

Anpi: "Dal pane nero al pane bianco"

DAL PANE NERO
AL PANE BIANCO

L'alimentazione in Italia
tra fascismo, guerra e liberazione

70⁺



DAL PANE NERO AL PANE BIANCO

L'alimentazione in Italia tra fascismo, guerra e liberazione

La mostra è promossa

dall'Associazione Nazionale

Partigiani d'Italia

Comitato Provinciale di Milano

Inaugurazione sabato 23 aprile, ore 11, alla Galleria Cantoni

Attraverso l'intreccio di fonti diverse – immagini, fotografie, testi, documenti e oggetti d'epoca – l'esposizione, intende ricostruire il quadro dell'alimentazione nel periodo compreso tra il 1935 e l'immediato dopoguerra, dalla politica autarchica del regime fascista alle condizioni di vita durante il secondo conflitto mondiale, in parallelo con le vicende relative alla caduta del fascismo e alla Resistenza, soprattutto nella sua dimensione di "guerra alla guerra", fino al difficile ritorno alla normalità, con un'attenzione specifica alla realtà di Milano.

Una mostra che lega storia, racconto, memoria e tradizione in un unico progetto, capace di raccontare la storia del nostro passato seguendo l'inedito filo rosso dell'alimentazione. Un'esposizione pensata per raccontare come eravamo e per capire come siamo diventati, dopo settant'anni di libertà conquistata mangiando il 'pane nero' della guerra.

La mostra, composta da moduli tematici e appositamente strutturata per facilitarne il carattere itinerante, si articola in sei sezioni: 1) "Mangiare all'italiana": l'autarchia alimentare tra propaganda e realtà; 2) "Saperi e sapori": la scuola in prima linea; 3) "Manca il pane": il regime alimentare negli anni della guerra e dell'occupazione; 4) "Guerra alla guerra": Pane e Resistenza; 5) "Il gusto della libertà": il pane nero diventa pane bianco; 6) "Si fa presto a dire fame".

Eterogenei e di diversa provenienza sono i materiali in mostra: giornali e riviste femminili d'epoca fascista, ricchi di messaggi pubblicitari, orientati a indirizzare i consumi verso i "genuini e salutarissimi prodotti italiani", e di consigli diretti alle sorridenti massaie italiane per risparmiare, evitare sprechi e preparare "gustose" ricette autarchiche; temi, dettati, poesie, copertine illustrate di libri e quaderni scolastici che rispecchiano le direttive del regime e le parole d'ordine della propaganda fascista in tema di autarchia ed economia di guerra; tabelle dei dati relativi al costo della vita e agli indici di consumo dei generi alimentari che mettono in luce il drastico calo del tenore alimentare della popolazione italiana a dispetto della propaganda; riproduzioni di tessere annonarie; documenti d'archivio relativi, per esempio, al numero delle mense collettive, dei ristoratori di guerra e delle mense aziendali presenti a Milano durante la guerra e nel dopoguerra.

"Nella ricostruzione storica del tragico periodo vissuto dal nostro Paese a seguito dell'avvento del fascismo - spiega **Roberto Cenati**, Presidente di ANPI Provinciale di Milano - abbiamo evidenziato le drammatiche condizioni di vita, le sofferenze e i lutti arrecati agli Italiani, soffermandoci anche sulla straordinaria e unitaria risposta che allora si seppe dare, resistendo alla guerra, alla fame, al nazifascismo. E questo è il messaggio più forte e di grande attualità per tutti noi che ci viene dalla lotta di Liberazione: il dovere di opporsi e resistere sempre alle ingiustizie, ai soprusi, alle discriminazioni, ai servilismi, se si vuole raccogliere l'eredità lasciataci dai Combattenti per la Libertà."

Giovedì 21 aprile al Palazzo Leone da Perego, Primo Minelli e Renata Paschetto hanno presentato la mostra davanti a un pubblico discreto e soprattutto molto interessato.

Giancarlo Restelli e Renata Paschetto, Anpi Legnano

"Eat Italian".
Food autonomy between propaganda and reality

1
NON SCURIPATE
IL PANE



CORRIERE MILANESE
prodotti di casa nostra

2
Spese a coperto
di fronte a guerra fascista

2

NERO
BIANCO

in Italia
Guerra e Liberazione



Nota introduttiva

Introduzione

Il pane è un alimento che ha accompagnato l'umanità fin dall'inizio. In Italia, il pane ha sempre rappresentato un elemento fondamentale della dieta quotidiana. Tuttavia, nel corso degli anni, il modo di produrre e consumare il pane ha subito notevoli cambiamenti, influenzati da fattori economici, sociali e tecnologici. Questa mostra esplora la storia del pane in Italia, dalla tradizione artigianale alle sfide moderne, con un focus particolare sulla propaganda alimentare e sulla realtà del consumo.

DAL PANE NERO
AL PANE BIANCO

Il cambiamento in Italia
dal 1945 al 1960

"Mangiare all'italiana". L'autarchia alimentare tra propaganda e realtà

Torino
Fondazione per la ricerca e la cultura



Il libro "Mangiare all'italiana" di Giuseppe De Rita, pubblicato dalla Fondazione per la ricerca e la cultura, esplora la storia del cibo in Italia, con un focus particolare sulla propaganda alimentare e sulla realtà del consumo durante l'autarchia.

1945
L'autarchia alimentare



ZUCCHERO

1945
L'autarchia alimentare



1945
L'autarchia alimentare



1945
L'autarchia alimentare



1945
L'autarchia alimentare



1945
L'autarchia alimentare



1945
L'autarchia alimentare



1945
L'autarchia alimentare



1945
L'autarchia alimentare





"Il pane della storia"
Eppure non cambia più niente

5

Torna il latte pastorizzato
in bottiglia, ma perché?

E altri suoi qualità

Senza allergeni
e in alcune varietà

Il secondo latte libero
in tutti i supermercati?

Viveri, legno e gas
il combustibile per
il pane, perché?

Per il





Milano

Sindaco

Giuliano Pisapia

Assessore alla Cultura

Filippo Del Corno

Direttore Centrale Cultura

Giulia Amato

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

Claudio Salsi



**RACCOLTE STORICHE
PALAZZO MORIGGIA
MUSEO DEL RISORGIMENTO
LABORATORIO DI STORIA, MEMORIA E CONTEMPORANEA**

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

Segreteria Tecnica

Rita Menghini

Amministrazione e Organizzazione

Responsabile

Simonetta Andolfo

con

Valeria Giannelli

e Andrea Manti *supporto tecnico-logistico*

Conservatore

Ilaria De Palma

Comunicazione

Barbara Romano

Disegni e Stampe

Patrizia Foglia

Biblioteca e Archivio

Pasquale Arrigo

Francesco Basile

Alessio Foresta

Nicoletta Rivolta

Enrico Tomasini

Sicurezza

Clara Terrosu

Visite e percorsi didattici

a cura della Sezione Didattica Raccolte Storiche -

DC Educazione e Istruzione - Comune di Milano,

in servizio presso il Polo Musei Storici

e Musei Archeologici - Servizio Musei Storici -

Palazzo Morigaglia | Museo del Risorgimento

Stefania Bolzoni

Elisa Fontana

Laura Pascucci

Angela Sironi



COMITATO PROVINCIALE DI MILANO

ANPI, Comitato Provinciale di Milano

Roberto Cenati (*Presidente*)

Alfonso Airaghi

Umberto Blasimme

Lina Calvi

Daniela Campiotti

Vito Carchia

Donato Carissimo

Metello Cavallo

Rosario Comizzoli

Giulio Cuzzi

Francesco Dettori

Ferruccio Fabbri

Claudia Farroni

Miuccia Gigante

Elena Gozzer

Gaspere Grassa

Umberto Grilli

Renzo Lissoni

Francesco Longo

Primo Minelli

Rossella Montagnani

Ardemia Oriani

Giovanni Perfetti

Angela Persici

Luigi Pestalozza

Fiorella Pirolo

Giuseppe Pirovano

Antonio Pizzinato

Alessandro Pollio Salimbeni

Nora Radice

Inge Rasmussen

Silvana Schiavi

Carlo Smuraglia

Ivano Tajetti

Mirella Torchio

Liberio Traversa

Loris Vegetti

Giancarlo Villa

Angelo Vitali

Comitato scientifico

Roberta Cairoli

Alberto Capatti

Roberto Cenati

Claudia Farroni

Ivano Granata

Uliano Lucas

Debora Migliucci

Antonello Negri

Anna Steiner

Ricerche d'archivio

Roberta Cairoli

Debora Migliucci

Ricerche iconografiche e fotografiche a cura di

Jacopo Barsotti

Roberta Cairoli

Patrizia Caccia

Rossella Coarelli

Uliano Lucas

Anna Steiner

I documenti riprodotti in mostra provengono da

Archivio del Lavoro - CGIL Milano

ANPI, Comitato Provinciale di Milano

Biblioteca Nazionale Braidense di Milano

(Su gentile concessione del Ministero dei Beni

e delle Attività culturali e del Turismo)

Fondazione ISEC - Sesto San Giovanni

INSMLI - Milano

Collezione privata Luigi Borgomaneri

Collezione privata Rossella Coarelli

Collezione privata Virginio Carnisio

Collezione privata Paolo Barsotti

Collezione Paolo e Ornella Ricca presso Museo Paolo

e Ornella Ricca, Università degli Studi di Macerata

Collezione privata Origoni Steiner

Un ringraziamento particolare a tutte le persone

che hanno reso possibile la realizzazione

della mostra e del catalogo, in particolare a

Jacopo Barsotti

Luigi Borgomaneri

Patrizia Caccia

Virginio Carnisio

Rossella Coarelli

Eleonora Cortese (*Archivio del Lavoro*)

Alberto De Cristoforo (*Fondazione ISEC*)

Laura De Tomasi

Primo Ferrari (*Fondazione ISEC*)

Carlo Milani (*Fondazione ISEC*)

Francesca Tamanini

(*Comunicazione e consulenza per l'arte*)

Andrea Torre (*INSMLI*)

Progetto grafico

m&c, marketing & comunicazione

Grafica Sezione "Si fa presto a dire fame"

del catalogo

Origoni Steiner

con Cecilia Barabaschi e Roberta Molaschi

Traduzioni

Sara Orlandi

Stampa catalogo

Litogi, Milano

Nota introduttiva

Introductory Note

La mostra ricostruisce il quadro dell'alimentazione in Italia nel periodo compreso tra il 1935 e l'immediato dopoguerra, dalla politica autarchica del regime fascista alle condizioni di vita durante il secondo conflitto mondiale fino al difficile ritorno alla normalità.

Dopo l'aggressione all'Etiopia, il regime lanciò la campagna per l'autarchia alimentare, per convincere l'opinione pubblica a limitare e, dove era possibile, abolire determinati consumi e a mettere al bando i prodotti stranieri. Ma la realtà era ben diversa: il tenore alimentare della popolazione italiana aveva subito un drastico calo. Tra il 1934 e il 1937 i generi alimentari di maggior consumo erano aumentati del 50%; carni, formaggi, olio e patate avevano subito una maggiorazione del 30% e persino il prezzo del pane registrava un aumento del 18,75%.

Con l'entrata in guerra resistenze e preoccupazioni aumentarono. Le carenze annonarie si resero necessarie per ogni genere di consumo. Intanto a Milano e nelle grandi città aiuole, parchi e giardini pubblici si trasformavano in "orti di guerra", dove piantare grano, zucchini, cavoli e patate.

Con l'occupazione tedesca la situazione si fece ancora più drammatica. Tutti gli stabilimenti di generi alimentari vennero requisiti dalle Forze armate germaniche. Le razioni quotidiane di viveri erano di soli 911 grammi, salari e stipendi del tutto inadeguati al costo della vita.

La drammatica situazione dell'approvvigionamento alimentare fu tra le cause principali degli scioperi operai del 1943 nel Nord Italia. La mancata applicazione di quanto gli industriali avevano assicurato determinò la ripresa delle agitazioni per il raddoppiamento dei generi razionati e l'aumento del 100% dei salari pagati per metà in generi alimentari. La situazione era tale che le autorità cittadine aprirono in maggio la prima mensa collettiva, dove giornalmente migliaia di cittadini con 4 lire avevano minestrone e pietanza da portare a casa o da consumare in loco. Alla fine della guerra, l'apporto calorico procapite giornaliero era tra i più bassi d'Europa e la produzione interna non era sufficiente ad assicurare un nutrimento adeguato. La produzione di pane più capite alla fine del 1945 era di 200 grammi al giorno. Il latte era distribuito solo ad alcune fasce d'età, le carni un chilo per pochi.

Soltamente a partire dagli anni '50 l'approvvigionamento alimentare fu garantito dal libero mercato e si cominciò a beneficiare di una dieta più regolare ed equilibrata.

The exhibition aims to reconstruct the situation of food in Italy between 1935 and the immediate post-war period, spreading from the autarkic fascist policies, through the conditions of life during the Second World War to the difficult return to normality. After the invasion of Ethiopia, the regime launched a campaign for food self-sufficiency, to convince public opinion to reduce, and where possible, eliminate certain food and replace it with other products, banning foreign ones.

However, reality happened to be quite different: the food standard of the Italian population, in the second half of the thirties, had suffered a drastic decline. Between 1934 and 1937 higher-consumption food increased by 50%; meat, cheese, olive oil and potatoes suffered an increase of 30%, and even the price of bread recorded an increase of 18.75%.

With the entry into war, resistances and concerns rose. Ration cards were needed for all kinds of food. Meanwhile, in Milan and in other large cities flowerbeds, parks and public gardens were transformed into "war gardens", where to plant corn, zucchini, cabbage and potatoes.

With the German occupation, the situation became even more dramatic. All groceries were requisitioned by the German Armed Forces. The daily ration of food was of only 911 grams; wages and salaries were wholly inadequate to the highly increasing cost of living.

The dramatic situation of the food supply was one of the main causes of workers' strikes in 1943 in Northern Italy. Failure to apply what factory owners had promised, resulted in workers to renege, asking for the doubling of rationed goods, an increase of 100% of wages, paid half in food. The situation was such that the city authorities opened in May the first collective canteen, where every day thousands of citizens for 4 lire had soup and food to eat in or take home. At the end of the war, the daily per capita intake was among the lowest in Europe, and domestic production was not sufficient to ensure adequate nutrition. The quantity of bread per head at the end of 1945 was 200 grams per day. Milk was distributed only to certain age groups, meat was a luxury for the few.

Only since the fifties, food supply was assured by the free market and the population began to benefit from a more regular and balanced diet.

DAL PANE NERO
AL PANE BIANCO

L'alimentazione in Italia
tra fascismo, guerra e liberazione

La mostra ricostruisce il quadro dell'alimentazione in Italia nel periodo compreso tra il 1935 e l'immediato dopoguerra, dalla politica autarchica del regime fascista alle condizioni di vita durante il secondo conflitto mondiale fino al difficile ritorno alla normalità.

Dopo l'aggressione all'Etiopia, il regime lanciò la campagna per l'autarchia alimentare, per convincere l'opinione pubblica a limitare e, dove era possibile, abolire determinati consumi e a mettere al bando i prodotti stranieri. Ma la realtà era ben diversa: il tenore alimentare della popolazione italiana aveva subito un drastico calo. Tra il 1934 e il 1937 i generi alimentari di maggior consumo erano aumentati del 50%; carni, formaggi, olio e patate avevano subito una maggiorazione del 30% e persino il prezzo del pane registrava un aumento del 18,75%.

Con l'entrata in guerra restrizioni e preoccupazioni aumentarono. Le carte annonarie si resero necessarie per ogni genere di consumo. Intanto a Milano e nelle grandi città aiuole, parchi e giardini pubblici si trasformavano in "orti di guerra", dove piantare grano, zucchine, cavoli e patate. Con l'occupazione tedesca la situazione si fece ancora più drammatica. Tutti gli stabilimenti di generi alimentari vennero requisiti dalle Forze armate germaniche. Le razioni quotidiane di viveri erano di soli 911 grammi, salari e stipendi del tutto inadeguati al costo della vita.

La drammatica situazione dell'approvvigionamento alimentare fu tra le cause principali degli scioperi operai del 1943 nel Nord Italia. La mancata applicazione di quanto gli industriali avevano assicurato determinò la ripresa delle agitazioni per il raddoppiamento dei generi razionati e l'aumento del 100% dei salari pagati per metà in generi alimentari. La situazione era tale che le autorità cittadine aprirono in maggio la prima mensa collettiva, dove giornalmente migliaia di cittadini con 4 lire avevano minestra e pietanza da portare a casa o da consumare in loco. Alla fine della guerra, l'apporto calorico procapite giornaliero era tra i più bassi d'Europa e la produzione interna non era sufficiente ad assicurare un nutrimento adeguato. La porzione di pane pro capite alla fine del 1945 era di 200 grammi al giorno. Il latte era distribuito solo ad alcune fasce d'età, la carne un lusso per pochi. Solamente a partire dagli anni '50 l'approvvigionamento alimentare fu garantito dal libero mercato e si cominciò a beneficiare di una dieta più regolare ed equilibrata.

La politica autarchica era stata lanciata dal regime come risposta alle sanzioni decretate dalla Società delle Nazioni nel novembre del 1935 contro l'Italia in seguito all'aggressione dell'Etiopia. Il partito fascista era consapevole che «bisognava agire fortemente sull'opinione pubblica: avviare cioè la gente a mutare gusti ed abitudini; a limitare, e dove era possibile, abolire determinati consumi, sostituendoli con altri; dare infine l'ostracismo alla produzione dei paesi sanzionisti». “Italianità” e “sobrietà” divennero le parole d'ordine della propaganda fascista che venivano diffuse da tutti i giornali e le riviste, in particolare quelli femminili: numerosi erano i messaggi pubblicitari orientati a indirizzare i consumi verso «i genuini e salutari prodotti italici» e i consigli diretti alle sorridenti massaie italiane per risparmiare, evitare sprechi e preparare “gustose” ricette autarchiche. «La parsimonia alimentare» divenne un «dovere civico». Il pane, per esempio, non doveva essere in alcun modo sciupato: gettare gli avanzi del pane equivaleva ad essere «un cattivo cittadino». A dispetto della propaganda, il tenore alimentare della popolazione italiana subì un drastico calo.

NON SCIUPATE IL PANE



ITALIANI: ONORATE IL PANE!
GLORIA DEI CAMPI * FRAGRANZA DELLA TERRA
FESTA DELLA VITA

Roma 10 gennaio 1925 Anno II

Murrucci

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

OPERA ITALIANA PRO ORIENTE

CELEBRAZIONE DEL PANE

14-15 APRILE MCMXXVIII

ITALIANI

AMATE IL PANE

CUORE DELLA CASA
PROFUMO DELLA MENSA
GIOIA DEI FOCOLARI

RISPETTATE IL PANE

SUDORE DELLA FRONTE
ORGOGGIO DEL LAVORO
POEMA DI SACRIFICIO

ONORATE IL PANE

GLORIA DEI CAMPI
FRAGRANZA DELLA TERRA
FESTA DELLA VITA

NON SCIUPATE IL PANE

RICCHEZZA DELLA PATRIA
IL PIU SOAVE DONO DI DIO
IL PIU SANTO PREMIO ALLA
FATICA UMANA

Mussolini
Roma 10 gennaio 1928 - Anni VI

Manifesto di propaganda, 1928.
Opera italiana Pro-Oriente
(Collezione privata
Rossella Coarelli)

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

B. Costo della vita

Numeri indici del costo della vita

Base 1° giugno 1922 = 100 (a)

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

Città	Numero indice complessivo del costo della vita					Numero indice del capitolo "alimentazione"						
	1940	1939	1928 (b)	1927	1926	1925	1940	1939	1928 (b)	1927	1926	1925
Alessandria	120,82	103,90	99,81	94,00	84,96	79,50	115,48	98,94	94,66	89,31	80,47	76,76
Biella	121,45	102,81	98,86	91,18	83,89	79,13	127,65	103,65	99,97	90,38	82,22	78,11
Torino	126,74	109,22	102,81	93,62	84,11	79,08	121,63	103,94	96,98	88,20	79,22	76,15
Genova	115,05	99,15	95,07	89,03	82,68	78,24	104,31	90,46	87,60	81,69	75,63	70,80
La Spezia	121,88	102,88	99,25	92,91	83,90	78,65	119,89	96,87	95,81	89,42	78,02	71,40
Savona	114,77	96,35	95,17	88,42	79,67	73,44	109,21	92,82	90,65	84,52	78,11	71,18
Bergamo	122,21	105,84	100,89	93,67	84,63	77,81	117,22	93,10	94,71	88,09	76,95	71,17
Brescia	124,20	104,12	100,29	94,56	85,33	78,88	111,66	92,95	89,65	85,88	77,99	72,97
Cremona ed Uniti	127,63	105,29	100,65	91,77	83,05	74,00	111,64	92,88	89,18	82,27	74,71	69,33
Mantova	120,96	102,05	99,28	93,25	82,94	74,11	107,74	90,99	89,04	85,75	76,97	72,52
Milano	128,18	109,64	104,80	97,78	89,01	81,87	120,21	102,12	97,71	92,09	83,38	76,99
Padova	121,34	102,89	98,40	91,74	84,36	78,84	115,11	96,19	91,43	86,20	80,35	73,70
Treviso	115,41	98,53	94,89	88,08	81,09	74,02	107,63	92,67	88,98	83,08	76,11	70,43
Udine	115,85	97,02	93,62	86,61	77,57	71,75	115,30	94,90	91,45	84,64	74,38	70,11
Venezia	120,77	106,56	100,58	93,03	83,87	77,12	111,86	95,30	90,30	86,79	78,15	73,38
Verona	119,88	103,36	97,64	90,04	82,54	77,90	112,74	97,07	90,13	83,06	76,92	74,36
Vicenza	120,52	103,50	100,46	92,70	84,67	78,66	112,35	96,30	90,30	86,79	78,15	73,38
Fiume	102,60	91,31	87,54	81,92	73,48	65,16	102,64	85,25	81,00	73,94	63,11	53,98
Gorizia	119,51	101,20	95,50	87,44	78,71	73,08	114,10	95,48	86,98	81,13	72,25	67,89
Tria	119,88	100,07	96,49	90,37	83,54	78,09	117,87	94,78	91,34	85,29	78,56	73,66
Trieste	112,86	98,44	93,11	88,07	81,32	75,98	111,14	92,49	87,10	83,03	74,37	69,25
Bologna	119,15	102,54	99,33	93,27	83,24	74,77	119,65	100,50	97,32	92,46	84,40	78,01
Comacina	124,39	104,96	100,77	90,96	81,81	75,18	114,68	97,02	93,97	87,04	78,98	73,21
Ferrara	116,32	99,95	95,31	89,32	82,36	76,39	112,87	97,95	93,39	86,97	78,28	72,50
Modena	122,45	101,47	97,93	89,26	81,39	75,87	115,75	97,17	94,50	86,97	78,28	72,50
Piacenza	112,01	96,01	91,98	84,64	74,60	69,54	110,38	91,94	87,68	81,18	70,69	66,65
Ravenna	122,46	103,67	99,13	90,64	81,93	76,58	117,25	99,50	95,75	88,77	81,60	77,83
Rimini	116,48	99,00	96,16	86,69	78,72	73,29	112,12	94,86	92,08	83,76	78,46	73,89
Asolo	117,67	99,77	94,33	86,79	78,14	71,25	115,84	96,29	93,62	87,68	78,90	71,08
Firenze	118,42	100,63	95,88	88,56	80,63	73,61	112,00	93,49	89,29	83,26	74,50	68,42
Livorno	125,84	101,27	96,19	88,58	79,42	74,27	113,92	93,77	90,49	83,29	73,23	68,86
Lucca	112,13	93,37	90,06	83,95	74,95	70,70	106,90	90,93	88,73	83,79	74,63	71,12
Pisa	112,16	98,25	94,55	86,54	79,55	73,79	113,18	94,70	91,21	83,94	76,26	70,79
Pistoia	121,94	100,23	94,14	86,96	82,89	75,56	111,53	93,00	92,27	89,31	80,98	73,54
Prato	122,10	100,47	97,56	91,70	82,00	75,44	110,53	93,00	92,27	89,31	80,98	73,54
Siena	128,13	109,40	103,81	93,87	83,53	77,27	114,89	96,32	91,43	84,21	74,95	71,03
Ascoli Piceno	116,59	97,06	92,78	87,80	79,08	74,23	106,69	90,55	86,82	82,92	74,13	70,35
Perano	107,39	94,72	90,41	84,08	77,96	72,88	109,16	93,58	88,64	81,85	76,96	72,83
Perugia	117,60	99,68	96,92	88,94	79,49	75,47	110,73	94,43	94,19	86,70	76,27	72,90
Terni	118,36	102,80	99,71	93,43	85,54	79,49	111,04	96,61	95,32	88,44	79,20	72,86
Roma	125,37	107,28	102,64	94,95	87,69	81,71	118,01	100,54	97,61	90,46	82,21	77,48
L'Aquila	111,26	94,30	91,76	81,83	72,77	69,70	107,45	92,63	90,44	80,03	72,36	68,23
Napoli	115,36	100,85	96,77	89,57	83,61	78,49	107,44	93,24	89,69	81,28	75,60	69,08
Bari	112,25	97,29	95,89	90,12	84,14	78,69	108,81	91,41	89,45	84,00	78,53	72,17
Taranto	123,82	106,90	103,24	99,88	93,48	87,11	107,99	92,18	87,15	83,61	79,51	74,81
Potenza	112,12	95,30	93,23	85,64	78,76	73,74	103,89	86,68	86,50	80,32	72,35	67,89
Catania	119,26	102,76	97,46	90,96	84,12	78,11	115,48	99,02	93,37	86,18	79,55	73,97
Messina	113,80	101,79	98,72	87,80	80,23	74,28	111,73	98,74	95,37	84,82	77,21	71,36
Palermo	116,21	101,41	98,89	92,68	85,46	80,50	109,42	93,43	90,24	83,17	75,01	70,71
Cagliari	107,19	93,29	90,49	82,14	75,28	70,58	99,00	84,92	83,49	76,25	70,61	66,39
Numero indice nazionale	120,79	103,88	99,12	91,74	83,82	77,48	112,88	96,90	92,90	86,09	78,04	73,81

(a) Serie derivata da quella dei numeri indici con base 1° giugno 1922 = 100 (R. D. Legge 28 febbraio 1927, n. 238) pubblicata fino al mese di settembre 1925 — calcolata facendo a giugno 1925 l'indice d'alta serie del mese di giugno 1925. Gli indici riferiti al primo di ciascuna mese sono ricavati dalla media dei prezzi pronunciati dal giorno 15 del mese precedente al giorno 14 del mese considerato. Per i criteri seguiti nel calcolo del numero indice nazionale, vedasi la nota illustrativa riportata a pagina 239 del « Bollettino dei prezzi » dell'Istituto Centrale di Statistica dell'anno 1924. — (b) Sono state rettificato alcune cifre pubblicate nell'Annuario 1939-XVII.



A. BERTIGLIA

Famiglie che non sanno cosa mangiare e che non traggono dai pochi alimenti che hanno, quando li hanno, i mezzi per affamarli, famiglie le quali fanno impregnato tutto, persino le speranze del latte con la speranza di poterlo distinguere in questa stagione e che si trovano nell'impossibilità di farlo. Purtroppo, questo è il più grave, non si vede un barlume di via d'uscita né si vedono speranze di miglioramento, anzi si è venuta di peggioramento (Relazione Silvestro, Milano, 11 dicembre 1935, FOP 6432).

These families do not know what to eat and cannot afford from the few available things they have, when they have them, the means to feed themselves, even families have perished everywhere, even last winter, hoping of being able to distinguish from nothing this season, but they are unable to do so. Unfortunately, there is the least chance that they do not see a way out or hope of improvement, in fact contrary there is the certainty of getting worse (Silvestro Report, Milan, December 11th, 1935, FOP 6432).

CORRIERE MILANESE

1935 - 2000

Prodotti di casa nostra

Il problema della carne

Il problema della carne è uno dei più urgenti che si pongono in questi tempi. La carne è un alimento indispensabile per l'organismo umano, e la sua mancanza può portare a gravi conseguenze. Per questo è necessario cercare di risolvere il problema della carne in modo soddisfacente.

Settimane a scuola

Le settimane a scuola sono un periodo importante per gli studenti. Durante questo periodo, gli studenti devono dedicarsi allo studio e alle attività scolastiche. È importante che gli studenti siano motivati e si impegnino a fare il loro dovere.

LA FAMIGLIA MILANESE

La famiglia milanese è una famiglia che ha una lunga tradizione. È una famiglia che si è sempre distinta per la sua cultura e il suo impegno sociale. Oggi, la famiglia milanese continua a essere una forza importante nella società.

LA FAMIGLIA MILANESE

La famiglia milanese è una famiglia che ha una lunga tradizione. È una famiglia che si è sempre distinta per la sua cultura e il suo impegno sociale. Oggi, la famiglia milanese continua a essere una forza importante nella società.

La salute della famiglia

La salute della famiglia è un tema che riguarda tutti. È importante che ogni famiglia si occupi della propria salute e del benessere dei suoi membri. Questo richiede un impegno costante e una buona organizzazione.

IL NUOVO PIANO DI LAVORO

Il nuovo piano di lavoro è un documento importante che definisce le linee guida per il futuro. È un piano che tiene conto delle esigenze della società e delle risorse disponibili. È un piano che mira a migliorare la qualità della vita e a promuovere lo sviluppo.

Il Corriere per la Patria

A proposito della carne

Quanta se ne mangia a Milano e quanta se ne importa

I provvedimenti testè emanati per disciplinare l'alimentazione carnea e più precisamente il consumo delle carni bovine hanno nei riguardi della nostra città un'importanza particolare. Si può infatti calcolare, *grosso modo*, che il sessanta per cento delle carni vive o macellate che giungono in Italia da oltre confine è contrattato sul mercato milanese e serve al fabbisogno annuario milanese.

Sono state raccolte interessanti notizie statistiche dalle quali risulta che dal 1881 in poi il consumo della carne bovina è sempre stato a Milano superiore che in qualsiasi altro centro italiano. Per limitarsi ad un periodo non troppo remoto si può rilevare che tra il 1911 e il 1914 il consumo medio annuo di carne senza osso per abitante fu di 33 chilogrammi; il minimo fu toccato nel 1919, vivendo il tesseramento, con 16 e mezzo; il massimo nel 1926 con 41. Da quel momento si ebbe un notevole declino. Nel 1932: 26,9 chili; nel 1933 26,6; nel 1934 25,7. Questa diminuzione ha varie cause; tra altre un notevole incremento nel consumo dei prodotti della pesca e del pollame.

Comunque, ripetiamo, è un consumo assai più alto che altrove. Donde proviene questa carne? Nel 1934 sono affluiti sul nostro mercato 17.084 capi vivi, mucche, buoi e tori provenienti da centri di produzione nostrana; e ben 29.487 provenienti dall'estero (per lo più dall'Ungheria, dalla Romania, dalla Jugoslavia). Nello stesso anno sono affluiti dall'interno quintali 71.547 di carni macellate bovine e vitelline; e dall'estero 22.244.

Verdura e frutta

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

La creazione di 20.000 orti di famiglia

Roma 16 novembre.

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

Le nostre scuole

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

18 NOVEMBRE

La lapide delle sanzioni s'inaugurerà domani

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

18 - NOVEMBRE - 1935 - XIV

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

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

CONSERVA DI MORE

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

BLACKBERRY PRESERVE

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



Questa è la vera l'autentica

ROBBIOLA

di **ROBBIO**

Due etti dell'italianissima Robbio di Robbio nutrono più di una bottecca stanziera

e' un prodotto LIR

L.A. DE FRODUTTECI - FORMAGGIO
MILANO - PASTORELLA

Pubblicità dell'olio Dante con il Collezionista Agli di Milano
Advertising of Olive oil in the 200 Million Agli's collection

INOGNICASA



OLIO DANTE



SOSTITUISCE OTTO ROSSI D'UOVO

IL DOLCE NON È UN LUSO
È UN ALIMENTO

Se avrete un'occasione speciale tutti i giorni con l'OVOCREMA, il dolce per il bene bambini e si rende loro innocenti tutti i giorni. Se avete il desiderio perché non c'è il momento di non perdere la serie, l'OVOCREMA, in confezione...

OVOCREMA

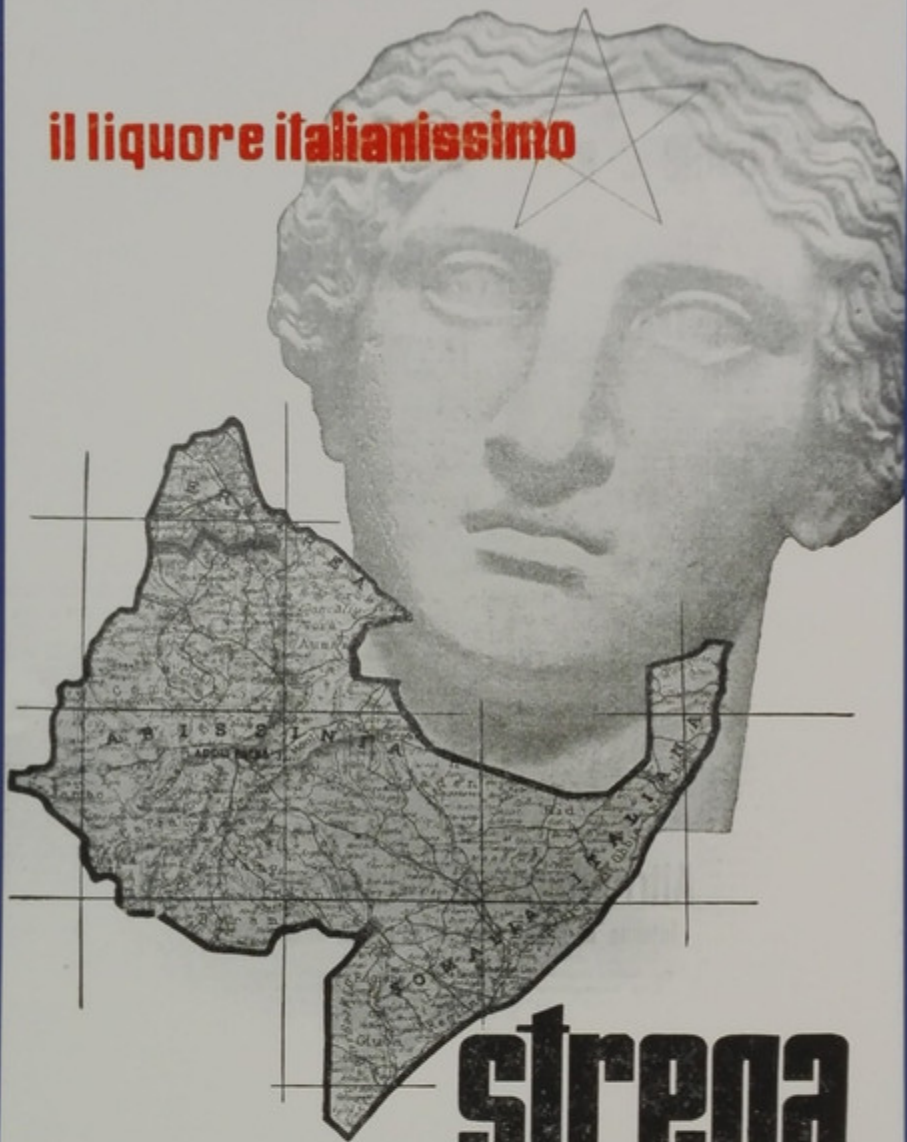
Pubblicità "OVOCREMA" in varie
edizioni. "L'Espresso" di una
"Cultura della Bere" (1986-1988)
"L'Espresso" di una
"Cultura della Bere" (1986-1988)

la sostituzione della serie in "Cultura della Bere"
"Cultura della Bere" (1986-1988)
con la sostituzione in ogni "Cultura della Bere"
"Cultura della Bere" (1986-1988)

CONSERVA DI MORE

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

il liquore italianissimo



BISETTO ALBERTI • DELLA STESSA DISTILLERIA DEL LIQUORE STREGA

strega

DITTA GIUSEPPE ALBERTI S. R. L. BENEVENTO

Publicità dei prodotti nazionali
in "Corriere della Sera" (1935-1936)

Advertising of domestic products
in "Corriere della Sera" (1935-1936)

Questa è la vera l'autentica

ROBBIOLA di ROBBIO

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



xanti

e' un prodotto LIR

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

SOSTITUISCE OTTO ROSSI D'UOVO



**IL DOLCE NON È UN LUSO
È UN ALIMENTO**

Le mamme preparino perciò tutti i giorni con l'“OVOCREMA”, il dolce per i loro bambini e li vedranno crescere sani e forti.

La spesa è minima perchè non c'è bisogno di comperare le uova. L'“OVOCREMA”, le sostituisce!

ACME

“OVOCREMA”

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

In sostituzione delle uova in “Annabella”,
13 febbraio 1940

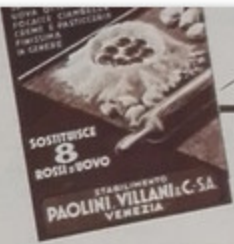
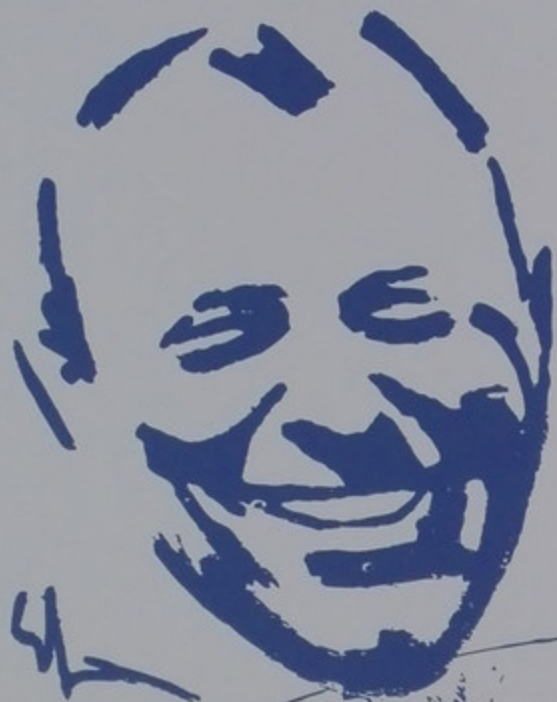
*As a substitute to eggs, in “Annabella”,
February 13th, 1940*

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

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

IN OGNI CASA





IL DO
È U
Le me
con l
bamb
La spe
perare

OVOCR

MARMELLATA DI RABARBARO

Lavate gli steli e tagliateli in cinque o sei pezzi ciascuno; toglietene la pelle sottile, scartate le due punte estreme; poi metteteli in una casseruola senz'acqua e poneteli a bollire rimestando ogni tanto. Quando saranno disfatti nell'acqua che a poco a poco avranno gettata, pesate la casseruola col suo contenuto.

Avverto che dovrete averla pesata prima, vuota, sicchè ora sapete il peso degli steli bolliti e vi aggiungerete altrettanto di zucchero, rimettendo a bollire per altri dieci minuti. Mettetela nei vasi e procedete poi come l'altra.



OLIVES AU NATUREL - QUEEN OLIVES - OLIVE AL NATURALE



FIOR DI POMIDORO CIRIO

Trappe estratt de tomates - Trappe concentrat tomate pure - Trappe estratt di pomidoro



O dolci Densa zucchero o quasi

Veniamo a noi. Incominciamo col presentarvi un dolce completamente senza zucchero, sano, gustoso, italianissimo.

IL CASTAGNACCIO

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

Le frittelle in genere, si possono aiutare anche benissimo. Fra le tante ricette e le molte variazioni mi è sembrata la più economica e la migliore questa:

FRITTELLE

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

Sempre restando nello stesso genere, vi piaceranno queste « chiacchiere », un piatto di molto rendimento e nutriente.

CHIACCHIERE

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

Non è neppure opportuno mettere nella pasta più di un cucchiaino di zucchero, dal momento che difficilissima sarebbe la stesura della sfoglia, e le chiacchiere assorbirebbero troppo grasso diventando pesanti. Ed ecco il budino

DON GIOVANNI

Fate la solita becciamella con mezzo bicchiere di latte, venti grammi di burro, venti grammi di farina; quindi, sbattendola continuamente, unirevi tre cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di rum, tre uova intere, centocinquanta grammi di uvetta, fatta gonfiare in acqua tiepida, e poi infarinata. Al composto unite quindi 40 grammi di amaretti sbriciolati e resistenza di savoiardi tagliati a pezzettini. Lo stampo dell'etere unto con rosa e spruzzato con briciole di biscotto, allora versate il composto, mettetelo al

Un piccolo problema, ma pur di una certa importanza, è svolto per molte donne di casa che avevano la gioia di mantenere qualche ricetta al marito, ai figli e agli ospiti, dopo il provvedimento che limita il consumo dello zucchero. Una limitazione molto larga veramente — in quanto con cinquecento grammi al mese ce n'è più che a sufficienza per le necessità della vita normale — ma tuttavia tale da imporre una certa disciplina negli usi domestici. Prima di tutto, logicamente, ogni padrona di casa si sarà detto: « Di dolci non se ne parla più ». Ma, ripensandosi ben bene, non è il caso di essere così decise.

Il dolce è una gioia della casa, non solo della mensa; rappresenta una di quelle sorprese, soventi a rare, che alla vita della famiglia assicurano come effettive risorse, benché banali nell'apparenza; risorse di gioia, di compagnia, di soddisfazione. Ogni donna di casa di una nuova ricetta ben riuscita, di tutte le occasioni che ritengono il piano generale, di un'apportazione a fine franco celata da esclamazioni, è orgogliosa ed è felice. Perché ogni cosa, anche la più piccola, che venga da lei, dalla sua cura, dal suo studio amorevole per le necessità della casa e per la soddisfazione di ognuno, è una parte preziosa di un patrimonio a cui essa dedica la sua esistenza. Non per questo vogliamo dire che la donna affidi al dolce una passione per nulla della sua missione; non si deve assolutamente parlare di « sacro dolce », e siamo tutti certi che se si dovesse pensare totalmente del dolce analitico, lo si farebbe tutti con

difficoltà, senza neppure l'aria dei rassegnati. Le donne di casa per le prime. Ma, di fronte alle circostanze attuali — cioè dei cinquecento grammi a testa mensili — è probabile ancora facilmente concedersi il lusso dei dolci. Naturalmente bisogna eliminare o limitare a dosi molto discrete l'impiego di zucchero. Direi ciò può sembrare un'ostacolo o addirittura un assurdo. E invece no; lo dice ancora alcune che si saranno molto felici, varie, facili e redditizie.

Occorre una premessa, una regola generale, che può servirvi anche al di là del piccolo campionario che sto per esporre. E forse molte di voi hanno già mezzo in opera questa piccola norma di economia: non bisogna, per dar sapore a un dolce, affidarsi completamente allo zucchero; il sale può venire incontro ottimamente perché lo zucchero basta che venga in causa solo quando si tratta di determinare il « dolce », non prima.

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

In tutt'altro campo sarà graditissimo la

COPPA AL MARASCHINO

Prendete trecento grammi di panna montata e addolcitetela con trenta grammi di zucchero vanigliato, aggiungete cento grammi di nocciole tritate, un bicchierino di maraschino, due banane tagliate a fette e un mezzo cedro a pezzettini. Fate gelare e guarnite ogni coppa con pezzettini di mandorle.

TORTELLINI DI RICOTTA

Fate una pasta con 200 grammi di ricotta, 50 grammi di farina bianca, due uova intere, venti grammi di burro, raschiatura di limone, un pizzico di sale. Preferibilmente lasciate che la pasta riposa qualche ora e quindi, con un cucchiaino immerso nell'olio caldo, via via mettetela in padella, nell'olio bollente, i tortellini. Appena tati, ancora caldi, spruzzateli con pochissimo zucchero. Terminiamo la lista con gli

SPUMONGINI

Tenetevi in serbo in una chiacchiera l'albume delle uova. Con due di questi montati a neve, un etto di nocciole tritate molto fini e 50 grammi di zucchero avrete una quarantina di pastine molto gustose e di sicuro effetto, anche per un tè d'intimità. Prendete le varie porzioni con la punta di un cucchiaino, non di più, e allineatele sulle lame del forno, preventivamente unte. Al centro di ogni « spumoncino » mettete un quarto di nocciola.

Se altre ricette straordinariamente economiche, dal punto di vista zucchero, vi verranno ancora sott'occhio, non mancherò di segnalare. Intanto vi diamo questi dolci che potrete sperimentare senza intaccare troppo la vostra provvista di zucchero. LENA



CONCORSO ARRIGONI

CONCORSO ARRIGONI

CONCORSO ARRIGONI 1932

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

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

Per ricevere gratis il libretto illustrato e le 12 matite colorate, oltre i dischetti del Bicchierini di Estratto Carne Arrigoni, e le fascette dei vasetti in

ceramica dell'Estratto Carne Arrigoni, sono valide anche le etichette degli altri prodotti Arrigoni nella misura seguente:

Equivalgono a 1 dischetto del Bicchierino Arrigoni da 100 grammi:

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

860
PREMI

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

CONCORSO ARRIGONI 1932

CONCORSO ARRIGONI 1932

Le etichette di questi prodotti vi danno pure diritto a concorrere



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

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

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

a sinistra:

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

sotto:

Dolci autarchici in "Annabella", 13 febbraio 1940

left:

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

below:

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

Saperi e sapori.

La scuola in prima linea

*Common knowledge and flavours.
School at the forefront*

2

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



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

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



Quaderno

di 1929-30

Liccola Italiana

GLI SCOLARI A TAVOLA

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

SCHOOLCHILDREN AT THE TABLE

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

ANNO XXXIV - N. 36
 Roma, 3 giugno 1952 - L. 100 - 1000
 70
 ARROCIAMENTI
 Via Roma, angolo S. Maria, tel. 4644 - 4645 - 4646 - 4647
 1000 - 1001 - 1002 - 1003 - 1004 - 1005
 1006 - 1007 - 1008 - 1009 - 1010 - 1011 - 1012
 1013 - 1014 - 1015 - 1016 - 1017 - 1018 - 1019 - 1020

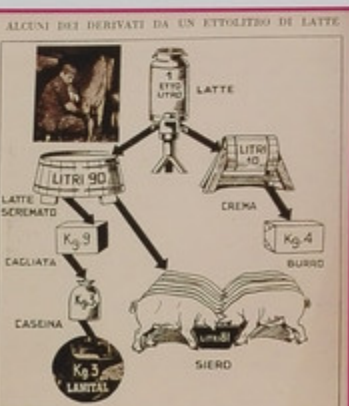
LA SCUOLA

DEPOSITO DEI FINESTRI

LA celebrazione della festa del pane a Fermo

Una delle più caratteristiche e vivaci celebrazioni della festa del pane è stata quella di Fermo, la buona prima patria la sudetricha, avvisando un ricco programma di iniziative e di canti. Riproduciamo il bel gruppo delle fanciulle in costume con tabacchi, che hanno partecipato alla celebrazione, ritoccando il più vivo gioco della festa degli intonatori.

"La Scuola presso dei nostri", n. 36 del 3 giugno 1952
 The School: the thought of the nation, 36 1952, June 30, 1952



IL PROCESSO DELLA LANA DI LATTE. Tra i maggiori stadi della tecnologia per l'industria casearia si pone l'operazione della lana casearia. Dal latte si ottiene la lana casearia da un sottoprodotto del latte. I paesi più industrializzati hanno compiuto il passo di separare, ricominciando il passo di questo prodotto in sottoprodotto della lana casearia, l'operazione ha preso una svolta.

La lana casearia ha una consistenza superiore alla lana naturale, perché quella più nuova prodotta nelle langhe e in alcune dolomiti, non è ancora sufficientemente, gradando a volume d'acqua, che può essere spessa e ingombrante. Inizia, la sua mollezza è pari a quella della lana naturale di eguale tenore, ma il latte si scioglie così come l'acqua dei tessuti.

Nella lana si espone anche l'elasticità, la quale, nella lana sintetica può essere gradata fino a superare quella della lana naturale.

La lana di lana sintetica offre una resistenza eguale a quella della lana naturale a parità di tenore, e tale resistenza può essere regolata fino a superare del 50 per cento la resistenza della lana naturale, però con leggerezza rispetto alla mollezza.

Giovanni Biondi, La Nuova Italia: giornali per giovani, latte magro e latte intero a scuola e ovunque, alcune scuole, in Ed. Firenze, Scuola della San. Evolutive, 1952, p. 170
 Giovanni Biondi, The New Italy: geography for secondary school, milk and butter in school and associated schools, second ed., in Ed. Firenze, Scuola della San. Evolutive, 1952, p. 170

perugia Bialla

Regali per la selezione scolastica: Collezioni Piatto e Sforza Biondi presso Museo Piatto e Sforza Biondi, Università degli Studi di Macerata.
 Gifts for school needs: Collection of Piatto and Sforza Biondi in the Museum Piatto and Sforza Biondi, University of Macerata.

GLI SCOLARI A TAVOLA

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

Cento Corrente con la Posta

ABBONAMENTI

Nel Regno, annuale L. 27,50; semestrale L. 17,50; un fascicolo L. 1,--
 All'Estero, .. L. 30,50; .. L. 20,50; .. L. 1,25

Durante le vacanze la Rassegna si pubblica ogni quindici giorni



RASSEGNA SETTIMANALE DI
 ISTRUZIONE E DI EDUCAZIONE

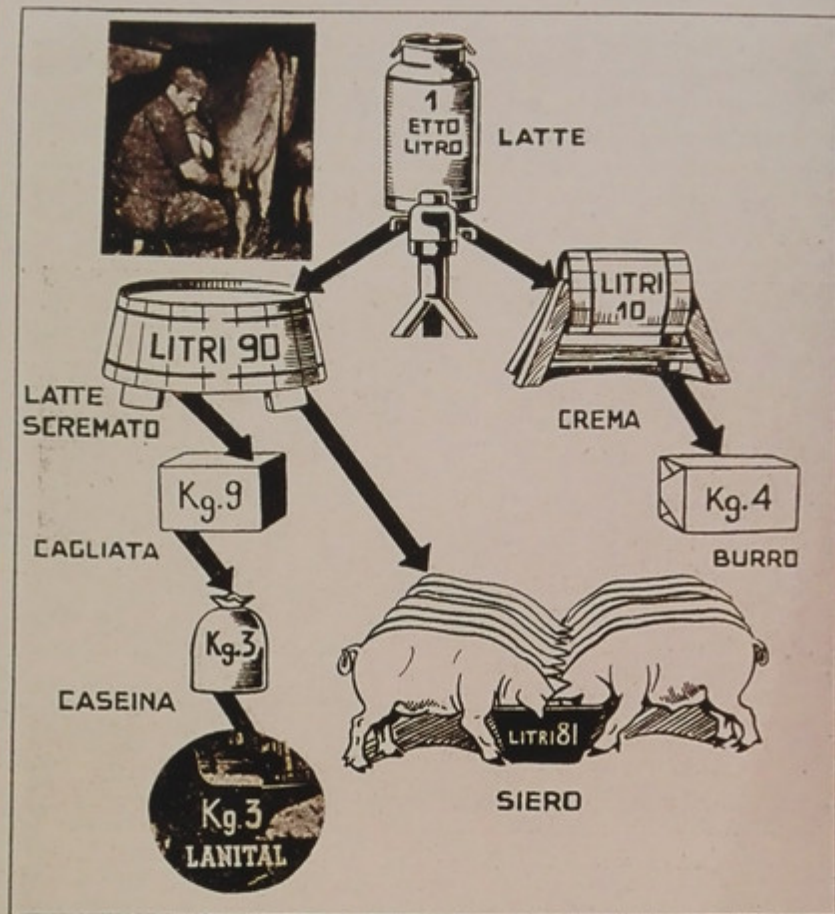
Direzione e Amministrazione: Casa Editrice Tipografica L. TREVISINI - MILANO, Corso Roma, 100

La celebrazione della festa del pane a Fermo



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

ALCUNI DEI DERIVATI DA UN ETTOLITRO DI LATTE



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

Nella lana si apprezza anche l'elasticità, la quale, nella lana sintetica può essere graduata fino a superare quella della lana naturale.

Le fibre di lana sintetica offrono una resistenza eguale a quella della lana naturale a parità di finezza, e tale resistenza può essere regolata fino a superare del 50 per cento la tenacità della lana naturale, però con leggero scapito della morbidezza,



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

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

MASSAIA RURALE

La donna di campagna ha numerosi doveri; il lavoro la occupa durante la intera giornata, ma ella sa tesoreggiare sul tempo ed arriva a tutto senza inutile affanno.

Deve pensare ai bimbi e ai pasti frugali della famiglia; deve pulire, rassettare, rigovernare, fare il pane e andar talvolta per acquisti al vicino paese.

Gli animali da cortile hanno bisogno di continue attenzioni, come il piccolo orto dietro la casa; la massaia provvede a tutto, è infaticabile e in certe giornate porta l'aiuto valido delle sue braccia quando la terra esige lo sforzo maggiore da parte dei contadini.

Le conserve vegetali.

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

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

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

A tavola coi miei familiari.

Il babbo è ritornato a casa; la mamma porta in tavola la minestra e la distribuisce nei piatti. La minestra fumante manda intorno un odorino appetitoso.

Il babbo si mette subito a mangiare allegramente. Ma spesso uno di noi bambini fa qualche capriccio. Il più piccolo piagnucola perché la minestra scotta; e poi vorrebbe mangiare da solo, e non sa fare.

Io a volte mi lagno perché la minestra non mi piace, specialmente se c'è il cavolo o ci sono le rape. E dico che non ho appetito. Il babbo osserva: — Naturalmente non avrai appetito nemmeno per il pane e per la frutta.

Allora io, per il timore di non poter mangiare il resto, mi affretto a finire la minestra.

Il babbo e la mamma a tavola discorrono; ma noi spesso li interrompiamo per raccontare quello che ci è accaduto durante il giorno.

Il babbo ci ascolta volentieri. Però non vuol sentire lagnanze e accuse; non vuol udirci parlare di litigi. Dice che ha lavorato tutto il giorno e che vuol trascorrere le ore in pace.

Quando la mamma distribuisce la frutta, qualcuno di noi alza la voce e si lamenta: — La sua mela è più grossa! A lui hai dato più castagne!...

Ma il babbo ci guarda severo; bisogna contentarsi e tacere.

Quando il pasto è finito, noi ragazzi ci alziamo da tavola; il babbo e la mamma s'intrattengono ancora un po' a parlare.

Ma presto la mamma sparecchia, e riordina la stanza.

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

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



Quaderno di _____

Quaderni scolastici del Ventennio (Collezione privata Rossella Coarelli)

Fascist school notebooks (Private collection of Rossella Coarelli)



ORTO DI GUERRA

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

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

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

I ragazzi s'incuriosiscono subito dell'avvenimento.

- E così? - chiesero a Virgilio? - Sei contento?

I tuoi romani facevano anche questo?

- Su per giù, non ricordate Cincinnato?

Lavorava il suo campo quando i messi del Senato andarono a portargli la nomina a Dittatore.

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



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

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

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

La parola del Duce

Camicie Nere, Camerati ingegneri, tecnici, lavoratori!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Camicie Nere, Camerati ingegneri, tecnici, lavoratori!

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

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

FEDE



"Manca il pane".

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

"There's no bread".

Diet during the war and the German occupation

3



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

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

Tribollone del grano in piazza Duomo a Milano in "La Domenica del Corriere", 3 luglio 1942
Tribollone wheat in Piazza Duomo in Milan, "La Domenica del Corriere", July 30, 1942



Uno spettacolo nuovo in Piazza del Duomo a Milano: per tutta una giornata, sul sagrato trasformato in aia, è durata la trebbiatura del grano cresciuto nei giardini e negli spiazzi della città. Sullo sfondo della Cattedrale e dei palazzi, tra sventolio di bandiere e curiosità di folla, la trebbiatrice ha compiuto il suo lavoro agreste e simbolico. (Disegno di W. Molino)

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

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

LA DOMENICA DEL CORRIERE

ITALIA
ANNO 46 - N. 23 - L. 22,-
SOMMARIO - L. 22,-
Per la inserzione rivolgersi all'Amministrazione del Corriere della Sera - Via Solferino, 28 - Milano - M

Si pubblica a Milano ogni settimana
Supplemento illustrato del "Corriere della Sera."
Spedizione in abbonamento postale - Gruppo 2

Ultimo del giornale.
Via Solferino, 28 - Milano
Per dati gli arretrati e illustrazioni è riservata la proprietà letteraria e artistica, secondo la legge e i trattati internazionali.

Anno 46 - N. 23

4 Giugno 1944 - XXII

Centesimi 80 la copia



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

Disegno di M. Rossi

...E PARLIAMO ANCORA

DEGLI SPRECHI

Tenendo presente che:

Un grammo di grasso dà circa 9 calorie

{ Olio, burro, strutto, ecc.

Un grammo di proteine dà circa 4 calorie

{ Carne, uova, latte, latticini.

Un grammo di idrati dà circa 4 calorie

{ Vegetali in genere e leguminosi.

Una razionale alimentazione dovrebbe essere così composta:

{ 100-120 gr. di proteine
78-80 gr. di grasso
400 gr. di idrati.

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

LAVORI SEDENTARI:
(impiegati, professionisti ecc.)

{ Da 1.200 a 1.500 calorie al giorno.

LAVORI MUSCOLARI:
(calzolari, sarti, legatori di libri ecc.)

{ Da 2.600 a 3.600 calorie al giorno.

LAVORI MUSCOLARI FORTI:
(falegnami, operai metallurgici ecc.)

{ Da 3.000 a 3.400 calorie al giorno.

LAVORI MUSCOLARI PESANTI:
(contadini, braccianti ecc.)

{ Da 3.400 a 4.000 calorie al giorno.

LAVORI MUSCOLARI PESANTISSIMI:
(minatori, facchini ecc.)

{ Circa 4.500 calorie al giorno.

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

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

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

Minestra di verdura, riso, legumi ecc.
per persona:

{ 10 grammi di burro o un cucchiaino di olio, o 10 grammi di grasso.

Pasta, riso asciutto, polenta ecc.
per persona:

{ Un cucchiaino colmo di olio e 15 grammi di burro o di altro grasso a piacere.

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

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

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

al centro a destra:
Carta annonaria, Fondo Cln
di Sesto San Giovanni, © Fondazione Isec

in basso a destra:
Consigli alle lettrici per regolare
i consumi in "Annabella", 20 agosto 1940

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

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

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

middle right:
Ration card, CLN Fund
of Sesto San Giovanni, © Fondazione Isec

below right:
Tips for readers to regulate consumes
in "Annabella", August 20th, 1940

COMUNE



MILANO

Milano, 18 Gennaio 1945. XXXV

MENSE COLLETTIVE E RISTORATORI DI GUERRA

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

MENSE COLLETTIVE

- | | | | |
|---------------------|-------------------------|------------------------|----------------------|
| 1 - Viale Matteotti | 5 - Piazza Costone | 9 - Via Cassanese | 13 - Piazza Legnani |
| 2 - Piazza Beccaria | 6 - Viale Scarsa d'Este | 10 - Piazza Montebello | 14 - Via Lombrardi |
| 3 - Piazza Sordani | 7 - Bastioni Garibaldi | 11 - Piazza Sisa | 15 - Piazza Accorcia |
| 4 - Piazza Corvetto | 8 - Corso Indipendenza | 12 - Via Paderna | 16 - Piazza Salaria |

In tali mense la refezione (minestra e secondo piatto) viene somministrata al prezzo unico e complessivo di L. 4,--.

RISTORATORI DI GUERRA

- | | | |
|--|--|---|
| 1 - B&B - Galleria Via. Em. | 26 - Concessionari-Crescimbini - Piazza Duomo | 71 - Anna Tadini - via Scarsa, 3 |
| 2 - ex piccolo bar - via Montegrassi | 27 - Nazionale-Crescimbini - via C. Cattaneo, 1 | 72 - Severino Vail Panti - via C. Corvetto, 26 |
| 3 - Rappellere Orino - via Verdi | 28 - S.A.R.A. Sisa-Castello - P.le D'Adda d'Adda | 73 - Sisa Zanella - Corso Venezia, 22 |
| 4 - ex Marconi - S. Salaria | 29 - S. A. Testate - via S. Felice, 4 | 74 - Felice Anonini - via Legnano, 30 |
| 5 - Biondi Bruni - via Vitor Pisani, 14 | 30 - Zanella-Ranchinoli - Corso Matteotti, 9 | 75 - Paolo Arpaia - via Fara, 1 |
| 6 - Biondi-Biondi - via Scarsa, 3-10 | 41 - Bachele Bellanca - via Valenza, 12 | 76 - Vincenzo Bellinazzi - via R. Marzullo, 10 |
| 7 - L. B. Capelli - Via. Nord, 17 - Calabrese | 42 - Giuseppe Biondi - via R. Cellini, 11 | 77 - Teresa Bernini - C. Indipendenza, 24 |
| 8 - G. Caronni - Piazza Duomo | 43 - Eugenio Bertoni - via F. Casati, 19 | 78 - Davide Biondi - via Montebello, 7 |
| 9 - Sottan Corvillat - via R. Marzullo, 2 | 44 - E. Biondi - via V.le | 79 - Ignazio La Bianca - Viale Lombardia, 18 |
| 10 - Antonio Chiarini - Piazzale Oberdan, 2 | 45 - Carlo Calchi - viale Poerio, 19 | 80 - Giovanni Lotti - via Poppa, 16 |
| 11 - Col. ubi-Spina - via C. Fucini, 4 | 46 - Luigi Corvati - via S. Alessi, 42 | 81 - Renato Pagli - via Archimede, 42 |
| 12 - Polina Corbetta - via L. di Russi, 89 | 47 - Vincenzo Grassi - via Sordani, 49 | 82 - Sisa Lottigati - via Pirella, 30 |
| 13 - Antonio Crisi - via S. Felice, 12 | 48 - Oliva Malgouli - Corso Italia, 24 | 83 - Giuseppe Soliani - via La Farina, 2 |
| 14 - Achille Doria - via P. de' Cassinoli, 1 | 50 - Marcellino-Bridgeli - Corso V.le Em., 2 | 84 - Florio Sacchetti - via Salaria, 4 |
| 15 - Ferrari-Cassia - via Montegrassi, 1 | 51 - C. Nardelli-Bridgeli - via Tadini, 3 | 85 - Anna Zito - via Lombardi, 6 |
| 16 - Ferrario-Milani - via S. Radegonda, 4 | 52 - A. Sertorio-Fendi - Corso P. Verri, 12 | 86 - Ester Barbieri - via Pianta, 6 |
| 17 - Bianchini Panti - via Sordani, 49 | 53 - Ferruccio Ziti - via Varesa, 9 | 87 - Secondo Legati - Piazza S. Eusebio, 6 |
| 18 - Guardasole Italia - Galleria Via. Em. | 54 - Umberto Anelli - via Montegrassi, 27 | 88 - Massimo - Corso Colombo, 2 |
| 19 - Stalle Bruni - via Pappalardo, 4 | 55 - Mario Pelli - via delle Orsine, 6 | 89 - Luigi Negrini - via Tigrana, 42 |
| 20 - Cesare Scelli - Gall. Montegrassi, 7 | 56 - Cappellini Buschi - via S. Tecla, 42 | 90 - Bernardino Bellini - Viale Montegrassi, 62 |
| 21 - Elio Nascini - via Omboni, 4 | 57 - Giuseppe Lodi - P.le Piazza Maria, 7 | 91 - Carl (Rondetto) - via Montegrassi, 19 |
| 22 - Sisa Farina - via Adria, 17 | 58 - Arturo Panti - via V. Pisani, 19 | 92 - Sisa Sani - via L. Palazzi, 19 |
| 23 - Francesco Naldi - Corso Venezia, 20 | 59 - Enzo, Manzoni-Fedi - Corso Tiziano, 6 | 93 - Armando Panti - via Pioppetta, 3 |
| 24 - Nostalgia-Sisa - Piazza Belgiojoso, 2 | 60 - Arcangelo Naldi - via Montebello, 11 | 94 - Maria Bruga - Viale Montegrassi, 20 |
| 25 - Nostalgia-Restaurant - Giardini Pubblici | 61 - Marcello Sognari - via G. Madonna, 26 | 95 - Secondo Tanti - via Lamarmora, 1 |
| 26 - Teresina Bertoni - Corso Via. Em., 11 | 62 - Stefano Sani - via R. Di Lauria, 17 | 96 - Francesco Tinti - via Marini, 21 |
| 27 - Antonio Pappalardo - via N. Terrasini, 26 | 63 - Luigi Sani - via Capinoli, 12 | 97 - Armando Bruschi - via Paderna, 17 |
| 28 - Pirelli-Corvati - via Cassia, 6 | 64 - Giuseppe Soliani - via Tortona, 30 | 98 - Antonio De Nicola - Corso Tiziano, 6 |
| 29 - Bernardino Pagli - via Marconi, 3 | 65 - Rella Sani - via Valentinia, 19 | 99 - Silvio Sani - Corso Tiziano, 6 |
| 30 - Sordani-Bridgeli - via Sordani, 43 | 66 - Mello Caratignani - via Sardi, 42 | 100 - Nicola Compagnoni - Piazza Dergani, 1 |
| 31 - Biondi-Castellani - via L. di Russi, 89 | 67 - Ferdinando Castiglioni - via Corvetto, 10 | 101 - Vincenzo Compagnoni - via Sordani, 1 |
| 32 - Biondi-Castellani - via L. di Russi, 89 | 68 - Mario Castellani - via Corvetto, 10 | 102 - Vincenzo Compagnoni - via V. Pisani, 12 |
| 33 - Biondi Sognari - via Dergani, 2 | 69 - Ben. Luigi Franchini - via S. Giovanni, 10 | 103 - Paolo Enrico - via Marzullo, 8 |
| 34 - Teresa Sisa - via Agnelli, 4 | 70 - Emma Naldi - via P. Casati, 12 | 104 - Evelina Capri - via S. Gregorio, 17 |

In tutti gli esercizi la refezione (minestra, pane e secondo piatto) servizio compreso, solo vino escluso, viene somministrata al prezzo unico e complessivo di L. 17,--.

R. FORBATA
GIUSEPPE SPINELLI

R. BERTONCELLO
GIUSEPPE SPINELLI

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

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

Differenza di classe
in "La Domenica del Corriere",
21 ottobre 1940

Class differences
in "La Domenica del Corriere",
October 21st, 1940



Agricoltori in città, Milano, Servizio Centrale

(Collezione privata Luigi Bergamini)

Agriculture within the city, Milan, Servizio Centrale

(Private archive of Luigi Bergamini)



Distribuzione del cibo agli infermi, 1940
(Collezione privata Paolo Baruffi)

Italy
Food issues, Service for the infirm (Collezione privata Paolo Baruffi)

Distribution of food to the infirm, 1940
(Private collection of Paolo Baruffi)

Italy
Food issues, Milan (Collezione privata Paolo Baruffi)



Italia
Rural Assistance Association, 21 novembre 1940
(Collezione privata Paolo Baruffi)

Italy
Rural issue (Collezione privata Luigi Bergamini)

Italy
Rural, Food assistance, November 21st, 1940
(Private collection of Paolo Baruffi)

Italy
Black market (Private archive of Luigi Bergamini)



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

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

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

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

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

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

ANNO 65 - N. 43

LA DOMENICA DEL CORRIERE

22 OTTOBRE 1944 XXXV



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



SOCIETA' GENERALE
IMMOBILIARE
ASSISTENZA ALIMENTARE ROMA
CENTRO
CUCINE
POPOLARI N° 15



t:
14
i)
v:
ri)

Distribuzione del cibo agli orfani, 1944
(Collezione privata Paolo Barsotti)

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

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

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



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

sotto:
Borsa nera (Collezione privata Luigi Borgomaneri)

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

below:
Black market (Private archive of Luigi Borgomaneri)



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

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

RISPARMIAMO I GRASSI

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

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

nella carne a lesso



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

nelle verdure cotte



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

con la carne arrosto



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

nel pesce bollito



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



con il pollo



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

con le uova




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

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




IL MIO ORTO DI CITTÀ




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

MA LE MIE PIANTINE SOFFRONO...



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



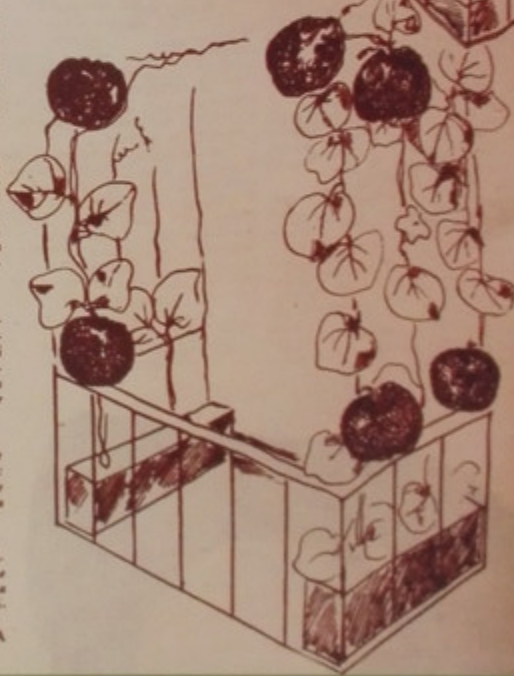
IL CANCRO: i piselli, i fagioli del vostro orticello presentano una muffa che si manifesta ai piedi della pianta e sulla terra? Si sono ammalati di cancro perché il terreno è troppo ricco e troppo bagnato. Estirpate le piantine guaste e copargete sulla terra una miscela di solfato ferroso e calce viva,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

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

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

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

UMBRA



NUMERI INDICI DEL COSTO DELLA VITA A MILANO 1940 - 1945

(base 1939 = 100)

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

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

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

Collezione privata Luigi Borgomaneri

Private collection of Luigi Borgomaneri

sotto:
Balconi e terrazze per coltivare verdure
in "Annabella", 15 aprile 1941

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

*below:
Balconies and terraces for growing vegetables
in "Annabella", April 15th, 1941*

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

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

CORRIERE MILANESE

Le "lessere famiari," per uova formaggi salumi patate

La vendita del pane
I giornali chiedono la chiusura domenicale dei negozi

Il Comitato per il pane, presieduto dal professor Luigi Rossi, ha presentato al Consiglio dei ministri una proposta di legge che prevede la chiusura dei negozi di alimentari il giorno domenica e il giorno festivo. La proposta è stata accolta dal Consiglio dei ministri e il governo ha deciso di presentare una legge che preveda la chiusura dei negozi di alimentari il giorno domenica e il giorno festivo. La legge è stata approvata dal Parlamento e il governo ha deciso di emanarla.

LEVA FASCISTA

Contingenti dell'anno XIX
Il regime di Lova. Vi saranno 800.000 contingenti oltre a quelli...

Il razionamento del sale dal primo dicembre
Il Capo della Provincia di Milano ha emanato un decreto che prevede il razionamento del sale dal primo dicembre. Il decreto prevede che il sale sarà distribuito in base alle esigenze delle famiglie.

Disciplina dei consumi

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

Merciale Bottai
concluderà i lavori

Il pane all'ottanta per cento sarà un pane eccellente

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

Prezzi diminuiti
Formaggi e omigi macellati

Il consumo della frutta

Dirigente del prelievo per la disciplina del mercato - Controllo della qualità e dei prezzi

Requisizione
degli stabilimenti alimentari

Il pane
L'esperienza dei primi giorni di razionamento

Il razionamento del pane ha presentato, nella pratica, alcuni problemi che sono stati affrontati con successo. L'esperienza ha dimostrato che il razionamento del pane è possibile e che il pane è sempre disponibile per tutti.

Produzione di farina a tipo unico con resa dell'80 per cento
Il Ministero delle Corporazioni ha deciso di adottare un tipo unico di farina a tipo unico con una resa del 80 per cento. Questo tipo di farina è più economico e di migliore qualità.

Lo zucchero e l'olio

Il consumo in questi giorni è distribuito - Come prevede l'operazione di questi mesi

Prezzi diminuiti

Formaggi e omigi macellati
Il prezzo dei formaggi e degli omigi macellati è diminuito. Questo è dovuto al razionamento e al controllo della qualità.

Il pane
L'esperienza dei primi giorni di razionamento

Il razionamento del pane ha presentato, nella pratica, alcuni problemi che sono stati affrontati con successo. L'esperienza ha dimostrato che il razionamento del pane è possibile e che il pane è sempre disponibile per tutti.

Lo zucchero e l'olio
Il consumo in questi giorni è distribuito - Come prevede l'operazione di questi mesi

Il consumo di zucchero e olio è distribuito in base alle esigenze delle famiglie. Il governo ha deciso di controllare la qualità e i prezzi di questi prodotti.

Requisizione degli stabilimenti alimentari

La Provincia requisisce
Il governo ha requisito gli stabilimenti alimentari per controllare la produzione e la distribuzione di questi prodotti.

Prezzi diminuiti

Formaggi e omigi macellati
Il prezzo dei formaggi e degli omigi macellati è diminuito. Questo è dovuto al razionamento e al controllo della qualità.

Il pane

L'esperienza dei primi giorni di razionamento
Il razionamento del pane ha presentato, nella pratica, alcuni problemi che sono stati affrontati con successo. L'esperienza ha dimostrato che il razionamento del pane è possibile e che il pane è sempre disponibile per tutti.

Lo zucchero e l'olio

Il consumo in questi giorni è distribuito - Come prevede l'operazione di questi mesi
Il consumo di zucchero e olio è distribuito in base alle esigenze delle famiglie. Il governo ha deciso di controllare la qualità e i prezzi di questi prodotti.

Requisizione degli stabilimenti alimentari

La Provincia requisisce
Il governo ha requisito gli stabilimenti alimentari per controllare la produzione e la distribuzione di questi prodotti.

Prezzi diminuiti

Formaggi e omigi macellati
Il prezzo dei formaggi e degli omigi macellati è diminuito. Questo è dovuto al razionamento e al controllo della qualità.

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

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

La vendita del pane

I fornai chiedono la chiusura domenicale dei negozi

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

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

Disco

Il corso prossimo

La Sezione...
mentazione, al...
re l'acquisto d...
glio nella setti...
il 5 ottobre po...
le seguenti no...

Pane

Come è stato reso noto in notizie da Roma, è concessa sulla razione individuale giornaliera normale di 200 grammi una razione supplementare di altri 200 grammi agli addetti a lavori pesanti e una razione supplementare di 100 grammi agli addetti a lavori manuali: tra questi ultimi sono inclusi tutti i salariati, compresi i fattorini, i portieri, gli inservienti, i domestici. Per avere diritto alla razione supplementare occorre una carta annonaria apposita, che è in corso di distribuzione. Ieri una folla notevole ha fatto ressa agli uffici di via Ospedale del Perdono: è inutile sollecitare la carta supplementare sarà, come le altre, recapitata a domicilio degli addetti ai lavori manuali, mentre gli addetti ai lavori pesanti la riceveranno per il tramite delle ditte presso cui sono occupati.

Il pane raffermo...
eventualmente disponibile presso i rivenditori, i buoni da scadere non sono utilizzabili in anticipo. L'inconveniente conferma l'opportunità dell'abolizione della procedura delle prenotazioni, come si da più parti proposto, per tutti generi razionati, limitando le Carte annonarie ai soli buoni di prelevamento e quindi con facoltà al consumatore di effettuare i propri acquisti dovunque si trovi in un punto stabilito un ca-

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

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

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

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

Il pane

L'esperienza dei primi giorni di razionamento

Il tesseramento del pane ha provocato, nella pratica, alcuni quesiti che sono già stati sottoposti alle competenti autorità annonarie finché siano segnalati a Roma. È stato comunicato diramato dal Ministero dell'Agricoltura in merito al rilevamento in ottobre del generale razionati, a proposito del pane avviene testualmente: « Il prelevamento del pane sarà fatto giornalmente, usando uniti entrambi i nomi della Carta annonaria con i biglietti contrassegnati con la da-

Regolamento degli st...

La Pre...
« Per...
delle tri...

L'elio

contingenti dell'anno XIV.

nuale di tutto il complesso dell'attività della G.L.I.

Il razionamento del sale dal primo dicembre

Il Capo della Provincia di Milano ha emanato un decreto in base al quale, a datore dal 1° dicembre 1943, la vendita del sale commestibile nei Comuni della Provincia è razionata a mezzo delle Rivedite dei generi di Monopollo. La razione mensile individuale di sale commestibile è di gr. 300, e deve essere prelevata nel giorno fissato dal rivenditore.

Disciplina dei consumi

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

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

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

concluderà i lavori

Il pane all'ottanta per cento sarà un pane eccellente

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

Il consumo della frutta

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

MERCIALE

Bottai

La Provincia di Milano (classe 1933) Milano 5.132, provincia 4.516; Balilla (classe 1927) Milano 8.120, provincia 8.614; Avanguardisti (classe 1923) Milano 8.350, provincia 8.050; Giovani fascisti Milano 8.150, provincia 59.522.

Il tempo la svilupperà presso la « Crespi ».

della 3.708, allane rovin-classe 3.670, rurali 1.730, di 32, ovina-ria-

all'linee ei-ri-ri-

manusardi parla ai dirigenti dei meccanici e metallurgici

del segretario, del Sinto, oltre duecenti di metallurgici, una recolta, illustraglionte e sul ter-la del di-

reno dell'azione di tutti del lavoratori sanciti dalle

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

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

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

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

Lo zucchero e l'olio

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

I cittadini che, avendone diritto, non fossero ancora entrati in possesso della Carta supplementare del pane, possono presentare documentata richiesta ai Comandi di Zona dei vigili urbani, se trattasi di persone addette a lavori ma-

Il pane di Ottomano per tutti sarà un pane eccellente

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

Il consumo della frutta

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

Prezzi diminuiti Formaggi e conigli macellati

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

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

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

Mutamenti d'orario sulle linee per Chiasso e Domo

Saranno attivate le seguenti modificazioni d'orario, sulle Ferrovie dello Stato:

Linea Chiasso-Como-Milano. Il dir. 312 che parte da Milano alle 23.15 sarà soppresso il 5 ottobre e dal 6 ottobre osserverà il s-

Requisizione degli stabilimenti alimentari

La Prefettura comunica:

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

ne calcolatrici e contabili, materiale scientifico e merceologico, nonché pubblicazioni e plastici, schedari, macchine per cucire e vario ma-

"Guerra alla guerra". Pane e Resistenza

"War on war".
Bread and Resistance

4

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

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



Partigiani dell'89° Brigata Alpina mentre esaminano il razionamento.
Raccolta fotografica, Usmant.

Partisans of the 89th Alpine Brigade while examining their rations.
Photographic collection, Usmant.

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



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

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

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

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

Partigiani in zona Poella Venezia, © Inzeril
Partisans posing, Venetian Po, © Inzeril



Profano di alcuni giorni all'incirca presso la Mantovano centrale dei partigiani della Repubblica del Veneto, 4 ottobre 1944, Paolo Tibaldi, © Inzeril

Some partisans from the Republic of Venice visited some guerrillas at Mantovano, October 4th, 1944, Paolo Tibaldi, © Inzeril



Partigiani che mangiano il latte, Paolo Tibaldi, © Inzeril

Partisans drinking
Bovine milk, © Inzeril

Vogliamo legna e carbone!

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

2H

"Montecatini,"

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

FONDO
TIBALDI

Milano

Fabbrica di Domodossola
Telegrafi: GABBRO - DOMODOSSOLA
C. P. C. di NOVARA
Casella Postale N. 2

Domodossola, il 4/10/1944
Telefono: 18

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

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

COMANDO MILITARE ALTA ITALIA
DOMODOSSOLA

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

n° 400 sestolette di carne
kg. 2 biscotti

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

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

n° 400 sestolette di carne e
kg. 10 biscotti

esibendo il buono di prelievo n° 513 del 30/9/44 a firma Ugo Aldo.

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

n° 100 sestolette di carne e
n° 200 sestolette di cottechino

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

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

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

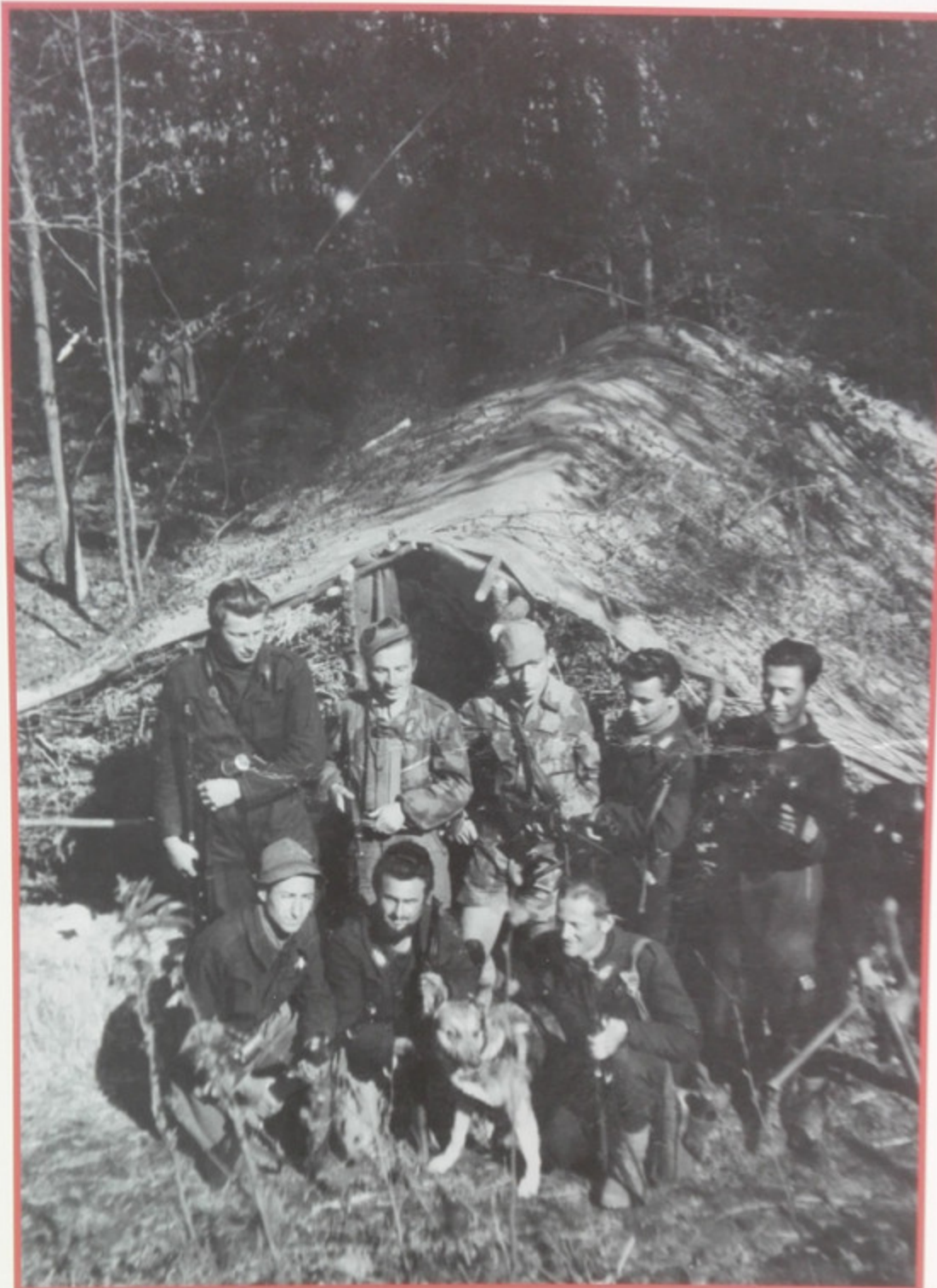
di cui hanno stasera effettuato il pagamento per contanti.

Tanto vi doveva per la regolarità.

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

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

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





UPIM: Uniamoci Per Impiacciare Mussolini
 (Relazione fiduciaria, Milano, 12 marzo 1943,
 Min. Int., Polizia politica ©ACS).

UPIM: Let us put together our forces
 to hang Mussolini (Fiduciary report, Milan,
 March 12th, 1943, Home Office,
 Political Police, ©ACS).



Partigiani, Cuneo, Valle Susa.
 Raccolta fotografica, ©ACS

Roberto Casati, Valle Susa.
 Fotografici collezione, ©ACS



Il sal condotta un po' di vita.
 Raccolta fotografica, ©ACS

Partigiani alpine Resonance
 a 50 di anni.
 Fotografici collezione, ©ACS



Partigiani a Polignone (Parma).
 Raccolta fotografica, ©ACS

Partigiani in Polignone (Parma).
 Fotografici collezione, ©ACS

Partigiani dell'89 Brigata
 Alpina, Raccolta fotografica,
 ©ACS

Partigiani of the 89th Alpine
 Brigade, Fotografici collezione,
 ©ACS



Momenti di vita partigiana, Fondo Pavesi, ©ACS

Photo into partisan life, Fondo Pavesi, ©ACS



Partigiani della 1091 Brigata Resonance
 (CN), Raccolta fotografica, ©ACS

Partigiani of the 1091 Resonance Brigade
 (CN), photographic archive, ©ACS



Partigiani della Divisione "Bologna"
 che dormono a notte,
 CN, Raccolta fotografica, ©ACS

Partigiani of the Division "Bologna"
 during their sleep,
 CN, photographic archive, ©ACS

PANE! PANE!





Panificazione, Cauri, Valle Grana,
Raccolta fotografica, ©Insmli

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



Ci si concede un po' di vino,
Raccolta fotografica, ©Insmli

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





**Partigiani a Felegara (Parma),
Raccolta fotografica, ©Insmli**

***Partisans in Felegara (Parma),
Photographic collection, ©Insmli***

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

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



**Partigiani della XXVI Brigata Bianconcini
(Reggio Emilia),
CVL, sezione fotografica, © Insmli**

***Partisans of the 26th Bianconcini Brigade
(Reggio Emilia),
CVL, photographic section, © Insmli***



**Partigiani della Divisione "Bologna"
che dividono il cibo,
CVL, sezione fotografica, © Insmli**

***Partisans of the Division "Bologna"
sharing their food,
CVL, photographic section, © Insmli***





Con lo sciopero e la lotta armata, il Popolo
italiano conquista la sua libertà e stronca
i feroci piani nazi-fascisti d'affiamamento

Ai suoi nemici non resta che:
Arrendersi o perire!



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



In alto:
Volantini insurrezionali,
Fondo Canzi, ©Fondazione Isec

top:
Insurrectionary Flyers,
Canzi Fund, ©Fondazione Isec

Milano 1940, Raccolta fotografica, ©Giesmi

Milan 1940, Photographic collection, ©Giesmi



R. Direzione Didattica di Domodossola

FONDO
TIBALDI

N. 631=22/q di Prot.

Domodossola, il 19/9/44 194 - Anno

Risposta a Nota del 194 N. Div. Sez.

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

ALLA GIUNTA PROVVISORIA DI GOVERNO
COMMISSARIATO PER L'ALIMENTAZIONE

Allegati N. _____

CITTA'

Come già a vece, comunice che in qualità di Commissarie dei Patrenati scolastici e liquidatore delle consistenze e attività dell'ex Opera Balilla ho ricevute in consegna il 13 c.m. dall'ex Presidente un magazzino di derrate quale avanzo del fabbisogno della Colonia selare gestita dall'Opera Balilla e già destinate per la prossima refezione scolastica.

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

Contemporaneamente venivano prelevati kg. 34 di marmellata e kg. 30 di riso circa, del qual prelevamento mi veniva rilasciate il buono che allego.

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

- 7 sacchi di riso interi -
- 1 sacco di riso a metà -
- kg. 547 di marmellata solida in mastelletti e scatole.
- 2 casse intere di barattoli di marmellata
- 1 mastello di conserva di pendero
- 1 barattolo di 1 kg. di estratto Biasoli
- 1 avanzo di sale (si crede kg. 15)

Tante comunice a mie scarioce.

IL DIRETTORE DIDATTICO
(Dott. Alcide Sara)

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

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

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

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

per computer

ROBERTO BODOLIA
Café Ristorante "Teatro"
OSSOLA

Ossola il 10 Ottobre 1944

On. GIUNTA PROVVISORIA DI OSSOLA della L.L.

La sottoscritto, ROBERTO BODOLIA proprietario il Café Ristorante
Teatro di questa Città, si prega fare apporre a questa On. GIUNTA per
quanto vi è ad esporre.

Il primo giorno della liberazione di Ossola alcuni Partigiani
della Partigiana "L.S." mi prelevarono dal mio esercente quanto segue:

- * 1 " farina
- Eg. 20 " zucchero
- " 4 " sale
- " 1 " pasta
- " 1 " uova
- " 1 " pane di segugli
- " 1 " marta di lana
- " 1 " tale bende.

Per quanto la sottoscritta abbia esibito al Comando del "Val Toce"
il rilascio del conseguente buono di requisizione tanto non se è stato
concesso.

Si prega quindi interessare l'On. Giunta perché venga dal suo
intendente, almeno quanto spetta di diritto alla sottoscritta.
Della migliore osservanza.

Roberto Bodolia

1729

FONDO
TIBALDI

Comando Divisione Patrioti VALTOCE
LA VITA PER L'ITALIA

Buono di Prelevamento

per

34 kg. marmellata

Li



Il Comandante
Francis

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

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

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

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



Manifestazione in Piazza Duomo a Milano per lo sciopero dell'ingegner generale del marzo 1943. Fondo Fontana, © Fondazione Isac.

Demonstration in Piazza Duomo in Milan for the fall of the fascist regime July 26th 1943. Fontana's Fund, © Fondazione Isac.

In alto a destra: Proclamazione dell'ingegner generale del marzo 1943. Fondo Fontana, © Fondazione Isac.

Al centro a destra: La donna distribuisce il pane. Valentinio del Gruppo di Alleanza della Pace. Fondo Fontana, © Fondazione Isac.

In basso a destra: Volantinio che spedisce i volantini allo sciopero. Fondo Fontana, © Fondazione Isac.

In alto a sinistra: Proclamazione per gennaio 1943 a March 1943. Fondo Fontana, © Fondazione Isac.

In alto a destra: Volantinio per il lavoro. Foglio di lavoro aderisce gruppo Anarchico. Fondo Fontana, © Fondazione Isac.

In basso a sinistra: Foglio che spedisce i volantini allo sciopero. Fondo Fontana, © Fondazione Isac.

Appello del Comitato sindacale clandestino di Milano in occasione degli scioperi del novembre-dicembre 1942. Fondo Isac, © Fondazione Isac.

Appello di clandestini trade union committees of Milan during the strike of November-December 1942. Fond Isac, © Fondazione Isac.

OPERAI, OPERAIE!

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

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

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

OPERAI, OPERAIE

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

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

Basta coi licenziamenti.

Basta con la fame.

Il Comitato Sindacale

Milano, 3 Novembre 1943

Lavoratori, Italiani tutti

1943

Sciopero generale

Per il nostro ufficio di Servizio del Lavoro (Ufficio di Servizio del Lavoro) si è deciso di organizzare un sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace. Il nostro ufficio di Servizio del Lavoro ha il dovere di organizzare questo sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace.

Lavoratori!
 La tua vita, come sempre, ha una ragione d'essere. Ma il tuo lavoro, come sempre, non ha una ragione d'essere. Il tuo lavoro è solo un mezzo per sopravvivere. Il tuo lavoro è solo un mezzo per sopravvivere. Il tuo lavoro è solo un mezzo per sopravvivere.

Popolo milanese, donne, mamma,

La mamma del pane è stata divorziata da 30 giorni e la mamma del lavoro è stata divorziata da 30 giorni. Il nostro ufficio di Servizio del Lavoro ha il dovere di organizzare questo sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace.

Donne, mamma milanesi,

Il tuo pane è stato divorciato da 30 giorni e il tuo lavoro è stato divorciato da 30 giorni. Il nostro ufficio di Servizio del Lavoro ha il dovere di organizzare questo sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace.

Donne milanesi, mamma,

Il tuo pane è stato divorciato da 30 giorni e il tuo lavoro è stato divorciato da 30 giorni. Il nostro ufficio di Servizio del Lavoro ha il dovere di organizzare questo sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace.

VIVA LO SCIOPERO DEI FERROVIARI!

FERROVIARI!

Il nostro ufficio di Servizio del Lavoro ha il dovere di organizzare questo sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace.

Lo sciopero è l'unica via da percorrere!

Il nostro ufficio di Servizio del Lavoro ha il dovere di organizzare questo sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace.

DOBBIAMO SCIOPERARE!

FERROVIARI!

Il nostro ufficio di Servizio del Lavoro ha il dovere di organizzare questo sciopero generale per il giorno 11 novembre 1943. Lo scopo di questo sciopero è di ottenere il pane e la pace.

VIVA LO SCIOPERO DEI FERROVIARI!

Il Comitato di Assistenza dei Ferroviari

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



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

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

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

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

in alto a destra: Proclamazione dello sciopero generale del marzo 1944, Fondo Fontanella, ©Fondazione Isec

al centro a destra: Le donne rivendicano il pane. Volantino dei Gruppi di difesa della donna, Fondo Fontanella, ©Fondazione Isec

in basso a destra: Volantino che esorta i ferrovieri allo Sciopero, Fondo Fontanella, ©Fondazione Isec

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

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

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

30433

Lavoratori, Italiani tutti

Da l' marzo milioni di lavoratori dell'Italia occupata crociato le braccia dichiarando lo



Sciopero generale

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

Milioni di lavoratori sono irrigiditi da una sola volontà: conquistare il diritto di vivere e di essere liberi

Un solo grido si eleva dalle masse:

VOGLIAMO DA MANGIARE; VOGLIAMO UN CARO VITA DI 50 LIRE AL GIORNO!

BASTA COL RECLUTAMENTO FORZATO.

BASTA CON LA DEPORTAZIONE COATTA IN GERMANIA.

BASTA CON GLI ARRESTI E I MASSACRI

I lavoratori vogliono vivere liberi nel nostro Paese, e lavorare e produrre per il nostro popolo.

Non un novero, né una macchina per la Germania.

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

Lavoratori!

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

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

BASTA CON LE PROMESSE E GLI INGANNI!

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

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

VIVA LO SCIOPERO GENERALE!

VIVA LA LOTTA EROICA DEI LAVORATORI!

AVANTI FINO ALLA VITTORIA!

Milano, 2 Marzo 1944.

Il Comitato di Agitazione della Lombardia

Popolo milanese, donne, mamme,

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

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

Uomini, donne, mamme milanesi.

E' ora di gridare il nostro: **BASTA!**

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

Donne, mamme milanesi.

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

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

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

Donne milanesi, mamme.

Difendiamo la nostra esistenza e quella dei nostri figli.

Manifestiamo al grido di

VOGLIAMO IL PANE!

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

Popolo milanese, donne, mamme,

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

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

Uomini, donne, mamme milanesi,

E' ora di gridare il nostro: BASTA!

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

Donne, mamme milanesi,

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

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

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

Donne milanesi, mamme,

Difendiamo la nostra esistenza e quella dei nostri figli.

Manifestiamo al grido di

VOGLIAMO IL PANE!

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

VIVA LO SCIOPERO DEI FERROVIERI!

FERROVIERI!

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

E' questa l'ora per tutti!

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

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

Ora il ghiaccio è rotto!

Lo sciopero è l'unica via da percorrere!

Noi dobbiamo finirla di permettere che per mezzo nostro il nemico continui la sua guerra in Italia. Per un anno e mezzo il nemico s'è servito delle nostre ferrovie per precipitarsi nei luti e nel disastro, per debarcarsi trasportando in Germania tutto il nostro materiale.

Bisogna dire BASTA, senza aspettare più oltre, paralizzando col nostro sciopero tutta la rete ferroviaria dei trasporti, togliendo alle macchine e agli apparati di comando i pezzi essenziali per il funzionamento.

Noi abbiamo una tradizione di lotta, e dobbiamo anche ora, ora più che mai, dimostrare che alla lotta partecipiamo; che noi pure sappiamo offrire la nostra parte per la liberazione della nostra terra; che se fummo costretti a prestare la nostra opera al nemico, non siamo collaborazionisti dei nazifascisti e non abbiamo le mani sporche del sangue dei patrioti uccisi o trucidati nelle carceri orrende.

DOBBIAMO SCIOPERARE!

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

FERROVIERI!

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

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

VIVA LO SCIOPERO DEI FERROVIERI!

IL COMITATO D'AGITAZIONE DEI FERROVIERI

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

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

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

*below right:
Flyer that urges railwaymen
to strike, Fontanella Fund,
©Fondazione Isec*

OPERAI, OPERAIE !

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

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

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

OPERAI, OPERAIE

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

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

Basta coi licenziamenti.

Basta con la fame.

Il Comitato Sindacale

Milano, 3 Novembre 1943

"Il gusto della libertà". Il pane nero diventa pane bianco.

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

5

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

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

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

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

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

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

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

Solamente a partire dagli anni Cinquanta

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'ITALIA CHIEDE VIVERI

PREVITALI -



**SPEDITE UNA CARTOLINA C.A.R.E.
AI VOSTRI PARENTI, AMICI,
CONOSCENTI IN AMERICA.
RICEVERETE UN PACCO DONO.**

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



ALTO COMMISSARIATO DELL'ALIMENTAZIONE
SEZIONE PROVINCIALE DELL'ALIMENTAZIONE
MILANO
Prin. n. 1149

875/1 12/pb.

Milano, 14 ottobre 1947

ALLA DIREZIONE DELLA OFFICINA "CAPRONI"
VALERIO

n. 2-4.

ALL'IND. IL SERVIZIO DI

MILANO

AL DOT. ITALO MESSIJO

SEMPRENO CANTINA DEL LAVORO

MILANO

A seguito di quanto disposto nella suddetta officina in occasione del colloquio del Comitato di Agitazione e della Commissione Interna di officina Officina con il Prefetto di Milano e con il rappresentante della Camera del Lavoro, questa Sezione può provvedere come segue per la confezione di un pasto straordinario viventi di 4.000 dipendenti di officina Officina

Eg. 2,00 di pasta

* 0,2000 di salsiccia

1 scatola di latte condensato

Eg. 1,00 di burro

* così per complessivi:

84,00 Lit. di pasta

20,00 " di salsiccia

4200 scatole di latte condensato

84,00 Lit. di burro

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

IL DIRETTORE

(Dot. Italo MESSIJO)

Messio

in alto:
Sfilata a Milano per l'anniversario
della Liberazione, 25 aprile 1946.
Raccolta fotografica, Cinesami

sotto:
Distribuzione di un pasto straordinario
di viventi alle officine Caproni, Fondo Camera
Confederale del Lavoro di Milano.
© Archivio del Lavoro

a destra:
Circolare del Clnai in merito
alla sospensione della somministrazione
del secondo piatto nella mensa.
27 aprile 1945, Fondo Messaggio, © Inami

top:
Parade in Milan for the anniversary
of the Liberation, April 25th, 1946.
Photographic collection, Cinesami

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

right:
CLNAI guidelines regarding the suspension
of the second meal in canteens,
April 27th, 1945, Messaggio Fund, Cinesami

C. L. N. A. I.
COMITATO DI LIBERAZIONE NAZIONALE PER L'ALTA ITALIA
SEZIONE PROVINCIALE DELL'ALIMENTAZIONE
DI MILANO

CIRCOLARE N. 72

Prin. N. 1011 20

MILANO, 27 aprile 1945

GIORGIO ALTEOTTI N. 2
PRESIDENTE: 30.000 - 30.000 - 30.000 - 30.000
DIRETTORE: 30.000 - 30.000

A TUTTE LE MENSE COLLETTIVE
A TUTTI I RISTORATORI DI GUERRA
A TUTTE LE MENSE AZIENDALI
A TUTTI I COMUNI DELLA PROVINCIA

Loro Sedi

OGGETTO: Somministrazione secondo piatto.

Mostrati contingenti consigliano la sospensione immediata della confezione e distribuzione del secondo piatto presso le mense collettive, i ristoranti di guerra, le mense aziendali.

La Sezione Provinciale dell'Alimentazione esaminerà in un secondo tempo la possibilità di ridare il secondo piatto.

Le mense collettive, i ristoranti di guerra e le mense aziendali faranno subito un inventario delle giacenze di tutti i generi alimentari alla mezzanotte del 30 aprile, inventario che dovrà essere consegnato in duplice copia entro il 5 maggio p. v. alla Sezione Provinciale dell'Alimentazione (Corso Matteotti n. 4 - 3 piano - stanza n. 10).

IL DIRETTORE
(Sig. Dallari)

C. L. N. A. I.
COMITATO DI LIBERAZIONE NAZIONALE PER L'ALTA ITALIA
SEZIONE PROVINCIALE DELL'ALIMENTAZIONE
DI MILANO

CIRCOLARE N. 72

Prot. N. 405/2 BE

MILANO, 27 aprile 1945
CORSO MATTEOTTI N. 4
TELEFONI: 84.852 - 84.854 - 84.862 - 84.858
Interurbani: 84.870 - 84.871

A TUTTE LE MENSE COLLETTIVE
A TUTTI I RISTORATORI DI GUERRA
A TUTTE LE MENSE AZIENDALI
A TUTTI I COMUNI DELLA PROVINCIA

Loro Sedi

OGGETTO: Somministrazione secondo piatto.

Momenti contingenti consigliano la sospensione immediata della confezione e distribuzione del secondo piatto presso le mense collettive, i ristoranti di guerra, le mense aziendali.

La Sezione Provinciale dell'Alimentazione esaminerà in un secondo tempo la possibilità di ridare il secondo piatto.

Le mense collettive, i ristoranti di guerra e le mense aziendali faranno subito un inventario delle giacenze di tutti i generi alimentari alla mezzanotte del 30 andante, inventario che dovrà essere consegnato in duplice copia entro il 5 maggio p. v. alla Sezione Provinciale dell'Alimentazione (Corso Matteotti n. 4 - 3 piano - stanza n. 10).

IL DIRETTORE
(Rag. Dallari)

ALTO COMMISSARIATO DELL'ALIMENTAZIONE
SEZIONE PROVINCIALE DELL'ALIMENTAZIONE
MILANO

CAMERA DEL LAVORO
ALIMENTAZIONE
MILANO
Prot. n. 8209

675/1 IM/pb.

Milano, 14 ottobre 1947

ALLA DIREZIONE DELLE OFFICINE "CAPRONI"
TALIE DO

o p.c.

ALL'EGG. IL PREFETTO di
MILANO

AL DOTT. ITALO BUSSETTO
SEGRETARIO CAMERA DEL LAVORO
MILANO

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

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

e così per complessivi :

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

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

IL DIRETTORE
(Dott. Lino Montagna)



Montagna

in alto:

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

sotto:

Distribuzione di un pacco straordinario di viveri alle officine Caproni, Fondo Camera Confederale del Lavoro di Milano, ©Archivio del Lavoro

a destra:

Circolare del Clnai in merito alla sospensione della somministrazione del secondo piatto nelle mense, 27 aprile 1945, Fondo Merzagora, © Insmli

top:

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

bottom:

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

right:

CLNAI guidelines regarding the suspension of the second meal in canteens, April 27th, 1945, Merzagora Fund, ©Insmli

Il nostro pane quotidiano

Dichiarazioni del colonnello Horne sulla situazione alimentare e sui rifornimenti di grano alla Lombardia

Severe disposizioni per la disciplina annonaria

*La scarsa farina serve per il pane e non per i dolci
I prezzi dei pasti - Osservanza delle norme di razionamento*

Il secondo piatto libero in tutti i ristoranti?

*La vendita della carne è libera nei
giorni di martedì giovedì e sabato*

A

P R E Z Z O del P A N E

(in vigore dal 1° luglio)

Dato di Panificazione

Lavorazione media Q.li 3 giornalieri -

Nolo e usura tele	al	Q.le	L.	25.---
Trasporto farina	"	"	"	55.---
Scarico farina	"	"	"	6.---
Calo peso 1% per dispersione farina, spolvero e maggior peso sacchi vuoti	"	"	"	45.---
Affitto negozio e laboratorio esclusa abitaz. ..	"	"	"	45.---
Tasse comunali	"	"	"	10.---
Luce, acqua, forza motrice	"	"	"	15.---
Pulizia, disinfezione, imbiancatura	"	"	"	15.---
Ammortamento mobilio negozio, manutenzione laboratorio, riparazione macchinario, ecc.	"	"	"	70,65
Assicurazioni, incendi, furti e vetri	"	"	"	5.---
Interessi sul capitale	"	"	"	22,50
Pane consumato da operai e commessi	"	"	"	20.---
Sale (Kg. 1.200 x 21)	"	"	"	25,20
Lievito (Kg. 1 x 80 + I.G.E.)	"	"	"	110.---
Paga operai per Q.le di farina lavorata	"	"	"	675.---
Conguaglio contingenza (pro-capite)	"	"	"	176,50
Assicurazione previdenza sociale 45% su 675	"	"	"	303,75
Scuola panificazione	"	"	"	1.---
Paga commessi e garzoni portapane	"	"	"	290.---
Spese generali (telefono, cancelleria, contributi)"	"	"	"	15.---

Combustibile:

Carbone Kg. 14 x 1110 = L. 155,40

Legna Kg. 24 x 860 = " 206,40

" " " 361,80

Perdite di minuta vendita	"	"	"	3.---
Compenso al proprietario	"	"	"	220.---

Dato di panificazione Al Q.le L. 2515,40

Prezzo farina

Contributo Sepral

Al Q.le L. 7200.---

L. 7.200.--- : 120 (resa) Al Kg. L. 60.---

Sconto alle rivendite:

Per merce resa franco rivendita

Per merce resa franco Panificio

2,10

2,80

C. L. N.

A alimentazione

COMITATO DI LIBERAZIONE NAZIONALE
ZONA VENEZIA

PROT. N. 0012/M

MILANO, 12 settembre 1945

OGGETTO:

VIA CADAMOSTO, 6
TELEFONO 25-367

Al C.L.N. Città di Milano

Via G. Verdi 6
m i l a n o

Da alcun tempo va doffondendosi nella popolazione uno stato di disagio materiale e spirituale che si scutizza ogni giorno e che si può sintetizzare nella frase ormai generale "che si stava meglio quando si stava peggio" o "che è cambiato il maestro di cappella ma la musica è sempre quella".-

Nonostante tutte le difficoltà e la disastrosa eredità che il fascismo ha lasciato al Governo attuale, un dovere si impone nell'ora presente: impegnare - ma veramente impegnare - tutte le energie per risolvere i problemi impellenti dell'ora in modo serio e conseguente, perchè non è tollerabile per chi non può vivere che a stenti, assistere a vuote accademie o alla promulgazione sterile di c.d.g. senza alcun seguito positivo.-

Tra i problemi, quello che si presente come il più grave - ed anche paradossale - è quello dell'alimentazione.-

Paradossale poichè si è venuta a creare questa assurda situazione: che mentre si mantiene in vigore una legge - quella sul tesseramento - promulgata allo scopo di assicurare il necessario per vivere alla popolazione - - tale legge in realtà risulta ora la causa unica ed efficiente di quella Borsa Nera che è divenuta l'unica fonte reale a cui è possibile attingere per vivere.-

I generi di prima necessità vengono versati in sempre minor misura agli "Ammassi".-Ad esempio, in Lombardia, mentre nel 1943 furono versati oltre 4 milioni di quintali di frumento e nel 1944 circa 2 milioni e mezzo, nel corrente anno a tutte il 7 settembre sono stati consegnati circa 990.000.- quintali di frumento.-

Tale quantitativo rappresenterebbe solo circa 1/3 di quello necessario per assicurare l'attuale razione di pane alla popolazione, per il corrente anno.-

Il fenomeno verificatosi per il grano si ripete in misura anche più grave per tutti gli altri generi contingentati o tesserati.-

TAV. 430 — Valore calorico dei generi razionati distribuiti nei capiluoghi di provincia (a)

Anni 1946-1948

(Media calorica giornaliera dei generi razionati distribuiti con carta annonaria a un consumatore normale)

CITTÀ	1946	1947	1947		CITTÀ	1946	1947	1947	
			Genn.	Settemb.				Genn.	Settemb.
Alessandria	825	897	888	1.000	Pistoia.....	830	858	874	774
Asi.....	1.064	915	902	847	Siena.....	846	903	928	887
Cuneo.....	640	900	908	775	Perugia.....	829	814	816	800
Novara.....	854	967	953	886	Terni.....	854	797	812	804
Torino.....	833	905	889	886	Ancona.....	876	923	907	875
Vercelli.....	844	888	849	887	Ascoli Piceno.....	975	974	976	1.015
Aosta.....	896	896	891	836	Macerata.....	935	961	962	973
Bergamo.....	868	977	980	893	Pesaro.....	876	940	913	987
Brescia.....	946	920	910	948	Frosinone.....	790	764	767	678
Como.....	888	957	955	897	Latina.....	811	841	831	792
Cremona.....	1.078	953	936	848	Rieti.....	823	863	859	832
Mantova.....	964	934	899	918	Roma.....	807	827	844	883
Milano.....	849	840	822	859	Viterbo.....	846	843	852	844
Pavia.....	834	988	961	877	Campobasso.....	860	882	867	1.021
Sondrio.....	913	938	947	919	Chieti.....	827	893	859	922
Varese.....	849	908	894	863	L'Aquila.....	866	855	853	929
Bolzano.....	888	1.031	1.033	977	Pescara.....	828	849	841	839
Trento.....	856	906	900	1.029	Teramo.....	907	888	897	940
Belluno.....	940	1.172	1.168	1.180	Avellino.....	825	843	838	844
Padova.....	802	902	899	1.023	Benevento.....	811	898	905	852
Rovigo.....	881	923	929	942	Caserta.....	772	812	819	783
Treviso.....	795	935	929	915	Napoli.....	829	810	789	859
Venezia.....	825	974	992	883	Salerno.....	857	831	828	818
Verona.....	834	918	928	919	Bari.....	798	807	795	865
Vicenza.....	837	893	895	913	Brisindisi.....	782	820	806	864
Gorizia.....	982	1.092	1.039	1.191	Foggia.....	812	795	790	911
Udine.....	828	1.099	1.099	1.024	Lecco.....	814	813	813	902
Genova.....	849	857	843	883	Taranto.....	813	793	799	832
Imperia.....	809	898	874	887	Matera.....	875	801	800	867
La Spezia.....	909	958	945	1.177	Potenza.....	863	869	878	832
Savona.....	793	850	825	873	Catanzaro.....	797	764	783	826
Bologna.....	809	894	854	846	Cosenza.....	799	797	783	788
Ferrara.....	810	906	886	900	Reggio di Calabria.....	763	739	732	744
Forlì.....	859	966	969	864	Agrigento.....	752	737	728	865
Modena.....	852	874	890	850	Caltanissetta.....	743	719	723	753
Parma.....	867	933	931	870	Catania.....	778	722	720	834
Piacenza.....	974	1.037	1.039	968	Enna.....	774	742	753	829
Ravenna.....	900	908	897	887	Messina.....	712	764	750	828
Reggio nell'Emilia.....	892	911	889	831	Palermo.....	733	717	712	836
Arezzo.....	821	871	879	835	Trapani.....	713	719	711	880
Firenze.....	825	824	811	844	Trapani.....	752	734	739	819
Grosseto.....	874	895	906	873	Trapani.....	723	729	723	846
Livorno.....	825	871	815	912	Cagliari.....	797	770	777	744
Lucca.....	902	879	898	830	Nuoro.....	809	818	816	834
Massa.....	805	909	896	832	Sassari.....	779	807	822	834
Pisa.....	816	868	859	839					

(a) Le calorie medie giornaliere per testa riportate nella presente tavola sono ottenute calcolando le calorie totali delle quantità di generi razionati o contingenti effettivamente distribuiti ai normali consumatori nel corso dei periodi considerati e dividendo il numero di calorie così ottenuto, per il numero dei giorni dei rispettivi periodi. I valori calorici dei singoli prodotti sono stati desunti dalle Tabelle di composizione in principi nutritivi e in calorie dei più comuni alimenti, edite dall'Istituto della Nutrizione del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Per generi razionati s'intendono quelli soggetti alla disciplina nazionale e cioè: pane, generi da misurata (pasta, riso, farina di cereali), zucchero e grassi.

HEADQUARTERS
COMMISSIONE ALLEATA
A.P.O. 394
SEZIONE ECONOMICA

Tel.584

23 Giugno 1945

Rif. 92-1/20/Food

Oggetto: Movimento di generi alimentari.

di Barozzi
atto

A: AMG Liguria
AMG Emilia
AMG Piemonte
AMG Lombardia
AMG Venezie

1. Per quanto riguarda la richiesta di permessi per il movimento di generi alimentari, sarà libero il movimento di tutti i generi alimentari tra le regioni dell'A.M.G. e le provincie del Nord Italia e tra quest'ultima e i territori già riammessi all'amministrazione italiana, fatta eccezione per i seguenti prodotti:

- a. Frumento, mais, orzo, segala.
- b. Farinacei, pasta o altri prodotti derivati dai suddetti cereali
- c. Riso e suoi prodotti.
- d. Tutti gli olii alimentari, burro e grassi suini.
- e. Animali da macello, carne fresca, carni conservate (esclusi pollame e selvaggina).
- f. Latte o prodotti caseari e altri derivati del latte.
- g. Sale
- h. Zucchero
- i. Tutti i generi alimentari importati.
- j. Conserva di pomodoro, marmellata.

2. Il movimento dei suddetti generi alimentari prodotti nell'Italia del Nord, sarà fatto unicamente in accordo con piani emessi sotto l'autorità della sotto Commissione per l'Alimentazione.

3. Il movimento dei suddetti generi alimentari prodotti in territorio sotto l'amministrazione Italiana, sarà fatto unicamente in accordo con piani emessi sotto l'autorità dell'Alto Commissario Italiano dell'Alimentazione unitamente con la Sotto Commissione per l'Alimentazione.

4. Nessuna istituzione nel territorio dell'A.M.G. può accordare permessi di muovere generi alimentari in contraddizione alle

regole suddette.

5. Il movimento dei generi di cui al paragrafo 1. non si applica al movimento per conto di produttori della quota dei prodotti che sono intesi per gli stessi, purchè questi siano in possesso dei regolari documenti che li autorizzano a trattenere talà qupte.
6. Il contenuto dei paragrafi precedenti NON preclude l'imposizione di qualsiasi controllo sui trasporti che potrà essere stabilita di volta in volta cioè l'istituzione di un sistema di richieste per i movimenti a mezzo ferrovia o di una precedenza per movdmenti ferroviari o stradali.

Per ordine del Contr!Ammiraglio Stone

E.B. MCKINLEY
Brigadiere Generale, USA
Vice Presidente.

DA OGGI CARNE AL SABATO E ALLA DOMENICA

100 grammi di latte al giorno per tutta la popolazione
Lunedì si inizia la distribuzione di un chilogrammo di pasta

di pane a lunedì

re al detto supplemento e deciso che gli addetti ai lavori pesanti e pesantissimi usano anche di gr. 600 men- li generi da minestra. a innovazione è la concessione di un supplemento di gr. 600 di generi di minestra e ai braccianti agricoli che a non ne avevano mai us- to.

latte quotidiano

meglio che nulla - Produttori no responsabili della proget- esi sono da anni senza latte

il prezzo del pane

Contro gli aumenti abusivi

Il commissario della SEPRAL ha dichiarato che il pane non subirà fino al 31 dicembre aumento alcuno.

Purtroppo però si sono verificate abusive maggiorazioni: contro gli autori di tali infrazioni si sta procedendo e si procederà nel modo più deciso a termini di legge.

Latte per tutti a partire da oggi

La Sezione Provinciale dell'Alimentazione comunica che da oggi il latte sarà distribuito alla popolazione della città di Milano nella seguente misura giornaliera:

Fino ad 1 anno gr. 1000; da 1 a 3 anni gr. 500, da 4 a 18 anni gr. 150; da 19 a 65 anni gr. 100; oltre i 65 anni gr. 250.

Il supplemento di latte attualmente concesso agli ammalati è ridotto, pure dalla predetta data e fino al 10 dicembre p. v., al quarto del suo valore.

In attesa che possa essere effettuata, entro il termine del 10 dicembre p. v., la revisione delle concessioni supplementari per ammalati, verrà provveduto, nei casi più urgenti, ad una somministrazione supplementare, una volta tanto, di latte evaporato, secondo le norme che — di questi giorni — verranno rese di dominio pubblico a mezzo di comunicato stampa.

Per l'infanzia milanesi hanno dato più ancora daranno

Perchè il vino E' CARO

La nuova vendemmia trova le cantine ancora colme, ma la speculazione tiene alti i prezzi

PIANO MOVIMENTO VINO DAL 1°-5 AL 31-10-1945

ITALIA SETTENTRIONALE

C.I.N.A.I.
Ministero.
Agricoltura
e Foreste.



I deschi senza vino

Una delle compagnie assicurative, è un'agenzia
esperta in operazioni per cercare il vino
nelle manne delle grasse gatte

Il movimento del vino dal 1° maggio
al 31 ottobre 1945, Fondo Maregona, © Insochi

The movement from May 1st to October 31st, 1945,
Maregona Fund, © Insochi

Tornano le banane, "La Domenica del Corriere",
al 21 ottobre 1945, Fondo Maregona, © Insochi

Revenir come Jack, "La Domenica del Corriere",
January 1946, © Insochi

Virginia Carstairs, Cibi cotti in Cee Pie Trolley, 1932
Collezione privata Virginia Carstairs

Virginia Carstairs, Cooled food in Cee Pie Trolley, 1939
(Private collection of Virginia Carstairs)



Ritornano le banane. Per la prima volta, dopo tanti anni di guerra, una nave ha sbarcato banane
nel porto inglese di Bristol. L'arrivo è stato festeggiato dalla popolazione e i napoletani pronti
così come stati avanti al suono di una fanfara.



Ritornano le banane. Per la prima volta, dopo tanti anni di guerra, una nave ha scaricato banane nel porto inglese di Bristol. L'avvenimento è stato festeggiato dalla popolazione e i saporiti frutti esotici sono stati accolti al suono di una fanfara.

Virginio Carnisio, Cibi cotti in C.so Pta Ticinese, 1969
(Collezione privata Virginio Carnisio)

Virginio Carnisio, Cooked food in C.so Pta Ticinese, 1969
(Private collection of Virginio Carnisio)



“Milano era ferita dalla guerra, dai bombardamenti, dalla fame. Non possedevano nulla, ma avevamo tanta gioia e speranza. Eravamo davanti a un’epoca nuova. Eravamo liberi, eravamo felici. Si cominciò subito a lavorare per tornare alla normalità. Il primo segno tangibile nei nostri sforzi fu il ritorno del pane bianco sulle tavole” (Onorina Brambilla Pesce, *Il pane bianco*, Edizioni Aterigere, Varese, 2010 p. 115).

HEADQUARTERS
COMMISSIONE ALLEATA
A.P.O. 394
SEZIONE ECONOMICA

Tel. 584

Rif. 92-1/20/Food

23 Giugno 1945

Oggetto: Movimento di generi alimentari.

di Barozzi
atto

A: AMG Liguria
AMG Emilia
AMG Piemonte
AMG Lombardia
AMG Venezie

1. Per quanto riguarda la richiesta di permessi per il movimento di generi alimentari, sarà libero il movimento di tutti i generi alimentari tra le regioni dell'A.M.G. e le provincie del Nord Italia e tra quest'ultima e i territori già riammessi all'amministrazione italiana, fatta eccezione per i seguenti prodotti:

- a. Frumento, mais, orzo, segala.
- b. Farinacei, pasta o altri prodotti derivati dai suddetti cereali
- c. Riso e suoi prodotti.
- d. Tutti gli olii alimentari, burro e grassi suini.
- e. Animali da macello, carne fresca, carni conservate (esclusi pollame e selvaggina).
- f. Latte o prodotti caseari e altri derivati del latte.
- g. Sale
- h. Zucchero
- i. Tutti i generi alimentari importati.
- j. Conserva di pomodoro, marmellata.

2. Il movimento dei suddetti generi alimentari prodotti nell'Italia del Nord, sarà fatto unicamente in accordo con piani emessi sotto l'autorità della sotto Commissione per l'Alimentazione.

3. Il movimento dei suddetti generi alimentari prodotti in territorio sotto l'amministrazione Italiana, sarà fatto unicamente in accordo con piani emessi sotto l'autorità dell'Alto Commissario Italiano dell'Alimentazione unitamente con la Sotto Commissione per l'Alimentazione.

4. Nessuna istituzione nel territorio dell'A.M.G. può accordare permessi di muovere generi alimentari in contraddizione alle

regole suddette.

5. Il movimento dei generi di cui al paragrafo 1. non si applica al movimento per conto di produttori della quota dei prodotti che sono intesi per gli stessi, purchè questi siano in possesso dei regolari documenti che li autorizzano a trattenerne tali quote.
6. Il contenuto dei paragrafi precedenti NON preclude l'imposizione di qualsiasi controllo sui trasporti che potrà essere stabilita di volta in volta, cioè l'istituzione di un sistema di richieste per i movimenti a mezzo ferrovia o di una precedenza per movimenti ferroviari o stradali.

Per ordine del Contr:Ammiraglio Stone

E.B. MCKINLEY
Brigadiere Generale, USA
Vice Presidente.

DA OGGI CARNE AL SABATO E ALLA DOMENICA

100 grammi di latte al giorno per tutta la popolazione
Lunedì si inizia la distribuzione di un chilogrammo di pasta

La razione di pane in vigore da lunedì

Come è stato annunciato col primo di ottobre andranno in vigore le nuove razioni del pane fissate in gr. 200 per tutti indistintamente.

Vengono conservati i supplementi di gr. 100 giornalieri per gli addetti ai lavori pesanti e di gr. 200 per gli addetti ai lavori pesantissimi.

Oltre al detto supplemento è stato deciso che gli addetti ai lavori pesanti e pesantissimi usufruiranno anche di gr. 600 mensili di generi da minestra.

Una innovazione è la concessione di un supplemento di grammi 600 di generi di minestra anche ai braccianti agricoli che finora non ne avevano mai usufruito.

il prezzo del pane

Contro gli aumenti abusivi

Il commissario della SEPRAL ha dichiarato che il pane non subirà fino al 31 dicembre aumento alcuno.

Purtroppo però si sono verificate abusive maggiorazioni: contro gli autori di tali infrazioni si sta procedendo e si procederà nel modo più deciso a termini di legge.

In attesa del nostro latte quotidiano

Saranno per ora solo 100 grammi, ma meglio che nulla - Produttori e industriali del prezioso alimento sono responsabili della progettata distribuzione - 650 mila milanesi sono da anni senza latte

Per l'infanzia i milanesi hanno dato e più ancora daranno

... popolazione
... uzione di un chilogrammo di pasta

il prezzo del pane **Contro gli aumenti abusivi**

Il commissario della SEPRAL ha dichiarato che il pane non subirà fino al 31 dicembre aumento alcuno.

Purtroppo però si sono verificate abusive maggiorazioni: contro gli autori di tali infrazioni si sta procedendo e si procederà nel modo più deciso a termini di legge.

Latte per tutti **a partire da oggi**

La Sezione Provinciale dell'Alimentazione comunica che da oggi il latte sarà distribuito alla popolazione della città di Milano nella seguente misura giornaliera:

Fino ad 1 anno gr. 1000; da 1 a 3 anni gr. 500, da 4 a 18 anni gr. 150; da 19 a 65 anni gr. 100; oltre i 65 anni gr. 250.

Il supplemento di latte attualmente concesso agli ammalati è ridotto, pure dalla predetta data e fino al 10 dicembre p. v., al quarto del suo valore.

In attesa che possa essere effettuata, entro il termine del 10 dicembre p. v., la revisione delle concessioni supplementari per ammalati, verrà provveduto, nei casi più urgenti, ad una somministrazione supplementare, una volta tanto, di latte evaporato, secondo le norme che — di questi giorni — verranno rese di dominio pubblico a mezzo di comunicato stampa.