

**Comune di Carpi**  
Assessorato alle Politiche Culturali  
Archivio Storico Comunale  
Biblioteca Comunale  
Scuola Elementare "L. Gasparotto" - Fossoli  
3° Circolo Didattico di Carpi

## A TAVOLA AL TEMPO DEI NONNI

Usi, tradizioni, ricette e proverbi del primo '900



**Carpi, maggio 2002**

Archivio Storico Carpi

**Comune di Carpi**  
Assessorato alle Politiche Culturali  
Archivio Storico Comunale  
Biblioteca Comunale  
Scuola Elementare "L. Gasparotto" – Fossoli  
3° Circolo Didattico di Carpi

# A TAVOLA AL TEMPO DEI NONNI

Usi, tradizioni, ricette e proverbi del primo '900

Carpi, maggio 2002

Archivio Storico Carpi

*Laboratorio di storia*

*Da un'idea di Franca Baldelli*

*Coordinamento Emilia Ficarelli e Paola Borsari*

*A cura di Classe V sezione unica, Scuola Elementare "L. Gasparotto" – Fossoli*

*Insegnanti Bigi Lorena e Melegari Lorena*

*Ricercatrice Venturini Lidia*

Ricerca condotta nell'ambito del progetto *L'Officina della storia. Laboratori di storia locale*,  
Novembre 2001-Maggio 2002

## Sommario

Introduzione.....	1
Pane, pasta e minestre.....	3
Le pietanze.....	6
La polenta.....	10
Frutta e dolci.....	12
I cibi nei gironi di festa.....	15
La conservazione dei cibi.....	18
Proverbi, filastrocche, modi di dire.....	19
Ricette antiche.....	28
L'alimentazione in tempo di guerra.....	35
Le informazione dai manifesti: pane e cereali.....	39
Manifesto sugli orti di guerra.....	41
Manifesti sugli ammassi.....	43
Manifesti sulla distribuzione degli alimenti.....	47
Didascalie delle immagini.....	50
Bibliografia e documenti consultati.....	51

## PREMESSA

L'adesione alla proposta di un laboratorio di ricerca storica è stata quasi casuale. Era nostra intenzione, a conclusione del ciclo elementare, impostare con i bambini una ricerca a carattere interdisciplinare; il contenuto scelto era l'alimentazione e intendevamo svilupparlo in quattro ambiti:

- ❖ in Scienze, lavorando sulle abitudini alimentari degli alunni e sui principi nutritivi, al fine di impostare una corretta educazione alimentare;
- ❖ in Matematica (statistica), con la compilazione di questionari e relativi istogrammi;
- ❖ in Storia, analizzando gli usi alimentari di un periodo da determinare (inizialmente si pensava dal Rinascimento ai giorni nostri);
- ❖ in Educazione all'Immagine, analizzando fotografie, stampe e altro, per arrivare alla riproduzione di scene di vita utilizzando la tecnica del carboncino.

Abbiamo perciò chiesto la collaborazione della Biblioteca Comunale per reperire testi e documenti e ci è stato proposto di aderire al progetto "L'officina della storia."

Naturalmente l'iniziativa ci è sembrata molto interessante, soprattutto per l'opportunità di lavorare con un tutor e con esperti che possedevano competenze e professionalità definite.

I nostri bambini, inoltre, si sono dimostrati in questi anni particolarmente interessati e coinvolti dal lavoro di ricerca, che abbiamo sempre svolto utilizzando i testi presenti nella biblioteca di plesso, altri presi in prestito dalla Biblioteca Comunale o informazioni scaricate dalla rete.

L'attività di ricerca, in particolare quest'anno, si è dimostrata molto stimolante e ha incrementato l'interesse per gli argomenti proposti nella varie materie, portando i bambini all'acquisizione di maggiori competenze nella conduzione del lavoro e a una buona autonomia nello studio.

L'adesione a questo laboratorio di ricerca ha offerto alla classe l'opportunità di conoscere meglio i servizi presenti nel territorio, Biblioteca e Archivio Storico, quali luoghi dove poter ricercare testi, documenti e altri materiali per approfondire un qualsiasi interesse o argomento. La presenza di un tutor, la professoressa Lidia Venturini, è stata fondamentale, sia per l'insegnante, come guida e sostegno nel reperire i materiali e nella conduzione della ricerca, sia per i bambini che hanno potuto soddisfare ogni curiosità lavorando insieme ad un esperto, competente nella gestione di questo laboratorio.

Nei primi incontri abbiamo definito meglio con Lidia l'argomento, decidendo di limitare la ricerca, per quello che riguardava l'aspetto storico, agli usi alimentari nella nostra zona nei primi cinquant'anni del 1900.

Abbiamo poi precisato le fasi di quest'attività:

- ❖ Visione del film “ L’albero degli zoccoli”.
- Non avendo ancora trattato in storia il periodo preso in esame nella ricerca, abbiamo pensato di far vedere il film di Olmi ambientato in quel periodo, per aiutare i bambini a cogliere aspetti della vita agli inizi del novecento
- ❖ Produzione di disegni in bianco e nero di alcune scene e brevi considerazioni personali.
- ❖ Intervento in classe del tutor Lidia Venturini, per focalizzare la metodologia della ricerca storica, dare informazioni sull’Archivio Storico e sui documenti in esso conservati.
- ❖ Visita alla Biblioteca Comunale, dove un’esperta, Paola Borsari ,insieme a Lidia, ha spiegato i criteri di catalogazione e insegnato a ricercare i materiali utilizzando sia un software specifico, sia i cataloghi cartacei.
- ❖ Visita all’Archivio Storico e ricerca dei documenti .
- ❖ Sviluppo della ricerca sui testi .
- ❖ Analisi dei documenti a gruppi e sintesi delle informazioni ricavate.
- ❖ Produzione di immagini da inserire nella ricerca, con la tecnica del carboncino.
- ❖ Elaborazione di un prodotto finale.

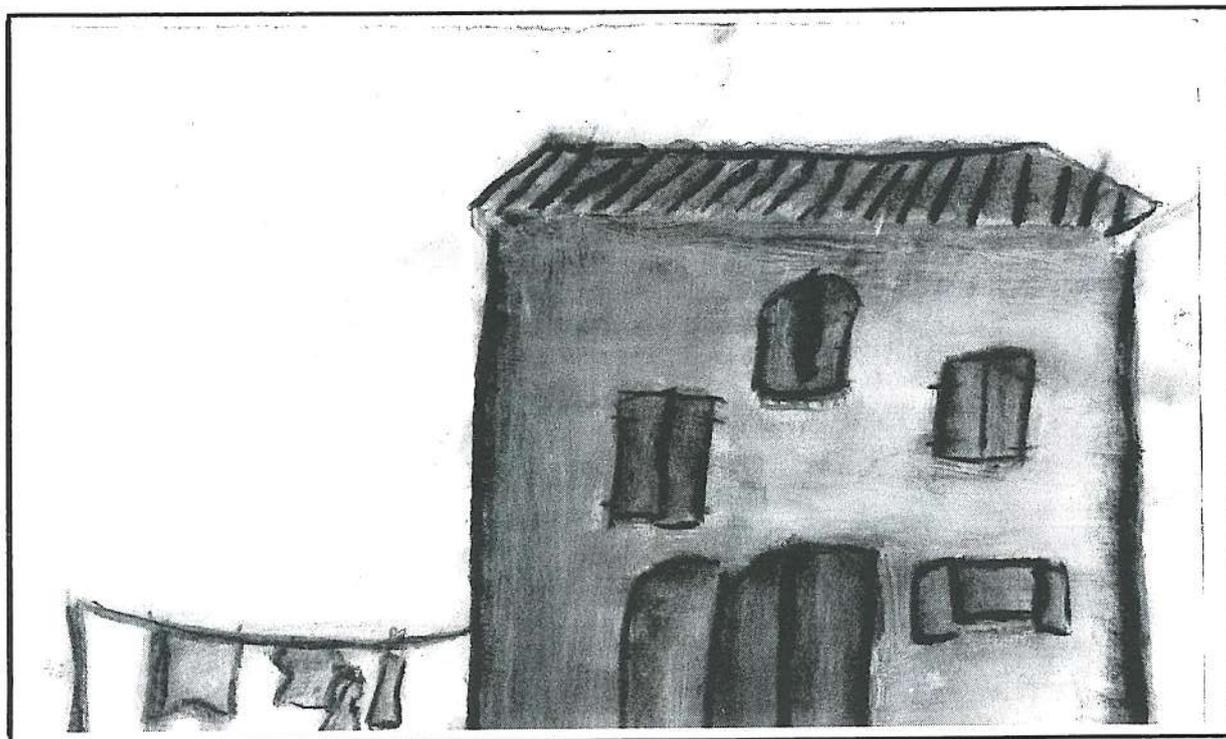
La classe, composta da 26 alunni, è stata suddivisa in 8 gruppi eterogenei, che hanno sviluppato aspetti diversi dello stesso tema. Essendo bambini già alfabetizzati al linguaggio informatico, hanno utilizzato il computer per scrivere i testi e inserire le immagini scelte o i disegni prodotti.

A conclusione del lavoro possiamo affermare che i bambini non hanno riscontrato particolari difficoltà nel corso delle attività; solo la decodifica delle parti scritte in dialetto, abbastanza frequenti nei testi consultati, ha creato qualche problema; molti di loro infatti non sono più in grado di capirlo. L’interesse e la partecipazione sono rimasti vivi per tutta la durata della ricerca.

Ringraziamo il personale della Biblioteca e dell’Archivio che ha collaborato con noi; un ringraziamento particolare a Lidia, per la disponibilità e la professionalità dimostrata:

Le insegnanti: Bigi Lorena- Melegari Lorena

## INTRODUZIONE



Nei primi anni del '900, l'alimentazione era composta da prodotti semplici. In bottega si compravano solo prodotti indispensabili: lo zucchero, il sale, l'olio e le carni bovine consumate alla domenica; i poveri invece acquistavano l'aringa o *salacca* e il baccalà.

Il bracciante, cioè il lavoratore della terra, ricavava il cibo dalle stalle, dai pollai e dal proprio campo.

Poi veniva il momento dell'uccisione del maiale che forniva una pregevole scorta di lardo, di strutto, di prosciutto e di tanti insaccati come la salsiccia; a volte questi prodotti venivano conservati anche per l'estate ponendoli sott'olio.

L'alimentazione era basata soprattutto sulla polenta; il pane si mangiava solo alcune volte. La polenta in certe occasioni era condita con ragù composto di pancetta e pochissima carne che veniva spalmato sopra alla fetta appena fatta e tagliata con il filo di refe; migliore era, se la polenta era abbrustolita.

Un'altra polenta modenese era costituita dai *paparucci* : nel cuocere la farina gialla si mescolava pure un condimento a base di fagioli e grassi animali; si conservava a lungo, messa nelle terrine e poi col tempo riscaldata sul treppiede o fritta in padella.

Il pollo, e la carne in genere, veniva lessato o arrostito solo alla domenica o nelle feste comandate. A quei tempi piedi, testa, collo e frattaglie venivano fritte e non potevano essere trascurate; anzi costituivano importanti ingredienti di vivande come pure il

sangue di maiale e gli organi interiori che, fritti con aglio, cipolla ed altre erbe, erano cibi da poveri ma sufficienti a sfamare chi aveva tanto bisogno di mangiare. C'erano code lunghe davanti alle macellerie comunali in attesa di poter raccogliere tegami di sangue di maiale o di bue per far mangiare i famigliari a casa.

Dal latte la massaia ricavava panna e burro, condimenti indispensabili per grandi famiglie. La zuppa era la colazione abituale di tutti i contadini, che in una grande tazza di latte inzuppavano la polenta o il pane duro della settimana prima.

Spesso si mangiava il riso col latte. Il latte era l'ingrediente principale per fare i dolci, quelli cotti su treppiedi, nel camino e nel forno dopo avere tolto il pane.

Si usava il forno per cuocere la *stria*, chiamata così dai carpigiani, insieme a frutta, zucca e cipolla.

I cibi che noi mangiamo oggi per contorno i nostri bisnonni li consumavano per un intero pasto o per la merenda pomeridiana, che d'estate consumavano sui campi per recuperare l'energia persa. Nel XIX sec. il pane, prima privilegio solo dei signori, cominciò a diffondersi anche nelle case dei braccianti e dei mezzadri.

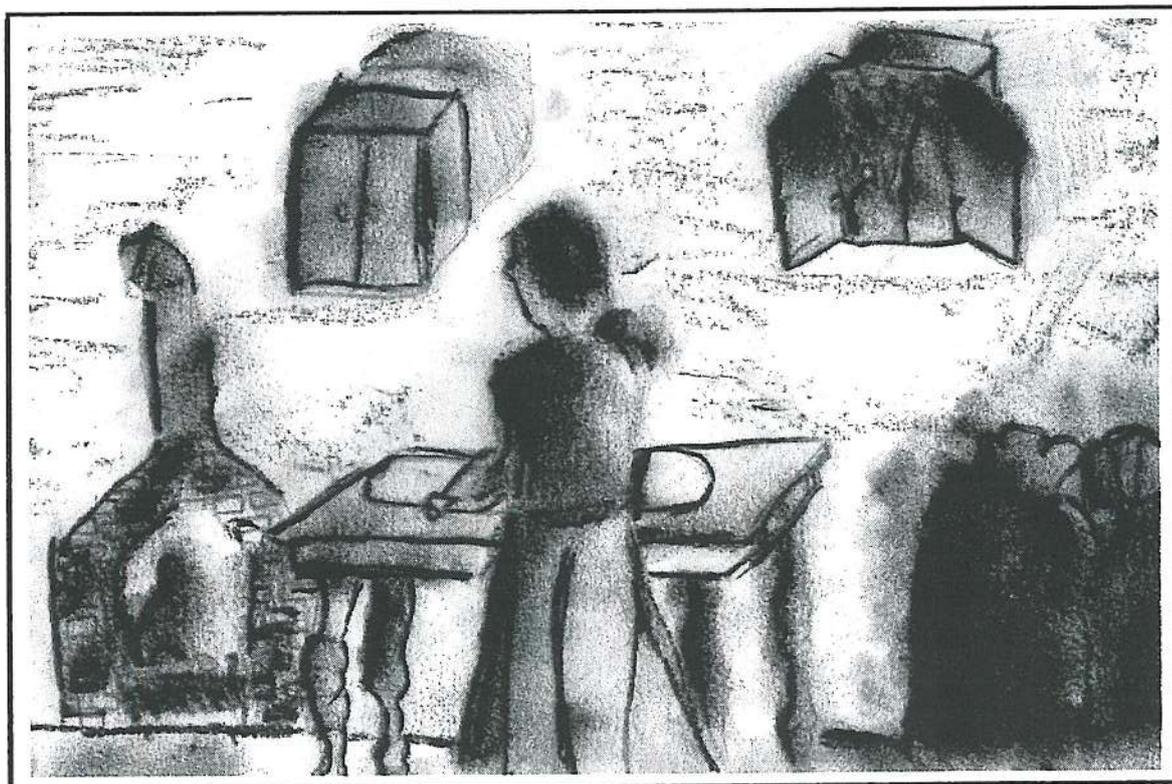
Il pasto di mezzogiorno era consumato sulla tavola o in un altro luogo, spesso nei campi; qualunque fosse il cibo vi era sempre abbondanza di vino.

La trippa era un cibo molto diffuso nel passato, nella campagna carpigiana. La *busecca* (stomaco di bue tagliato a strisce) richiedeva una preparazione molto accurata di lavaggio, di condimento a base di pancetta, lardo, formaggio Parmigiano. Unito alla polenta formava un buon pasto per i lavoratori della terra.

La sera si consumava una fetta di polenta o qualcosa di simile, molta verdura come radicchi, insalata e lattuga. Questo per tutti i giorni dell'anno.

Di solito nella fattoria si tenevano galline, polli, conigli e una mucca che serviva per produrre il latte e i suoi derivati.

## PANE, PASTA E MINESTRE



### IL PANE

Oggi il pane è il più comune tra gli alimenti dell'uomo; viene ottenuto dalla cottura nel forno di un impasto composto da farina di grano, acqua, un po' di sale e lievito; tempo fa veniva predisposto la sera prima, lasciandolo lievitare tutta la notte.

Il lievito usato per la panificazione non era altro che il riciclaggio di un pezzo di pasta lievitata, già usata per i giorni precedenti che veniva messa a bagno, poi impastata con la farina e dell'acqua a temperatura di 25°. Questo impasto si gonfiava, dando origine alla lievitazione.

Il pane carpigiano aveva come forma la *chioppa* o la *crocetta*, composta da due panetti arrotolati e uniti al centro.

Da un pane quasi integrale si è passati, in seguito a una migliorata macinazione con macchine a cilindri in sostituzione della vecchia macina in pietra, a una più accurata lavorazione e cottura, ottenendo un pane più molle con crosta più croccante.

Il pane casereccio doveva durare una settimana e anche oltre. Era consuetudine lasciare rimanenze del pane sulla tavola apparecchiata durante la magica notte della vigilia di Natale, per poi riporle e conservarle gelosamente quale benefico alimento per le covate dei pulcini di



primavera o, inzuppate in un buon brodo di gallina, per le puerpere immediatamente dopo il parto.

Il disporre a tavola il pane rovesciato era ritenuto blasfemo e chi lo faceva veniva sgridato.

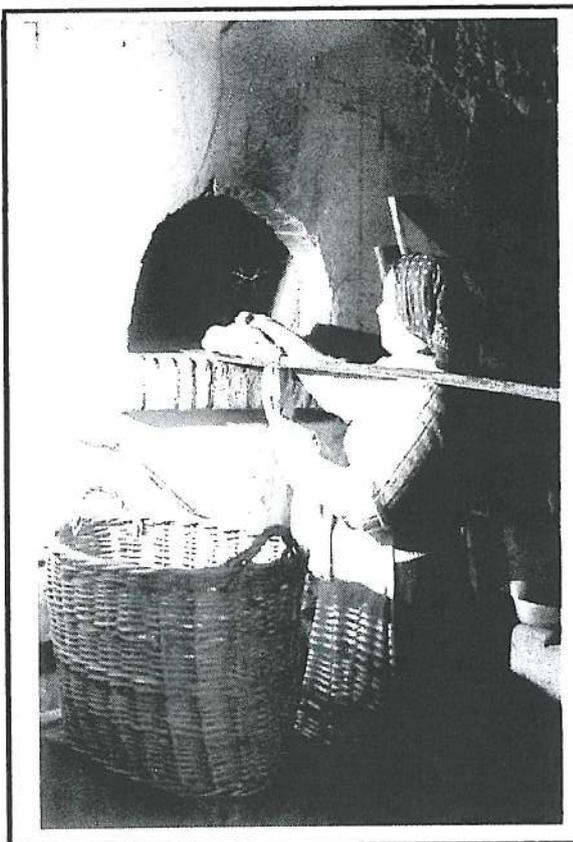
A Natale si faceva un pane specialissimo: il Pane di Natale.

Di forma tonda, con una croce incisa al centro, richiedeva una lunga lavorazione e particolari attenzioni.

A contraddistinguere la festa, sempre affine al pane, era anche il *bensone*. Il dolce in questione veniva preparato in occasione di particolari festività religiose.

Il ciclo del pane subiva una breve interruzione soltanto in occasione di eventi luttuosi allorché tutti i fuochi della casa si spegnevano e, sul nostro territorio, diversamente da altri, la panificazione familiare veniva sospesa.

In quei giorni di permanenza del morto tra le mura domestiche, se mai ve ne fosse stato bisogno, la famiglia si affidava alla solidarietà parentale o del vicinato.



## LA PASTA

La pasta era un impasto di farina e acqua opportunamente rimestato, sino a renderlo sodo, privo di fermentazione, lavorato in diversi modi e poi in diverse forme, costituendo così vari tipi di pasta alimentare.

La pasta fatta in casa era sempre elaborata con l'aggiunta di uova.

Non per tutti i tipi di pasta veniva calcolata la stessa dose di uova; come pure variava la quantità di farina o di acqua.

Le paste tagliate avevano ognuna una propria denominazione: le tagliatelle, i maltagliati i *quadrettini* e *gli stricchetti*. Poi vi era la serie di paste, sempre fatte a mano, alle quali nell'impasto si aggiungevano degli ingredienti come gli spinaci per fare lo sfoglio verde e le patate per fare i famosi gnocchi.

Per completare alcune elaborate e rinomate paste, molto ricercate dagli ospiti, provenienti dalle



regioni lontane, vi erano alcuni ingredienti che costituivano il ripieno e precisamente: il pesto di carne per fare i cappelletti (*stracot*); quello di ricotta e verdura per i tortelli verdi, oppure quello di zucca per i *tortelloni*.

In molte case di campagna ed anche della città apparve, verso gli anni Venti, il torchio. La pasta subì una vera rivoluzione; veniva impastata con poche uova e più acqua, meno manipolata e, appena compatta, veniva messa in questo apparecchio cilindrico.

I tipi di stampo diffusi nella nostra zona erano: spaghetti o vermicelli, maccheroni rigati o lisci, gramigna, maccheroni a lumaca, anelline, stelletto, che venivano adoperate alcune per le minestre asciutte, altre in brodo.

Il torchio non era posseduto inizialmente da tutte le famiglie contadine.

Per le minestre asciutte si usavano gustosi condimenti: *sufret* preparati con fagioli, piselli e tanti altri ingredienti, fra cui il lardo .

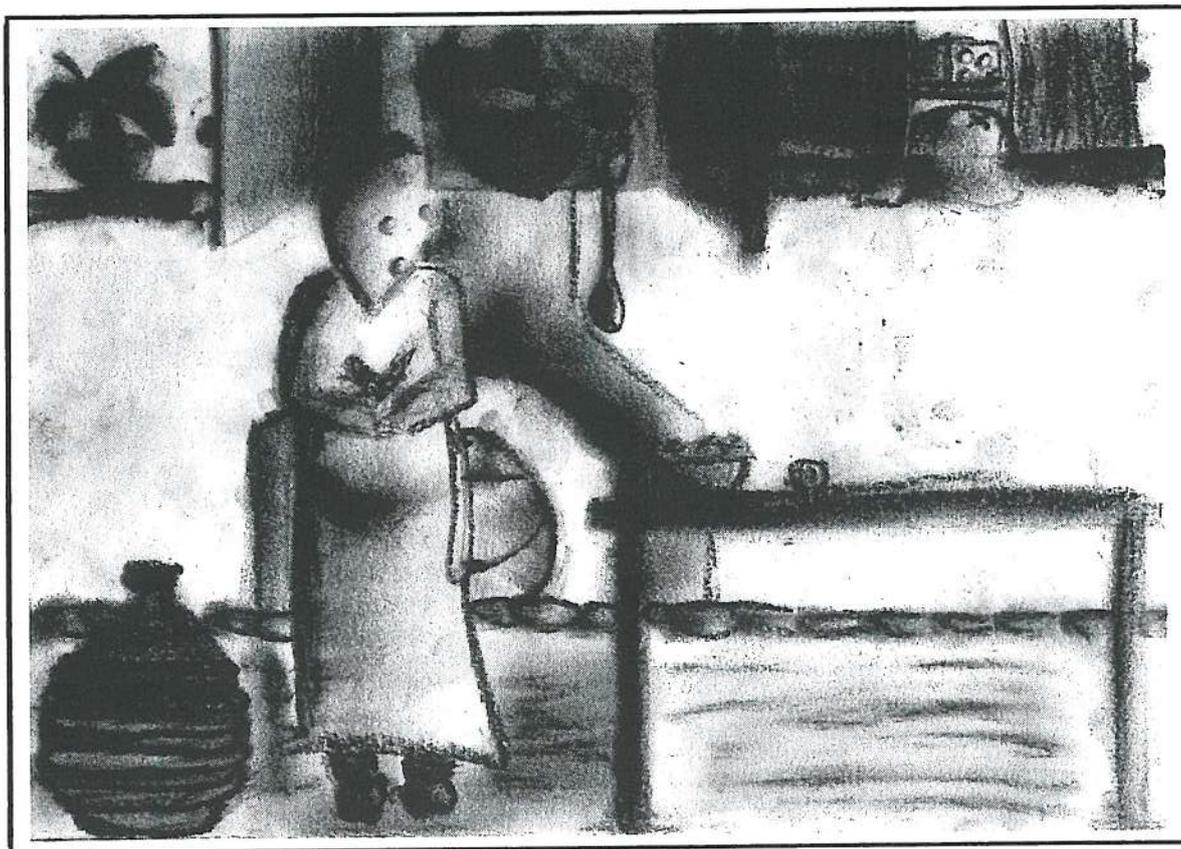
Non era concepibile arrivare al matrimonio senza saper fare lo sfoglio; immediatamente, il giorno successivo al matrimonio, presso la famiglia del marito di cui era entrata a far parte, c'era la prova detta *dal sfoi*, in cui la novella sposa doveva dimostrare la sua abilità.

Quotidianamente la preparazione della pasta era eseguita nello spazio cucina dove, sul tavolo, veniva disposto un tagliere al centro del quale si versava la quantità di farina necessaria a forma di fontana, nella cui conca si mettevano le uova e l'acqua che si impastava vigorosamente a mano.

Ne risultava un impasto, liscio, più o meno giallo a seconda della ricchezza o povertà di uova utilizzate che, con una *cannella* lunga, era tirato sottile e il più uniforme possibile: *al sfoi*.

Lo sfoglio veniva quindi arrotolato sulla *cannella* e, in rapporto al tipo di pasta che se ne voleva ricavare, tagliato in vari modi: a pasta fresca, in quadrelli abbastanza larghi, quali involucro per il pesto di cappelletti, tortelli di erba o di zucca, *stricchetti* e maccheroni al pettine o a losanghe per le lasagne; a pasta leggermente essiccata per tagliatelle sottili da brodo, larghe per minestra asciutta, maltagliati, quadretti.

## LE PIETANZE



Nei primi anni del '900 c'erano diversi secondi composti da vari tipi di cibi ora non più mangiati o molto raramente. La quantità di carne consumata dalla maggior parte della popolazione era scarsa; infatti la cucina dei contadini era veramente parca, dove cibi molto poveri costituivano un'alimentazione priva di proteine.

### IL BURRO

La necessità di sopperire alla scarsità di grassi animali, come lo strutto e il lardo, e in particolare del costoso olio d'oliva, costringeva il contadino, oltre all'utilizzo abbondante della panna del latte bollito, a produrre il prezioso burro (*buter*).

Una volta alla settimana la *resdora* tratteneva dalla quantità di latte destinata ai caseifici una parte per realizzare il burro. Lo lasciava tutta la notte in recipienti larghi e bassi, in luogo fresco affinché avvenisse la scrematura che il latte, durante il riposo della notte, aveva prodotto separando le sostanze grasse affiorate.

Il burro si otteneva mediante sbattimento continuo della panna; contribuivano anche i ragazzi, perché si imponeva la necessità di alternarsi per non stancarsi.

Il burro si otteneva anche dalla panna di latte bollito; anziché essere sbattuta veniva mescolata continuamente da un cucchiaino di legno, sino alla completa burrificazione.

## L'ARINGA E IL BACCALÀ

L'aringa e il baccalà erano pesci seccati che con un contorno di radicchio o di altri ortaggi completavano e sostituivano la costosa carne.

I pesci seccati, dei quali si faceva molto uso, specie d'inverno, erano acquistati in bottega. Si vendevano i polli per comperare aringhe (*aringa*), salacche (*saraca*) sardine (*sardlèini*) sotto sale e tanto baccalà o stoccafisso.

## LE CASTAGNE

La castagna pur essendo un prodotto di montagna, era diffuso anche nella nostra campagna. Sui mercati di Carpi c'erano numerosi ambulanti che vendevano "il cibo dei poveri" a prezzi veramente convenienti e l'acquisto avveniva a sacchi e non a chili.

Le castagne venivano utilizzate secche e macinate in farina finissima:

- nella minestra due o tre volte alla settimana;
- nei dolci, gnocchi e crescenti;
- nei *papasèin* o *fritlòs*, frittelle di farina di castagne che venivano cotte con strutto in padella;
- nella polenta che appariva spesso in tavola.

Il "marrone" era indicato come caldarrosta per onorare visite in casa accompagnato da buon vino.

## LA CONSERVA DI POMODORO

La conserva era la più diffusa trasformazione casalinga ed era compito della *resdora* cucinarla.

La conserva era un alimento-ingrediente quasi indispensabile per i condimenti. La separazione della buccia e dei semi dalla polpa, veniva effettuata da una macchina azionata a mano dove i pomodori venivano compressi.

La conserva veniva travasata in bottiglie o fiaschi, coperta da un filo d'olio e sigillata per evitare il crearsi di muffe. Conservata in luogo fresco, veniva poi utilizzata durante l'anno.

## LA TRIPPA

Un altro alimento diffuso nel carpense considerato un pasto per i poveri era la trippa. La trippa non costava tanto, era veloce da cucinare e si accoppiava facilmente con la polenta. Era inoltre abbastanza nutritiva.

## LA CIPOLLA

La cipolla era il principale alimento di tutti quelli che lavoravano la terra. In ogni orto si coltivava molta cipolla (*sigola o sivola*).

Il più semplice modo per mangiare la cipolla e il cipollotto era il pinzimonio. Per evitare il lacrimare degli occhi, si toglieva la cruda acidità per mezzo di una rapida cottura. In gran quantità veniva cotta nel forno e la cipolla cotta diventava il cibo serale unito al radicchio e alle uova fritte. La cipolla veniva anche messa nell'insalata mista con prodotti dell'orto.

Durante l'estate erano frequenti le frittate di cipolla che toglievano il problema della cena. Non richiedeva particolari sistemi di conservazione, ma doveva essere protetta dal gelo.

Il mangiare cipolla era un mangiare sano e si diceva:  
"Ove c'è odore di cipolla, c'è salute."



## FAGIOLI, FAVE E PATATE

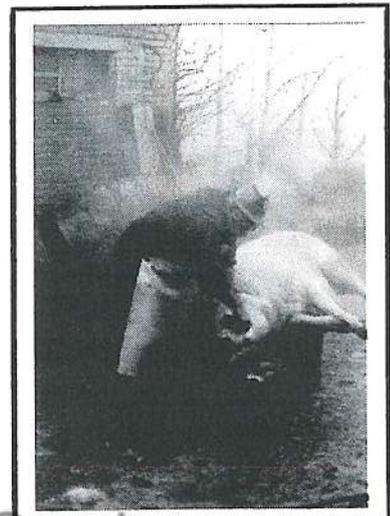
Altri piatti che, assieme alla polenta, caratterizzavano la cucina povera e dai quali si traeva apporto proteico, erano quelli a base di fagioli.

Le varietà di fagiolo extraeuropeo, a differenza della patata, del pomodoro, delle zucchine e di molte altre piante vennero apprezzate e si diffusero rapidamente.

La patata si abbinava con molti primi piatti soprattutto con i gnocchi e il tanto nominato "riso patate e fagioli". Veniva usata in abbondanza ridotta in purea, lessata, cotta sotto le braci, frita e altro.

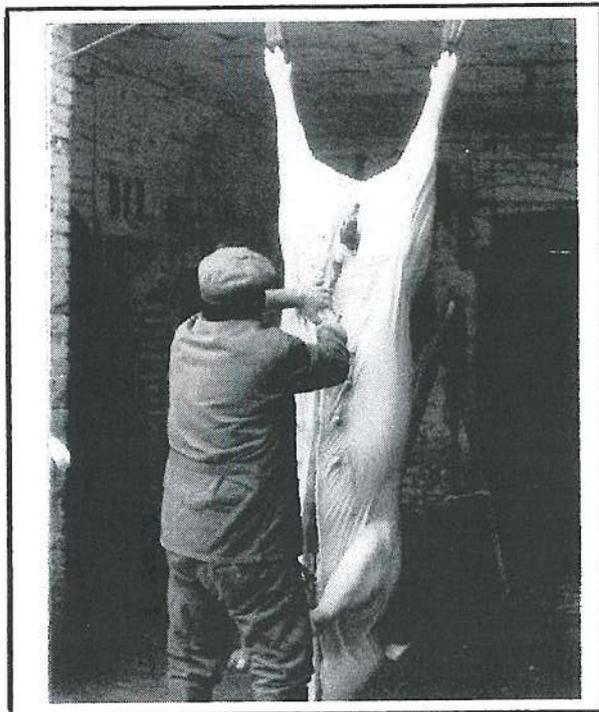
## IL MAIALE

Il maiale era l'entrata maggiore di carne, di condimenti e grassi che in campagna erano indispensabili per le tante calorie di cui il lavoratore aveva bisogno. Perché le sue carni fossero saporite, il maiale veniva castrato e così ingrassava di più; per far questo veniva nutrito d'inverno da cibi solidi e sostanziosi, mentre di solito la sua alimentazione era fatta da rifiuti.



Quando il maiale raggiungeva il quintale e mezzo, il suo destino era segnato. L'animale non doveva essere né troppo vecchio, né troppo piccolo, abbastanza giovane, allevato in campagna e maschio. Si uccideva il maiale più grasso che si trovava in ogni famiglia. Vi era molta invidia e si faceva a gara a chi aveva l'animale con lo strato di grasso più alto.

Il maiale, per essere ucciso, veniva colpito con un coltello al cuore, sgozzato e posto su un tavolone.



Era continuamente bagnato con acqua bollente, alla fine appeso a un'impalcatura. Subito dopo questa operazione che includeva la raccolta del sangue, avveniva la sua macellazione. Il maiale ritornava al chiuso tra le pareti domestiche per la concia delle carni; non veniva tralasciato niente che lo costituiva, per esempio il grasso veniva tagliato in tante fette di lardo; la carne veniva ridotta in salcicce, cotechini, salami, pancetta, prosciutti e altra roba. In un'altra fase (fatto salvo i prosciutti e il grasso) tutto ciò che era insaccato era appeso a una pertica. La famiglia godeva del maiale per quasi tutto l'anno.

Il prosciutto veniva tolto dalla coscia posteriore del maiale e per essere conservato

veniva continuamente massaggiato con sale.

Il salame veniva fatto con carne magra tritata, salata e condita con l'aggiunta di qualche cubetto di lardo, poi veniva stagionato, prima appeso a una pertica, poi appeso ai travetti del soffitto per una stagionatura più lenta.

Le carni meno pregiate, macinate attraverso il tritacarne, venivano utilizzate per fare la salciccia. Del maiale venivano usate persino le ossa per fare il brodo o zuppe miste

di verdura. Il grasso doveva durare per tutto l'anno, lo si usava spesso per aggiungerlo come condimento per minestre, zuppe e per friggere. Lo si aggiungeva però soprattutto alla polenta.

Il maiale si ammazzava verso le feste di Natale, prima che arrivasse il freddo e a Natale veniva il prete a prendere un cotechino o un salamino.

Il prosciutto lo si tagliava a forma di ostia: una fetta di pane o polenta con

una fetta di prosciutto dentro, allora costituiva una prelibatezza.



## LA POLENTA



Il mais, importato dall'America dopo la sua scoperta, venne coltivato in larga scala in Italia, a partire dal XVIII secolo. I primi grani di mais nella nostra zona furono piantati nel fondo Lazzari in Gargallo di Carpi al principio del Settecento. Li aveva avuti da un soldato, come riporta il Contini ( "Al sov," La Litografica,1972)

La polenta all'inizio ebbe una scarsa accoglienza, soprattutto fra i nobili, finchè, in seguito a guerre e carestie, divenne il piatto maggiormente consumato, sia dai ceti meno abbienti, sia dai benestanti e dai ricchi.

Brevi filastrocche vennero inventate per celebrare questa pietanza, come:

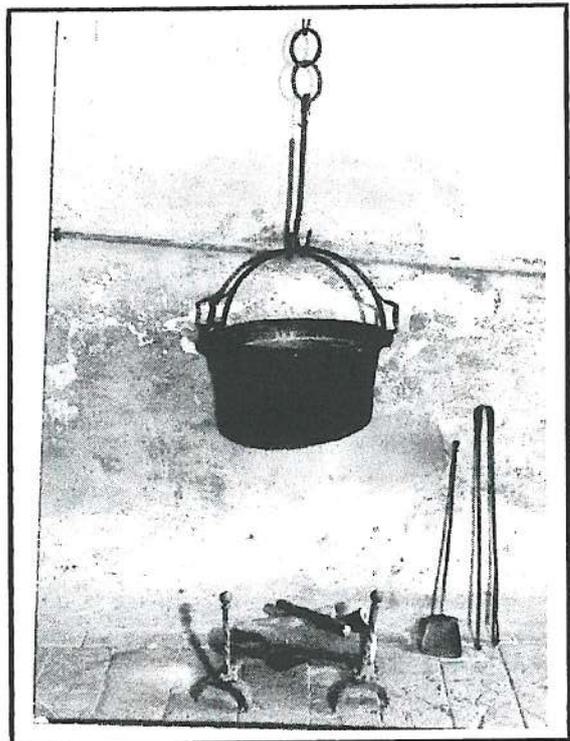
*"La pulèinta ed furmintòn  
e la magna i più cajòun  
e nuèter a sem ed qui  
ch'a s'alcòm perfin i di"*

E ancora:

*"La pulèinta ed furmintòn  
a i vèc' la gh'fa bòun  
a i sòven li cunteinta  
viva viva la puleinta"*

Per condire la polenta si adoperavano burro e formaggio o *al sufrit* e per i ragazzi la *pevreda*.

In ragione di una grandissima e diffusa miseria, era diventata in un'area vastissima un sostitutivo del pane. Questo poverissimo alimento ha caratterizzato la cucina nostrana. Per sottolineare la scarsità alimentare, in molti hanno riferito che spesso si mangiava "polenta a colazione, a pranzo e a cena" o "*Pulèinta con puleinta*".



Preparata nel tradizionale paiolo di rame stagnato, dopo una cottura nell' acqua salata di circa mezz'ora, fumante veniva rovesciata su una spianatoia di legno dove assumeva forma tondeggiante e, con un filo, era tagliata a fette alte poco più di un dito che venivano consumate con o senza condimento. Era una leccornia quando, amalgamata con un ragù di fagioli e carne, lasciata raffreddare nelle fondine dei piatti, quindi tagliata a spicchi, era fritta nello strutto di maiale. Questo alimento importato, si rivelò utile rimedio alla fame prodotta dalle carestie dovute ad eventi naturali, ma anche ai bassi redditi dei giornalieri. Diventò per oltre due secoli il caratteristico cibo delle classi sociali più disagiate e, se da un lato era utile a sfamare, dall'altro fu conseguenza di serie malattie.

Essendo un cibo povero di principi nutritivi, soprattutto vitamine, fu la causa del diffondersi della pellagra o malattia della miseria.

## FRUTTA E DOLCI



Nel Novecento i contadini mangiavano i dolci solo nelle grandi feste dell'anno e molte volte erano delle pietanze.

La torta *di sinch minut* o "torta dura" era una torta etrusca dove gli ingredienti, zucchero, farina, burro e mandorle tostate e tritate erano in parti uguali.

La *mostarda carpigiana* era diventata quasi un emblema della città.

Veniva esportata nelle città vicine; i bolognesi e i modenesi, che non sopportavano i carpigiani, dicevano: "*Carpi dalla mostarda fina...e degli asini regina*".

Non mancavano mai il cinnamomo (la cannella) e l'uva passa. Un dolce molto in uso erano le frittelle; nel piatto venivano cosparse di miele.

Le nostre bisnonne erano brave a cucinare anche crostate con il *savor* e ciambelle (*buslan*).

## LA FRUTTA E I SUOI DERIVATI

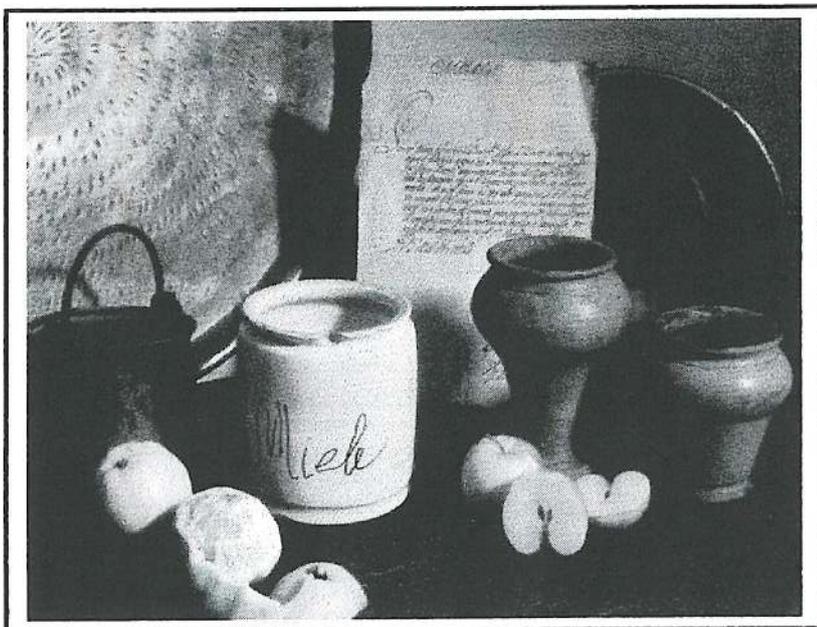
Molti decenni fa la frutta era sostitutiva del cibo abituale e quindi era pregiata, ricercata per i tanti derivati che si ottenevano con semplici lavorazioni. Questi lavorati, oltre ad essere piacevoli e saporiti, erano soprattutto sostanziosi e permettevano di conservare la frutta nel tempo.

La frutta, in un tempo non molto lontano premiava i bambini buoni nei giorni della Befana o di S. Lucia e da ciò si può capire il valore e l'importanza che aveva in quell'epoca.

Le noci non mancavano anche se erano tenute un po' lontane da casa.

Tante volte pane e noci facevano una cena come pane e un grappolo d'uva o *un pan e un persegh* (un pane e una pesca).

Nel mantovano gli spicchi di noce macerati non si buttavano, ma venivano messi in un barattolo e ricoperti a metà di grappa. Venivano poi offerti in un piattino assieme a un bicchierino di nocino.



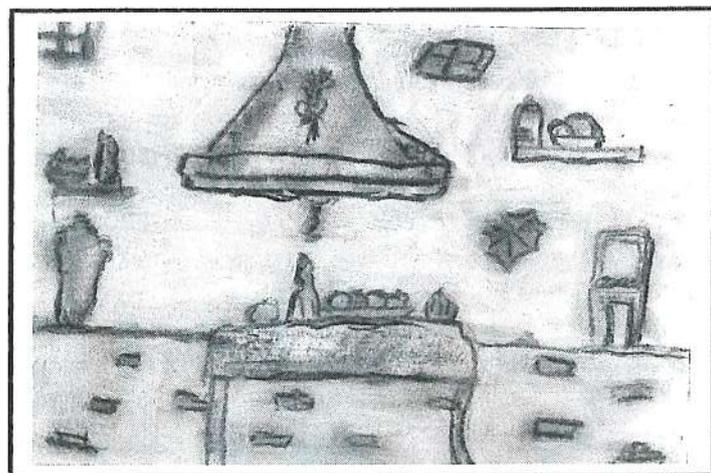
Meloni e pesche erano brutti e piccoli, ma il loro sapore era ineguagliabile.

C'è ancora chi ricorda *al mlòun raparèin* che si arrampicava sulle siepi.

Le mele che cadevano dagli alberi venivano ben tranciate e seccate al sole sulla *gradèla*, un intrecciata di vimini; con le fette seccate si facevano lunghe collane e d'inverno rappresentavano una squisitezza.

C'erano anche i *marustican*, ma quelli nessuno li vedeva mai maturi. I ragazzi si arrampicavano sulle piante e li mangiavano ancora del tutto acerbi.

Delle susine e delle pesche si conservava il nocciolo dal quale dopo essere asciugato al sole, si recuperava la mandorla: con queste, tritate e messe nello zucchero sciolto sul fuoco, si otteneva un ottimo croccante (*crucant*).



le marmellate di sole prugne, quelle di fichi e di albicocche che più o meno avevano la stessa lavorazione del *savor*.

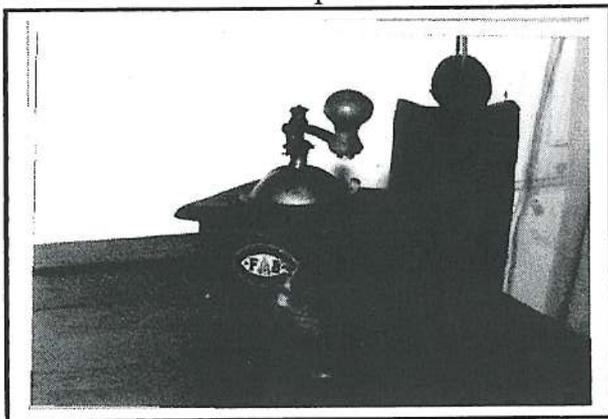
Le marmellate fatte in campagna erano tante, ma una fra tutte predominava: il sapore (*al savor*). Era una marmellata di diverse qualità di frutta, pere e mele (tra queste ultime la più indicata era la mela "cotogna") e tanta zucca.

Il *savor* oltre a essere complemento della zuppa di latte nella colazione del mattino, era l'ingrediente principale della crostata, dei tortellini dolci e della ciambella. Poi vi erano

Non era ancora diffusa la conservazione della frutta intera ad eccezione delle ciliegie che sotto spirito avevano una lunga durata.

## IL CAFFÈ

Furono i veneziani i primi ad introdurre in Europa l'amaro caffè nel secolo XVI.



La sua torrefazione era già iniziata in Arabia nel secolo XVI .

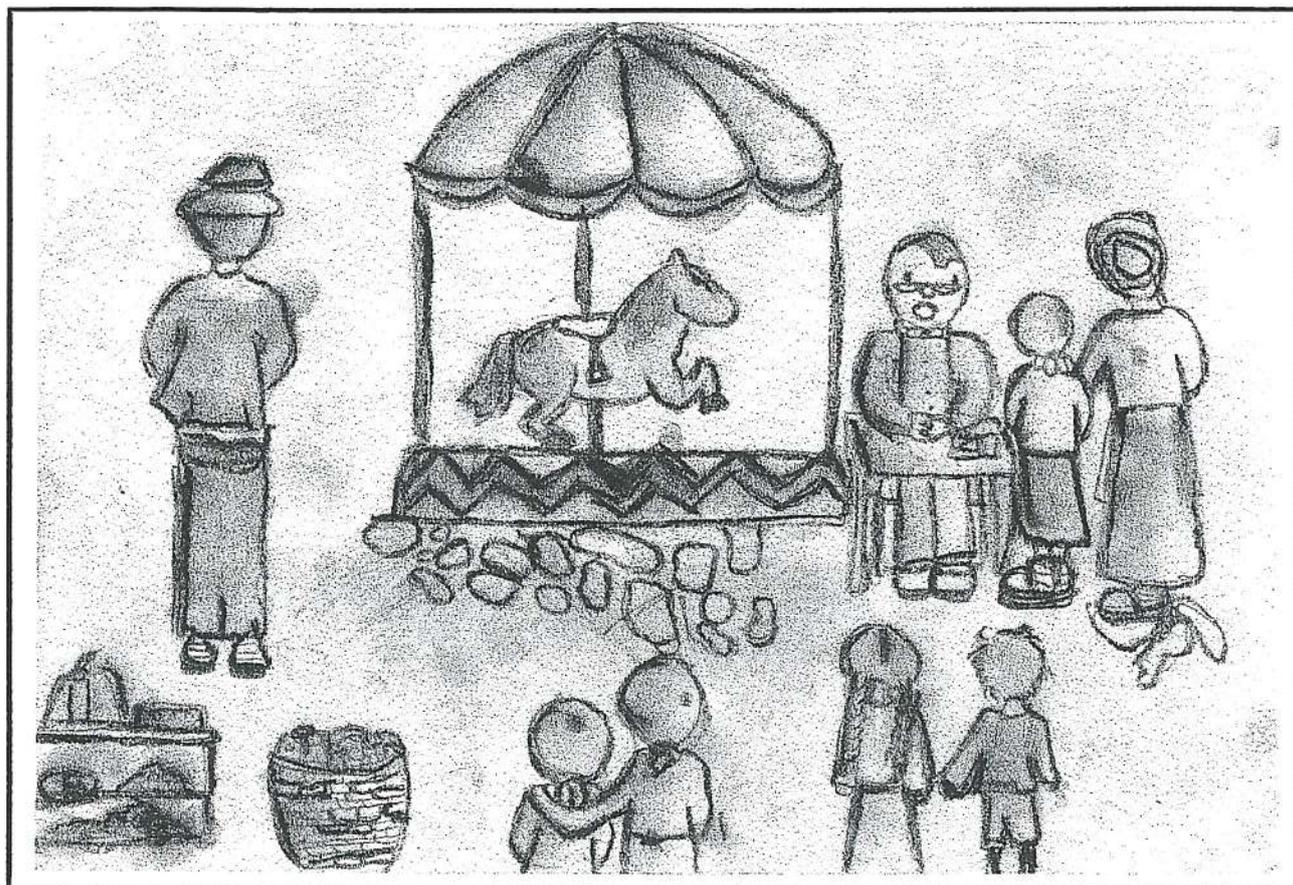
Nelle nostre città, fin dal settecento, lo si poteva andare a bere solo nelle spezierie (a Carpi nella farmacia del *Pomo d'oro*).

L'enorme rumore e la moda che aveva sollevato questa bevanda non poteva non avere un riflesso anche nelle campagne, dove si cominciò ad aggiungere alla *supa ed lat* (zuppa di latte) un caffè fatto

tostando nel *brusèin* ( nel tostino) orzo, ceci e ghiande convenientemente macinate . Per dare maggior colore e sapore si aggiungeva un preparato vischioso col nome di *Urlandès*, che portava sulla fascetta un moretto e un elefante .

Si avevano così delle cuccume piene per due terzi di fondi di caffè che non venivano gettati se non quando tracimavano e allora si mettevano nei vasi per far venir belli i garofani.

## I CIBI NEI GIORNI DI FESTA



La cucina dei primi anni del '900 era di grande ricchezza solo nei momenti di festa, quando i parenti si ritrovavano per godere insieme di un eccezionale pranzo. La festa era infatti l'esatto contrario dell'ordinarietà quotidiana.

Considerando il calendario contadino, l'anno si riapriva con l'intenso ciclo delle feste natalizie e i primi appuntamenti significativi erano la cena della Vigilia e il pranzo di Natale.

La loro composizione era più o meno ricca e abbondante, proporzionalmente alle condizioni economiche della famiglia ma, per la circostanza, anche chi viveva nell'indigenza, come le numerosissime famiglie di braccianti presenti nell'area carpigiana, cercava di procacciarsi l'indispensabile per poter festeggiare secondo la tradizione.

Non c'era famiglia contadina che rinunciasse ad avere una buona scorta, ad esempio, di *saba* (un vino cotto).

Un cibo tipico della nostra zona era il *Pane di Natale*, fatto con il *savor* e la *saba*.

Raccontano i nostri nonni che il pane di Natale si preparava otto giorni prima, perché doveva passare nella *saba*. Dopo che erano stati confezionati i pani, si

portavano in solaio con un mastello di saba e, ogni due o tre giorni, si andava là con una *malgareina* e si bagnavano, per tenerli morbidi. Un pane si mangiava la Vigilia, un altro il giorno di Natale, poi a Santo Stefano e anche il primo giorno dell'anno. Il pane di Natale, la cui preparazione era lunga e laboriosa, è quasi scomparso dalla tradizione locale, sostituito dal più morbido e delicato panettone milanese.

## LA CENA DELLA VIGILIA

La cena della Vigilia, sempre priva di carne e anticipata dal digiuno di mezzogiorno, come primo piatto aveva gli spaghetti con le sarde o il tonno, oppure i più tradizionali tortelli di zucca al burro.

Come secondo piatto veniva preparato baccalà in umido, oppure anguilla e pesce marinato, con contorno di insalata. Come frutta si consumava l'uva appassita, che era stata appositamente conservata in tralci appesi alle travi del granaio. Per ultima e attesa portata, poco prima della tradizionale messa di mezzanotte, venivano serviti il pane di Natale e i tortellini fritti. Il tutto, sia per gli adulti, sia per i più piccoli, era innaffiato da buon vino. Tra le famiglie più benestanti era tradizione servire la più raffinata Spongata che alcuni, come clienti di riguardo, ricevevano come omaggio dai gestori delle drogherie.

Il consumo del pane di Natale e dei tortelli fritti dolci era strettamente riservato al ciclo delle feste natalizie.

## PRANZO DI NATALE

Il pranzo natalizio si apriva con un primo piatto irrinunciabile, anche se fatto a volte in economia: i cappelletti in brodo, rigorosamente fatto con carne di gallina o cappone e manzo.

Come primo secondo era servita la carne lessata: manzo, gallina, o cappone, accompagnato da una salsa verde, mostarda piccante e, sempre piccante, un finissimo trito di rafano, comunemente detto *kreen*, mescolato ad olio fine.

Per le famiglie che avevano macellato il maiale, seguiva lo zampone o il cotechino, con contorno di fagioli o lenticchie.

Sulle tavole più ricche veniva servito anche l'arrosto. A chiudere il pranzo erano i dolci e la frutta.

## IL PRANZO DI PASQUA

Il pranzo della Pasqua, seppur assai meno ritualizzato di quello natalizio, come portate di primi e secondi era molto simile. I dolci erano il *belsoun* e la *clomba*; quest'ultima era preparata in casa dopo la panificazione e non aveva nessuna somiglianza con quella che attualmente si trova in commercio.

## LE SAGRE

La sagra era caratterizzata da fiere , mercati, divertimenti e in quest'occasione si preparavano banchetti e pranzi abbondanti. Durante questi pranzi non mancavano assolutamente i *cappelletti*, i lessi, gli arrostiti; tra i dolci frequenti erano il *belsoun* e la *zuppa inglese*.

## BATTESIMI, CRESIME, MATRIMONI

Per i battesimi si mangiava per tradizione il brodo di gallina, offerto dai parenti della madre della sposa.

Per la cresima il pranzo era più ricco; ai cresimandi venivano offerte particolari ciambelle, dialettalmente dette *brasadeli*.

Per il matrimonio invece, a differenza di oggi, il pranzo era come quello della sagra.

## LA CONSERVAZIONE DEI CIBI



Le carni, nei pranzi del Cinquecento, erano cariche di sale e spezie per nascondere i cattivi odori e conservarle il più possibile.

Solo nel Settecento avremo la *giasèra* in città e nei casini signorili, cioè le case in campagna dei signori.

In alcune ville si può vedere ancora la montagnola in cui si apriva una celletta dove si poteva conservare la neve pressata.

Nei periodi estivi il problema della conservazione era in parte risolto dall'acquisto di ghiaccio dalla ghiacciaia comunale.

La *giasèra* era circondata da una folta vegetazione che in parte la ricopriva.

D'inverno veniva riempita di neve per facilitare così la conservazione.

Anche la carne poteva venir conservata, ma non del tutto ecco perché a volte assumeva un brutto odore.

I contadini che non possedevano la *giasèra* usavano un pozzo.

Un avvenimento che "catturava" l'attenzione dei bambini era quando veniva calato nel pozzo il cocomero e la sua ripresa; il cocomero era ben inserito in una sporta così, se si fosse rotta, era semplice tirarla su con i "granchi".

## PROVERBI, FILASTROCCHIE, MODI DI DIRE



Il mezzo di comunicazione della civiltà contadina dei primi anni del Novecento è stato, solo ed esclusivamente, il dialetto. Poco abituato a dialogare il contadino si sentiva insicuro, timido, timoroso di non sapersi esprimere; egli era preoccupato ogni volta che doveva affrontare seri e lunghi dialoghi con persone importanti.

Quando le esperienze riuscivano a penetrare nelle espressioni dialettali, molti proverbi e detti gli consentivano di esprimersi e di essere compreso.

I proverbi erano brevi motti che facilitavano l'espressione di un pensiero. Ebbero una larga diffusione, per il contenuto semplice ed per il loro carattere incisivo; potevano essere associati alla natura, al tempo, alla vita dell'uomo e a quella della degli animali, rivolti soprattutto a un passato di espressioni popolari, religiose. Molti di questi proverbi o detti, si riferiscono a esperienze vissute e basate sulle previsioni del tempo; diversi riguardavano i cibi. Quasi tutti erano in rima, perché risultava più facile impararli a memoria.

Una parte dei proverbi e delle filastrocche riportati in questo capitolo sono stati tratti da :

- Mario Cassoli, *Carpi: memorie di vita contadina*, Garuti & Gualdi, Carpi, 1980.

- Luciana Nora, *Ogni lustro si cambia gusto*, Carpi, 2000.
  - Carlo Contini, *Al sov*, Ed. Museo delle tradizioni popolari, Carpi, 1972.
- Altri modi di dire invece ci sono stati riferiti oralmente dai nonni e trascritti da noi.

## MODI DI DIRE VARI

*Non ti alzare da tavola  
se la bocca non sa di formaggio*

*Per Natale ogni gallina  
al suo pollaio.*

*Chi mangia i pomodori  
il giorno Natale  
sta tutto l' anno con il gozzo.*

*San Martino ,ogni mosto è vino.*

*A tavola non s' invecchia mai!*

*Prendere uno per la fame .*

*Ragionare a bocca piena.*

*Vederci doppio per la fame.*

*Avere una fame da lupi.*

*La fame costringe il lupo  
ad uscire dal bosco.*

*Ha una fame che mangerebbe  
una persona di traverso.*

*Il miglior condimento è la fame.*

*C hi non mangia ha già mangiato.*

*Tra bocca e boccone  
ci vuol proporzione.*

*Quando il mangiare è troppo complicato  
inganna l'occhio, lo stomaco e il palato.*

*Dopo un pranzetto adatto  
si ottiene un buon contratto.*

*Prendere per la gola.*

*Rimanere a bocca asciutta.*

*Prendere uno per la fame.*

*Vederci doppio per via della fame.*

*Non vederci più per la gran fame.*

*Ha una fame che mangerebbe anche  
sopra la pancia di un morto.*

*Mangiare come un porco.*

*Pieno come un uovo.*

## **PRIMI PIATTI**

*Buon riso fa buon sangue.*

*La minestra riscaldata  
è sempre affumicata.*

*Mangiare sempre quella minestra*

*stanca molto*

*O mangiare questa minestra  
o saltare questa finestra.*

*Polenta e pane mangiare da villano.*

*Polenta e pane mangiare da cane.*

*È meglio mangiare  
una fetta di polenta  
a casa propria  
che un piatto di cappelletti  
a casa d'altri.*

*Lamentarsi del brodo grasso.*

*È sempre la stessa zuppa.*

## SECONDI PIATTI

*Carpi dalla mostarda fina ,  
degli asini è regina.*

*Cento tripp , cento panze,  
ogni paese ha le sue usanze*

*Olio, sale,pane e vino  
e un buon diavolo vicino.*

*Soldi e capponi,  
vanno bene in tutte le stagioni.*

*Gallina vecchia fa buon brodo.*

*È meglio un uovo oggi  
che una gallina domani.*

*Non mettere mai  
troppa carne al fuoco.*

*A gallina ingorda  
scoppia il gozzo .*

*Molto fumo poco arrosto.*

*Quattrini e capponi  
sono sempre buoni.*

*L'arrosto fatto di fretta  
non vale una polpetta.*

*La gallina di campagna  
è la città che se la mangia.*

*Se un povero mangia una gallina  
o è ammalato il povero  
o è ammalata la gallina.*

*Pieno come un'oca.*

*L'orto è mezzo maiale.*

*Grasso come un maiale.*

*Grasso come un cappone.*

*Avere messo il maiale all'ombra.*

*Poveri noi se vengono gli spagnoli,  
ci mangiano la carne e ci lasciano i fagioli.*

## BEVANDE

*È meglio annegarsi  
dove c'è molta acqua.*

*Quando la barba fa la stoppa,  
lascia la donna e delicati al vino.*

*La botte dà il vino che ha.*

*Pane al pane e vino al vino.*

*A molti abbrevia i giorni la cucina,  
ad altri il troppo amor per la cantina.*

*Pane di un giorno e vino di un anno  
e una ragazza di diciott'anni.*

*Pane, vino e letto morbido.*

*Di sola acqua e pane,  
campa male anche un cane.*

*Più a lungo si dura,  
bevendo l'acqua pura.*

*Il vino ha il segreto del vivere lieto.*

*Contro i pensieri un gran rimedio  
è un bicchiere di vino.*

## PANE

*Non si vive di solo pane.*

*Santa Comoda  
faceva il pane stando a letto.*

*Fai la zuppa con il pane che hai.*

*Pane e noci mangiare da sposi.*

*Noci e pane mangiare da cani.*

*Il pane ha valore  
solo se è guadagnato con sudore.*

*Ordine è pane, disordine è fame.*

*Se non è zuppa è pan bagnato.*

*Buona come il pane.*

## **FRUTTA**

*Una ciliegia tira l'altra.*

*Una mela al giorno  
leva il medico di turno.*

*Avere noce e martello  
per rompere il guscio.*

## **FILASTROCCHIE**

*Lucciola lucciola  
vieni da me  
ti darò pane da re  
ti darò pane da regina  
lucciola lucciola  
stammi vicino.*

*Lava lava le scodelle  
per mangiare le tagliatelle  
lavale bene o lavale male  
butta l'acqua nel canale.*

*Alla domenica  
si mangia la minestra  
si beve il vino buono  
si va a letto carponi.*

*Domani è festa  
si mangia la minestra  
la minestra non mi piace  
si mangia pane e brace  
la brace è troppa nera  
si mangia pane e pera  
la pera è troppo bianca  
si mangia pane e panca  
la panca è troppo dura  
si va a letto addirittura.*

*Trotta trotta Pierino Balotta  
un formaggio e una ricotta  
un paio di tagliatelle  
per riempire le tue budella.*

*Vedo la luna vedo le stelle  
vedo Caino che fa le frittelle  
vedo la tavola apparecchiata  
vedo Caino che fa la frittata.*

*Tre pani  
a due ognuno  
due per me  
uno per te.*

*La polenta di frumentone  
la mangiano i più coglioni  
e noi altri siamo di quelli  
che ci lecchiamo persino le dita.*

*O contadino  
ho saputo che avete del vino  
se non me ne date una fiaschetta  
che Dio vi mandi una saetta.*

*Padroncina del cappello  
andate in casa a fare le frittelle  
per quei poveri in maschera  
che hanno una fame da pellegrini*

*Sant'Antonio del campanello  
non abbiamo pane e non abbiamo vino  
non abbiamo legna da bruciare  
Sant'Antonio cosa dobbiamo fare?*

*Carica carica Santo Stefano  
delle pere e delle mele  
tutta la roba che c'è in questo mondo  
il grano nel granaio  
le galline nel pollaio  
carica Santo Stefano.*

## RICETTE ANTICHE



Molte delle ricette che abbiamo trovato, oggi sono quasi scomparse. Le abbiamo chieste a nonni e bisnonni e poi trascritte. Le persone anziane però non sono sempre precise sulle quantità degli ingredienti, perché quando cucinavano andavano, come dicono loro, “*a usta*”.

### ***CIAMBELLE DI VINO***

*Mezzo bicchiere di vino,  
un bicchiere di zucchero,  
quattro bicchieri di farina,  
un bicchiere di olio di semi  
e un pizzico di sale.*

*Cottura mezz'ora, 180°.*

*(Ricetta di Luciana De Gisi)*

## **SALAME DOLCE**

*3 uova  
1 etto di burro  
500 g di zucchero  
1 cucchiaino di caffè  
cacao  
un po' di liquore a piacere  
biscotti secchi sbriciolati*

*( Ricetta di Luciana De Gisi)*

## **IL PANE**

*Con acqua e farina si formava una palla grossa come un panino e si lascia così per 8 giorni.*

*Il giorno prima di fare il pane, si immergeva la palla in una ciotola d'acqua per 24 ore, in modo che lievitasse. Diventava come una colla morbidissima (il lievito); questa, messa nella farina con aggiunta di acqua, formava l'impasto per il pane. Si lavorava per circa 1 ora, sia a mano che con la " gramola"; infine l'impasto veniva diviso in tante piccole parti con forme diverse. In seguito si faceva riposare in un ambiente caldo, avvolto con teli per circa 2 ore, poi cotto nel forno a legna.*

*Questo rito che coinvolgeva, in fasi diverse, tutte le famiglie, avveniva circa ogni otto giorni.*

*(Ricetta anno 1900, Maretti Artenice.)*

## **TAGLIATELLE FRITTE**

*Fare una pastella normale stesa.*

*Grattugiare la buccia di un limone, cospargere assieme a dello zucchero, arrotolare il tutto e tagliare le tagliatelle larghe 2 cm.*

*Preparare una padella con olio e friggere velocemente.*

*(Ricetta di, Maretti Artenice)*

## **ZUPPA INGLESE**

*300 g. di pan di Spagna  
280 g. di zucchero a velo  
Mezza stecca di vaniglia  
250 g. di marmellata di albicocche  
Liquore alchermes*

*Preparare una crema con 5 tuorli, 80 g. di zucchero, il latte con dentro la stecca di vaniglia.*

*Foderare una pirofila con pan di Spagna, tagliato a fette di 7 centimetri, larghe 2. Spruzzare il pan di Spagna con il liquore per dolci in modo da bagnarlo. Stendere uno strato di marmellata di albicocche, uno di crema e coprire con un altro strato di pan di Spagna. Coprire con la crema rimasta.*

*Montare a neve ben ferma i 5 albumi d'uovo, unire delicatamente i 200 g. di zucchero e coprire il dolce a cucchiaiate.*

*Mettere in forno a calore moderatissimo finché il meringato non si rassoda e prende il colore rosato.*

*Servire la zuppa fredda.*

*( Ricetta di Romana Previdi)*

## **IL PANE DI NATALE "PANOUN "**

*1 kg. di farina ,  
200 gr. di zucchero,  
300 gr. di gherigli di noci,  
150 gr. di fichi secchi,  
100 gr. di burro,  
100 gr. di uvetta posta a seccare in solaio,  
170 gr. di mandorle,  
100 gr. di arachidi,  
50 gr. di ciliegie candite  
2 uova e 1 limone  
1 dose per dolci da 2 kg.  
2 bicchierini di Sassolino.*

*Fate sciogliere il burro, impastatelo a lungo con farina, zucchero, uova e sassolino*

*Unite le noci, fichi, uvetta mandorle, arachidi e canditi.*

*Formate un pane e lasciatelo lievitare un po'.*

*Mettetelo in una teglia imburrata e cuocetelo nel forno a 200 gradi per 60 minuti, oppure portatelo dal fornaio , ( se ne trovate ancora di disponibili a cuocere i dolci).  
Quando è cotto , prima che si raffreddi , spalmatelo con Saba e continuate a farlo periodicamente se intendete conservarlo per più giorni.*

*(Ricetta di Prandi Rosanna)*

### **PESCE GATTO FRITTO**

*1Kg di pesce gatto  
olio di semi  
2 limoni  
poca farina  
sale, pepe, rosmarino , aglio*

*Pulire il pesce gatto, lavare , asciugare bene.*

*Lasciare in “aglione”( un trito di aglio, rosmarino e sale)per mezz'ora, poi togliere il trito.*

*Infarinare i pesci e friggerli in olio caldo 4 minuti per parte, a fuoco vivo.*

*Scolare e asciugare su carta assorbente, salare e pepare.*

*Servire caldo con fettine di limone.*

*( Ricetta di Maini Claudio )*

### **TORTELLINI AL FORNO**

*45° g di farina  
200 g di zucchero  
2 uova  
100 cl di latte  
1 dose per 500 g di farina  
scorza di limone grattugiata  
700 g di marmellata  
50 g di amaretti sbriciolati nella marmellata*

*Amalgamare la farina con lo zucchero, le uova , il latte. Fare un impasto omogeneo, stendere con il matterello e fare dei mucchietti di marmellata sopra la pasta .*

*Coprire con altra pasta e con un bicchiere tagliare il tutto a mezzaluna.*

*Mettere in forno a 200° e far cuocere i tortellini per 15 minuti.*

*Una volta lasciati raffreddare , bagnarli poi con misto per dolci e spolverarli con zucchero semolato.*

*( Ricetta di Prandi Rosanna)*

## **SUGHI DI VINO**

*Dose base: per ogni mestolo di vino 1 cucchiaio di farina  
( misurare prima di far bollire il mosto, in base alla quantità di sughi che ognuno  
vuole fare)*

*Amalgamare il mosto e la farina a freddo, facendo attenzione alla quantità sopra  
indicata.*

*Scaldare il tutto fino a portare ad ebollizione , bollire per 5 minuti circa.  
Una volta cotti, mettere i sughi in terrine o piatti fondi, poi lasciare raffreddare.*

*( Ricetta di Prandi Rosanna)*

## **FRAPPE O ROSONI**

*1 uovo  
1 cucchiaio di olio di semi  
1 cucchiaio di aceto  
1 etto di farina*

*Amalgamare il tutto e tirare l'impasto a mano, sottile. Tagliare dei rettangoli 10 cm  
x 2 cm circa, fare un taglio nel mezzo e far passare una parte della pasta.  
Friggere in abbondante strutto e togliere appena i rosoni hanno preso colore.  
Spolverare con zucchero a velo.*

*( Ricetta di Prandi Rosanna)*

## **SAVOR**

*Ingredienti: pera, mela, albicocca, pesca, amarene, zucca, prugne, bucce di  
arancia, fichi, uva nera schiacciata, zucchero, limone.*

*Procedimento: pelare la frutta e tagliarla a spicchi; metterla in una casseruola con  
zucchero e limone, poi lasciarla riposare per una notte.*

*Il giorno dopo far bollire tutto, fino a quando la frutta si è sciolta.  
Ancora bollente mettere il "savor" nei vasi e far bollire a bagnomaria.*

*(Ricetta di Besenzi Luisa)*

## **CIAMBELLINE DOLCI**

*Zucchero, farina, uova, limone, sale, burro, sassolino, lievito per dolci.*

*Impastare tutti gli ingredienti e aggiungere per ultimo il Sassolino. Lasciare lievitare l'impasto per 1 ora, fare dei vermicelli e congiungerli a forma circolare.  
Fare cuocere in forno a 150°.*

*( Ricetta di Besenzi Luisa)*

## **LO SFOGLIO**

*Ingredienti per 4 persone:  
300 g. di farina  
2 uova intere  
2 tuorli*

*Su un tagliere mettere la farina a conca, formare al centro un buco e mettere le uova intere più i tuorli.*

*Con una forchetta amalgamare le uova e la farina, poi lavorare con le mani per 10 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.*

*Formare una palla e lasciarla riposare per mezz'ora.*

*Stendere la pasta con il matterello in un velo sottile e tagliare della forma desiderata.*

*( Ricetta di Bassoli Vanna)*

## **POLENTA**

*Mettere a bollire dell'acqua; aggiungere farina gialla e sale e cuocere per 30 minuti.*

*Versare su un tagliere e tagliare a fette con un filo robusto.*

*( Ricetta di Breveglieri Anna)*

## **I CAPPELLETTI**

*Polpa di maiale  
Polpa di vitello  
Prosciutto crudo  
1 fetta di mortadella*

*Rosolare la carne con l'olio, aggiustare di sale e pepe.*

*Togliere, macinare con il tritacarn , mettere in una terrina con uova, molto formaggio  
parmigiano e appena un po' di pangrattato. Sentire se il composto è saporito.  
Preparare lo sfoglio, tagliare dei quadratini non troppo piccoli, mettere al centro un  
po' di ripieno e girarli su se stessi*

*(ricetta del 1951)*

## **PASSATELLI IN BRODO**

*2 uova  
molto formaggio  
un po' di pangrattato  
un pizzico di noce moscata  
buccia grattugiata di limone  
1 cucchiaino di farina*

*Fare un impasto duro, passarlo nello schiaccia patate per ottenere dei filetti,  
tagliarli.*

*Quando il brodo bolle, cuocere i passatelli per 5 minuti.*

*( Ricetta di Meschiari Mirella)*



## MANIFESTI DEL 1927

\*Questo manifesto è stato scritto da una associazione esercenti fornai di Carpi nel 1927.

\*Il pane all'olio costava 3,40 £ al Kg ;era caro e per questo motivo veniva acquistato meno; invece il pane con l'82% di farina costava 2,30 £ e veniva acquistato di più.

Dall'altro manifesto ricaviamo queste informazioni:

\*Il latte al litro costava 1,10£, invece il burro puro e la panna al Kg costavano 14,00 £.

Quest' ultima veniva meno utilizzata perché era molto cara.

\*Il filetto di vitello costava 15,00£ al kg ed era quello meno comprato , invece il tipo di carne che costava di meno era il bovino di seconda qualità a £4,003 al Kg.

\*La carne pura di suino costava 16,00£ al Kg;il prodotto suino che costava di meno era lo strutto puro di maiale .

\*Il pollo al minuto era quello più costoso a 16,00£ al Kg, invece l'anatra, il tacchino e l'oca costavano 13,003 al Kg.

Tra i conigli quelli interi costavano 7,003 al K , invece quelli al minuto costavano 8,00£ al Kg quindi erano meno comprati.

\*Il carbone all'ingrosso costava il triplo della legna, 70,00 £ al quintale.

\*Il baccalà era mangiato di più della carne perché costava meno e quasi tutti potevano permetterselo.

\*Il caffè Santos tostato costava molto di più anche del Sapone per bucato, che era già molto caro a 5,50£ al Kg.

\*I formaggi venivano consumati meno, soprattutto il grana che costava 20,00£ al Kg, invece la verdura,le uova e la frutta venivano molto consumate perché costavano meno dei formaggi;

Quindi la frutta, il pesce e il pane erano molto consumati.

ASSOCIAZIONE ESERCENTI FORNAI di CARPI (Riferente al Mercato Nazionale)	
AL KG.	
Pane bianco . . . . L.	
„ <i>pogolare</i> . . . .	250
„ francese . . . .	290
„ all'olio . . . .	340
Fiore di 1° qualità . . . .	250
„ 2° „ . . . .	230
Pasta secca 1° qualità „	
„ „ 2° „	

*Handwritten note: Cambiato corso del pane dal 1° 11.27*

ASSOC. ESERCENTI FORNAI  
di CARPI  
Carpi, li 28 NOVEMBRE 1927  
IL PRESIDENTE  
*L. Savatelli*

(Federico, Jessica, Martina B, Andrea)

## LA VITA QUOTIDIANA IN CITTA' E NELLE CAMPAGNE

All'inizio degli anni '40 gran parte della popolazione dei comuni di Carpi era concentrata nelle campagne. Gli abitanti risiedevano nelle case sparse, un paesaggio caratteristico dell'agricoltura condotta a mezzadria o piccolo affitto. L'eccezione della società rurale era costituita dalla popolazione di Carpi. La politica imperialistica del regime fascista e l'entrata in guerra dell'Italia, fecero sì che le condizioni di vita della popolazione, si aggravassero ulteriormente. La situazione si presentò difficile per coloro che si erano trasferiti in città interrompendo ogni rapporto economico con le campagne. Le famiglie contadine, infatti, pur risentendo delle conseguenze della guerra e del regime fascista riuscirono a sottrarre piccole quantità agli ammassi di alcuni generi alimentari. Inoltre durante la guerra era prevalente il consumo di patate, spesso mal lavate, riso e pane nero razionati. Dopo i primi anni di guerra l'alimentazione era calata e la varietà di generi alimentari si presentava meno ampia ed era sempre più difficoltoso acquistare le cibarie.



Le tipiche strutture degli edifici adibiti agli ammassi granari sorgono sempre più numerose specialmente nella pianura padana.

Lo scoppio della guerra impose ovunque la regolamentazione del consumo per quei prodotti che maggiormente scarseggiavano nel territorio nazionale. Anche i paesi non direttamente coinvolti nel conflitto, subirono drastici ridimensionamenti nel consumo di alimenti. Venne introdotta una tessera per l'acquisto dei principali generi alimentari, che imponeva quantità precise.

PANE																PANE	PASTA	OLIO	GRASSI	ZUCCHERO
TIMBRO DELL'ESERCENTE																TIMBRO DELL'ESERCENTE	TIMBRO DELL'ESERCENTE	TIMBRO DELL'ESERCENTE	TIMBRO DELL'ESERCENTE	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	13	14	15	16	PASTA 15° Buono	PASTA 10° Buono	OLIO 6° Buono	GRASSI 8° Buono	ZUCCHERO 5° Buono
FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	PASTA 13° Buono	PASTA 14° Buono	OLIO 7° Buono	GRASSI 7° Buono	ZUCCHERO 7° Buono
FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945	FEB. 1945
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	PASTA 11° Buono	PASTA 12° Buono	OLIO 6° Buono	GRASSI 6° Buono	ZUCCHERO 6° Buono	
GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	PASTA 11° Buono	PASTA 12° Buono	OLIO 6° Buono	GRASSI 6° Buono	ZUCCHERO 6° Buono
GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	GEN. 1945	
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	PASTA 9° Buono	PASTA 10° Buono	OLIO 6° Buono	GRASSI 6° Buono	ZUCCHERO 6° Buono	
DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	PASTA 7° Buono	PASTA 8° Buono	OLIO 6° Buono	GRASSI 6° Buono	ZUCCHERO 6° Buono
DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	DIC. 1944	
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	GUSTODITE CELOSAMENTE LA CARTA ANNONARIA I		PASTA 3° Buono	PASTA 4° Buono	OLIO 2° Buono	GRASSI 2° Buono	ZUCCHERO 2° Buono
NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	PASTA 1° Buono	PASTA 2° Buono	OLIO 1° Buono	GRASSI 1° Buono	ZUCCHERO 1° Buono
NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944	NOV. 1944
M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.	M.O.

ASCC - Archivio Nuovo, Filza A/13, fasc. 5: Tessera annonaria

I prodotti sottoposti al tesseramento cambiavano a seconda della quantità posseduta in un paese, sebbene in Italia tutti i prodotti fossero razionati.

Nelle città sorsero qua e là orti e zone coltivate, regolamentati da precise disposizioni. Questi "orti di guerra" sfruttavano prati, giardini e spartitraffico dei centri cittadini, stadi, con risultati comunque poco soddisfacenti.

La razione alimentare di un soldato italiano sia in pace, sia in guerra non era mai adeguata ai compiti richiesti.

Le masse popolari nel settembre del '43 assaltarono gli ammassi granari non solo per impossessarsi del grano, ma anche per sfidare i nazi-fascisti che volevano continuare la guerra.

La scarsa nutrizione procurò guai e malattie, nei tempi duri le cibarie furono scarsissime e i nazisti volevano il grano della Valle padana.

I contadini ritardarono la mietitura e la trebbiatura; furono sottratti notevoli quantità del raccolto ricorrendo a trebbiature con mezzi di fortuna.

Il sale, divenuto preziosissimo perché raro, venne usato dai nazifascisti come moneta per i delatori dei patrioti.

# LE INFORMAZIONI DAI MANIFESTI

## MANIFESTI SUL PANE E SUI CEREALI

COMUNE  DI CARPI

### CONFEZIONE DEL PANE

Per disposizioni Ministeriali, intese a disciplinare l'eccessivo consumo di farina per panificazione, con effetto immediato entrano in vigore le seguenti disposizioni relative alla confezione e cottura del pane;

1. - è assolutamente vietato a chiunque di confezionare e cuocere pane con farina a resa inferiore all'88%; il pane perciò non deve essere bianco;
2. - è parimenti vietato confezionare e cuocere dolci, gnocchi, strie, crescenti e simili.  
I contravventori saranno deferiti all'Autorità, i forni saranno immediatamente chiusi e i generi sequestrati;
3. - il pane per coloro che debbono giornalmente prelevare con la tessera sarà di due tipi:
  - a) primo tipo, in forme di gr. 50 ciascuna, da vendersi al prezzo di L. 4,40 il Kg.
  - b) secondo tipo in forma di gr. 200 ciascuna, da vendersi al prezzo di L. 2,40 il Kg.La resa media di panificazione è di Kg. 118 di pane per ogni quintale di farina.  
Gli agenti della Forza Pubblica sono incaricati di vigilare per l'osservanza delle present disposizioni.

Carpi, 22 Gennaio 1945-XXIII

IL COMMISSARIO PREFETTIZIO  
**BONACORSI**

Il manifesto proviene dall'Archivio del Comune di Carpi; è datato 22 Gennaio 1945. Dalla lettura del documento si possono ricavare queste informazioni:

- Nel periodo fascista, era vietata la confezione e cottura del pane composto da farina bianca: essa era un prodotto molto raro e prezioso, perciò solo l'88% veniva utilizzato per fare il pane, mentre il 12% rimanente, era farina integrale.
- I fornai non potevano confezionare o cuocere dolci, gnocchi, strie, altrimenti i forni venivano chiusi e i generi alimentari sequestrati.
- Con le tessere si potevano acquistare due tipi di pane: il primo tipo costava 4,40 £ al Kg e se ne compravano ogni volta 50 g; il secondo

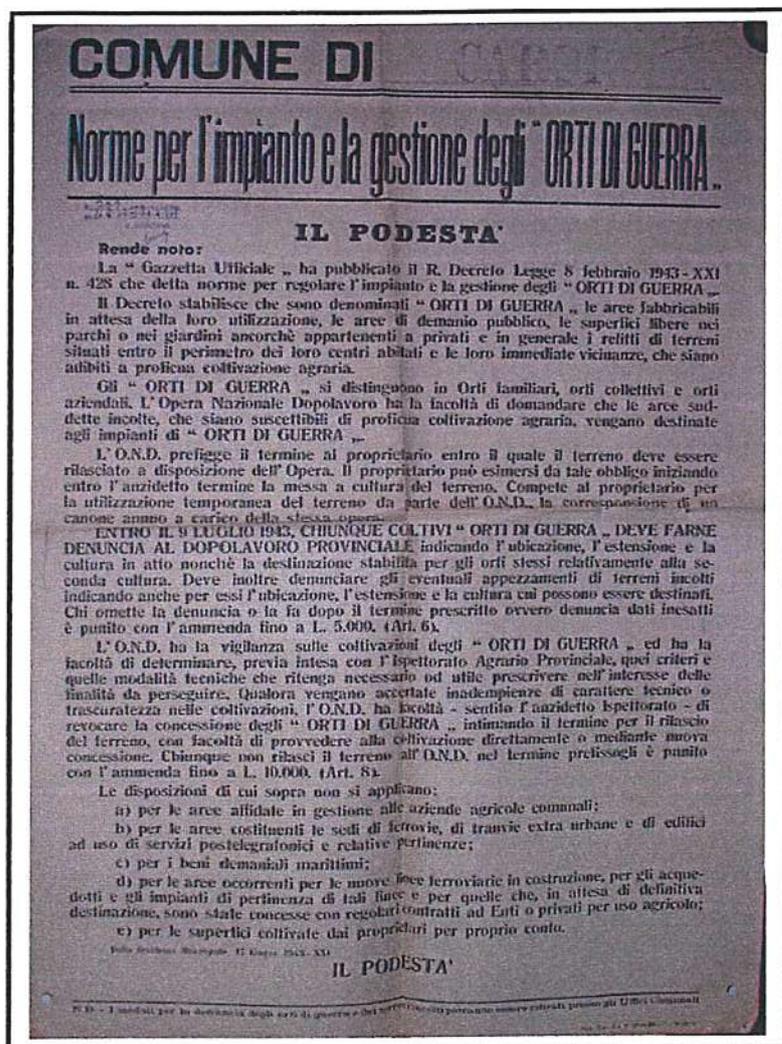
tipo era venduto a 2,40£. al Kg per 200 g. Ogni quintale di farina doveva servire per produrre in media 118 Kg di pane.

- Il regime fascista, attraverso dei manifesti, voleva convincere la gente a mangiare meno; inoltre consigliava di non mangiare carne e di non importare prodotti esteri, ma consumare solo alimenti italiani.



# GLI ORTI DI GUERRA

Il manifesto è stato emesso dal Comune di Carpi nell'anno 1943.



- Gli orti di guerra potevano essere famigliari, collettivi o anche aziendali.
- Chi coltivava negli orti di guerra doveva farlo sapere
- all' Opera Nazionale del Dopolavoro Provinciale . Il dopolavoro aveva il compito di destinare le aree incolte ad orti di guerra.
- Chi ometteva la denuncia e la faceva dopo il termine prescritto, doveva pagare una multa di 5000£.
- L'O.N.D possedeva diritti sulle coltivazioni degli orti di guerra. Aveva il compito di far mangiare tutti regolarmente.
- Se qualcuno non cedeva il terreno all' O.N.D quando richiesto, doveva pagare una multa di 10.000£.

- In quell'anno i Tedeschi avevano occupato l'Italia. I manifesti venivano scritti sia in lingua tedesca, per fare capire quello che c'era scritto ai soldati tedeschi, sia in lingua italiana per i paesani abitanti in Italia.
- La distribuzione dei cibi era consentita solo se uno aveva la tessera per i seguenti alimenti: pane, pasta, grassi, oli, zuccheri. Questi prodotti erano distribuiti in dosi fisse.

## PERCHE' GLI ORTI DI GUERRA SI FACEVANO IN OGNI POSTO ?

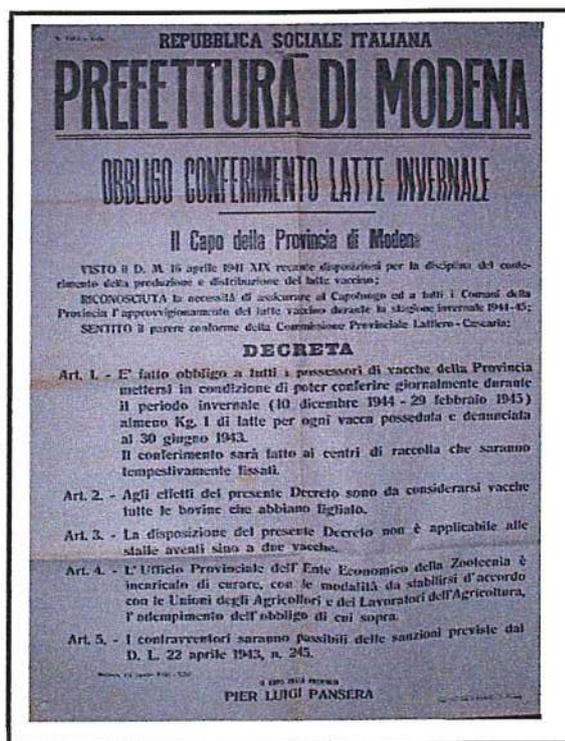
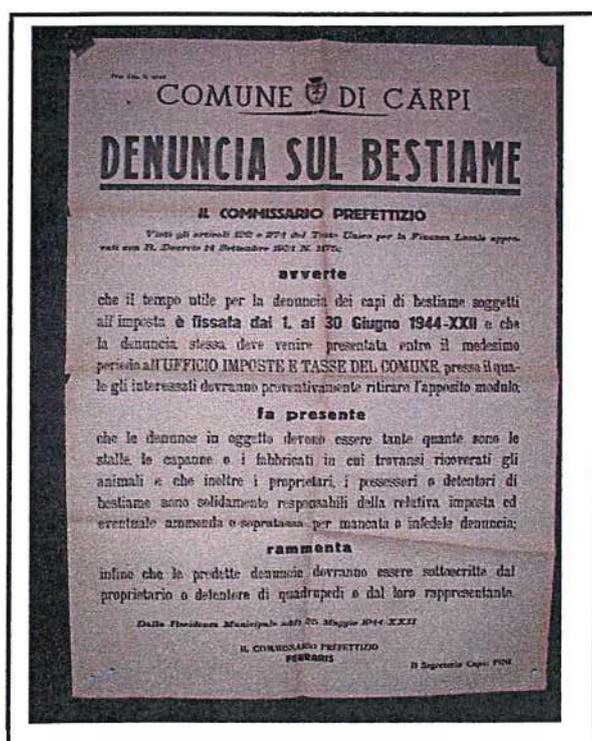
Gli orti di guerra si facevano in ogni posto e soprattutto in città , perché durante la guerra molti abitanti dell'Italia avevano perso il lavoro in fabbrica e il lavoro che facevano. Così grazie agli orti di guerra i cittadini sopravvivevano con i prodotti che produceva la terra. Gli orti di guerra si facevano per emergenza in città perché di solito gli uomini andavano in guerra e i famigliari che rimanevano coltivavano verdure per avere cibo da mangiare; in città i cittadini avevano meno probabilità di avere cibo rispetto ai contadini che avevano più possibilità di mangiare.



*(Giulia L., Marco D., Mattia)*



- ❖ Nel manifesto sulle mele e sulle pere, si precisa che, se una persona aveva più frutta di quello che gli serviva, doveva denunciarlo al comune.
- ❖ Quello sul conferimento del latte invernale dice che nel periodo invernale, giornalmente i contadini dovevano consegnare 1 kg di latte per ogni vacca allo Stato.
- ❖ Quello sull'aglio e la cipolla vietava la libera vendita di questi ortaggi, precisando che dovevano essere custoditi, assicurandone la buona conservazione; era vietato mangiarli, nasconderli, distruggerli o trasformatarli.
- ❖ Quello sul bestiame dice che la denuncia dei capi di bestiame doveva essere presentata entro una certa data.



(Martina M., Simone, Nicolò)

Il documento è stato scritto dall'Ente Nazionale Risi l'8 Aprile 1944 a Milano, dal Dott. Emiliano Carnaroli che era il commissario governativo.

Il governo obbligava i risicoltori a conferire le rimanenze di riso entro il 30 Aprile agli ammassi.

I produttori che non conferivano le rimanenze di riso venivano denunciati alle competenti Autorità.

Carnaroli incitava i risicoltori ad evitare l'applicazione dei gravi provvedimenti.

**ENTE NAZIONALE RISI**  
Legge 17 dicembre 1934 n. 1031 - 1936 29 aprile 1938 n. 102

Sede Centrale - MILANO - Piazza Pio XI, n. 1

**Allo scopo di far fronte alle necessità alimentari della Nazione e per corrispondere a precise disposizioni delle Superiori Autorità, invito tutti i risicoltori a conferire entro, e non più tardi del 30 aprile corr., tutte le rimanenze della produzione.**

**I produttori trovati in possesso di quantitativi di risone disponibili per l'ammasso e non conferiti entro la data del 30 aprile corr. saranno denunciati alle competenti Autorità.**

**Faccio vivo affidamento sul provato senso di disciplina dei risicoltori e sono sicuro che essi vorranno evitare l'applicazione del grave provvedimento.**

Il COMMISSARIO GOVERNATIVO  
Dott. Emiliano Carnaroli

Stampato il 6 aprile 1944

Chi pubblica il manifesto è la Prefettura di Modena che fa parte della Repubblica Sociale Italiana

- Il documento è stato scritto a Modena il 1° Febbraio 1944.
- Questo documento è stato scritto dal capo provincia Magrini.

Il capo della provincia decretava che:

- il granoturco andava consegnato agli ammassi non più per il 15 Gennaio, ma per il 15 Febbraio;
- chi produceva granoturco e non lo dava all'ammasso, veniva punito con la confisca e il proprietario del granoturco doveva pagare una multa pari al decuplo di grano che possedeva.

REPUBLICA SOCIALE ITALIANA

**PREFETTURA DI MODENA**

**CONFERIMENTO ALL'AMMASSO DEL GRANOTURCO**

**IL CAPO DELLA PROVINCIA DI MODENA**

INTE il proprio Decreto N. 2269 in data 15 Novembre 1943-XXIII, cui nel detto detto è allegato a tutti i produttori di granoturco di procedere non oltre il 15 Gennaio r. a. alla consegna del granoturco ed il conferimento agli ammassi dei quantitativi di granoturco ancora detenuti presso le aziende agricole;

INTE il Circolare del Ministero dell'Agricoltura e Foreste in data 18 Gennaio 1944-XXIV n. 6;

RIEMPIA le aperture necessitate di sovvenire l'integrale conferimento agli ammassi del granoturco prodotti;

INTE l'art. 19 della Legge Comunale e Provinciale;

**DECRETA:**

Art. 1. - Il termine del 15 Gennaio previsto nel Decreto Prefettizio N. 2389 in data 15 Novembre 1943-XXIII per il conferimento agli ammassi dei quantitativi di granoturco prodotti ed ancora trattiene presso le Aziende Agricole è prorogato AL 15 FEBBRAIO r. a.

Art. 2. - Sottopo alla sanzione per i quantitativi di granoturco per i quali, a giudizio insindacabile degli Uffici Comunali dell'Associazione Nazionale degli Enti Economici dell'Agricoltura, è mancato il conferimento, il produttore inadempiente incorrerà, oltre che nella sanzione del prodotto - qualora in qualsiasi momento venga rinvenuto giacente presso di esso - nell'obbligo della corrispondenza di una multa in danaro pari al decuplo del prezzo ufficiale di ammasso del prodotto stesso.

L'applicazione della multa e la confisca saranno ordinate in via provvisoria dal Capo d-Bo. Provincia in qualunque stadio dell'istruzione del rito, senza pregiudizio dell'azione penale e delle maggiori sanzioni previste dalle Leggi Agrarie.

Art. 3. - Il presente Decreto viene comunicato al Giudice Istruttore di Modena.

Art. 4. - I Podestà ed i Comissari Prefettizi dei Comuni della Provincia nonché gli organi di Polizia sono incaricati della esecuzione e della pubblicazione del presente Decreto.

Modena, 1 Febbraio 1944-1944

Il CAPO DELLA PROVINCIA  
DI MAGRINI

DECRETO MINISTERIALE 20 AGOSTO 1944 XXII

## DENUNCIA OBBLIGATORIA delle UOVA CONSERVATE

### IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E PER LE FORESTE

VISTO la legge 21 Maggio 1940 XVIII n. 415, sulla organizzazione della Nazione in guerra;

VISTO il D. L. 27 Dicembre 1940 XIX n. 1716, convertito, con modificazioni, nella legge 24 aprile 1941 XIX n. 385, contenente disposizioni per la disciplina dell'approvvigionamento, della distribuzione e del consumo dei generi alimentari in periodo di guerra;

VISTO il proprio Decreto 10 febbraio 1944 concernente il conferimento obbligatorio di una parte della produzione di uova;

RIENUTA la necessità, per cause derivate dallo stato di guerra, di disciplinare la immissione al consumo delle uova conservate;

#### DECRETA:

##### Art. 1

Tutti coloro che, alla data del 31 agosto 1944 detengono uova in conserva, in numero superiore a mille pezzi, sono obbligati a farne denuncia alla Sezione dell'Alimentazione delle Province in cui viene effettuata la conservazione, entro il giorno 5 settembre 1944.

##### Art. 2

Le uova conservate, denunciate a norma del precedente art. 1 sono vincolate a favore del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, il quale ne disporrà l'immissione al consumo attraverso l'Ufficio Centrale Uova, Pollame e prodotti avicoli.

##### Art. 3

Le uova immesse in conserva dopo il 31 Agosto 1944 debbono essere denunciate allo scadere di ogni quindicina dalle Ditte conserviere ed anch'esse sono vincolate a favore del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, come stabilito dall'art. 2.

##### Art. 4

Le inadempienze alle disposizioni del presente Decreto ed a quelle emanate, nell'esercizio delle sue funzioni, dall'Ufficio Centrale Uova, pollame e prodotti avicoli, sono punite, oltre che con la confisca delle uova non denunciate, ai sensi del Decreto Legge 22 Aprile 1943 XXI n. 245.

Sede, 20 Agosto 1944 XXII

IL MINISTRO  
MORONI

In questo manifesto il ministro decretava che :

- chi possedeva al 31 Agosto un numero superiore a 1000 uova era obbligato a farne denuncia entro il 5 Settembre 1944;
- le aziende che producevano uova, dopo il 31 Agosto, dovevano farne denuncia al 15 del mese successivo;
- chi non denunciava le uova che possedeva era soggetto al ritiro della merce e a una sanzione .

(Sara, Silvia, Marco C.)

# MANIFESTI SULLA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

**MUNICIPIO DI CARPI**

## Prenotazioni del Mese di Luglio

**PANE E MINESTRA**  
Cedole di prenotazione della carta annonaria unica di prossima distribuzione GRASSI ZUCCHERO E SAPONE

Latte	Cedola N. II	Buoni dal	32-52
Sale	.. XXII	.. ..	206
Patate	.. XXVIII	.. ..	221-224
Uova	.. XXIX	.. ..	225-228
Formaggio	.. XXX	.. ..	229-232
Conserva	.. XXXVIII	.. ..	261-264
Marmellata	.. XLVI	.. ..	283-284

Le prenotazioni devono essere presentate all'Ufficio entro il 22 Giugno

**Distribuzione Marmellata**  
Con i tagliandi N. 281 e 282 è consentito il prelievo della marmellata nelle seguenti misure:

a) Bambini da 0 a 3 anni	Kg 1.500 a persona
b) Ragazzi da 4 a 18 anni	.. 0.500 ..
c) Vecchi oltre i 65 anni	.. 0.500 ..

**Distribuzione Sale**  
Da lunedì 19 corr. m. è prelevabile la razione sale del mese di giugno nella misura di g. 200 a persona con il tagliando N. 205

Carpi, 14 Giugno 1944 XXII

IL COMMISSARIO PREFETTIZIO  
**DE MARZI**

**COMUNE DI CARPI**

IL COMMISSARIO PREFETTIZIO  
AVVISA

**L) - Prenotazioni Grassi, Zucchero e Sapone - Pane e Generi da Minestra**

a) Le prenotazioni dei grassi, (olio-burro-lardo) dello zucchero e del sapone per il prossimo mese di marzo non saranno effettuate in quanto dovranno essere ritenute valide quelle già fatte dalla popolazione presso i propri esercenti per il mese di febbraio. La popolazione pertanto s'avvertita che dovrà ritirare i suddetti generi presso i dettaglianti dai quali si sono riforniti nel mese di febbraio o s. utilizzando le nuove tessere che saranno distribuite in tempo utile.

b) Per il pane ed i generi da minestra saranno distribuite le apposite tessere entro il 25 corr. mese in modo da poter consentire la regolare prenotazione.

c) Con la carta dei generi vari dovranno invece essere attestate subito le prenotazioni dei seguenti generi:

FORMAGGIO - cedola X	- buoni dal n. 21 al 28
POMODORO	- XXI - - - 37 e 38
MARMELLATA	- XXII - - - 79 e 80
SALUMI	- I - - - dal 183 al 285
LEGUMI SECCHI	- XXII - - - 71 e 72
LATTE	- XXXI - - - dal 124 al 224

**2) - Bollette macinazione per i non Produttori**  
Tutti coloro che hanno prelevato grano dall'annuario in ragione di 120 l. (uno) o lessi dovranno presentarsi, secondo l'ordine e nei giorni sottoindicati, all'Ufficio Annonario (Via Carceri) muniti del primo buono di prelievo, per ritirare le bollette di macinazione loro intestate:

**a) Frazioni**

Frazione	giorno 21 corr.
Dolcinò - Clesio - Fossili	- 21 -
Grillo - S. Maria Serola - Quartirolo	- 22 -
Giugolin - S. Maria S. Ervo - S. Ruffino	- 23 -

**b) Carpi**

Via	giorno 24 corr.
Via della Lettera A (dalla lettera A alla lettera E) e S. Chiara	- 24 -
Via della Lettera B (da Carpi fino alla lettera L) e S. Lucia	- 25 -
Via della Lettera M (dalla lettera M alla lettera P) e S. Maria S. Ruffino	- 26 -
Via della Lettera Q (dalla lettera Q alla lettera S) e S. Maria S. Ruffino	- 27 -
Via della Lettera T (dalla lettera T alla lettera Z) e S. Maria S. Ruffino	- 28 -

Le bollette di macinazione di cui sopra dovranno essere conservate dagli interessati anche dopo esaurito il quantitativo di grano macinabile, potendo essere richieste dall'Ufficio Annonario per eventuali controlli.

Carpi, 14 Febbraio 1944

IL COMMISSARIO PREFETTIZIO  
**RAFFAELI**

- ❖ Il secondo manifesto è stato pubblicato dal Commissario Prefettizio di Carpi nel 1944.
- ❖ Si parla delle prenotazioni di grassi, zucchero, spezie e minestre.
- ❖ Il Prefetto avvisa che nel mese di Marzo non saranno effettuate le consegne dei grassi, dello zucchero e del sapone.
- ❖ Consiglia alla popolazione di rifornirsi entro breve di questi alimenti usando la nuova tessera.
- ❖ Anche per il pane serviva la tessera.
- ❖ Con la tessera si compravano: formaggi, legumi, marmellata, salumi, latte.
- ❖ Per macinare il grano bisognava avere un buono.
- ❖ Per la consegna di questi buoni si fissavano i giorni.
- ❖ Le bollette di macinazione dovevano essere conservate per eventuali controlli.
- ❖ Dalla lettura dei documenti ricaviamo che la popolazione mangiava sempre le stesse cose.
- ❖ Ai bambini da 0 a 3 anni davano più cibo perché dovevano crescere.

(Bianca, Manuel, Giammarco)

Le persone che andavano a ritirare il cibo erano le donne.

Prima di andare a ritirare il cibo bisognava prenotarsi, in caso ci si dimenticasse, non si mangiava per tutto il giorno.

Per poter mangiare era obbligatorio possedere una tessera e, ogni volta che si andava a ritirare il cibo veniva timbrato il bollino corrispondente al giorno, al mese e alla quantità del cibo.

**COMUNE  DI CARPI**

## Distribuzione Tessere della Carne

Allo scopo di effettuare un rigoroso controllo disposto dagli organi superiori le nuove tessere della carne vengono distribuite all'Ufficio Annonario (sportelli n. 2, 3, 4) con questo ordine di precedenza:

<b>CITTÀ:</b> strade dalla lettera <b>A</b> alla lettera <b>B</b> - giorno 4 Settem.			
>	>	<b>C</b>	> <b>D</b> > 5 >
>	>	<b>F</b>	> <b>L</b> > 6 >
>	>	<b>M</b>	> <b>P</b> > 7 >
>	>	<b>Q</b>	> <b>S</b> > 8 >
>	>	<b>T</b>	> <b>V</b> > 9 >

<b>PUDRONE e MIGLIARINA</b>	- giorno 11 Settem.
<b>CIBENO e QUARTIROLO</b>	- - 12 -
<b>FOSSOLI e S. MARINO</b>	- - 13 -
<b>S. CROCE e GARGALLO</b>	- - 14 -
<b>CORTILE e S. MARTINO SECCIA</b> e ritardatari	- - 15 -

Le persone che si presentano per ritirare la tessera dovranno essere munite di un documento di identificazione e della tessera carne in corso.

Carpi il Settembre 1944 - XXXII

IL COMMISSARIO PREFETTIZO  
M. Montorsi

Le persone erano obbligate, per poter mangiare, a leggere tutti i manifesti riguardanti le prenotazioni e le distribuzioni firmate dai diversi commissari: il cibo più pregiato era la marmellata, a quel tempo molto costosa.

**COMUNE  DI CARPI**

**UFFICIO ANNONARIO**

## MARMELLATA - CONSERVA

Sono in distribuzione i seguenti generi:

**Marmellata** da prelevarsi con i tagliandi dei numeri 77-78 della tessera dei generi vari nelle seguenti razioni:

<b>BAMBINI</b> da 0 a 3 anni Kg. 0.600
<b>RAGAZZI</b> da 4 a 13 anni Kg. 0.200
<b>VECCHI</b> oltre i 65 anni Kg. 0.400

**Conserva** gr. 100 a persona da prelevarsi con il tagliando n. 86 della tessera dei generi vari.

Carpi, il Febbraio 1945 - XXXII

IL COMMISSARIO PREFETTIZO  
Ferraris

Ora proviamo a rappresentare in una tabella un alimento per vedere se in quel periodo si mangiava in abbondanza.

<b>Persona:</b>	<b>Quantità mese:</b>	<b>Quantità giorno:</b>
Ragazzo	0,200 kg	6,6 g
Adulto	0,300 kg	10 g
Bambini	0,600 kg	20 g
Anziani	0,400 kg	13,3 g

Queste informazioni sono state ricavate da manifesti del 1944.

*(Caterina, Alex, Felice, Maddalena)*

### ***Didascalia delle immagini***

In copertina:	disegno originale di Giulia Guidoni.
Pag. 1	Disegno originale di Po Carlotta.
Pag. 3	Disegno originale di Marco Gagnolati. Fotografia presente nell'archivio della scuola " L.Gasparotto".
Pag. 4	Fotografie presenti nell'archivio scolastico.
Pag. 6	Disegno originale di Giulia Guidoni.
Pag. 8	Fotografia tratta da Carlo Contini , <i>Carpi, vivere e rivivere la tradizione</i> , Collezioni Modenesi, 1993. Fotografia presente nell'archivio scolastico.
Pag. 9	Fotografie presenti nell'archivio scolastico.
Pag. 10	Disegno originale di Martina Maggi.
Pag. 11	Fotografia tratta dall'archivio scolastico.
Pag. 12	Disegno originale di Giulia Guidoni.
Pag. 13	Fotografia tratta da <i>Carpi, vivere e rivivere la tradizione</i> , op.cit. Disegno originale di Giulia Paltrinieri.
Pag. 14	Fotografia presente nell'archivio scolastico.
Pag. 15	Disegno originale di Caterina Belloni.
Pag. 18	Disegno originale di Caterina Belloni.
Pag. 19	Disegno originale di Marco Gagnolati.
Pag. 28	Disegno originale di Giulia Guidoni.
Pag. 35	Fotografia tratta da <i>Pane e guerra 1935-1945, l'alimentazione civile e militare in Emilia Romagna</i> , Regione Emilia Romagna, Istituto Alcide Cervi, 1987
Pag. 36	<i>Associazione Esercenti Fornai</i> ( Archivio Storico di Carpi).
Pag. 37	Fotografia tratta da <i>Pane e guerra 1935-1945</i> , op.cit.
Pag. 38	Tessera annonaria ( Archivio Storico di Carpi).
Pag. 39	<i>Confezione del pane (Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).</i>
Pag. 40	Manifesti tratti da <i>Pane e guerra 1935-1945</i> , op.cit.
Pag. 41	<i>Gli orti di guerra</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).
Pag. 42	Immagini tratte da <i>Pane e guerra 1935-1945</i> , op.cit.
Pag. 43	<i>Conferimento obbligatorio delle cipolle e agli</i> (Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi). <i>Denuncia pere e mele</i> (Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi). <i>Ovini e caprini</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).
Pag. 44	<i>Denuncia sul bestiame</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi ). <i>Obbligo conferimento latte invernale</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).
Pag. 45	<i>Ente Nazionale Risi</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi ). <i>Conferimento all'ammasso del granoturco</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).
Pag. 46	Denuncia obbligatoria delle uova conservate ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).
Pag. 47	<i>Prenotazioni del mese di Luglio</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi). <i>Prenotazione grassi, zucchero e sapone</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).
Pag. 48	<i>Distribuzione tessere della carne</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi). <i>Marmellata - Conserva</i> ( Manifesto dell' Archivio Storico di Carpi).

## DOCUMENTI VISTI O CONSULTATI

### Fonti documentarie

Manifesti tratti da:

ASCC, "Anno 1927 Categoria 11 dalla classe 1 alla classe 6", 1927.

ASCC, "1943 Categoria I. Avvisi vari pubblicati all'albo pretorio...", 1943.

ASCC, "Categoria I 1944. Avvisi vari pubblicati all'albo pretorio...", 1944.

## BIBLIOGRAFIA

- ❖ ARBIZZANI L. (a cura di), *Carpi 1943-1945. La storia attraverso i manifesti*, Comune di Carpi, Archivio storico, Carpi, 1984
- ❖ ARBIZZANI L. (a cura di), *Carpi per la libertà 1943-1945*, Comune di Carpi. Comitato comunale per le celebrazioni del trentennale della Resistenza, Modena, 1976.
- ❖ ARBIZZANI L. (a cura di), *Pane e guerra 1935-1945: l'alimentazione civile e militare in Emilia Romagna*, Istituto Alcide Cervi, 1985.
- ❖ COLLI D., GARUTI A., PELLONI R., *Vita e tradizioni contadine*, Artioli editore, Modena, 2000.
- ❖ CONTINI C., *AL S O V. Tradizioni Popolari - Proverbi - Storia - Personaggi del carpigiano*, Edizioni del Museo delle tradizioni popolari, Carpi, 1972.
- ❖ CONTINI C., *Carpi, vivere e rivivere la tradizione*, Collezioni Modenesi, Edizioni CDL, Ferrara/Modena, 1993.
- ❖ *Carpi di ieri: le opere e i giorni*, Edizione Libreria Il Portico, Carpi 1979.
- ❖ CASSOLI M., *Carpi: memorie di vita contadina*, Garuti e Gualdi, Carpi, 1980.
- ❖ NORA L. (a cura di), "Natale ammaliator", *Antiche e recenti tradizioni del periodo natalizio in area carpigiana*, Mostra fotografica documentaria, Comune di Carpi, Museo Civico sezione Etnografica, Carpi, dicembre 1997.
- ❖ NORA L., *Ogni lustro si cambia gusto Forme e aspetti della tradizione alimentare carpigiana*, Comune di Carpi, Museo Civico sezione Etnografica, Carpi 2000.
- ❖ SANTUNIONE G., *C'era una volta il Natale. Al Nadel d'na volta*, Edizioni Il Fiorino, Modena.
- ❖ SANTUNIONE G., *Le buone feste di una volta. Tradizioni, auguri, addobbi, pronostici, ricette nello stile del buon tempo antico*, Edizioni Il Fiorino, Modena.
- ❖ SANTUNIONE G., *Tanti auguri alla maniera di una volta. Tradizioni, auguri, giochi, pronostici, ricette nello stile del buon tempo antico*, Edizioni Il Fiorino, Modena, 1998.

## GLI AUTORI DELLA RICERCA

Antonicelli Giammarco

Bagnato Silvia

Belloni Caterina

Benetti Andrea

Bevilacqua Martina

Bianchini Nicolò

Breveglieri Manuel

Cagnolati Marco

Carnevali Bianca

Carofalo Mattia

Cavazza Alex

Cuoghi Sara

Diacci Marco

Femiano Felice

Froni Roberto

Ghidoni Giulia

Guaitoli Jessica

Ierardi Carmine

Luppi Giulia

Maggi Martina

Maini Federico

Paltrinieri Giulia

Po Carlotta

Po Maddalena

Scaltriti Ylenia

Verderi Simone