuoco, unirvi un pessetto di crudo, sfoderare
e versare la crema in una terrina.

Lasciarla raffreddare, lasciando di rincostarla ogni
poco per rompere il velo che si forma -

Mor di latte (semplice)

Latte l. 1

Zucchero g. 100

rovo d'avorio e 2 cipolla

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.
Sugherare in un tegame a forte un po' di zucchero
e quando sarà ben liquefatto versarlo in uno stampo
lasciato tutto che copre il fondo come un velo.

Sbattere in un pentolino le uova, poi mescolarne
col latte, mentre se è abbastanza dolce, passarla
per un collutorio di latte non tanto fatto e versarla
nello stampo già preparato. Cuocere a bagno maria
meglio col fuoco anche di sopra. Per capire se è cotta
si immerge nel budino una stecchino e se questo
non assente il budino è cotto. Si lascia raffred-
dare bene, e si versa in una vassoi. È preferibile un
stampo ovale e con un orlo largo un dito tutto
torno perché non vi scivoli dentro l'acqua quando boll-

Frittelle di Riso

Riso 1 l

Riso g 100

Zucchero g 50

Farina g 50

Uovo n° 3

Buona noce di burro e una cucchiaia di Rhum scorsa
di limone grattugiato e zucchero a velo.

Pulire molto il riso sul letto. Giunghere sotto e
raffreddarlo aggiungere il burro, la scorza di limone,
la farina, il rhum e tre uova al nato. Mescolate bene
e lasciate riposare il composto per diverso tempo. Quando
sorgerà le chincie quanto più potete e aggiungete ed
poi scalogno morendo tutto il composto. Poi versatelo
a cuochiare in una padella facendole friggere
nell'olio bollente e quando le frittelle sono dorate
ritratte, spargetele di zucchero a velo e serviteli
calde.

Risotto alla Milanese

Cose 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 pronta sul
fuoco una padella bagnata di brodo bollente. Mettere

in un altro formello suo, casserelle con $\frac{1}{2}$ kg di lardo
di kg di midollo di bue ed una cipolla affettata finen-
te. Quando le cipolle sarà colorite, togliere i fessi
più grossi e anche quelle forte di midollo che non si è
sciolti. A questo punto versare il riso nelle casserelle
riunirvelo bene per alcuni minuti con un cucchiia
di legno poi aggiungere un mestolo di brodo bollito
ricordando che non si deve mai stucarci di mestolo
il riso. Quando il 1° mestolo di brodo è tutto as-
sorbito si aggiunge un altro e così via. Si mette
cottura in verso nelle casserelle un pezzetto
di vino bianco secco o due dito di marsala, inta-
to si aggiunge il sale ed una presina di pepe su
messo (brichiere) chicchere di brodo si scioglie un
po' di raffaello si versa nel risotto e si continua
a mescolare aggiungendo a poco a poco il brodo.
Quando il riso è cotto, aggiungere un altro
mestolo di burro e due manciate di formag-
gio rineccolare e servire in un piattino fratto.
Volendo rendere il risotto migliore ricoprirlo con un
rogn fatto da anemelle, filoni, criste hepaticum cotta
al burro.

Duppo infernale

Above 6

farina p 12,0

formaggio p 15⁰

1 noce di burro

Lavorare i tuorli, unire al formaggio il burro, poi la farina e foggia, quindi gli albuminati e niente, solare aggiungere l'odore di noce moscata e cuocere il composto in una tortiera in forno a calore moderato quando è freddo tagliare a dadini e servire in brodo bollente.

Fusilli

Doce per 2 persone.

Pasta grattata hg 1,70

Midollo di bue hg 0,30

formaggio hg 0,70

Noce n° 3 intere e un rosso, odore di noce moscata.

Si impasta ogni cosa in una teglia di ferro cotto in schiaccia col cucchiaino e si mettola in forno al contenuto per lo stampo.

Polpettane di tonno

Prendere tre polpette bessere bene e schiacciarle, aggiungere un kg di tonno, due bei cucchiari di twole di pomodoro e burro, accomodarla su un piatto e mettere a fuoco uno zucchero verde, o fogolini, ferretti, cipolla, cetrioli, ecc.

Torte di miele

3 miele a spicchi (senza stirarla)

Zucchero kg. 2 $\frac{1}{2}$

Farinella kg. 2 $\frac{1}{2}$

1 uovo

dose 2 kg.

} si infeste e le miele versa sotto

Comporre le miele e spicchi sul fondo dello stampo. Poi si ruota s'è un fusto nello stampo di miele. Si lascia cuocere e vi si versa un jektino di liquore

Torta di burro

Burro kg 1.25

Zucchero kg 1.25

Farinella kg 1.25

Mandorle n. 1.25 (nati d.ti e messo amare)
senza piane, tritare

1 uovo

Zucchero in farfalle dopo cotte - cottura 1/2 ora

S'inge lo stampo, si infesta il tutto e si versa -

Dolce semi-freddo (semi-freddo)

8 uova bollite tg 1 cacao 2 hg burro
2 hg sciroppo 2 hg zucchero.

Passate le uova del setaccio mescolare tutto insieme; tranne la cioccolato poi dividere e mette l'impasto e mettere cacao e lo guare i savori verdi nel liquore e coprire tutto il resto, metterlo nel ghiaccio.

M. Belotti

Occorrente: 150 gr. di farine 00, 100 gr di burro, 2 uova
2 uova, 15 gr di lievito di birra, 50 gr. di zucchette puro,
un cucchiaino di zucchero un pizzico di sale; per lo
sciroppo 2 bicchierini di rum, 3 cucchiaini di zucchero
e messo bicchiere d'acqua.

Preparazione: in una lessive pulite il lievito, con
2 cucchiaini di farine e un po' di acqua tiepida.
Raccolgete l'impasto a formattelle, inforniate e copri-
te le forme con un tovagliolo. Ponete in un luogo
tempo e lasciate riposare per mezza ora.

Presto questo tempo unite il lievito (che sarebbe addop-
piato di volume) al resto delle farine; aggiungete le
uova, il burro ed il pizzico di sale; mescolate, prima
con un cucchiaino di latte, e poi con le mani, sfoglia-
ndo energicamente la pasta contro le pareti delle forme.
Lavorate la pasta per almeno un quarto d'ora fa
mette un cucchiaino di zucchero e l'undicesima parte, che
mette prima messo a bagno in acqua tiepida ed in
fornito. Abbiate di latte ed infornate uno stampo
per baby e cioè rotondo e pareti alte e lisce, e con
foro centrale. Disponete dentro la pasta, coprite con
un tovagliolo e lasciate lievitare in luogo tiepido
più almeno due ore. Accendete il forno e lasciate
la scalata bene bene, quindi infornate il baby.

Lasciate cuocere per una ventina di minuti.

Nel frattempo preparate lo sciroppo: sciogliete 3 cucchiai di zucchero in un cucchiaio d'acqua e cuocete due cucchiai di rum e fate raffreddare.

Non appena il latte è caldo, sfrustatelo, ponetelo sopra un piatto da portata e versateci sopra questo sciroppo, facendo in modo che penetri bene in profondità. Lasciate raffreddare.

Budino (semifreddo)

$\frac{1}{2}$ litro di latte

1 e $\frac{1}{2}$ di cuneetti grandi

1 kg e 1/2 di zucchero

1 uovo fresche

Mettere e bagnare le sene nel latte poi schiacciarle e farci insorgere 1 uovo tutto crudo e bollirlo a fuoco lento sino a quando mettere dello zucchero brunito.

precedente gli cuneetti e tagliare il latte lisci e lo zucchero mettere bagni. Mettere finché riempire tutto. Nella

Dolce budino

latte 1 l

zucchero g 100

rossi d'uova e 2 chiare

odore di limone

fior di latte (semifreddo)

Mettere al fuoco il latte con lo zucchero e farlo bollire per un'ora intera. Ritirarlo e lasciarlo raffreddare. Sciogliere in un tegame e porre un kg di zucchero (1 kg circa) e quando sarà liquenfatto fare un velo attorno allo stampo. Sbattere e farle uova, unire al latte e mescolare, sentire se è abbastanza dolce e versare nello stampo preparato con cera e bagni Maria. Per capire se è cotta guarda con uno stecchino. Si lascia raffreddare bene e versa in un terrino.

Groulants

succhero kg 1 ; glucosio :
4 cucchiai di eque

Prep. Si infeste lo succhero col glucosio e l'equa
e si fa una pasta molle che si mette al fuoco
e si lascia bollire finché il gelatino si stacca
il cerchietto di ferro poi si versa sul manico 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 duro poi si usa quando si vuole (se si fa un
po' di filo non è abbastanza cotto).

Brûlé

Burro g 100
equa 250
ferina 175
uova 5 (circa)
sole ammorsare una presa

Si mettono al fuoco il burro l'equa e il sole
e quando sono in bollore si versa la ferina, si
lavore finché queste si stacca dal tegame come
una pelle, cioè quando è infestata, poi si toglie
dal fuoco e si versano le uova e tre o quattro volte
conservando di non aggiungere le 3 massime finché le
precedenti non siano bene amalgamate, da ultimo
aggiunge l'ammoniaca. Si cuoce una testa e si fanno
la base di tale? delle pelline, si mettono al fuoco
tutte e si cuociano per 20-30 minuti

Anti-freddi veristi

Soltanto di ogni versta crudi o cotti con riccioli
di burro fuso, accompagnate in solse preconite, omelette
arrostolette o ceppi, verdure, filetti di aringa
che all'olio cacio ferrini sotto olio con pepe e
Olive fritte, fumetti cipolline, cetriolini sotto

Above siate riscotte di monzese; fuseolate o crocciate, fegatini cuori tagliati a fettine sottilissime e conditi con olio e aceto e ponendone in insalata

Tortue

Per preparare le tortue si adoperano o dei piatti di latte oeli tagliati a metà, o del pane perniato alto e fette alte messo olio e ritagliate a triangolo o in altre forme. Su questi si spalmare il miele dei composti preparati e farne, cioè burro misto con peste d'acciughe o monzese o formaggio fresco e noci guarniscono con olive, cappiello olio di semi. Altri tagliati in forme geometriche, fettine di uova sode, filetti di acciughe rotolate.

Minestra di peste reale (tipo econom.)

Fornite g 120.
uovo g 1
formaggio g 20
olio g 200
lievito di luna g 15.
sale uovo monzese.

Preparare il lievito sbriusolarlo e impastarlo un po' di prima e esprire lepiote, formare una luna e metterla a lievitare in un luogo tiepido dopo circa un'ora il lievito è pronto.

Sfussare il lievito e impastarlo con la prima uova burro fuso al fegato Merse, aggiungere sale, uovo monzese e formaggio, riunire una soffia grossa messo cm. e mezzo di essa tagliare tanti dischetti a circa un cm. di diametro. Mettere a lievitare di nuovo in un posto tiepido per friggere poco per volta nell'olio bollente; (friggendo non debbono gonfiare e prendere coloro) si immergono nel brodo bollente al quale si servirà in tavola.

Suppe insieme.

Uova 6

farina 120 g

formaggio 150 g

una uovo di burro fuso

lavare i tuorli, unire al formaggio il burro, poi
la farina e proggia, quindi gli albumi montati
a neve, solare aggiungere l'odore di uova moscate
e cuocere il composto in una tortiera in forno e
colore moderato, quando è freddo tagliare e addi-
ci e servire del brodo bollente.

Risotto alle funziose

1/2 kg riso

una cipolla, burro, brodo

soffitto con fegatini

Fate rosolare una cipolla tritata fine con burro
sufficiente quando avrà preso un bel colore dorato ag-
giungete 1/2 kg di riso e fate soffriggere leggermente
muovendo sempre. Bagnotate 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 ceste, fegatini, amaretti di folla
e funghi roventi nel burro e tagliarli nelle uverole
quando il riso è ben condensato versate l'intingolo
nel ristretto preparato.

Ravioline di spinaci

g 350 di spinaci

2 uova

2 cucchiaiate di formaggio

75 g di ricotta, solo pepe e odore uovo moscato

Cucinare 350 g di spinaci, tritarli e mescolarli
con due uova, due cucchiaiate di formaggio 75 g di

nicotte, sole pepe e odore di noce moscata.

Fare le sfoglie per 6 persone, togliarle e guadelli e distribuire l'impasto su ogni guadello, pregare su se stessi e tagliare gli orli delle peste. Preparare il condimento a piacere.

Gnocchi alle cassettoni

1 l latte passato sole e pepe

g 180-200 g semolino

g 150 g di burro

g 90 g di formaggio

Mettere in casseruola un l di latte, un pizzico di sole un po' di pepe e di noce moscata e 50 g di burro.

Buendo bolle fare cadere e bollire 180-200 g di semolino rimestando continuamente perché non faccia i bui 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 ciotola di terracotta precedentemente untata di olio, inserendone a 2 cm di altezza.

Buondo la pasta e fredda togliere a disco di cm 2 di diametro. Sistemare i dischi a strati in un pie di profilo, alternando gli strati col formaggio, fare godere del burro e farli dorare e formare cestelli, non mettere formaggio di sopra.

Croquette al prosciutto

g 500 di patate

un bicchierino di latte, un cucchiaino e mezzo di formaggio

g 100 di burro

g 100 di prosciutto

2 tuorli di uovo e un bicchierino

kg 100 di formaggio

pane grattugiato

Cuocere in acqua salata g 500 di patate e far svenire. Scagliare in un tegame g 100 di burro, un chiaio e mezzo di formaggio, e un bicchierino di latte rimestando bene. Cuocere un quarto d'ora fino a che la consistenza, tritare g 100 di prosciutto, unire in una bacinella le patate versate la besciamella, il prosciutto e 3 cucchiaini di formaggio. Buondo il composto è diviso in 12 cestelli, aggiungendo due tuorli di uovo e un cipolla. Formare delle croquette personali nel senso di una boccia. Trasferire in padelle.

Formato di piselli

Una cipolla pochi peperonoli
g 50 di pancetta
1 kg di piselli g 30 formina
burro e 2 uova formaggio

Ritare fine una cipolla con pochi peperonoli e g 50 di pancetta. Versare nelle teglie i kg di piselli e farli dorare aggiungendo burro. Fare e farle una besciamella con g 20 di burro e g 30 formina e 2 dl di latte, quando è intiepidita aggiungere 2 uova, e cucchiai di formaggio e i piselli persotti.

Rimestare con cura, versare il composto in uno stampo molto imburrato e cuocere a legno a Maria finché non si attacca più ad uno stecchino. Ricordare che è bene togliere dal soffitto le cipolle e il peperonolo prima di versare i piselli e che il composto deve essere solido e profumato di uovo moresto.

Baccioline imbottite

g 400 polpe di vitello
prosciutto, una fetta di linguine
molto
 $\frac{1}{2}$ kg di burro brodo

tagliare e fette g 100 di polpe di vitello, pareggiare le alte, prendere i ritagli e tritarli finemente con una fetta di prosciutto una di linguine e un po' di prosciutto; unire all'imposto un uovo e un cucchiaio di formaggio. In ogni fetta di carne mettere una porzione dell'impasto avvolgendola ad una ad una, infilarle in uno stecchino premettendo una foglia di salvia e cuocere in un forno lentamente con $\frac{1}{2}$ kg di burro e aggiunte di brodo per poterle servire col sugo.

Formato di uovo

1 l latte burro g 30 - 2 uova
g 400 riso
g 500 formaggio

L'egliere e' assai g 100 di prosciutto, g 150 di filetto di bue g 100 di fegatini di pollo soffriggere il tutto con un po' di burro in casseruola; lasciare con un po' di marsala e fare condensare, aggiungere allora tanto brodo ciusito bollito per il numero dei commensali, far bollire per 25 o 30 minuti, e quando punto avere 200 g di riso e quando è sotto condire con formaggio, tritare dei piccoli e rotondi crostini di pane, tostarli, spolverarli di formaggio gocciolante un po' di burro e farli dorare in un forno ben caldo; metterli nei piatti e versarvi sopra la suppa bollente quando i commensali sono a tavola.

Polpettone alla casseruola di carne cruda

g 500 carne (osso)

hg 1 prosciutto

hg 1 mortadella

un uovo formaggio, sale, pepe, mollica di pane legata nel latte

Prendere g 500 di carne (osso) passarla nelle mani assieme ad 1 hg di prosciutto ed 1 hg di mortadella: impastare con un uovo intero 2 cucchiaini di formaggio, sale, pepe, e mollica di pane legata nel latte e spremuto. Prendere una casseruola larga con acqua sufficiente per coprire il polpettone e appena bolle immergere il polpettone fasciato entro una forza e far bollire a digiuno.

Quando sarà cotto tenerlo per qualche tempo fra due piatti in modo che ne leggermente rigiri.

Tagliarlo a fette e disporlo nel piatto da portata ricoperto di salsa nissinica o accompagnato da verdura (spinaci).

Pesce alla cusionese

Pesce

Le cottura del pesce deve essere iniziata con acqua fredda
tanto da riempire appena il pesce. Per ogni litro di
acqua occorrono g 15 di sole una cipolla piccola tagliata
a fette e fettine una carota gialla, una foglia di lattuga
in insalata di finocchio, un massolino di pomodori di pomodoro
qualche granello di pepe intero e un bicchierino di aceto
bianco.

Portare leggermente alle bollicine, e raggiunto questo
ritirare il recipiente dal fornello. Si riconosce la
completa cottura quando gli occhi sono diventati chiari
come due perline, quando premendo leggermente col
dito ~~nel dorso~~ ^{MAI} nel pesce le carne non offre resistenza.

Si pente ~~in~~ prepara la misionese, mettendolo in una barba
due tuorli d'uovo e dopo averli lavorati si lascia
essere su di essi gocce a gocce dell'olio, da
5 o 7 cucchieri sempre contrarrestando a lavorarli finché
ha l'apparenza di una crema densa, si può già e lo
assorbire un po' di nocco di limone. Ricordare che occorre
lavorare la misionese più di 20 minuti.

Pistacche all'acciuga

Una po' di pescenolo limone

una noce di burro una scatola

una bistecca sole pepe e olio

Ritirare un po' di pescenolo, un po' di bistecca di burro
e una scatola già pulita con questi ingredienti in
postore servendosi di una lama di coltello una noce di burro

Spolciare poi la metà di questi composti su uno dei
lati della bistecca che si mette a cuocere con olio e
burro, sole e pepe, della parte del condimento. Mentre

cuoce spolciare la metà sull'altro lato della
bistecca, volterla dopo due o tre minuti di cottura
finché di cuocere e servire caldissima.

Ospargi al burro

Gli ospargi raschiati delicatamente si fanno bollire in acqua
salata. Quando sono cotti si scolano accuratamente si mettono
sopra un piatto si coprono di burro fuso bollente e si coprono
di parmesano.

Tollo farcito con fanghi olive vere

Rogliere il pollo e cuocere del petto delle parti interne senza romperlo e riempirlo così.

Mettere in un tegame un po' di olio, tre spicchi d'aglio, il petto del pollo, tagliato fine, un po' di salsiccia fumosa, e due kg di olive vere. Cuocere a fuoco lento, per una decina di minuti, poi mettere il tutto nel pollo e cuocere per mettere sul forno lasciarlo risciacquare bene quando è rosolato e foderlo con un bicchiere di vino bianco secco lo si può spremere e servire.

Marmellata di frigole

freidere le frigole finché non sono bollite, passarle al setaccio mettere insieme tanto zucchero quanto pesano le frigole, mescolarlo che si scioglie, mettere 3 gr di acido solubile per ogni 1/2 di prodotto ottenuto, mettere in vaso sterilizzato ~~chiavi~~ ermetico e sigillare con un foglio di carta oleata in ~~terza~~ mezzo letame.

Ingredienti:

kg 1 di formaggio da mestolo

4 f. cucchiio di olio Col latte

1 f. lattuccio di sole

1 dose per fritto (di Mozzarella)

500 g di pomodori

1/2 kg di cipolla sotto sole

1/2 kg di capperi

1 mozzarella

Stenderne un po' sui pomodori dopo di esserli cuocuti per mezz'ora

Gnocchi di semolino

semolino di grano fine g 50
burro circa g 150

un litro di latte sei cucchiaiate di formaggio
grattugiato, tre uova, sale.

Portare a fuoco il latte leggermente solo
tanto quando avrà il bollore mettere, sempre in
sciolando per non fare grumi, il semolino e lascia-
re cuocere senza mai smettere di mescolare per
circa 10 minuti.

Al cottura ultimata levare dal fuoco, mu-
overe due cucchiaiate di formaggio grattugiato
circa 50 gr. di burro ed uno coltello tre
torti non muendo il successivo se il precedente
non sarà stato bene amalgamato. Versare il co-
porto su uno o due piatti e con le lame di
uno coltello stendendo uno strato alto circa
2 cm. poi lasciarlo raffreddare.

Circa mezz'ora prima del pranzo accen-
dere il fuoco mettendo il termostato sui 180°
circa. Fare scio pire il rimanente burro.

Preparare il composto e passarlo nei di cui
una di lato, oppure con un piccolo braciere e
dischetti. Fare sul fondo di un piatto o di un
recipiente che forse andrà in forno ed essere
tutto in forno, uno strato di gnocchetti di sem-
olino, irrorarli con un po' di burro sciolto, spol-
verizzarli con del formaggio grattugiato, fare
un secondo strato di gnocchetti, irrorarli con bur-
eo, continuando così sino ad aver sistemato tutti
gli altri gnocchetti lasciando da nell'eseguire più

operazione di fare gli strati sempre più stretti in modo che ad operazione ultimata essi formino come una pila di fette piemontese. Versare su tutto il riempimento burro, spolverizzarlo con formaggio e farlo in forno lasciandone per circa 20-30 minuti suo che la superficie sarà leggermente gratinata, poi servire.

Piatto sepolto

Comprate una fetta di carne di vitello di circa 4 kg battetela ben bene in modo che diventi belle larghe. Comprate anche 1 kg di mortadella (o prosciutto di prima qualità). Spaludete sulle carte le fette di mortadella (o prosciutto) su cui stenderete una frittata di vitello di 3 uova. Arrotolate le fette come fosse un salame, legatela fettate soffriggere con 2 cipolla fritte in olio messo sopra di burro, quattro cucchiaini di olio e sale e pepe. Appena le vedrete colorite da ogni parte bagnatelo con una tessa di brodo caldo, incoperchiate abbassate il fuoco e fate cuocere per una orsetta.

Piatto alla ligure

Prendete cervello di vitello (anche pulito di membra è buono, ma occorre spaludarlo). Per questo basta metterlo in ottimo in segno calde scidulante con succo di limone.

Fatto questo tagliatelo a fettine grossi come una noce, riportate fette fritte per fette in uovo batte-

to. Friggete in padelle in olio abbondante. Comprate anche due kg di fegato di vitello che infierirete e farrete in uovo sbattuto come detto, poi messe col volfione per 10 minuti. Accostate i due fetti, divideteli se sono grossi e intrecciate come avete fatto per il resto.

Friggete tutti, sempre con molto olio e e forse in tre volte, ben caldo questo sovraccotto fritto accompagnato con fette di limone.

Dolce al Rum (semibordato)

Lasciate 6 uova fresche, di violente dei tuorli e queste
soli fatte ben bene nel mortaio con 50 g di zucchero 50
di burro e un buon cucchiaino di rum. Otterrete una spe-
cie di crema; ed ora unirrete una stampa, fattevi il fu-
oco sotto di savorabili misuppi nel rum, versatevi quelle
specie di crema, fate uscire uno strutto di savorabili ben
bagnati nel rum, fate ghiaccione per 3 ore nel frigo.

Coprolgete, coprite con panna montata o con una crema
preparata così: sbattete ben bene tre gialli d'uovo, con
cucchiaino di zucchero, unite messo cucchiaino di farina
temperata in un cucchiaino di latte, temperate poi ogni cosa
con messo litro di latte. Mischiate, mettete sul fuoco con
un po' di briciole di limone. State addensare una non lo-
lare. Freddate che non rovesciate nel dolce, ma s'abbondi
e punte a la forma e nello.

Dolce avolto

Prendete un po' di berrettoli di fesche mirofite,
sgocciolate dello scroppo, ricapite ogni melba con
d'uorotti sgocciolati e bagnati in un po' di rum. Mettete
e ghiaccione per un'oretta e prima di servire mettete
sopra ogni messa fessa al centro un fiocco di panna
montata.

Dolce Gorense

Ferrina 250 g zucchero in polvere 160 gr. burro 125 gr.
e gialli d'uovo.

Con questi ingredienti fate una pasta frolla che lascerete riposo
un'oretta. Poi preparate una crema con 60 g di latte 60 g di
zucchero 30 gr. di ferrina 3 uorotti d'uovo. Brustate le noccioline
e burratate una tortiera pesante in po' di ferrina unite e suc-
chero e velo. Stendete la pasta e un cm. e tenerla bene la tortiera
e avendo cura di coprire con queste anche i bordi che serviranno
di circa 3 dita lasciando e che le feste non si losceri. Fate
la crema sbattendo i uorotti d'uovo con lo zucchero setacciato
dove la ferrina e versandovi il latte che avrete scaldato.
La crema deve rimanere finito di cuocere mettere

in casseruolo e cuocerle e fuoco leggero per qualche minuto. Versate nelle tortiere sulle pietre infornate fino a che non vedrete quel bel colore dorato. Basterà un po' di messa di sale. Formate le torte, fatte raffreddare, guarnitele di salsiccia e lattame d'uovo e di confetti.

Ostricose (Fini)

lingue, cumino, pollo, cetriolini, funghi, caciocche sedano crudo e sotto olio, funghi, e verdure primaverili, e va condita con olio, sale, senape, limone.

Salse verdi

prezzemolo, cipolla, giardiniera, peperoni, mucinata fine e condite con olio, aceto, sale.

Salsine Toné

formaggio kg. 1, sardine 150 gr. pulite, in forno di prezzemolo, 1 pò di cipolla, al festo n'insaccate le sardine con l'aceto e il limone.

Peperonata

peperoni rossi e verdi $\frac{1}{3}$ cipolla $\frac{1}{3}$ pomodori fritti e botti vermicelli; olio, salere, e quando è calda aggiungere aceto.

Ostricose (PIETRA)

1 Vasetto di insalatina Sacchese - 1 Vasetto di mozzarella
1 Scatola di tonno $\frac{1}{2}$ vasetto di giardiniera sacchese

Olive verdi sncialolate: 2 uova soole - 1 kg di prosciutto cotto
1 o 2 formaggi striscioline
miele mozzare - succo di limone e un po' di pepe.

bracioli di verdure

Pesare i piselli al riposo caldi; (una forte a ~~poco~~ aggiungere unto) quando sono freddi aggiungere formaggio un bel po'; sale, pepe, un po' di uva mosto; far sciogliere un po' di burro in tegame non lasciarlo rosolare, aggiungere brodo ristefato (o besciamella con farina) amalgamare bene bene con tutto il resto e cuocere uno stampo e un fermarolo con pane grattugiato, e mettervi l'impasto che deve essere ~~bagnato~~ bagnato e metterlo sulla tegola a pressione con due dita di cipolla farlo bollire per 5 minuti quando la pentola non è più in pressione asformarlo in un

Tortas di uve

Pasta frolle (kg 2 farine, 1 kg mazzafraiche e latte, 1 kg burro, un po' di sale 3 uova solo i tuoi) impastare, preparare prima la tortiera da mettervi dentro: $\frac{1}{2}$ kg di uva sultanna lavata, scuotere forte in un tegame con g 30 di burro. kg 1 farrocherà il sugo di un limone e due cucchieri di zucchero $\frac{1}{2}$ kg di uva delle foglie in fettine sottili metterle e cuocere in tegame finché non è diventata buona, lasciar raffreddare e riempire la tortiera dopo averla fodera di pasta frolle — Mettere in forno incollerito e lasciar cuocere per mezz'ora.

Gigliette Montate

6 uova

0,600 zuccherino

0,600 fior fico

0,100 burro

2 bicchieri di latte

dose per 1 kg: scovie di ciume strutturate

Montare le uova con lo zuccherino aggiungere il burro, la farina il latte, il Ciume e per ultimo aggiungere la dose

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 tritacarne. Nella pentola metterete un pezzetto di burro e un cucchiaio di farina, poi aggiungete la verdura passata, allungate con acqua o brodo. Assaggiate 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.

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 ricettina e la quantità delle verdure è per 4 persone). Rinettate a bollire unendo 80 gr. di burro; assaggiate di sale. Unite un cucchiaio di riso a persona. Servite con formaggio grattugiato.

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; mettete al fuoco la casseruola e prima che il latte inizi il bollire, versatevi d'un colpo un cucchiaio 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 cucchiatale, la profumata pasta. Le cucchiiate debbono avere, come pasta, la grossezza di una noce.

Minestra

cucina

Zuppa di verdura

Se avete la fortuna di potervi procurare del pane scuro, fate questa zuppa, se no, chiamatela 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, assaggiate 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 cucchiiate 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

cucina

Minestra composta

Stemperate in acqua fredda 6 o 8 cucchiiate 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 affo o burro dei dadetti di pane raffermo e serviteli a parte. Non deve mancare una formaggera colma di formaggio grattugiato. La minestra di farina di lenticchie o diavena si cucina nello stesso modo. Sei o otto cucchiiate di farina di cereali per circa un litro, o poco più, di acqua o brodo.

Minestra di verdura

Ottima questa minestra fatta così: un sofrito di cipolla, sedani, carote 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 zucchine tagliate a fette, un po' di spinaci, una grossa patata che, appena cotta, schiaccerete ben

ben 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, cotto il riso, saranno cotti anche loro.

CANNELLONI RIPIENI

Comprate 4 etti di pasta detta "cannelloni" grossa e corta 12 cm., fatela lessare e, scolati i cannelloni, riempiti 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 formaggio grattugiato. Riempiti i cannelloni, metteteli allineati in un tegame di piropila, condite con succo di pomodoro e burro, spolverizzate abbondantemente di formaggio grattugiato e infornate.

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 formaggio grattugiato. Piatto semplice e delicato.

Gli ammalati di fegato, di cui prega d'interessarmi una gentile lettice 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 di caffè

5 uova

5 cucchiaini di zucchero

1 " di " al veleno

13 chicchi di caffè

Si bollisca il latte per un'ora e mezza con 13 chicchi di caffè dentro. Si bollisca le uova con lo zucchero poi mettere il latte già raffreddato. Rimescolare il tutto per farlo raffreddare. Si versano nel stampo.

Bucare 3 o 4 cucchiaini di zucchero e versarlo subito nello stampo, poi si bolla il latte e bagno manie per circa 2 ore.

Prendere pane raffermo
mangiarlo con latte caldo
aggiungere zucchero, una noce
di burro, un uovo, noci
soltane e gocce cacao e
circa una confettura.

Lavorare molto bene -

Unire una Tefla e infornare
puando è asciutto è pronto

DOLCE DI PANE

Torta di mele

1 kg di mele (pelate o fette)
1 kg di burro (sciolti)
3 uova
3 etti di farina
3 etti di zucchero
Dose sta $\frac{1}{2}$ kg.

Impastare tutto assieme in una tazzina, poi mettere in ultimo le mele = amalgamare tutto e mettere nello stampo
(unta con burro)

= cottura 45 minuti a gradi 150 =

Pan di sfragola Per Tarte 1.

uova fresche 10

Zucchero 300

farina 400

Uasa Per dolci un Pò

Si mette in una tuffiera 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 crescite
molto, si passa la farina Per il Detacco
con la dose e Pian Piano si mette
insieme alle uova girando molto
Piano Perchè è molto facile smontarle
e si passa al forno Lentamente
20 minuti

si Passano fare Tarte farcite con
creme di qualsiasi genere e si passano
anche farinarare con crema al Burro o
Parma e Zabaglione

Tarta Saliccia

2

Zucchero	g. 250	mentre si lavora si mette un po' di liquore
Burro	. 150	
Uovo	1.	
farina	g. 400	
base Per 500 g. di farina		» Per dolci
latte un Bicchiere		
limone grattugiato uno		
cioccolato in Polvere g. 100		

Si Prefara lo Zucchero con il Burro
un po' liquifatto se vorrà limone
e poi si lavora Bene Bene.

quando è Ben Lavorato si aggiunge
la farina con la dose in mezzo
Poi si lavora aggiungendo il latte
Piano Piano se il latte è Faco si
mette un po' da fare una Pasta
Tenuta Poi dato Lavorato Bene Bene
si unisce la Partiera si infarina e si
mette dentro metà l'altra metà si
mette la cioccolata e si unisce
alla grialla a ciuffi alla Nostro di modo
dè diversi di due colori, si Poco
mangiare così oppure farcirlo con la bianca
farina

3

crema labialeone Per la tarte o cassata
rossi diavolo 8
zucchero a velo g: 200
marsala secca in Bicchiere

Si mette i rossi zuccheri velo e la
marsala tutto in un tegame e
Poi si gira e si mette al fuoco
lento Sempre rimescolando finché non
Soddisfatto e deve dirsi secca in Poi foderà

e serve Per la tarte o dolci al
quadrato con panna montata
la panna si può prendere già
pronta anche dal Pasticciere

il liquore Per i dolci sono mandarino
arancia o maraschino o alchermes.

Tarta di mandarini e tagliatelle

si fa una Pasta frolla Buona si
farcisce una Tortiera Poi Prendano le
mandarini metà amaro e tre quarti
daci si mettano nello agqua Bolente
finché si Pelano Poi si Macerano
fino e si Pestano con Loro del cedro
candito si Pesano Tanto il Peso delle
mandarini Tanto deve essere lo
Zucchero Poi si riuniscono tutto
assieme e si mette Ci infarto nello
Tartiera se Sarà stata Preferata con
la Pasta frolla e si copre con
tagliatelline se avrete fatto un Po
daci e ci si mette tanti Tessettini
di ~~Burro~~ Burro Poi si Passa al
forno quando è cottq si spruzza
di liquore e si infarinia di
Zucchero a velo

Bignè

5

Agua mezzo litro Sale un po'

Margarina 150 g: Tè dolci

farina 250 g: con 10 grammi ammoniaca
uova 4. 86 Tè dolci

Se uova ci si regola nel metterle
ti fa ballare l'acqua con la margarina
e un po' di sale

Poi quando bolle ci si mette la farina
con l'acqua ammoniaca e si mescola Tè
5 minuti. Poi mette l'infarto e
ancora caldo ci si mette le uova
una alla volta. Sempre rimescolando
Tè quel verso se le uova fanno danni
de rianco troppo ci si regola nel
metterle, la farina passabilmente

Doppio zero. Poi si passano al fuoco caldi.
Bene e se ne si rimaneggiano fino alle cotture
mettendoli in una latte facendoli
rodandi si mettono qui con il cucolaccio
quando cotti si rinfrescano di crema o

Panna

Fritelline dolci

latte 1 litro

riso 1 etto

un frico di sole - bollito 20 minuti

Quando è freddo aggiungeri una
luccia di limone grattugiata -

4 o 5 cucchiai di farina

1 uovo - 1 cucchiaino di cognac -

Dopo fritte fassarli soffre un bel po'
di zucchero.

Dose per le persone

Dolce mescarfone

dosi: 200 g. Mescarfone

200 g. zuccheri Velo

200 g. cacao dolce

la neve rhum - cognac

sbattere bene i tuorli con lo zucchero fino e
farsi diventare chiari, aggiungere il mescar-
fone, poi il cacao mescolando bene
fino ad avere una crema omogenea

Affogare in so' per volta il liquore
poi gli albumi montati a neve fusi.
mescolare bene e mettere a gelare

nelle calze -

Pizza Ripiena

farina g 500

lievito di Birra g 30

mucchero .. 20

uova ♂ 1

latte lit $\frac{1}{4}$

burro g 60

sale g. b.

Insiornare tutto, lavorarla
e lasciare riposare che
resca. Si lavora.

ancora e si tira giù
si mette padellone e si
cuoce (fa presto). Dopo si
taglia a metà e si
riempie.

Ripieno

Tanno, prosciutto cotto e
giudiniera salto olio e
anche salto aceto e tanta
maionese e un po' succo di
limone, tutto pestato molto
fine si taglia fmeza

Budino al caffé e cioccolato

Buono o fridime 1 etto

noccioleto o cacao in polvere 1 etto

Zucchero 1 etto

miele intero 3

1/2 di fanno da montare

fano di sfrigoli - o tortefonette

1 moka di caffé da 3

La sovra fa zucchero con
il fuoco fatto sciogliere,
sfumare i rossi, poi
sciogliere le cioccolate
con un po' di caffé, un po'
e resto, montare le chiac

effinguere al'elmo i m'fero
fri'eb' fieno che men dmentiu

fegliene e fette il feu
di s'fopue feguerle
men' manu uec' coppe
m'ero in u fiotto f'co fer
Volte, f'g'dene' f'ra
f'vini' f're'ne' mo' strato
di fien'folla' uno di
i m'fero, l'ultimo elev'e
essere o'li fien'folla',
so' metterlo in f'ijo' fu
qualche g're' di r'manerlo
quon' c'f'og'p'ello' in u
fiotto de' portete, m'outere
le f'enne, ~~f'c'c'c'~~ s'f'glie
tutto' re' dolce e riuetere
in f'ijo' e f'c'c'c' so'ne
si puo' mettere dell' cioccolata
pendente s'f'zettete

**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 cucchiai rasi di farina
- 10 cucchiai 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 in una ruola da forno unta ed infarinata o meglio ancora rivestita di carta da forno.

Inforpare a 180° per circa 40 minuti (forno a gas) e comunque verificare la cottura forandone il centro con uno stuzzicadenti che deve uscire asciutto. Sfornare, 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; rompervi 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 rogna!"); tagliarne una fettina con la "coltellina", infarinlarla 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 cucchiai 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 cucchiai rasi di farina (se la si vuole più consistente tenere i cucchiai 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 ruote (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 "aprirlle" stendendole delicatamente con le dita.

Comporre le pastelle dentro le ruole facendo attenzione a non sovrapporre 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 abbrustolare 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

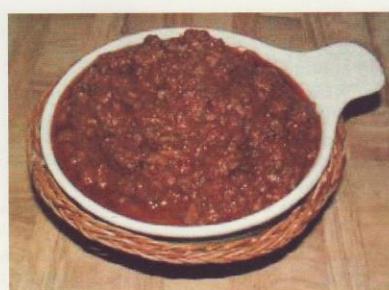
Tritare finemente le verdure ("odorì") e soffriggerli dolcemente nell' olio di oliva; aggiungere il macinato e farlo soffriggere per bene, mescolando spesso;

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".



GNOCCO 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 cucchiaio 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 GNOCHINI 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 cucchiali 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 10/15minuti 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, aggiunger 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 AL FORNO

Ingredienti

Per la pasta

- 1 Kg di farina "OO"
- 10 cucchiali di olio extravergine di oliva (1 ogni etto di farina)
- 1 cucchiaio 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 cucchiali di olio
- 1 cucchiaio 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 proporzioni al numero e alla dimensione delle teglie: lo spessore deve essere di circa 1 cm..

Autandosi 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:

Rosolata 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 cucchiaio 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 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 cucchiaio 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 informa 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 cucchiai 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 cucchiai 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 scaldate olio o strutto e friggete dentro cucchiaiate
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 cucchiaio 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 cucchiali 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 schiacciapatate
- 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 cucchiaio 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, finchè 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.

Inforiare a 180°-200° per 40-45 minuti (forno a gas)

SUGHI

Ingredienti

- 1 litro di mosto
- 2 cucchiali 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, purchè 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 cucchiaio abbondante
- Farina 2 cucchiai
- Zucchero 1 cucchiaio
- 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.

Foto storiche e ricordi...

Sara III° A "Don Milani"

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 patrocinio 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 Arczzo. (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 sopportare 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 mietilegna. 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.

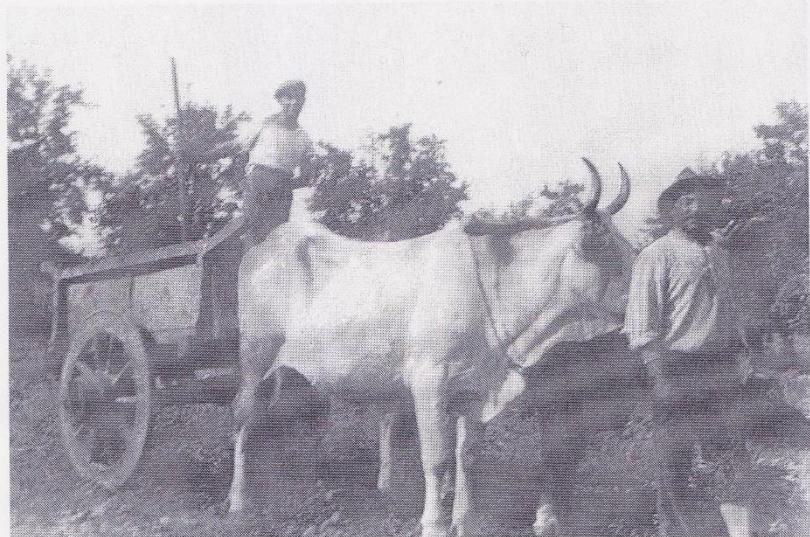
Và a cojar i sarmement

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 «futèc» 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 sarmement» - 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 "sarmement" 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.



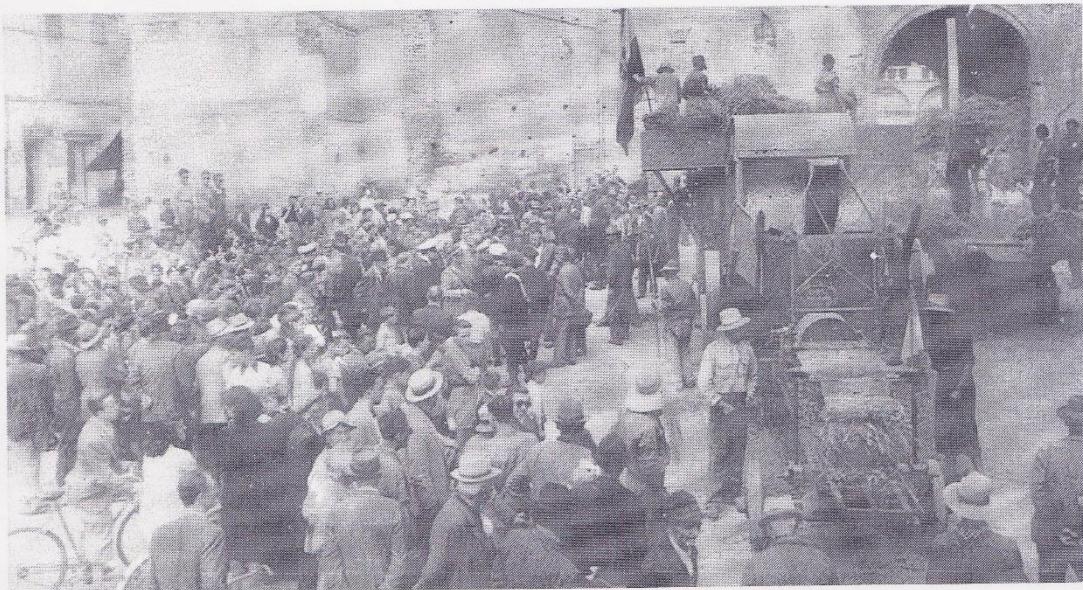
Una famiglia contadina all'inizio del secolo. Le due grandi botti sul carro (dipinto probabilmente dalla granarolese Maddalena Venturi), "al Castlê", contengono il vino nuovo.

Se va ben l'arcolt

Una volta, quando si facevano progetti per il futuro, si concludeva con un «...se e va ben l'arcolt», 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).



Luca Ronchi III° D "Don Milani"





La direttrice con i bambini dell'asilo
degli Infantini di Faenza durante una
Festa 1931



Una sfollata vicino alle trebbiatrici e al trattore
delle trebbiatrici nel podere "LA RIMESSA"
a S Ruffello di Brisighella 1943

SONO LA NONNA DI MARTINA, DAL MONTE NORINA
DURANTE LA GUERRA (II^o 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 MAMMA, MIO PADRE È 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 PENO
E MORÌ, IO FUI SFIORATA DA UNA SCHEGGIA, COME
MIA SORELLA E CI SALVammo.

MI PORTERO' 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 MEI FIGLI E I MEI NI POTI
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 rinchiusse 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

MONSATE

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 prendevano le bombe.

Nel 1938 Mussolini dichiarò, sostenuto dai

tedeschi che gli ebrei erano una razza

inferiore e andavano sterminati tutti.

Ci furono milioni di morti. Poi i tedeschi,

pensero che guerra con già ponesse ai

italiani. In tutta questa guerra c'era

Nonna era molti 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 sventra dal denso e articolato isolato, costituiscono un indiscutibile 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 nonno durante la seconda guerra mondiale aveva 6 anni e abitava in periferia a Borgo San Rocco.

Mentre giocava vide un oggettino colorato e lo portò in casa in una stanza riscaldata da un camino.

Col calore l'oggetto che teneva in mano esplose proprio mentre lo stava per porgere a sua sorella Maria.

Tutti e due si ferirono, nonno Tommaso perse mezza mano e l'occhio destro e sua sorella 3 dita.

La loro mamma li accompagnò e chiese aiuti, quelli che li aiutò fu proprio un tedesco.

Zoo 3A

Angelica Cimatti III° D "Don Milani"

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

"Don Milani"

LA DOMENICA DEL CÖRRIERE

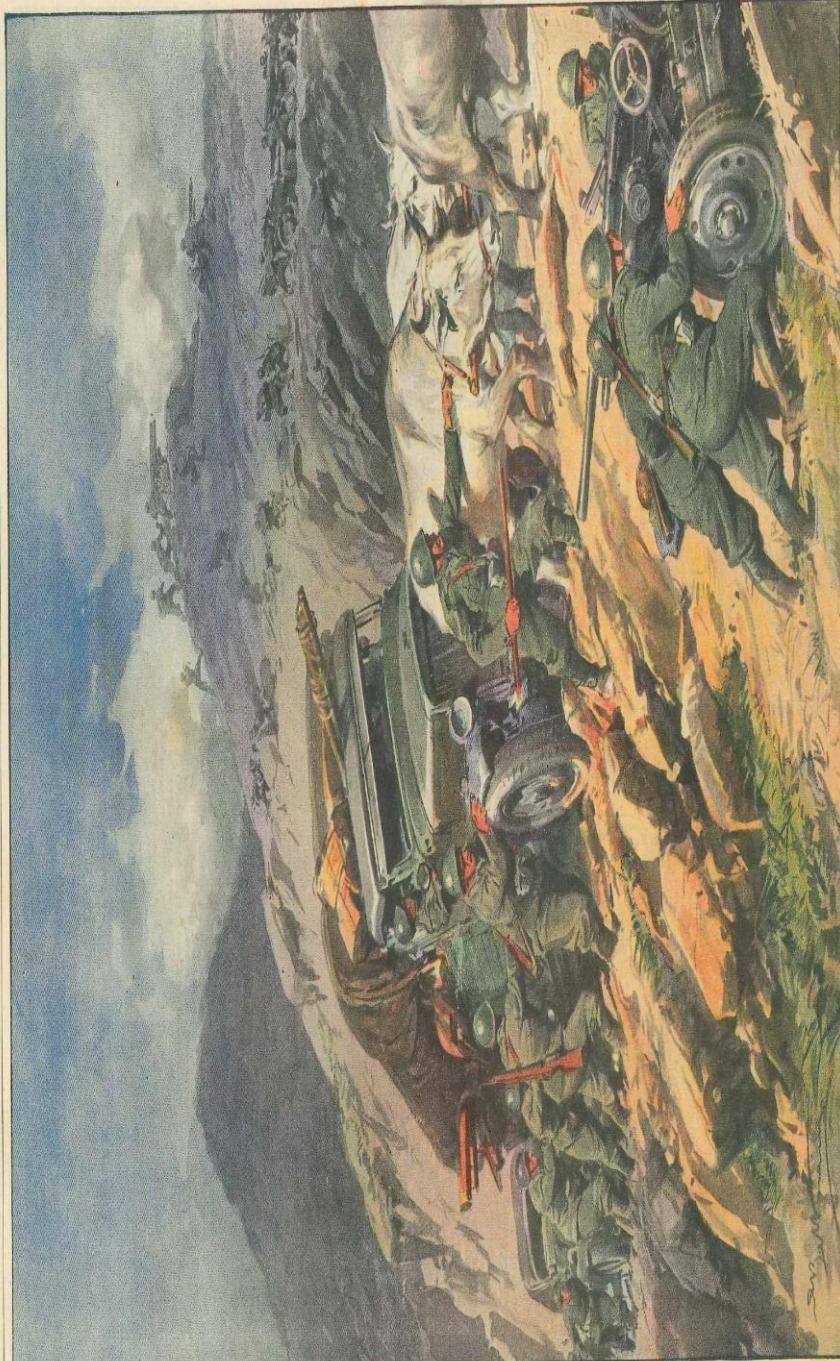
Ufficio del Corriere
28 - Milano
Via San Giovanni 16
Per tutti gli articoli e illustrazioni a riguardo
dei quali è necessaria l'autorizzazione dell'autore.
Centesimi 50 la copia

Si pubblica a Milano ogni settimana
Supplemento illustrato del "Corriere della Sera"

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo 2

10 Novembre 1940 XIX

Anno 42 — N. 46



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 alte scarpate, senza l'aiuto di corde, automezzi rimorchiali da coppie di buoi su ripide scarpate, con prontezza sorprendente...» (Dis. di A. Bellarosa)

MOMENTI DELLA GUERRA

3

«O su di loro la pressa fra le braccia! E dire che il giorno dopo venne a sapere che il suo fratello era stato ucciso da un francese, e che il suo paese era stato invaso da un nemico che aveva fatto più di tre milioni di morti!»

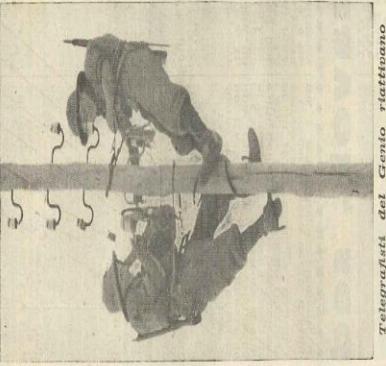
Nel frattempo, i francesi avevano preso il controllo della strada principale che attraversava il deserto, e avevano quindi avanzato verso l'area di El Alamein, dove si trovavano i britannici. I due eserciti si incontrarono nel maggio del 1942, e la battaglia di El Alamein durò per quasi un mese.

Il 23 giugno, i britannici decisamente superiori in numero e in armamento, riuscirono a sconfiggere i francesi, che furono costretti a ritirarsi verso il sud. La vittoria britannica fu decisiva, e diede ai britannici il controllo totale del deserto egiziano.

La battaglia di El Alamein è considerata uno dei momenti più importanti della seconda guerra mondiale, e ha avuto un grande impatto sulla storia dell'Africa e del mondo.



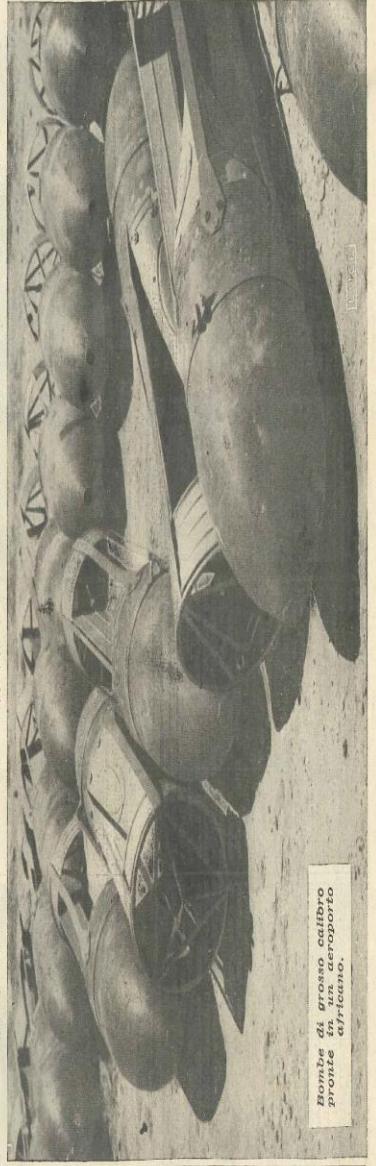
Una colonna cattiva, alla ricerca del nemico, a trenta chilometri



Telegrafo di Stato Cattiva, rastrellano le trincee e Stoccolma-Barrani.

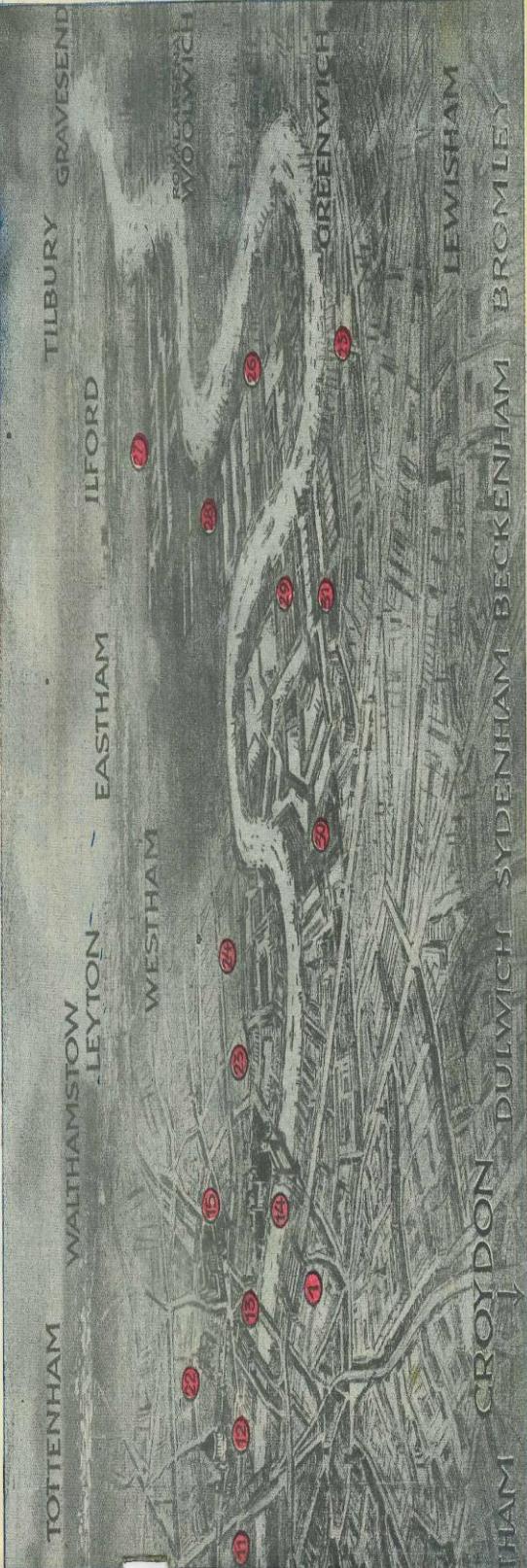


Navi nemiche in vista nel Mediterraneo: i marines caricano i cannoni.



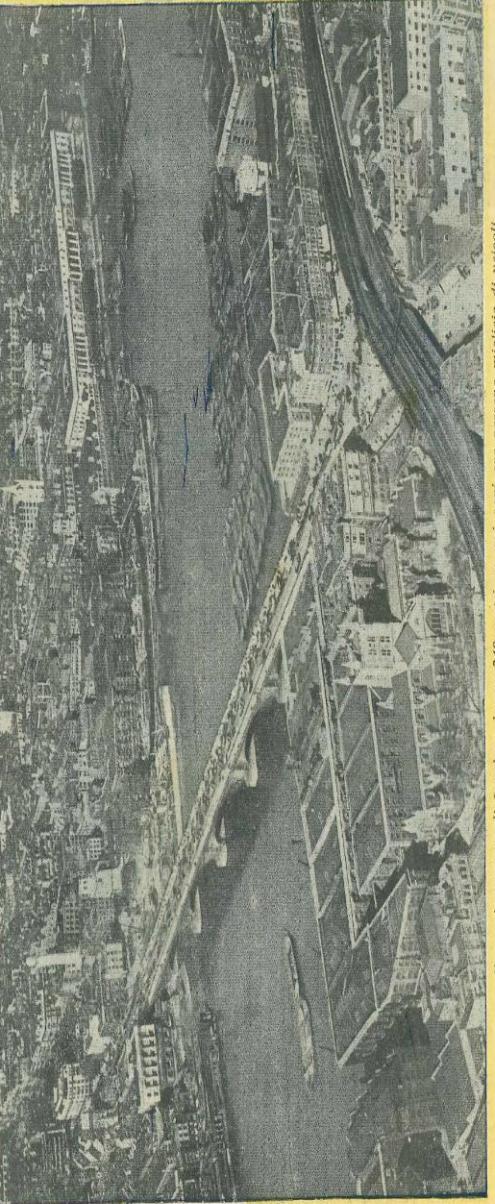
Bombe di grosso calibro pronte in un aeroporto africano.

(Continua)

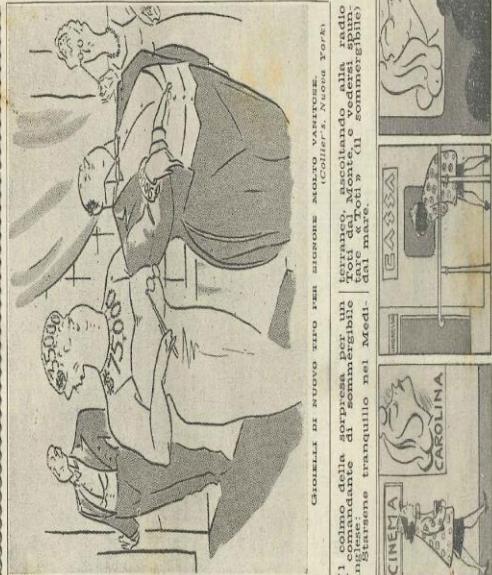


→ Si tutti i pezzi delle testine

三三三



TRENTA LIRE di compenso per ogni cartolina pubblicata. Indirizzare: Cartoline - Casella Postale 3456, Ferrovia Milano. Gli invii che non siano su cartolina o biglietto postale sono cestinati.



CASIOLELLA DE NUOVO TIPO PER SIGNORE
MOLTO VANTAGGIOSE.
ICONEGLI A. N. L. O. G. E. R.



*Frestiamo duecento lire, se
la somma non è sufficiente, si
concederà di restituirci il tutto.
— Vai a Capo-Bartolo.
(Dis. di Sciacurose)*



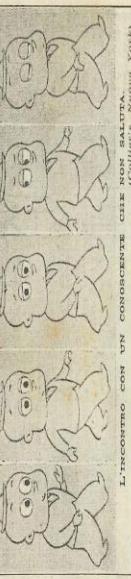
TANTINI



IL FOTOGRAFO E LA GIRAFFA, ovvero: STORIELLA SENZA PARO, SENZA VISIONE.



卷之三



Torniamo a Novara e oggi



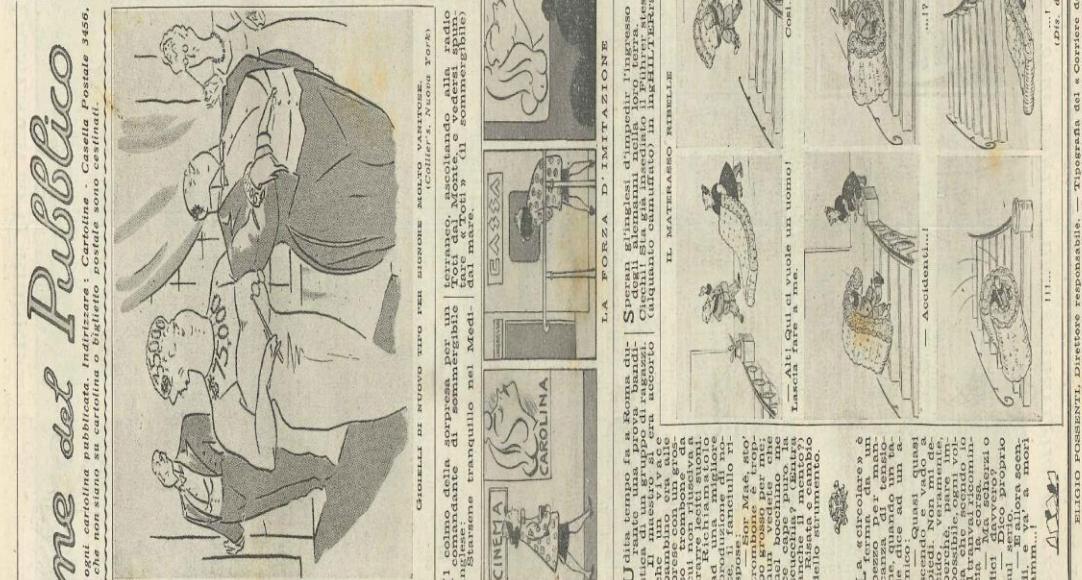
Cara «Domenica».
Ho fatto il mio program-



Da un romanzo: *La contumacia*



卷之三



Soritti, fotografate e cincorate, presentateci o no, non veniamo restituiti.



Gli "Stukas" contro le navi. Nelle acque inglese una squadriglia di "Stukas" sorprende un convoglio britannico e lo disperde con terribili assalti in picchiata.
(Disegno di A. Bettarame)

LA DOMENICA DEL CORRIERE

ESTRATTO
Anno 36 - N. 42 - 10 Novembre 1940 - L. 350 -
VIA DELLA SPIGA, 10 - MILANO - TELEFONO: VAI. 25.250 -
Spedizione in abbonamento postale - Gruppo 2
Centesimi 50 la copia

Supplemento illustrato del "Corriere della Sera"
Spedizione in abbonamento postale - Gruppo 2
Centesimi 50 la copia

Spigolando dagli scritti di un GRANDE un consiglio prezioso

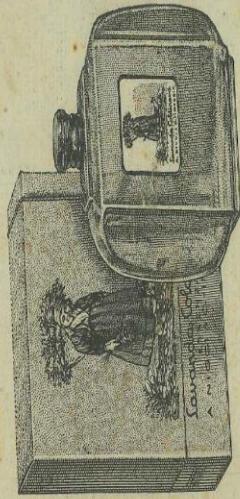
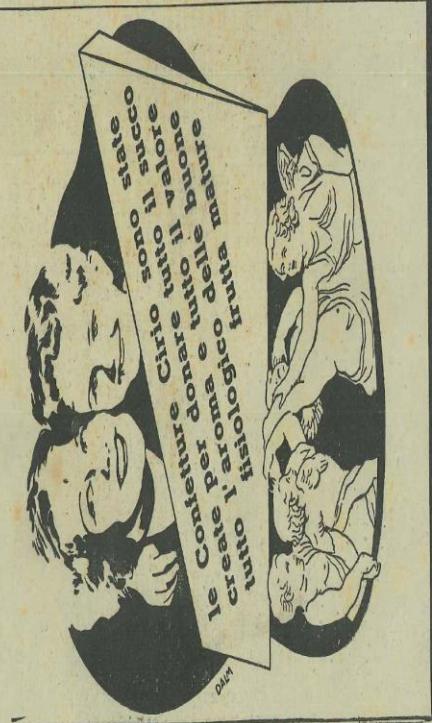
Il Mondiale Ricostituente **ISCHIROGENO**

cura l'esaurimento, la neurastenia, le anemie secondarie. Indicato nei postumi delle febbri di influenza, di malaria ed in tutte le convalescenze.

Specialità medicinale dei Grandi Uff. O. BATTISTA - Via Ponte delle Maddalena, 133 - NAPOLI

Ufficio del giornale:
Via Solferino, 28 - Milano
presso il libraio più vicino
per la stampa, distribuzione
e vendita di periodici, affari
variosi e pubblicità.
Centesimi 50 la copia

Carissimi amici, credo
rendere un gran ricorso
dei grandi giornali in Gran
Bretagna
29. 11. 1933. E. H. Lewis



Questa è la confezione della sana
Saranda Coldirava
universalmente apprezzata per la sua
imparigibile qualità. Fare sempre
attenzione al nome e alla marca.

LA REALTÀ ROMANTZESCA

La botte infernale

Mentre i cavalli di Romponciano, a ottima marcia, e il suo padrone, un vecchio e sottilissimo signore, erano portati a una serenata, il signor Romponciano, che era stato per anni al servizio del principe di Cherasco, glielo aveva dato da scrivere. «Per ora», disse, «non ho tempo di farlo, ma ti darò la forza anche su mille; e prima di uscire, mi farò una bella pulizia quassiasi ordinamento». Il signor Romponciano, dopo aver percorso il corso, si dirigeva verso il centro, quando si accorse che un direttore di fanfaronate, nonché un vecchio ruscello, si trovava sul terreno.

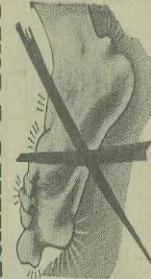
«Ah, ah!»

scita i contrabbando-

deria, banditi, alzando
riva, una bieva, in
piazza dei comuni-

ni, e quello del vita
foglia, aveva
diametralmente
differente, dalla mia, salito
in portato, avvertire, i miei super-
fici, facendo nascere i miei col-
legi, coltivo, cercato pro-
fondamente sperarsi. Andiamo pure.
— Martino.

Piedi che fanno Male



Ecco un rimedio semplice e poco costoso

Ora, purtamen-

te,

voi volete

che non

si senta

il male

dei piedi?

Il rimedio

è questo:

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

una pietra

di gesso

sopra

il piede

che fa

male;

mettete

Immagini



Bossoli di bombe americane in ottone dattate 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 denunzia 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 1º ottobre 1938-XVI, apparteneva a religione diversa da quella ebraica.

La denunzia 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 denunzie 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.

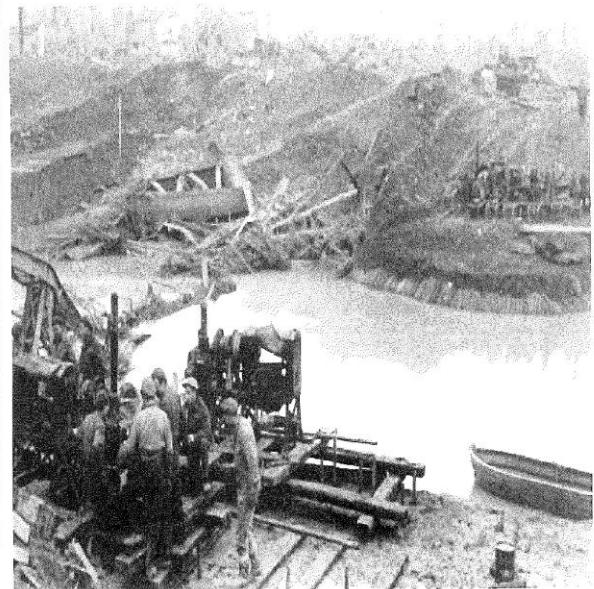
Dal Municipio, li 26 gennaio 1939 - XVII.—

IL PODESTA'
V. BERTI
[Signature]

Nicola Tramonti II° B "Don Milani"



16 dicembre 1944. Barellieri neozelandesi si avvicinano al Lamone. A sinistra i "Loggetti" col distributore di *Masime*.



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.

Plastico di El Alamein

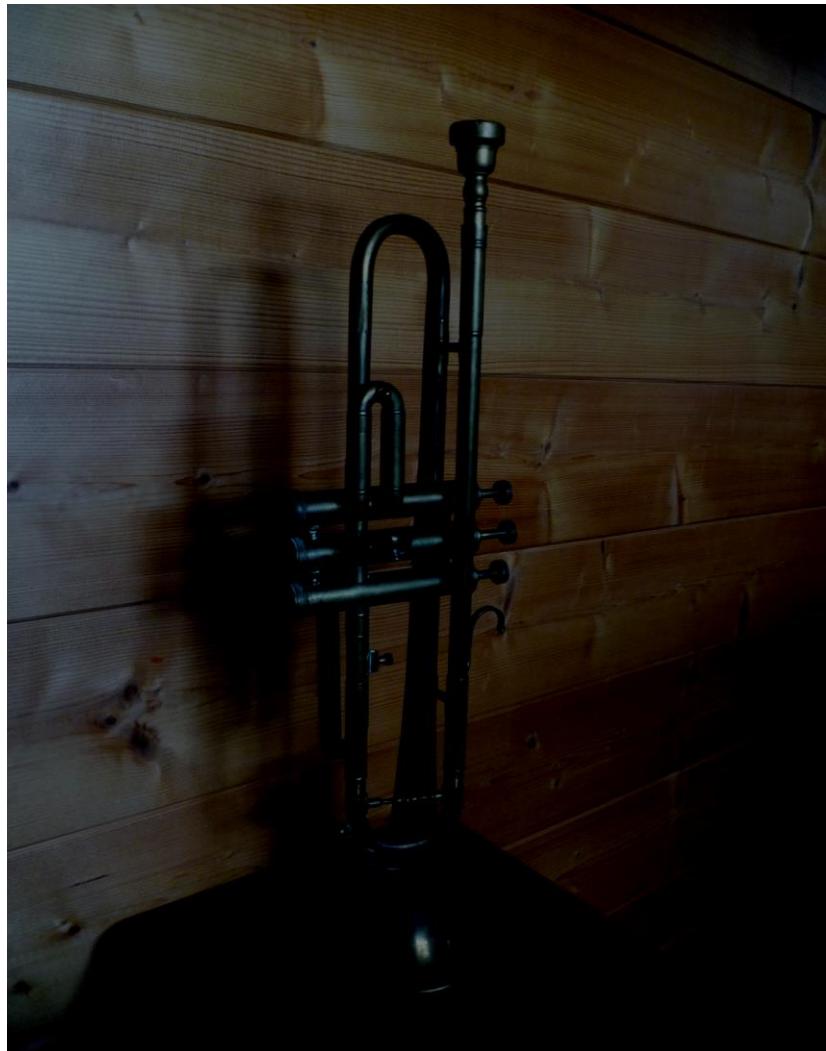
"Don Milani"



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

L 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 istituto il "Commissariato municipale di informazioni e di assistenza pei 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 familiari, 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 por-

- pasta o riso gr. 40
- patate o verdura gr. 50

Angelica Cimatti III° D "Don Milani"



Innocenzo Fabbri, trisnonno di Angelica Cimatti, zona di guerra 7 luglio 1918 - 30° Reggimento Artiglieria VIII Battaglione