

*Archivio Storico  
della Città  
di Torino*

*La tavola  
con i  
torinesi*

*Cibo, commerci e ricette dal Medioevo al Novecento  
nei documenti dell'Archivio Storico della Città di Torino*



CITTÀ DI TORINO

# A TAVOLA CON I TORINESI

**CIBO, COMMERCII E RICETTE DAL MEDIOEVO AL NOVECENTO  
NEI DOCUMENTI DELL'ARCHIVIO STORICO DELLA CITTÀ DI TORINO**

**11 OTTOBRE – 10 DICEMBRE 2004  
16 DICEMBRE 2004 – 25 MARZO 2005**



Ideaione della mostra e del catalogo: Luciana Manzo, Fulvio Peirone

Allestimento della mostra e grafica di copertina: Alessandro Novello, Pianezza (TO)

Collaborazioni: Maura Baima, Daniela Obertino, Claudia Soprana

Riproduzioni fotografiche: Giuseppe Toma, David Vicario, Fototeca Archivio Storico, Fototeca Musei Civici

Un particolare ringraziamento a Enrica Pagella e a Giovanni Ajmar per la consueta disponibilità

I testi del catalogo, a cura di Luciana Manzo, sono tratti da Donatella Balani «Il commercio dei prodotti agricoli nella Torino moderna» e Silvano Serventi «Tradizioni locali e contatti d'oltralpe: la nascita della cucina piemontese» in *Torino, le sue montagne, le sue campagne*, a cura di Rinaldo Comba e Stefano A. Benedetto, Torino, Archivio Storico della Città, 2002

© 2004, Città di Torino - Archivio Storico

Stampato in Italia - Stargrafica - Grugliasco (Torino)

«So bene che quando si parla genericamente del passato si pensa ad un lungo periodo di fame endemica, ma occorre tener presente che un affamato non può lavorare».

Con efficacia e senza ipocrisie Giovanni Reborà riassume nella premessa al volume *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina* il senso di una parte preponderante dell'attività delle amministrazioni locali di tutti i tempi: garantire ai cittadini la quantità sufficiente di generi di prima necessità, vigilando inoltre sulla qualità e sui prezzi. Una selezione di tali provvedimenti compresi in un arco temporale che si estende dal Medioevo al Novecento è presentata nella mostra *A tavola con i torinesi*, con cui l'Archivio Storico ribadisce l'intento di promuovere nel proprio spazio espositivo la conoscenza della storia della città attraverso i documenti conservati nei suoi fondi e nelle sue collezioni. E attingendo a tale inesauribile tesoro i visitatori potranno anche mettere a confronto i cibi dei ricchi enumerati nei menù di ristoranti di successo e nelle gustose ricette raccolte nei libri di cucina, con i cibi dei poveri ospitati nell'Ospedale di Carità o dei frequentatori delle mense popolari.

Tanti insomma sono gli spunti proposti e innumerevoli le possibilità di approfondimento: è un invito che mi auguro vorranno cogliere in particolare modo le scuole per introdurre i ragazzi alla metodologia della ricerca storica.

Torino, ottobre 2004

*Fiorenzo Alfieri*  
Assessore alle Risorse  
e allo Sviluppo della Cultura



## INDICE

Approvvigionare Torino	p.	6
Un mercato regolato	p.	8
I cereali e il pane	p.	14
Il controllo dei prezzi	p.	26
Il vino	p.	30
Le carni	p.	35
Merci per tutti i gusti e tutte le borse	p.	41
Cucina piemontese	p.	44
Libri di ricette	p.	46
Liste di pranzi	p.	70
Cibi dei poveri e vitto per comunità	p.	76
La battaglia del grano e gli orti di guerra	p.	83
Le carte annonarie	p.	88
Industria alimentare e nuovi consumi tra Ottocento e Novecento	p.	89

## APPROVVIGIONARE TORINO

### LE RISORSE DEL TERRITORIO

Al centro di un'area di produzione agricola e zootecnica particolarmente fiorente, alle soglie dell'età moderna Torino godeva di una situazione alimentare privilegiata. Il Piemonte aveva infatti una produzione di cereali, di vino e di altre derrate alimentari superiore ai consumi della sua popolazione e disponeva di vaste estensioni di prati e di pascoli adatti all'allevamento del bestiame. La provincia di Torino poi era fra le aree del Piemonte più intensamente coltivate e forniva alla capitale buona parte dei prodotti alimentari, di cui questa aveva bisogno.

### LE DISPOSIZIONI POLITICO AMMINISTRATIVE IN MATERIA DI APPROVVIGIONAMENTI

Nonostante queste positive premesse, approvvigionare Torino non fu compito di poco impegno, come rivela l'abbondante documentazione prodotta dagli organi cittadini e statali che, in vario modo, si trovarono a gestire il problema.

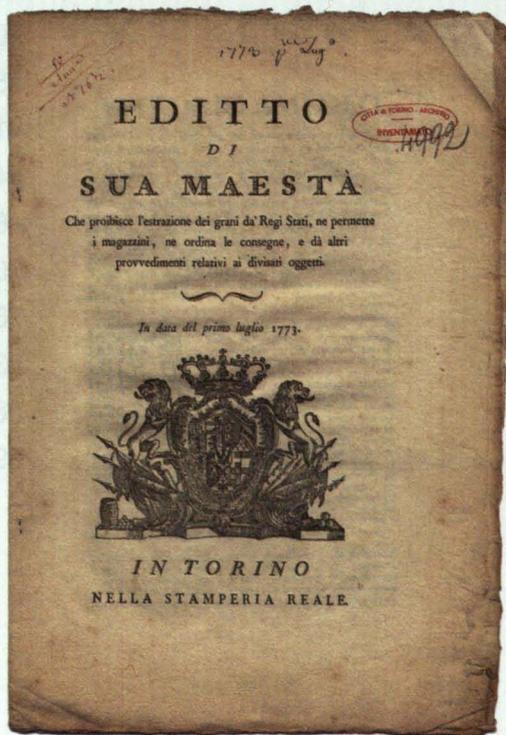
La responsabilità spettava fin dal Medioevo all'amministrazione comunale, cui toccava regolamentare il sistema, mentre il vicario della città – dotato di compiti amministrativi e giuridici – doveva provvedere ai controlli e alla repressione. Tra Cinque e Seicento, tuttavia, si sarebbero fatte più frequenti e pesanti le intromissioni del potere ducale, che mirava a coordinare tutta la politica annonaria del paese.

Allo Stato toccava disporre interventi più generali, di politica agricola, zootecnica e commerciale che, pur privilegiando le esigenze alimentari della capitale, tenessero

conto degli interessi dei produttori e delle necessità del resto del paese.

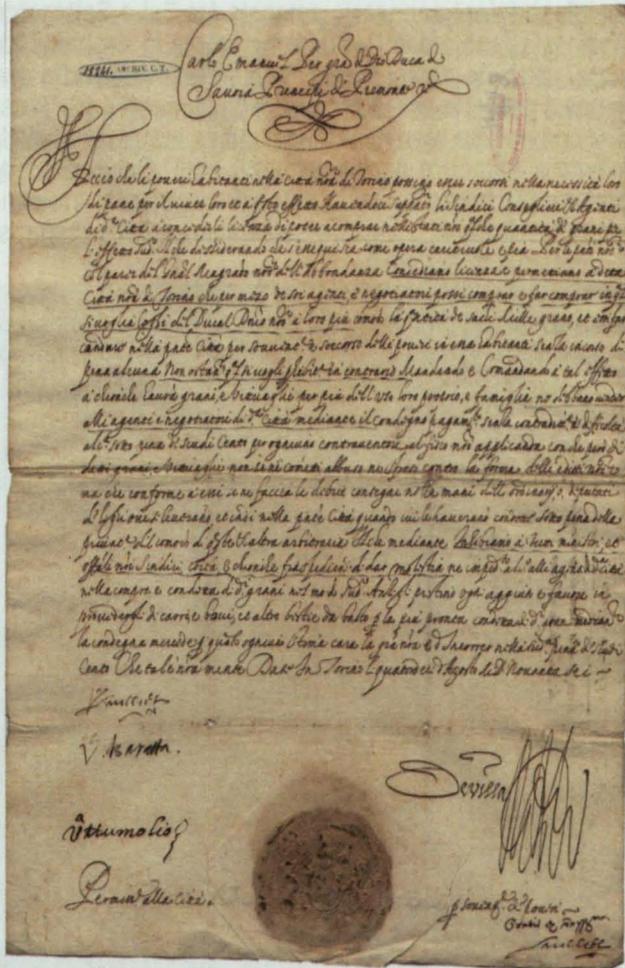
In questa complessa situazione la priorità veniva data al rifornimento di grano, da cui dipendeva la fabbricazione del pane, principale alimento delle fasce più deboli della popolazione. Assicurare l'abbondanza di pane a poco prezzo era considerata regola fondamentale di ogni buon governo e condizione indispensabile a garantire la pace sociale. Nessun governante poteva infatti ignorare i rischi per l'ordine pubblico che la mancanza di pane e gli alti prezzi potevano provocare, né trascurarne gli effetti destabilizzanti. La normativa in materia d'annona rifletteva dunque la preoccupazione di far confluire derrate nei centri urbani e di tutelare i consumatori, senza tuttavia deprimere la rendita dei possidenti.

- 1 *Editto di Sua Maestà che proibisce l'estrazione dei grani da' Regi Stati, 1 luglio 1773*  
(ASCT, Carte sciolte, n. 4992).



Quando l'amministrazione cittadina non era in grado di far fronte alla penuria con la normativa ordinaria, si interveniva con misure straordinarie: si acquistava grano con denaro pubblico, lo si immagazzinava per poi immetterlo sul mercato a prezzo politico o per rifornire i panettieri con merce a prezzo calmierato. Quando questi interventi non sortivano gli effetti sperati o diventavano rovinosi per le finanze cittadine a essere coinvolti erano gli organi statali (Delegazioni e Giunte d'annona), che provvedevano bloccando le esportazioni, requisendo merci direttamente nelle zone di produzione e, se necessario, facendo acquisti all'estero. Ciò si sarebbe verificato sempre più spesso nel corso degli ultimi due secoli dell'età moderna e non certo perché mancasero le regole.

Il commercio di tutti i generi essenziali alla sopravvivenza umana era regolato da un complicato sistema di controlli, ereditato in gran parte dal Medioevo, che faceva perno sul mercato cittadino, come luogo destinato agli scambi, e mirava ad assicurare ampia disponibilità di prodotti di buona qualità, a prezzi equi.



- 2 Autorizzazione concessa dal duca Carlo Emanuele I alla Città di Torino per l'acquisto di 1000 sacchi di grano nei paesi dello stato per provvedere alle necessità dei poveri, 14 agosto 1596 (ASCT, Carte sciolte, n. 4943).

## UN MERCATO REGOLATO

Le disposizioni annonarie emanate tra Sei e Settecento miravano ad assicurare ai Torinesi grano e pane a buon mercato e in abbondanza e, secondariamente, pasta, carni, latticini, grassi animali e vegetali, vino, frutta e verdura fresca e infine fieno, legna e carbone per la cottura degli alimenti e per il riscaldamento.

Far convergere merci verso la capitale era certo di vitale importanza, ma non sufficiente a garantire qualità e prezzi equi. Occorreva anche controllare il funzionamento del mercato, assicurarne la regolarità, indipendentemente dalle variazioni della produzione, e vigilare sull'affluenza delle merci, sugli stocks, sui prezzi e sul commercio al dettaglio.

Allo scopo di limitare gli effetti della intermediazione tra produttori e consumatori, considerata responsabile dell'innalzamento dei prezzi, numerose disposizioni proibivano ai bottegai e ai rivenditori l'accesso e la contrattazione per gran parte della mattina (da inizio del mercato a mezzogiorno, quando veniva tolta la banderuola della città), concedendo loro di rifornirsi solo dopo che i privati cittadini avevano concluso gli acquisti. Le merci comprate dai negozianti sarebbero finite nelle varie botteghe della città, per la comodità dei privati che avrebbero potuto fare compere nei giorni e nelle ore in cui non si teneva mercato.

- 3 Giovanni Michele Graneri, *Estrazione della lotteria, piazza delle Erbe*, Torino, olio su tela, 1756  
Sede principale dei commerci cittadini, la piazza ospita bancarelle di frutta e verdura, prodotti caseari, sementi, carne, tele, mentre sul balcone del palazzo municipale ha luogo l'estrazione della lotteria per l'assegnazione delle case  
(Sarasota, Florida, The John and Mable Ringling Museum of Art).



Quest'ultimo era tuttavia il luogo in cui si commercializzava gran parte delle derrate. Fino alla seconda metà del Seicento queste erano vendute in modo abbastanza indifferenziato nelle varie aree mercatali della città: innanzi tutto su piazza delle Erbe, dinanzi al Municipio che, con le annesse piazzette del burro, del Corpus Domini e di San Rocco, ospitava il mercato ortofrutticolo, dei prodotti caseari, dell'olio, delle carni, dei pesci d'acqua dolce.



- 4 Giovanni Michele Graneri, *Mercato d'inverno*, Torino, olio su tela, sec. XVIII  
(Torino, Museo Civico d'Arte Antica e Palazzo Madama).

- 5 Piazza delle Erbe nell'incisione anonima su disegno di Giovanni Tommaso Borgonio in *Theatrum Statuum Regiae Celsitudinis Sabaudiae Ducis*, I, Amstelodami, Blaeu, 1682 (ASCT, Collezione Simeom, N 1, tav. 17).



- 6 *Mercato delle Erbe*, litografia a colori di Marco Nicolosino, circa 1820 (ASCT, Collezione Simeom, D 286).



Venditori di articoli vari si trovavano anche in piazza Castello, nella piazza dinanzi al Duomo, e infine negli emicicli antistanti le porte della città.

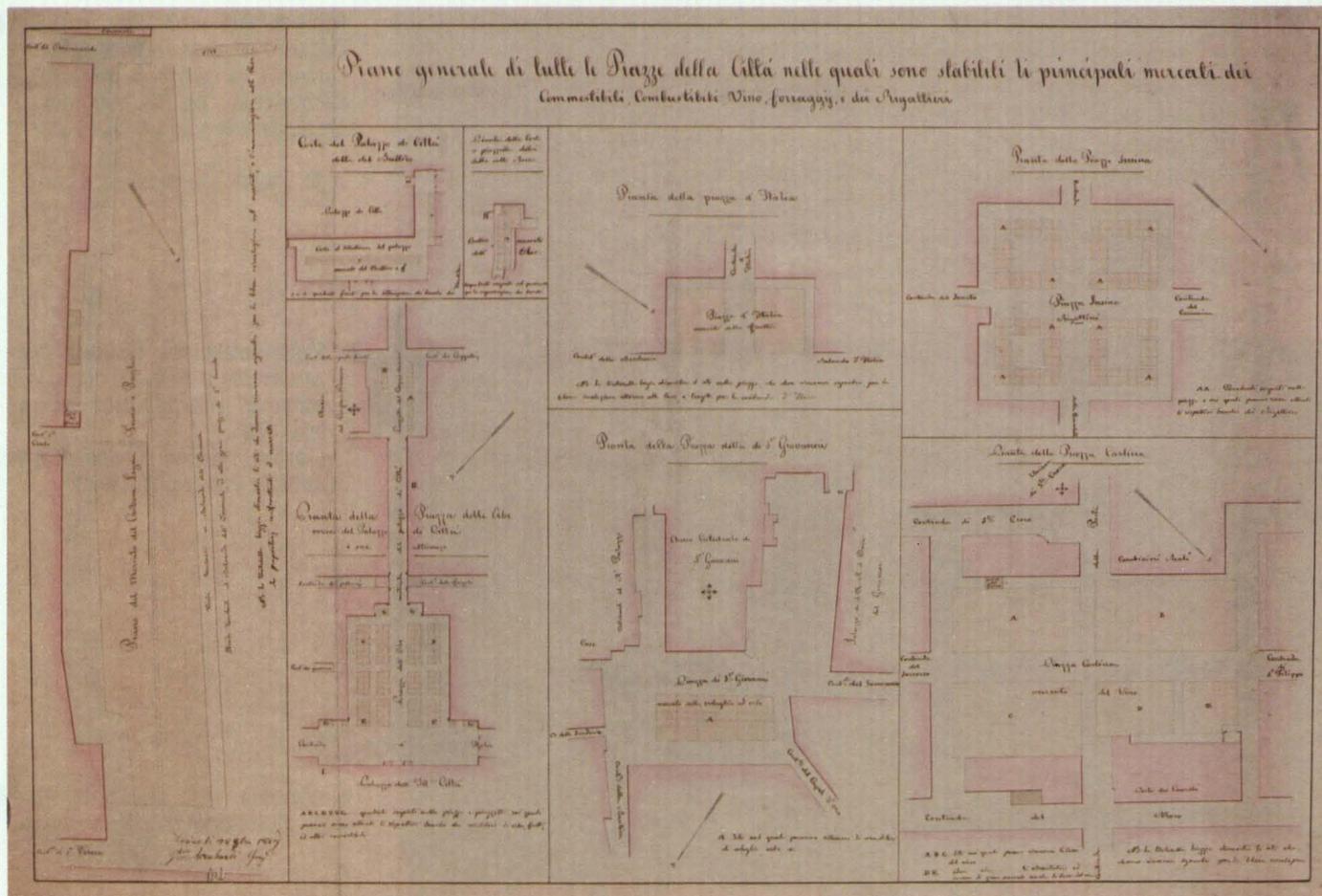
A partire dalla seconda metà del Seicento, grazie all'ingrandimento di Torino verso porta Nuova, verso il Po e infine verso nord (in direzione di Rivoli), si costituì una serie di nuove piazze che consentirono una certa diversificazione dei mercati: piazza San Carlo sarebbe diventata la sede del mercato dei cereali, piazza Carlina avrebbe ospitato i venditori di vino e per un certo tempo anche il mercato della legna, del carbone, del fieno e della paglia, finché non si scelse di adibire allo smercio di legna e carbone l'area antistante la Cittadella.



7 Pieter Bolckmann, *Veduta di piazza Castello e della via nuova con scene di vita popolare*, olio su tela, 1705  
(Torino, Museo Civico d'Arte Antica e Palazzo Madama).

In ciascun quartiere, tuttavia, si sarebbe fatto in modo che la piazza principale fosse anche sede di mercato non specializzato per gli abitanti della zona. Così piazza Carlina avrebbe ospitato banchi di frutta e verdura e di altre derrate alimentari oltre ai venditori di vino, e piazza Susina (ora Savoia) un mercato ortofrutticolo e di altri generi alimentari (formaggi, lumache ecc.), comodo per i clienti del quartiere. Analogo criterio sarebbe stato scelto per i prodotti della Riviera ligure (olio d'oliva, agrumi, pesci di mare) che si vendevano nell'Osteria del Gamellotto, allo Scudo di Francia vicino a piazza delle Erbe e ai Due cavalli bianchi in prossimità di porta Nuova.

Sede di mercato ortofrutticolo era pure la piazza dinanzi alla porta Palazzo, mentre commerci particolari si tenevano dinanzi al Duomo (polli, uova, selvaggina) e in piazza Castello (arnesi di legno e ceste). Qui si svolgevano anche le grandi fiere annuali che richiamavano a Torino venditori di tutto il paese.



8 *Piano generale di tutte le Piazze della Città nelle quali sono stabiliti li principali mercati dei Comestibili, Combustibili, Vino, Forraggi e dei Rigattieri*, disegno a penna e acquerello di Gaetano Lombardi, 28 ottobre 1819 (ASCT, *Tipi e disegni*, 15-5-5).

Se nella città medievale la piazza del mercato era pressoché equidistante dalle quattro porte e si raggiungeva percorrendo vie obbligate, nella città settecentesca il traffico andava regolamentato, pena la paralisi. Si stabilì che ogni area mercatale potesse essere raggiunta solo entrando da una certa porta e seguendo un percorso prestabilito, che teneva conto delle dimensioni dei carri e della natura delle merci trasportate. Gli spostamenti da un capo all'altro della città andavano fatti girando intorno alla cinta urbana esternamente alle mura e per la consegna delle merci a domicilio occorreva aspettare la fine del mercato e usare carri non troppo ingombranti, in grado di muoversi agilmente anche nelle strette vie della città vecchia.



LAURA  
*Revendeuse de Turin*

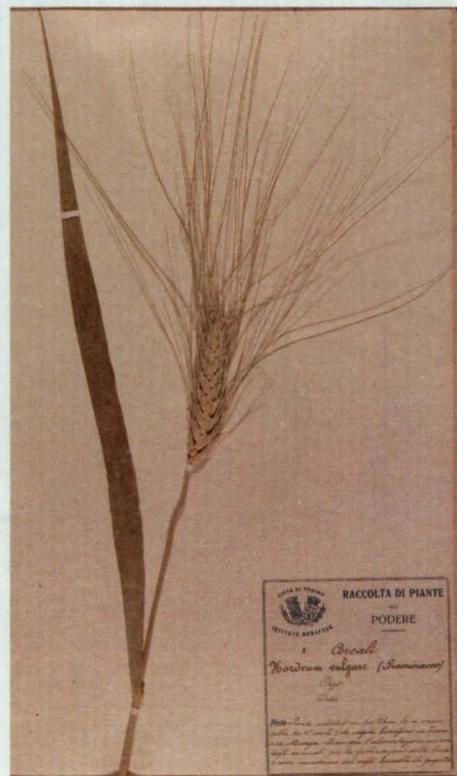
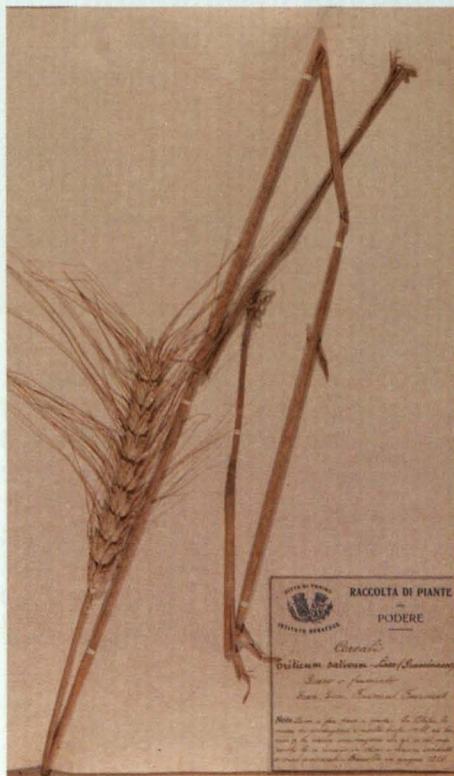
- 9 Antonio Maria Stagnon, *Laura. Revendeuse de Turin*, incisione in rame acquerellata in *Recueil général des modes d'habillements des femmes des États de Sa Majesté le Roi de Sardaigne* [...], circa 1785, tav. 8 (ASCT, Collezione Simeom, D 1990).

## I CEREALI E IL PANE

I problemi alimentari di Torino non erano diversi da quelli di molte grandi città d'Antico regime. Pur essendo abbastanza vasta la gamma di generi di largo consumo offerti dal mercato cittadino, l'esigenza prioritaria era quella di avere pane di buona qualità, in abbondanza e a prezzi contenuti. Per ottenere ciò occorreva far arrivare con regolarità entro le mura il frumento e le altre granaglie indispensabili alla confezione del pane e degli alimenti a base di cereali (paste, dolci, zuppe, ecc.) e al tempo stesso controllarne la qualità e i prezzi, con un'attenta vigilanza sul commercio all'ingrosso e al minuto e sui processi di conservazione dei grani, di trasformazione in farina, di panificazione.

Per l'approvvigionamento dei grani (frumento, segale, barbariato, orzo, miglio, sorgo, avena, mais e riso) la capitale attingeva abitualmente alle aree pianeggianti della sua provincia, che in tempi normali soddisfacevano in pieno alle sue necessità. I commercianti di granaglie erano soliti fare i loro acquisti sulle piazze di Chivasso, Foglizzo, Volpiano, Riva, Poirino, Villanova, Chieri, Moncalieri, Fossano e su altri centri della vicina pianura. Una volta introdotti in città, il frumento e gli altri cereali erano condotti, nei giorni di martedì e sabato, sul mercato che si teneva in piazza San Carlo.

10, 11 Erbario dell'Istituto Agrario Bonafous, *Raccolta di piante del podere. Cereali. Grano e orzo*, 1910  
(ASCT, *Archivio Bonafous*, dossier n. 10, vol. 57, tavv. 45 e 42).



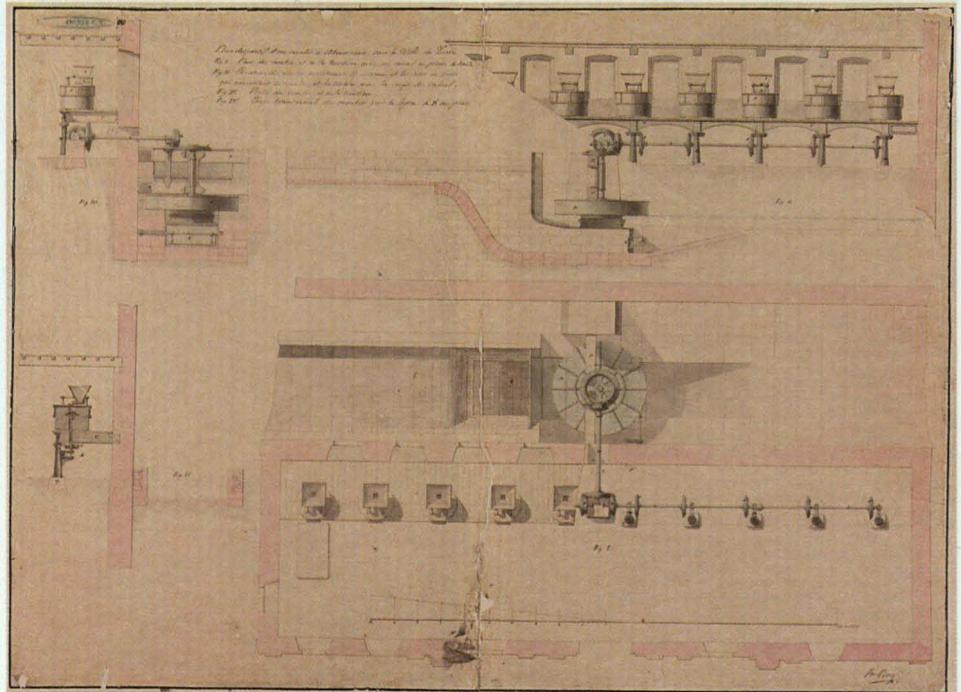


Ciò si verificava soprattutto nei periodi di carestia e sarebbe accaduto sempre più spesso nella seconda metà del Settecento, per effetto delle frequenti crisi di produzione e dei cambiamenti nella gestione della proprietà, che avrebbero provocato l'espulsione di mezzadri e braccianti dalle campagne.

A ostacolare qualunque forma di programmazione vi era poi il fatto che nei periodi di difficoltà una percentuale di persone oscillante tra il 20 e il 30 per cento della popolazione residente in Torino non era in grado di acquistare il pane necessario alla propria sopravvivenza e doveva far ricorso all'assistenza pubblica o privata.

I cereali giungevano in città in farina, ma soprattutto in grani e dovevano essere macinati nei mulini di Dora e del Po gestiti dal comune, che prelevava i previsti diritti di macina. Fu perciò accolta con sollievo dalle autorità municipali l'istituzione di magazzini permanenti dei grani (con scorte che variavano a seconda delle tendenze produttive) gestiti dalla città, con acquisti effettuati direttamente dagli amministratori o dati in appalto. Tali riserve – che non sempre furono attive – sarebbero servite per rifornire il mercato e i panificatori, qualora il frumento scarseggiasse o fosse molto caro, oltre che per approvvigionare gli enti assistenziali.

**14, 15, 16** Progetti per i mulini della Madonna del Pilone, disegni a penna e acquerello su carta lucida di Benjamin Roy, circa 1844 (ASCT, *Tipi e disegni*, 19-1-7, 19-1-5, 19-1-6).

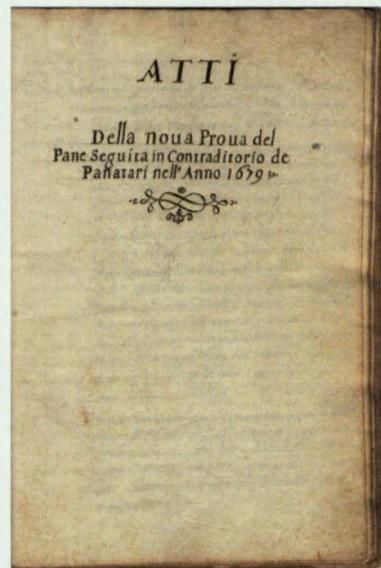


14

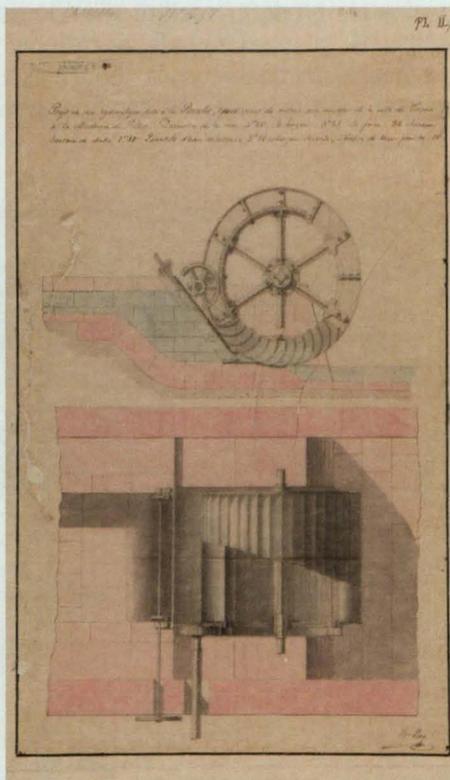
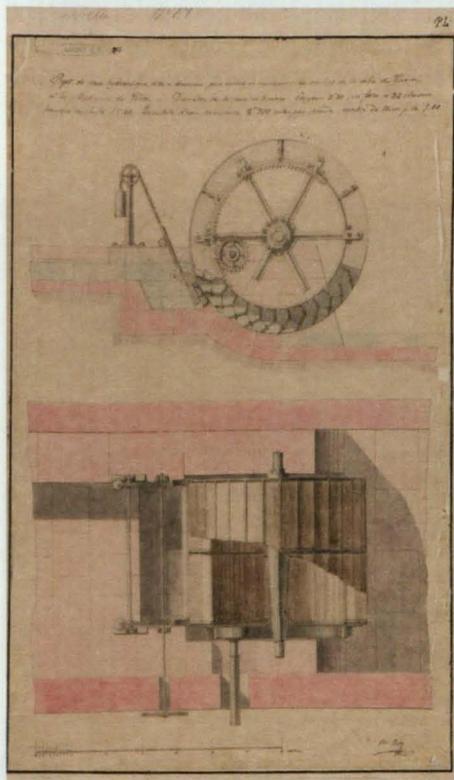
Il costo dei diversi tipi di pane dipendeva esclusivamente dal prezzo medio (detto «comune») del frumento venduto sul mercato di Torino, in giorni rigorosamente fissati (da 2 a 6 volte l'anno, a seconda del periodo).

Nei giorni prestabiliti il vicario e i sindaci dell'Università dei panettieri si portavano su piazza San Carlo, sede del mercato dei cereali, e in base al prezzo di vendita del grano ai privati, stabilivano il prezzo medio, su cui si sarebbe calcolato il costo del pane fino al giorno della successiva formazione della «comune». Era dunque importante che tale media fosse il più possibile bassa o almeno equa e ciò spiega i controlli rigorosi cui era soggetto il mercato e le pene severe previste per chi faceva salire artificialmente i prezzi.

Di fatto, dunque, a essere calmierato non era il grano, il cui prezzo sul mercato doveva, nelle intenzioni dei governanti, seguire le leggi della domanda e dell'offerta per non scoraggiare e danneggiare i produttori, bensì il costo di fabbricazione del pane. Il guadagno dei panificatori era infatti rigidamente prestabilito attraverso un esperimento, detto «prova del pane». Fatto una prima volta nel 1587, fu ripetuto nel 1679-1680 dinanzi alle autorità addette ai servizi annonari e rimase in vigore fino agli anni conclusivi del Settecento.



17 *Atti della noua proua del pane per fissare le nuove tariffe per la vendita al dettaglio, 1679* (ASCT, *Carte sciolte*, n. 4966).



Con questo complesso esperimento furono stabiliti, una tantum, la quantità di pane dei diversi tipi che si poteva produrre con un sacco di grano e il relativo costo (ivi compreso anche il giusto, ma immutabile, guadagno dei panificatori). Rimanendo fisso il rapporto tra frumento e pane, era dunque sulla base della «comune» dei grani che si calcolava periodicamente il prezzo massimo, detto «tassa», cui ogni tipo di pane andava venduto.

Occorre a questo punto chiarire che, non diversamente da quanto avviene oggi, erano disponibili in commercio vari tipi di pane, il cui prezzo dipendeva dalla qualità degli ingredienti. Gran parte di quello prodotto e smerciato in Torino era di puro frumento, più o meno raffinato. Il migliore era il pane sopraffino, detto anche «di bocca», composto di puro fioretto di farina e venduto in «grissini, grissini biscotti e miconi lunghi e corti». Era prodotto solo in alcune panetterie, che fabbricavano anche gli altri tipi di pane bianco: il pane detto «alla francese» in miconi, di fioretto di farina di frumento, ma meno raffinato del precedente, e il pane detto «lavato», di pura farina di frumento privata del reprimò. D'inferiore qualità erano poi il pane bruno, formato con farina di frumento privata della sola crusca, e il pane «casalengo», in cui entravano cereali inferiori (per lo più segale).

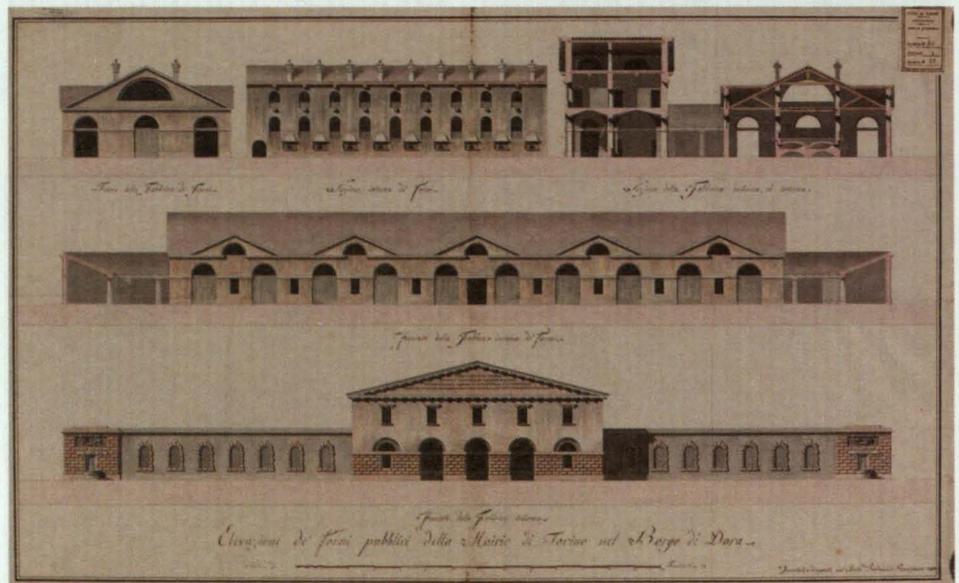
La produzione di quest'ultimo tipo di pane fu saltuaria. Nei periodi in cui il frumento fu abbondante, come nei decenni centrali del Settecento, il pane casalengo non venne più prodotto; mentre all'inizio degli anni settanta, in un periodo di crescenti difficoltà, si autorizzò la fabbricazione di un altro tipo di pane casalengo di migliore qualità, in miconi da una libbra ciascuno (368 gr), composto di farina di puro frumento e del reprimò, che sarebbe stato prodotto saltuariamente anche nei decenni successivi.

- 18** *Elevazione de' forni pubblici della Mairie di Torino nel Borgo di Dora*, disegno a penna e acquerello di Ferdinando Bonsignore, 1802  
(ASCT, *Tipi e disegni*, 19-1-20).

- 19** *Tariffa del pane bianco e del pane secondo*, pergamena con sigillo pendente, 20 dicembre 1583  
(ASCT, *Carte sciolte*, n. 4924).

- 20** *Manifesto della città che stabilisce quali tipi di pane debbano essere prodotti e fissa i relativi prezzi*, 1 febbraio 1794  
(ASCT, *Carte sciolte*, n. 5019).

- 21** *Tassa del pane*. Manifesto del vicario, 6 novembre 1773  
(ASCT, *Carte sciolte*, n. 4994).



# CARLO EMANUELE

Per prima volta si è veduto l'Impero di Francesco I. Con un viaggio che durò un mese, si vide il Re Carlo Emanuele I. Con un viaggio che durò un mese, si vide il Re Carlo Emanuele I. Con un viaggio che durò un mese, si vide il Re Carlo Emanuele I.

## TARIFFA DEL PANE BIANCO

A. Fiori	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	

## TARIFFA DEL PANE SECONDO

A. Fiori	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	



19

### LA CITTÀ DI TORINO

Contessa di Grugliasco,  
e Signora di Beinasco.

CHIAMATA la Civica Amministrazione a parte delle provide patrone cure di S. M. diretto a mantenere in questa Capitale, a sollievo singolarmente dei Poveri, ne limiti della più discreta moderazione il prezzo del Pane, si fece, come praticò sempre, una giusta premura di concorre colla Regia Azienda a somministrare alli Poverissimi il grano loro necessario ad un prezzo inferiore al corrente.

Ora mentre le gravi spese, cui debbono la Regia Azienda, e la Città soggiacere per le notorio pubbliche urgenze, non permettono di succumbere alla straordinaria perdita, che giugnere si potrebbe, si è formato un progetto stato gradito da S. M. in cui il quale,

20

### TASSA DEL PANE

Dei signori il conte di Bioglio, Signor Marchese S. MARTINO della Motta, e Conte di Carone, Governatori di Genova di S. M. Reale, e loro Inveridone Generale della Piedmonte, e Valle della prefata Città per S. M. Reale.

Il Civico Sostituto, e simili composti di pane bianco di farina bianca, non eccedenti il peso di once tre, per calare libbra - 8.5 2/3

Il Civico Sostituto, e simili composti del suddetto grano non eccedenti il peso d'once quattro, per calare libbra - 8.5 2/3

Il Pane bianco detto alla Francese, composto di farina di semola composta, il favore la Misura non eccedenti il peso d'once cinque, per calare libbra - 8.7 2/3

Per calare libbra - 8.7 2/3

Il Pane bianco in Grano, e Misura di farina di grano tenero, per calare libbra - 8.7 2/3

Per calare libbra - 8.7 2/3

Il Pane di farina bianca detto bianco, per calare libbra - 8.7 2/3

Per calare libbra - 8.7 2/3

Torino li 5. Novembre 1722.

TORINO per gli Eredi Avanti Stampati del Reale Stamperia, e dell'Ufficio del Tesoro.

21

19



22 Particolare del sonetto dedicato a Sant'Onorato, protettore dei giovani panettieri, 1789 (ASCT, Collezione Simeom, C 11695)

23 La cottura del pane a domicilio era una pratica limitata al contado; nei centri urbani di solito si preparava la pasta in casa e quindi si portavano le «miche» a cuocere nei forni pubblici. L'articolo del *Codice della catena* riprodotto fissa il compenso dovuto ai panettieri per la cottura delle pagnotte e per la riconsegna a domicilio, 1360 (ASCT, *Carte sciolte*, n. 390).

23

hatecuis in pagis talis redditibus sortibus hincibus pres  
 in ipis molandis. *De numero amassatorum grani et farina  
 voltor qui debent et possunt esse in quolibet castali.*

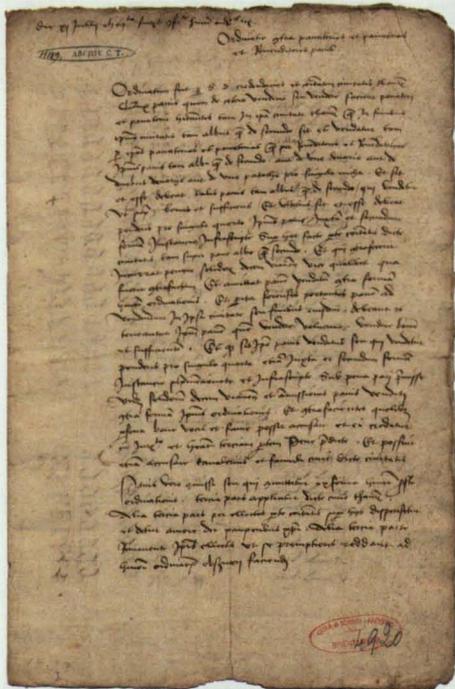
**L**et qui in quolibet castali possit esse duo amassatores grani  
 et unum farinae et non plus et si fecerit molinarus  
 castalis soluat solviginti per banno et non ultra et re  
 moueat de farinae. Et unum faciat iudex siue rector  
 tauri in festo primos xv dies sui regimini massari debet  
 molandorum et omnibus molandariis obseruari.

*De salano fornatorum eius decessu et ordinato.*  
**L**et stant qui fornarij de cetero habeant et hinc possunt per  
 cottura cuiuslibet festarij panis portatura et reportatura  
 ipsi tam in ueme quam in estate. dicitur sex viarum et nichil ultra et per  
 ipsi dicitur sex viarum debillum tenentur panem bene coque  
 et assaxonare et ipsum custodire ac reddere integre numan  
 do pane ad domum eius cui fuerit cui portabit et reportabitur.  
 Nec possit fornarij soluetorem suam recipere de cottura  
 nisi pane amisso plus restituto. Et si aliquis fornarij vel for  
 naria et peccata fecerit et non obseruauerit soluat sol. duos per  
 banno per qualibet uice aliquo alio caplo non obstante.

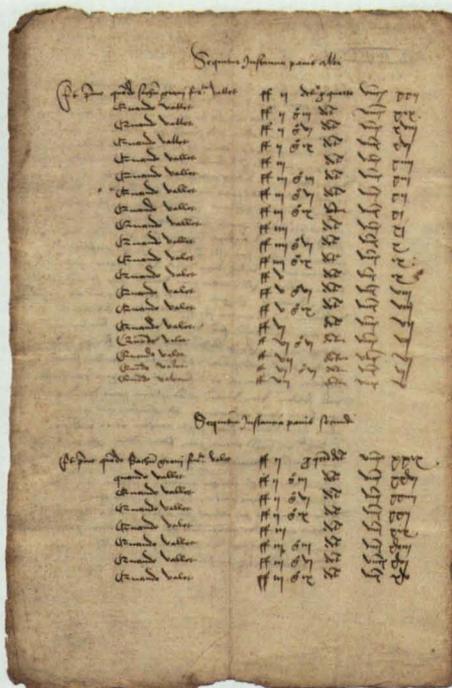
*De non capiendo aliquid de omnibus transseminibus per stantia  
 tauri nec de alijs rebus nisi per pedagum consueta.*

**L**et quod aliquis non possit aliquid capere de omnibus transse  
 minibus per stantia tauri nisi de alijs rebus nisi per pedagum consueta  
 Et iudex siue rector teneat dare fidantiam omnibus uei

Che agli amministratori torinesi stesse a cuore la qualità del pane prodotto in città è dimostrato già dagli Statuti del 1360 dove un articolo specifico fissa il compenso dovuto al *fornarius* o alla *fornaria* per «panem bene cuoquere et assaxonare», nonché per il servizio di consegna a domicilio del medesimo. Precise norme per la fabbricazione del pane sono ribadite in un *Ordinato* municipale del 1504 che stabilisce inoltre il prezzo per le due qualità consentite: il pane bianco e il pane secondo. Circa settant'anni più tardi i tipi di pane consentiti diventano tre: bianco, mezano e negro.



24



25

24, 25 Ordinato del Consiglio della Città che stabilisce le tariffe del pane bianco e del pane secondo, 11 luglio 1504 (ASCT, *Carte sciolte*, n. 4920).

26 Giovanni Michele Graneri, // *pasticcere*, olio su tela, sec. XVIII (Torino, Museo Civico d'Arte Antica e Palazzo Madama).

Nell'età moderna a Torino il pane andava venduto a peso e non a pezzo, com'era avvenuto in passato ed era in uso in altre città; ogni tipo tuttavia doveva essere prodotto in forme e dimensioni ben definite e avere un costo proporzionato.

Nel corso del Seicento, parallelamente alla crescita della popolazione, era aumentato anche il numero dei panettieri organizzati in università e provvisti di bottega, legalmente autorizzati dalla municipalità. A fine Seicento erano 82 nella sola città e raggiungevano quota 115 calcolando anche i borghi. Nei decenni successivi si sarebbe tentato di fermarne la crescita, che pareva inarrestabile: si pretese che avessero una buona professionalità e si impose loro di tenere un consistente fondo di grani di riserva.

Si temeva infatti che la sovrabbondanza di panificatori, riducendo i guadagni dei singoli panettieri, li avrebbe indotti a usare ogni mezzo per rivalersi dei ridotti guadagni. È vero che, oltre al pane, potevano fabbricare altri prodotti da forno, come i torcetti e le michette o panini al burro, ma ciò non era sufficiente a giustificare un numero così elevato di panificatori. Si decise pertanto di stabilire un tetto massimo di botteghe (100 in un primo momento, ridotte poi a 70), evitando di concedere nuove licenze, e si autorizzarono gli esclusi a svolgere la professione di fornai che dovevano provvedere alla sola cottura del pane portato loro dai privati già impastato e lievitato.



26

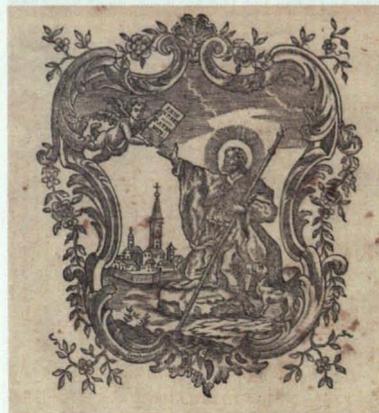
27 Particolare del sonetto dedicato a San Rocco, protettore dei garzoni fornai torinesi, 1787  
(ASCT, Collezione Simeom, C 11707).

28 Patenti della Madama Reale Cristina di Francia con le quali si ribadisce che a Torino è consentito esercitare il mestiere di panettiere solo a chi è autorizzato dalla Municipalità, 22 settembre 1644  
(ASCT, Collezione Simeom, C 4957).

29 Manifesto del governatore di Torino che minaccia dure sanzioni contro chi fomenta disordini con il pretesto della mancanza del pane, 18 luglio 1797  
(ASCT, Collezione Simeom, C 8096).

30 Sentenza che condanna a morte due uomini accusati di aver fomentato tumulti a Beinasco contro il prezzo dei viveri, 4 agosto 1797  
(ASCT, Collezione Simeom, C 8097).

27



28



1527. ARCHIV. C. T.

ALTEZZA REALE;

**E** Spone la Città di Torino, che di giorno in giorno si fanno tanto grandi gl'abusi de' Panatari, che li Cittadini, & habitanti difficilmente panno esser serviti di pane qual  
 19 della danna bellezza, & bontà, et che si pensano di preuender con la deputazione d'un Panatario publico, che vendesse pane à rubo, & facesse il fondo solito farsi  
 altre volte, ma perche non si ritruua chi faccia partito à tal panataria, & tutauia gl'abusi meritano rimedio, & conuene anchor preuender accio in caso di penuria nella  
 Città vo si conueniente fondo de' grani per mantenimento del quale negli antecedenti anni si sono incontrate gravi incommodità, & doppo molte consulte gl' Agenti d'essa Città  
 non hanno stimato esser rimedio più opportuno quanto il restringer à numero certo gl'esercitanti arte di Panatario sciogliendo dalla moltitudine di quelli li migliori, & à  
 quelli solo permetter far pane, & obligarli à fare in cadaun anno un'annuale fondo de' grani, & questo in conformita' massime del Biglietto della S. A. R. del Duca  
 Vittorio Amedeo di sel. mem. dell'30. Ottobre 1634. raccomando perciò da V. A. Reale.  
 Humilmente supplicandola li degni si in confirmatione delle permissioni quali essa Città tiene, che in forza di noua, & perpetua concessione concederli ampia, & assoluta fa-  
 coltà di deputare, & rimouere li Panatari, fabricatori, & venditori di pane si à rubo, che à gristate al numero, & con le caualle conuenienti, con ischibire sotto gravi  
 pene ad ogni, & qualunque persona d'esercire l'arte di Panatario, fabricar, & vender pane di qual si voglia sorte in essa Città eccetto con special permissione in scritto  
 d'essa Città, & mediante l'osseruanza delle conditioni, che da quella le verranno prescritte, il che s'era ottenuto da V. A. R. per quale prega S. D. M.

---

1527. ARCHIV. C. T.

CHRISTIANA DI FRANCIA

Per gratia di Dio, Duchessa di Sauoia, Regina di Cipro, Madre, & Tutrice  
 del Serenissimo Carlo Emanuel Duca di Sauoia, Principe di Piemonte,  
 Rè di Cipro, &c. & Regente de' suoi Stati, &c.



EDVTA nelle vdienze nostre l'alligata supplica, con ogni cosa iui riferita, & del tutto il tenor  
 ben considerato, attese le cause narrate; Per le presenti di nostra certa scienza, piena possanza, &  
 autorità assoluta, con assistenza de' Signori Principi Mauritio, & Francesco Tomaso miei Cognati,  
 & col parere del Consiglio confirmando in tutto, e per tutto le narrate permissioni, concediamo no-  
 uamente in forza di noua, e perpetua concessione, ampia, & assoluta facultà alla Città di Torino  
 supplicante di diputare, e rimouere, come le parerà li Panatari, fabricatori, e venditori di pane,  
 tanto da peso, che da numero di qual si voglia sorte; Inhibendo à questo effetto ad ogni persona di  
 che qualità, e conditione si sia niuno eccettuato di esercir l'arte di Panatario, vender, nè fabricar pane in alcun nella  
 suddetta Città senza special permissione in scritto di essa, con l'osseruanza delle conditioni, che dalla medema li verranno  
 prescritte, sotto pena di scuti trecento d'oro per ogni contrauenore al Fisco Reggio applicanda, oltre altra maggiore à  
 noi arbitraria; Che tal è nostra mente. Dat. in Riouli li vintidue di Settembre, Mille sei cento quaranta quattro.

CHRISTIANNE.

V. Piscina.

DeS. Thomas.

---

1527. ARCHIV. C. T.

Il Senato Ducale di qua da' Monti in Torino sedente, &c.

**A**D ogni vno sia manifesto, che essendosi state presentate per parte della Città di Torino le alligate lettere di confirmatione, e con-  
 cessione di priuileggio ottenute da M. R. Dat. in Riouli li vintidue di Settembre proximo passato firmate di sua mano, e de-  
 bitamente signate, e sigillate, & supplicatoci per l'interminatione, per poterne liberamente, & interiramente giuire. Viste per  
 noi, & lette le soue presentate, e designate lettere, con le conclusioni del Sig. Auocato generale Cacherano, à cui sono state comunicate,  
 quelle habbiamo amnesso, approuato, & interinato, & per le presenti ammettamo, approuamo, & interiniamo secondo loro forma, men-  
 te, e tenore, Con ciò però, che le provisioni si facciano con interuento, & di consentimento dell' Eccellentissimo Signor Primo Presidente  
 Morozzo; Mandando s'ino dette lettere come sopra osseruare, & con le presenti negli registri nostri registrate. Dat. in Torino li sette di  
 Febuario, Mille sei cento quaranta cinque.

Per il sudetto Eccellentissimo Senato.

Simeomi.

---

IN TORINO, Per Gio. Battista Zauatta Stampatore dell' Illustrissima Città, 1645.



REGIA GIUNTA  
DEL RE  
8096  
MILITARE TORINO

## D. CASIMIRO GABALEONE DI SALMOR

CONTE DI ANDEZENO E DI BALDICHERI

CAVALIERE DELL' ORDINE SUPREMO DELLA S.<sup>MA</sup> ANNUNZIATA, E CAVALIERE GRAN CROCE  
DELL' ORDINE MILITARE DE' SANTI MAURIZIO, E LAZZARO, GRANDE DI CORONA,  
LUOGOTENENTE CENTINALE NELLE R. ARMIATE, GRAN MASTRO D' ARTIGLIERIA,  
E GOVERNATORE DELLA CITTÀ, E PROVINCIA DI TORINO.



Quando assolutamente necessario per la quiete, e tranquillità pubblica, che in occasione di qualche tumulto popolare vi si possa a convegno de' mali intenzionati provvedere in un modo energico, ed efficace, giusta le Sovrane disposizioni già notificate col Manifesto Senatorio del dì 16 giugno 1797 nel purpuro degli strappamenti, senza compromettere la sicurezza delle persone tranquille, e bene intenzionate, che vi fossero accorse per curiosità, o per altri motivi, giudichiamo opportuno di ordinare, come ordiniamo, che in occasione di qualche tumultuosa riunione di Popolo, per cui si ordina al Militare di accorrere, debba ogni persona tranquilla, e bene intenzionata allontanarsi immediatamente dal sito, ove si forma il tumulto, e ritirarsi alla propria casa, altrimenti sarà sottoposta non solo a quanto si opera a castigo degli strappati, ma etiandio all'arresto, e successivo castigo contenitivo adatto alle circostanze del fatto.

E siccome dalle circostanze del fatto seguito nella notte della scorsa Domenica 16 del corrente risulta ad evidenza, che la mancanza del pane è stato solamente un pretesto per manifestare le cattive intenzioni di persone turbolente, e nemiche del pubblico bene, giacchè quegli stessi che tumultuavano chiedendo pane, non si curavano di comportare quando ne ritrovavano in quantità, perciò, nel mentre che si danno tutte le disposizioni, perchè il Pubblico sia provveduto di pane a misura del bisogno, si dichiara, che quelli, i quali si strapparono sotto un tale, o altro simile pretesto, saranno arrestati, e puniti secondo le leggi contro i perturbatori della pubblica quiete.

Mandiamo pertanto il presente pubblicarsi alla forma, e modi soliti, ed alla copia stampata nella Stamperia Reale prestarsi la stessa fede, che al proprio originale.

Torino il 18 luglio 1797.

DI SALMOR.

ORCICCHIA Segr.

IN TORINO NELLA STAMPERIA REALE.

29

Nonostante i controlli, il prezzo del pane avrebbe continuato a salire, seppur lentamente, per tutto il Settecento. Per i poveri furono istituite panetterie gestite dalla città, ove si vendeva pane di cereali misti a prezzo politico e, nei momenti più difficili, si provvede a distribuzioni gratuite di pane e al tempo stesso furono assunti provvedimenti molto severi contro chi fomentava sollevazioni popolari con il pretesto della scarsità del pane.

Ancora nel secolo successivo i documenti attestano che rimane costante l'attenzione del potere centrale e della municipalità per assicurare una buona fornitura di pane sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.



REGIA GIUNTA  
DEL RE  
8097  
MILITARE TORINO

1797  
4 agosto

## SENTENZA. LA REGIA GIUNTA

Stabilita in Torino col Regio Editto de' 4 marzo 1788

Nella Causa sommaria dell' Ufficio di Bejnafco formata a termini del Regio Editto  
delli 26 del passato luglio

CONTRO

Giambattista Saccona fu Michele, nativo della Rocca di Corio, ed abitante in detto luogo di Bejnafco,  
Giovanni Maravetto fu Gabriele, nativo delle fini di Scalenghe, ed abitante nello stesso luogo di Bejnafco, e  
Michele Butro del vivente Giovanni, nativo pure di detto luogo di Scalenghe, ed abitante in quello di Bejnafco, minore d'anni 18, maggiore però de' 14 al tempo dell' infraespresso delitto.  
Ditenuti nelle carceri di Supinigi, ed inquisiti:

In comune.

D' avere la notte de' 26 ai 27 del passato luglio, previo concerto fra di loro fatto nell' offeria tenuta da Domenico Monasterolo nel predetto luogo di Bejnafco, eccitato un furore tumultuoso, e formato un strappamento di molte persone mal intenzionate, fatto pretesto di fare diminuire il prezzo de' viveri, con essersi recati, armati di fucili, o pistole, da quel signor Parroco, e, fatti rimettere la chiave del Campanile, avere dato campana a martello, ed essersi quindi recati alle case di diversi particolari, cominciando pel luogo tamburo bejnesse, ed avere con violenza abbattute diverse porte de' medesimi, e specialmente quella del Soldato Giorgio Genero, e dell' Sacerdote Luigi Monasterolo, e Giovanni Toranzo per fare ricerca di grano, avendo nello stesso luogo tenuto il detto Soldato con minacce per farlo concorrere con loro all' effrazione della loro mala intenzione, efferché dovete il medesimo fucile le minacce, ed essendosi altresì fatto aprire le offerie per tassare il prezzo de' viveri, con avere profregiato tale tumulto fino alla mattina seguente del 27 detto luglio.

Ut data la relazione degli atti, ha pronunciato, e pronuncia doverli condannare, come condannano li Giambattista Saccona, e Giovanni Maravetto nella pena della morte da eseguirsi militarmente sul luogo del commesso delitto, ed il Michele Butro nella pena di quindici neravate, e di dover essere spettatore all' esecuzione della sentenza di detti Saccona, e Maravetto, con fucilettiva sottomissione di vivere in avvenire da persona dabbene, rispettare l' Autorità pubblica, ed astenersi da ogni delitto, fatto maggiore pena adattare alle circostanze; nell' indennizzazione solidaria verò i danneggiati, e solidariamente nelle spese. Torino li 4 agosto 1797.

Per detta Regia GIUNTA

ORCICCHIA Segr.

TORINO NELLA STAMPERIA REALE.

30

# L'UFFIZIO DI PULIZIA

PER QUESTO COMUNE E TERRITORIO

**L'**inosservanza degli stabilimenti relativi alla fabbricazione, e vendita del pane ha talvolta cagionati in questa Comune disordini, ed attrupamenti con disturbo della pubblica tranquillità:

E la malizia sempre feconda in controverti ha saputo illudere ai più savj provvedimenti di tempo in tempo emanati per assicurare ai Cittadini la quantità sufficiente, e l'adequata bontà dei generi di prima necessità.

Ancorchè nei primi momenti della installazione di un Ministero di Pulizia non sia possibile di antivedere, e prevenire tutti i raggiiri, e le frodi, con cui l'ingordigia può recare pregiudizio alla società, e per conseguenza non si possa con una generale comprendere tutti i casi avvenibili, ed andare al riparo di ogni inconveniente, non si devono però omettere quelle misure, che possono intanto condurre al proposto fine.

Ad un tale effetto, ferma l'osservanza degli ordini emanati sul proposito dal precedente Governo in ciò, che non resta contrario col presente, si ordina quanto segue:

**Primo.** Tutti li Panatari dovranno tenere aperte le loro botteghe nei giorni non festivi dal levar del sole sino alle ore dieci della sera sotto la pena di scuti dieci:

E quanto ai giorni festivi si osserverà lo stabilimento tutt'ora vigente.

**Secondo.** Dovranno per detto tempo mantenere le loro botteghe provviste di pane delle tre qualità prescritte nella Tassa, con tenerne in mostra una quantità non minore di libbre due in peso:

E qualora alcuno dei suddetti Panatari sarà rinvenuto in una qualche ora sprovvisto di pane in una quantità minore di un Rubbo senzachè abbia già la pasta in pronto per la nuova cotta incorrerà la pena di scuti quattro.

**Terzo.** Dovranno pure tenere affissa la Tassa suddetta nel luogo più in vista dell'entrata della bottega sotto pena di scuti due.

**Quarto.** Dovrà il pane essere ben cotto, e ben condizionato secondo le regole dell'arte, e degli stabilimenti in osservanza, dovendo essere composto come infra, cioè:

Quello di prima qualità, detto volgarmente biscottato, col puro fioretto della farina di formento;

Quello di seconda con la pura farina di formento ben purgata dal reprimò.

Il Bruno con due terzi di farina di formento, e l'altro terzo col primo reprimò detto riondino di puro formento, sotto pena della perdita del pane in contravvenzione, e di mezzo scuto per ogni libbra di peso.

**Quinto.** Non potranno introdurre nei molini formento inferiore a quello; che verrà separato, e fissato in comune sul pubblico mercato in contraddittorio dei loro Sindaci per la formazione della tassa, sotto pena della perdita del formento, che si sarà introdotto di qualità inferiore, e di scuti due per ogni sacco da emine cinque.

Notificando, che verrà dall'Uffizio rimessa al Direttore dei Molini di Dora una parte del formento, che si sarà come sopra separato, onde verificare la qualità di quello, che sarà ivi introdotto dai Pristinaj, ed ove questo non sù a quello corrispondente, sull'excitamento del Preposto, o del Macinatore verrà dall'Uffizio accertata la contravvenzione.

**Sesto.** Qualora alcuno dei Pristinaj osasse contro il disposto della Tassa far frode nel peso, ovvero percevere un prezzo maggiore, incorrerà la pena di scuti venti.

**Settimo.** Tutti li Fabbicatori, e venditori di paste sottoposte alla Tassa dovranno, per quanto gli riguarda, uniformarsi al contenuto nei precedenti articoli 3, 4, 5, e 6 sotto le stesse penali, le quali per il maggior importo eccedente quelle prescritte cogli ordini antecedenti cederanno per un terzo a favore degli Inviatori dell'Uffizio, e gli altri due terzi saranno convertiti a sollievo dell'indigenza.

**Ottavo.** I recidivi cadranno nella pena del doppio, ed ogni ulteriore contravvenzione sarà punita, oltre al pagamento della doppia penale, col chiudimento di bottega, di quale si disporrà sul campo a favore di altra persona.

Torino li 20 messidoro anno 8 Rep. (9 luglio 1800 v. s.)

VALLINO primo Commissario di Pulizia

D'ordine del MINISTRO di Pulizia Generale.

ARDY Segr.



LIBERTÀ

EGUAGLIANZA

# LA MUNICIPALITÀ DI TORINO

**M**entre la giustizia vuole, che secondo il sinqui praticato si devenga alla nuova tassa del Pane, che si vende dai Panatieri di questo Comune, la Municipalità nel bilanciare i dovuti rapporti tra il prezzo del Grano, e quello, che si deve stabilire per la vendita del suddetto Pane, all'oggetto di sempre più concorrere al sollievo delle persone meno facoltose, le quali o non sono provviste di grano pel loro uso, o non sarebbero in caso di provvedersene, ha rivolte le sue cure al fine di conciliare i mezzi di procurare a suoi Concittadini un discreto prezzo del Pane venale nelle botteghe de' Panatieri in questo Comune coi proporzionati riguardi al prezzo delle Granaglie, delle quali è altronde assicurata esistervene una picciola sufficiente quantità per il consumo necessario alla popolazione sino alla nuova raccolta; ed avendo preso in considerazione, che i più facoltosi essendo provvisti del grano per loro uso, possono farlo, panificare a loro maggior grado, e che si può altronde, mediante una sola qualità di Pane venale di puro formento non eccedente il peso infra fissato, quale non può a meno di riescire di buona qualità, ed a tutti gradito, e salutare, fissare un prezzo al medesimo molto minore di quello, a cui si dovrebbe stabilire per le varie qualità del Pane, le quali per lo passato si formavano, che giusta la norma sinora osservata risulterebbe per il Pane biscotto caduna libbra *fs. 6. 10.*, per il Pane lavato *fs. 6. 2.*, e per il Pane bruno *fs. 4. 2.*, quandochè sullo stesso ragguglio del prezodel Grano, fatta la comune dei due mesi ora scorsi, viene a risultare il prezzo del suddetto Pane, di cui al cap. 1., al solo prezzo di

**Soldi 4. den. 4. per cad. lib.**

Avuta perciò l'approvazione della Commissione Esecutiva,

## HA DELIBERATO:

*Primo.* Da tutti i Panatieri, che vendono il Pane in questo Comune, si dovrà dal giorno 22 corrente ventoso (13 marzo v. s.) formare una sola qualità del medesimo composto della farina di puro formento, esclusa la crusca, ed il reprimò di seconda sorte.

*Secondo.* Il suddetto Pane sarà ridotto in micconi, i quali non potranno essere di maggior peso d'oncie sei caduno, e dovrà essere il detto Pane secondo le regole, e providenze già stabilite, ben condizionato, ben cotto, e di buona qualità.

*Terzo.* Sarà proibito a tutti i suddetti Panatieri di formare, e vendere Pane d'ogni qualunque altra qualità, e peso, alla riserva di quella espressa nel capo primo, sotto pena in caso di contravvenzione per la prima volta della perdita del Pane, che sarà destinato allo Spedale di Carità di questo Comune, e del pagamento di lire tre per cadun miccone eccedente il suddetto peso, o di qualità non corrispondente a quella, di cui nel capo secondo; e di lire cinquanta nel caso in cui si formasse Pane d'altra qualità diversa da quella, di cui nei detti capi primo e secondo; ed in caso di recidiva, della privazione dell'esercizio della loro bottega, e del pagamento del quadruplo delle somme sovra stabilite, applicabili le dette multe alla sovvenzione dell'indigenza.

*Quarto.* Il prezzo del suddetto PANE sarà di **Soldi 4. den. 4. per cad. lib.**

*Quinto.* Il primo Commissario di Polizia è invitato a far eseguire la presente deliberazione, ed è parimenti invitato ad invigilare per l'esatta osservanza di tutte le providenze già state stabilite, e tuttora vigenti, riguardo agli obblighi de' Panatieri per servizio del Pubblico.

Dalla Casa Municipale li 19 ventoso anno 9 Rep.  
*CHIAVARINA* *Presidente.*

FRANGI Segr.

Per gli Eredi Avondo Stampatori della Municipalità.

- 31 Norme dell'Ufficio di Polizia per la confezione e la vendita del pane, 9 luglio 1800 (ASCT, Collezione Simeom, C 8233).
- 32 Disposizioni del Comune sulla qualità e il prezzo del pane, 1801 (ASCT, Collezione Simeom, C 8281).

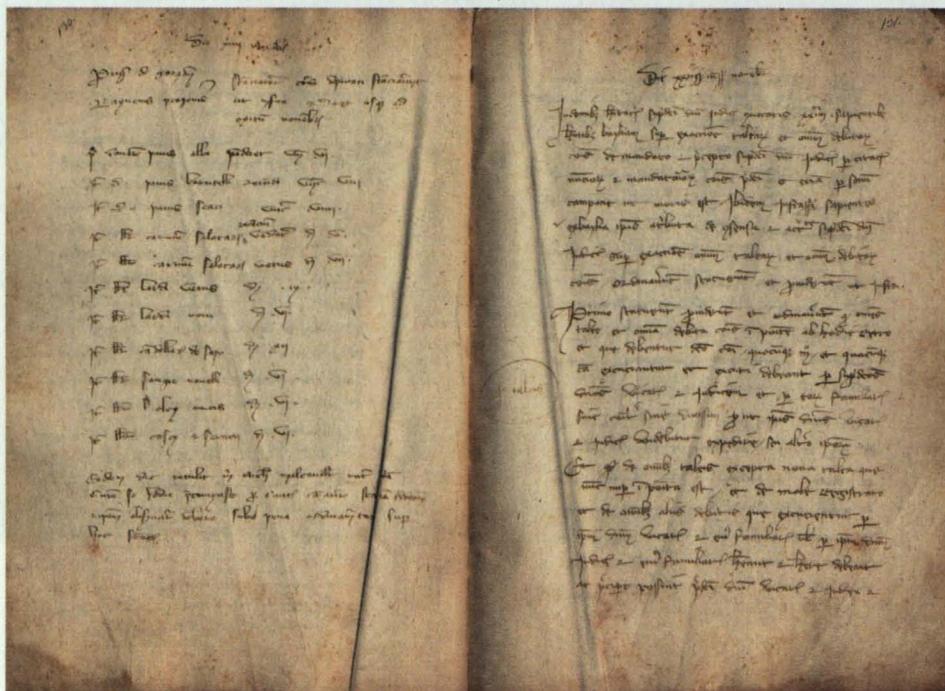
## IL CONTROLLO DEI PREZZI

Motivo costante che si ripropone in ogni epoca è la preoccupazione degli amministratori di esercitare un attento controllo sul prezzo dei generi di prima necessità. Nel Medioevo e per tutta l'età moderna i funzionari delegati a vigilare nei mercati cittadini, redigendo periodicamente dettagliate tabelle esposte alla consultazione dei cittadini, erano gli *stanciatori*; successivamente sarà la polizia municipale a svolgere tale mansione.

Queste tabelle forniscono importanti informazioni sui consumi più diffusi. Nel calmiere riportato nella raccolta degli *Ordinati* del 1328 troviamo elencati pane, carne salata, lardo, candele, songie (grasso animale), olio di noce, formaggio (*casej et seracii*); negli *Ordini politici della Città di Torino* del 1578, «grano, vino, olio, frutti di riviera, pesci di mare, porchi e butirri», nel 1801, oltre a vari tipi di cereali si annoverano ceci, fagioli e riso.

Molto più dettagliato e vario è l'elenco dei prodotti elencati dal *Bollettino ebdomario dei mercati*, resoconto settimanale compilato ad opera della polizia municipale, dove accanto ai cibi compaiono i prezzi della legna, del carbone e del foraggio. Infine il manifesto del 1916 comprende tra i generi calmierati pasta, uova, latte, patate e zucchero.

33 Gli *stanciatori* del Comune stabiliscono un nuovo calmiere, 14 novembre 1328 (ASCT, *Ordinati*, vol. 3, c. 130v.).



duto a minuto pane, vino, o altra cosa piu della tassa che li fara data dalli sudetti stantiatori o tra la perdita della robba venduta, qual pena s'applicara per la quarta parte al fisco, per l'altra quarta all'hospitale, per l'altra quarta alla Città, per l'altra quarta all'accusatore.

Et accio che alcuno non pretendi ignoranza, ogni volta che si rimouara la stanzia del pane, vino, olio, lardo, salcize, & ceruclati si mettera in scritto al palazzo, o vero alla torre, & quando si stanziano le altre vitouaglie, se ne dara vno boletino, & si fara il giorno medesimo relatione per scrittura d'hauer dato tal boletino signato.

Et non fara alcuno che ardisca vendere olio, o peffi di farina crudi, o cotti se prima non farano stati stanzianti & daroli il prezzo, sotto pena di vno scudo d'oro d'applicarsi come sopra, & ogn'uno che vorra vendere fara tenuto andar auisar li stantiatori, & mostrarli la robba da vendere.

**DEL GRANO ET PANATIETI.**

**P**ER CHE la principal, & piu importante specie di vitouaglie è il grano, & consequentemente il pane, si ordina, che li panatieri non puossino accomprare piu di tre fachi di grano, & le panatere vno facho ogni settimana, saluo che habbiano licenza dalli stantiatori, quali ne teneranno nota particolare, & non darano tal licenza saluo con giusta causa, accomprandolo però sopra il mercato & dipoi nona senza accomprarlo sopra i granari, ne altroue in Torino, o suo territorio, sotto pena di vno scudo per facho, d'applicarsi come sopra: farali però lecito d'accomprarsi fuori del territorio di essa città in maggior quantità, & introdurlo in essa Città senza incorso di pena alcuna.

Piu, si proibisce alli portafassi di star sopra il mercato dil grano

grano, quando vi è grano da vendere, saluo che non siano chiamati a portar qualche facho, sotto pena di vna libra per qualonche volta vi faranno trouari per la prima volta, & per la seconda di star in prigione tre giorni a pane, & aqua, & piu pagaranno due liure, d'applicarsi come sopra.

**DEL PANE.**

**L**I Panatieri non facciano piu di tre forte di pane, cioè bianco, mezano, & negro accio non si causi inganno, o difficulta nel apprezzarlo: & facendone di piu forte perderanno esso pane, infolito d'applicarsi come sopra.

Ne farano pane li panatieri & panatiere, saluo di quattro o vero otto pani per gratia: & tenendo l'ordine & prezzo della tariffa & tauoletta, farano che li pani siano d'uno quarto l'uno, sotto pena di perdita del pane, & tanto d'applicarsi come sopra, puotranno però far de paneti spicati, pur che vi sia il giusto peso, & pretio limitato.

Se alcuno vendera grano, qual alla cima del facho, o vero al di sopra de l'arca sia d'una forte, & sotto o sia in fondo d'inaltra essendo conuito restituirli il prezzo all'accompratore, & perda il grano, d'applicarsi come sopra.

**DEL MACELLO ET CARNI.**

**C**HE nel macello sia vna via ispedita al luogo d'esso di lon gezza d'vna tesa senza impedimento alcuno.

Che li macellari debbano tener netto il macello, ne in parte alcuna d'esso possino gettar, ne votrar interiori, ne sparger sangue, ne tener lettame, corna, ossa, ne altra immondizia, sotto pena de soldi cinque per ogni volta d'applicarsi come sopra.

A 2 Non

- 34 *Ordini politici della Città di Torino con cui si ribadiscono le norme relative al commercio dei generi di prima necessità già contenute negli statuti medievali, 1578 (ASCT, Collezione Simeom, C 10198).*
- 35 *Prezzi delle granaglie vendute sul mercato di Torino, 1796 (ASCT, Carte sciolte, n. 5043).*
- 36 *Prezzi delle granaglie trasmesse alla Mairie di Torino da quella di Vercelli, 1802-1803 (ASCT, Carte Francesi, vol. 150).*

34

1796. ARCHIV. C. I.

*Prezzi delle Granaglie vendute sopra questo Mercato di Torino per caduna emina.*

ORA DI TORINO - ARCHIV. C. I. NOVEMBRE 1796

Fumento venduto in Comune *5043*

Fumento venduto fuori di Comune *191. 126. 120. 128. 132.*

Barbariso	-	-	-	ls. 95.
Segala	-	-	-	ls. 85. 88.
Fave	-	-	-	ls. 109. 67
Meliga	-	-	-	ls. 86. 88.
Miglio	-	-	-	ls. 65.
Biada	-	-	-	ls. 12. 67.
Ceci	-	-	-	ls. 7
Fagiuoli	-	-	-	ls.
Riso	-	-	-	ls. 110.

Torino li *1. mo* *1796.*  
*Brusa Stanzatori*

35

1796. ARCHIV. C. I.

**MERCURIALE.**

**AR XI.**

MERCATO DI TORINO

PANE	
Primo	12. 90.
Secundo	12. 15.
Tercio	12. 12.
Quarto	12. 10.
Quinto	12. 8.
Sesto	12. 6.
Settimo	12. 4.
Octavo	12. 2.
Nono	12. 0.
Decimo	11. 18.
Undecimo	11. 16.
Dodecimo	11. 14.
Trigesimo	11. 12.
Quarantesimo	11. 10.
Quinquagesimo	11. 8.
Sesquagesimo	11. 6.
Sexagesimo	11. 4.
Septuagesimo	11. 2.
Octogesimo	11. 0.
Nonagesimo	10. 18.
Centesimo	10. 16.
Centesimo primo	10. 14.
Centesimo secondo	10. 12.
Centesimo terzo	10. 10.
Centesimo quarto	10. 8.
Centesimo quinto	10. 6.
Centesimo sesto	10. 4.
Centesimo settimo	10. 2.
Centesimo ottavo	10. 0.
Centesimo nono	9. 18.
Centesimo decimo	9. 16.
Centesimo undecimo	9. 14.
Centesimo duodecimo	9. 12.
Centesimo trigesimo	9. 10.
Centesimo quarantesimo	9. 8.
Centesimo quinquagesimo	9. 6.
Centesimo sesquagesimo	9. 4.
Centesimo sexagesimo	9. 2.
Centesimo septuagesimo	9. 0.
Centesimo octogesimo	8. 18.
Centesimo nonagesimo	8. 16.
Centesimo centesimo	8. 14.
Centesimo centesimo primo	8. 12.
Centesimo centesimo secondo	8. 10.
Centesimo centesimo terzo	8. 8.
Centesimo centesimo quarto	8. 6.
Centesimo centesimo quinto	8. 4.
Centesimo centesimo sesto	8. 2.
Centesimo centesimo settimo	8. 0.
Centesimo centesimo ottavo	7. 18.
Centesimo centesimo nono	7. 16.
Centesimo centesimo decimo	7. 14.
Centesimo centesimo undecimo	7. 12.
Centesimo centesimo duodecimo	7. 10.
Centesimo centesimo trigesimo	7. 8.
Centesimo centesimo quarantesimo	7. 6.
Centesimo centesimo quinquagesimo	7. 4.
Centesimo centesimo sesquagesimo	7. 2.
Centesimo centesimo sexagesimo	7. 0.
Centesimo centesimo septuagesimo	6. 18.
Centesimo centesimo octogesimo	6. 16.
Centesimo centesimo nonagesimo	6. 14.
Centesimo centesimo centesimo	6. 12.
Centesimo centesimo centesimo primo	6. 10.
Centesimo centesimo centesimo secondo	6. 8.
Centesimo centesimo centesimo terzo	6. 6.
Centesimo centesimo centesimo quarto	6. 4.
Centesimo centesimo centesimo quinto	6. 2.
Centesimo centesimo centesimo sesto	6. 0.
Centesimo centesimo centesimo settimo	5. 18.
Centesimo centesimo centesimo ottavo	5. 16.
Centesimo centesimo centesimo nono	5. 14.
Centesimo centesimo centesimo decimo	5. 12.
Centesimo centesimo centesimo undecimo	5. 10.
Centesimo centesimo centesimo duodecimo	5. 8.
Centesimo centesimo centesimo trigesimo	5. 6.
Centesimo centesimo centesimo quarantesimo	5. 4.
Centesimo centesimo centesimo quinquagesimo	5. 2.
Centesimo centesimo centesimo sesquagesimo	5. 0.
Centesimo centesimo centesimo sexagesimo	4. 18.
Centesimo centesimo centesimo septuagesimo	4. 16.
Centesimo centesimo centesimo octogesimo	4. 14.
Centesimo centesimo centesimo nonagesimo	4. 12.
Centesimo centesimo centesimo centesimo	4. 10.
Centesimo centesimo centesimo centesimo primo	4. 8.
Centesimo centesimo centesimo centesimo secondo	4. 6.
Centesimo centesimo centesimo centesimo terzo	4. 4.
Centesimo centesimo centesimo centesimo quarto	4. 2.
Centesimo centesimo centesimo centesimo quinto	4. 0.
Centesimo centesimo centesimo centesimo sesto	3. 18.
Centesimo centesimo centesimo centesimo settimo	3. 16.
Centesimo centesimo centesimo centesimo ottavo	3. 14.
Centesimo centesimo centesimo centesimo nono	3. 12.
Centesimo centesimo centesimo centesimo decimo	3. 10.
Centesimo centesimo centesimo centesimo undecimo	3. 8.
Centesimo centesimo centesimo centesimo duodecimo	3. 6.
Centesimo centesimo centesimo centesimo trigesimo	3. 4.
Centesimo centesimo centesimo centesimo quarantesimo	3. 2.
Centesimo centesimo centesimo centesimo quinquagesimo	3. 0.
Centesimo centesimo centesimo centesimo sesquagesimo	2. 18.
Centesimo centesimo centesimo centesimo sexagesimo	2. 16.
Centesimo centesimo centesimo centesimo septuagesimo	2. 14.
Centesimo centesimo centesimo centesimo octogesimo	2. 12.
Centesimo centesimo centesimo centesimo nonagesimo	2. 10.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo	2. 8.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo primo	2. 6.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo secondo	2. 4.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo terzo	2. 2.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo quarto	2. 0.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo quinto	1. 18.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo sesto	1. 16.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo settimo	1. 14.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo ottavo	1. 12.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo nono	1. 10.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo decimo	1. 8.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo undecimo	1. 6.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo duodecimo	1. 4.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo trigesimo	1. 2.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo quarantesimo	1. 0.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo quinquagesimo	0. 18.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo sesquagesimo	0. 16.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo sexagesimo	0. 14.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo septuagesimo	0. 12.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo octogesimo	0. 10.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo nonagesimo	0. 8.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo	0. 6.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo primo	0. 4.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo secondo	0. 2.
Centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo centesimo terzo	0. 0.

Torino li *1. mo* *1796.*  
*Brusa Stanzatori*

36

37 Bollettino ebdomadario dei mercati, 1861. Resoconto settimanale dei prezzi dei generi di prima necessità pubblicato dalla Città di Torino, compilato dalla Polizia municipale (ASCT, Serie 1 M, n. 86).

N° 132.

Città di Torino

Polizia Municipale

## BOLLETTINO EBDOMADARIO DEI MERCATI

dal 17 al 23 giugno 1861.

N° d'ordine	MERCATI		QUANTITÀ		PREZZI		PREZZO medio	CONFRONTO colla settimana preced <sup>ta</sup>		OSSERVAZIONI
			ETTOLITRI	MIRIA	DA	A		aumento	ribasso	
1	Cereali per cadun ettolitro	Frumento . . . . .	2740	"	22 70	25 80	25 25	"	"	Le quantità esposte rappresentano soltanto la vendita in dettaglio, poichè il commercio all'ingrosso si fa per mezzo di campioni.
		Segala . . . . .	650	"	14	15	14 50	"	"	
		Orzo . . . . .	120	"	11 10	12 20	11 65	"	"	
		Avena . . . . .	870	"	10 50	11 40	10 85	"	"	
		Riso . . . . .	1420	"	25 65	26 85	26 25	"	"	
		Meliga . . . . .	2470	"	16 45	17 90	17 20	"	"	
2	Vino per cadun ettolitro	1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	2290	"	52	76	64	"	"	Prezzo medio per ogni misura di litri 50 in uso sul mercato L. 26 25.
		2 <sup>a</sup> id. . . . .		"	52	50	41	"	"	
3	Burro per cadun chilog <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	1650	"	1 95	2 10	2 02	"	"	
		2 <sup>a</sup> id. . . . .		"	1 60	1 90	1 75	"	"	
4	Pollame per caduno	Polli . . . . . N° 9500	"	"	65	1 75	1 20	05	"	
		Capponi . . . . . 500	"	"	1 50	1 75	1 62	"	"	
		Ocche . . . . . 15	"	"	5	5 50	5 25	"	"	
		Anitre . . . . . 2635	"	"	1 25	1 75	1 50	"	"	
		Gallid'India(Dindo) 2560	"	"	2 50	4 50	5 50	"	"	
5	Pescheria fresca per cadun chilog <sup>a</sup>	Tonno e Trota . . . . .	"	40	5 50	4	5 75	"	"	Le quantità indicate rappresentano soltanto i generi esposti in vendita sul mercato generale in piazza Emanuel Filiberto.
		Anguilla e Tinca . . . . .	"	120	1 20	1 85	1 52	"	"	
		Lampreda . . . . .	"	"	"	"	"	"	"	
		Barbo e Lucio Pesci minuti . . . . .	"	55	1 45	1 60	1 52	20	"	
6	Ortaggi per cadun miriag <sup>a</sup>	Patate . . . . .	"	2100	1 40	1 90	1 63	"	"	
		Rape . . . . .	"	700	1 90	2	1 93	"	"	
		Cavoli . . . . .	"	800	1 60	1 80	1 70	"	"	
7	Frutta per cadun miriag <sup>a</sup>	Castagne biscotte . . . . .	"	"	"	"	"	"	"	
		Id. bianche . . . . .	"	"	"	"	"	"	"	
		Pere . . . . .	"	50	2 25	5 25	2 75	"	"	
		Ciliegie . . . . .	"	2500	1 50	2 30	1 90	50	"	
8	Legna per cadun miriag <sup>a</sup>	Alnocche . . . . .	"	250	4 25	5	4 62	"	"	
		Quercia . . . . .	"	"	58	40	59	"	"	
		Noce e Faggio . . . . .	"	12542	54	58	56	"	"	
9	Carbone per cadun miriag <sup>a</sup>	On'ano e Pioppo . . . . .	"	50	52	51	"	"	01	
		1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	"	5678	1 18	1 25	1 20	"	"	
10	Foraggi per cadun miriag <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup> id. . . . .	"	9000	90	95	92	17	"	
		Fieno . . . . .	"	8500	50	55	52	"	"	
<b>PREZZI DEL PANE E DELLA CARNE</b>										
11	Panc per cadun chilog <sup>a</sup>	Grissini . . . . .	"	"	35	60	57	"	"	
		Fino . . . . .	"	"	40	45	42	"	"	
		Casalengo . . . . .	"	"	50	56	55	"	"	
12	Carne per cadun chilog <sup>a</sup>	Sanato . . . . .	"	"	1 20	1 50	1 55	"	"	Ai macelli municipali sulla piazza Emanuel Filiberto, casa della Città, in via Provvidenza, casa Rora, ed in via dell'Accademia Albertina, casa Casana, si vende la Carne di Vitello a L. 1 41 cadun chilogramma.
		Vitello . . . . .	"	"	1 10	1 20	1 15	"	"	
		Bue . . . . .	"	"	1	1 10	1 05	"	"	
		Moggia . . . . .	"	"	75	85	80	"	"	
		Soriana . . . . .	"	"	50	60	55	"	"	
		Montone . . . . .	"	"	80	1	96	"	"	
Agnello . . . . .	"	"	75	95	85	"	"			

L'Ispettore Municipale

V' IL SINDACO

Tip. BOTTA.

**CALMIERE SUI PREZZI DEI GENERI ALIMENTARI**
**IL SINDACO**

Visi l'articolo 103, n. 2 del Regolamento per l'esecuzione della legge comunale e provinciale ed i Decreti Inogotenziali 22 agosto 1915, n. 1288, 31 marzo 1916, n. 247, 12 marzo 1916, n. 272, 27 aprile 1916, n. 472, 31 agosto 1916, n. 1080 e 15 settembre 1916;  
 Udito il parere della Commissione per l'accertamento dei prezzi dei generi alimentari ed in esecuzione delle deliberazioni d'urgenza prese dalla Giunta in data 4 e 29 settembre e 4 ottobre 1916, a termini e per gli effetti degli articoli 140 e 214 (comma 2°) della Legge Comunale predetta;

**NOTIFICA**

A decorrere dal 7 ottobre 1916 i prezzi massimi di vendita per i seguenti generi alimentari sono stabiliti come in appresso:

**A) Vendita al Minuto**

<b>Pane</b> di farina tipo govern. forma comune del peso sup. ai 125 gram. al Kg. L. <b>0,50</b>
<b>Id.</b> di farina tipo gover. forma piccola del peso non ecced. 125 gram. al Kg. L. <b>0,55</b>
<b>Farina</b> di frum. tipo 85 0/10 " " <b>0,52</b>
<b>Id.</b> di meliga senza crusca " " <b>0,40</b>
<b>Id.</b> semolata senza crusca " " <b>0,45</b>
<b>Paste</b> aliment. di Torino, com. " " <b>0,82</b>
<b>Id.</b> id. (tipo Napoli) " " <b>0,85</b>
<b>Id.</b> id. Genova qual. extra " " <b>0,95</b>
<b>Id.</b> id. Napoli id. id. " " <b>0,95</b>
<b>Riso</b> comune " " <b>0,47</b>
<b>Id.</b> (fioretto) " " <b>0,52</b>
<b>Lardo</b> " " <b>3,00</b>
<b>Carni</b> di vitello di 1° qualità del Piemonte: <b>Quarti</b> davanti con perc. di ossa non eccedente il terzo del peso totale al Kg. L. <b>2,75</b>
<b>Spalla</b> Id. id. " " <b>3,15</b>
<b>Quarti</b> di dietro Id. id. " " <b>3,55</b>
<b>Testa</b> rasata " " <b>2,00</b>
<b>Coscia</b> senz'ossa " " <b>4,50</b>
<b>Uova</b> fresche non conserv. la dozz. " " <b>1,70</b>
<b>Id.</b> conservate " la dozz. " " <b>1,50</b>
<b>Latte</b> " " al litro " " <b>0,35</b>
<b>Burro</b> " " al Kg. " " <b>4,25</b>
<b>Patate</b> polpa bianca " " <b>0,20</b>
<b>Id.</b> polpa gialla " " <b>0,22</b>

**B) Vendita all' Ingresso**

Prezzi stabiliti con Calmiere dall'Autorità governativa.

<b>Grano</b> tenero nazionale al magazzino del detentore . . . al Ql. L. <b>36,00</b>
<b>Farina</b> di frumento di grano nuovo tipo governativo resa 85% (netto contanti ai mulini). . . al Ql. L. <b>44,00</b>
<b>Uova</b> fresche non conserv. la dozz. L. <b>1,56</b>
<b>Id.</b> conservate " " " " <b>1,35</b>
<b>Latte</b> " " all'Ettol. L. <b>27,00</b>

**C) Zuccheri**

QUALITÀ DEGLI ZUCCHERI	VENDITA	
	ALL'INGROSSO da 100 Kg. ed oltre Prezzi per quintale in deposito	AL MINUTO in cassa di 10 Kg. Prezzi per Kg. nei depositi di vendita
Raffinato centrifugo (polo) o semolato 2° in sacchi	192,50	1,98
Extrafino grana fine o di grana grossa polo	193,50	1,99
Semolato fine e di grana grossa	194,50	2,00
Quadretti in sacchi (P) e (PP)	197,50	2,03
Biondo N. 1	191,59	1,97
" " 2	188,50	1,94
" " 3	182,50	1,88
Quadretti piccoli (P) e piccolissimi (PP) provenienti dalle raffinerie in cassetto di Kg. 50		
netto di legno	201,50	2,07

I surriferiti prezzi per vendita al minuto si applicano entro e fuori cinta, mentre per le vendite all'ingrosso (da 100 Kg. ed oltre) fuori cinta dai prezzi sovra segnati dovrà diffalcarsi l'importo del Dazio in ragione di L. 8,50 al quintale.

I rivenditori dovranno tenere affisso permanentemente nell'interno del loro negozio, ed in luogo ben visibile il presente manifesto, del quale ritireranno copia dalle Sezioni di Polizia municipale.

Contro i contraventori si procederà a termini di legge.

38 Città di Torino. Calmiere sui prezzi dei generi alimentari Prezzi al minuto e all'ingrosso, 4 ottobre 1916  
 (ASCT, Manifesti della Città, Serie 1Q, cart. 1, n. 15).

La diffusione della vigna sulla collina torinese ne costituisce un aspetto peculiare fino dal Medioevo; solo nell'età moderna però le classi agiate dimostrano un interesse verso il mondo agricolo che assume i connotati di una vera e propria moda e prestano una nuova e marcata attenzione alla produzione di qualità, in particolare dei vini. L'impegno profuso da Giovanni Battista Croce, gioielliere di corte, nello sperimentare personalmente e diffondere tecniche enologiche e agricole innovative ne rappresenta un esempio evidente e precoce.

La rilevanza del vino per l'alimentazione delle popolazioni europee dell'età moderna è ben testimoniata dalla presenza di tale alimento nei regimi dietetici delle truppe, degli istituti monastici e assistenziali, degli ospedali. Insieme al pane, in primo piano nelle preoccupazioni delle autorità cittadine, alla carne, alla legna, al carbone e a pochi altri generi di prima necessità, il vino, ritenuto un importante complemento dell'alimentazione, era da sempre oggetto di attente cure e di controlli severi volti a garantire abbondanza, buona qualità e prezzi bassi.

Il vino era consumato in gran quantità, probabilmente superiore a quella di altre città meno favorite dalla vicinanza di zone vitivinicole.

Il vino più diffuso era in genere di bassa gradazione e rappresentava una buona alternativa all'acqua, che dava assai poche garanzie igieniche.

Erano quantità molto consistenti quelle che giornalmente affluivano a Torino, provenienti principalmente dalle zone prossime alla capitale.

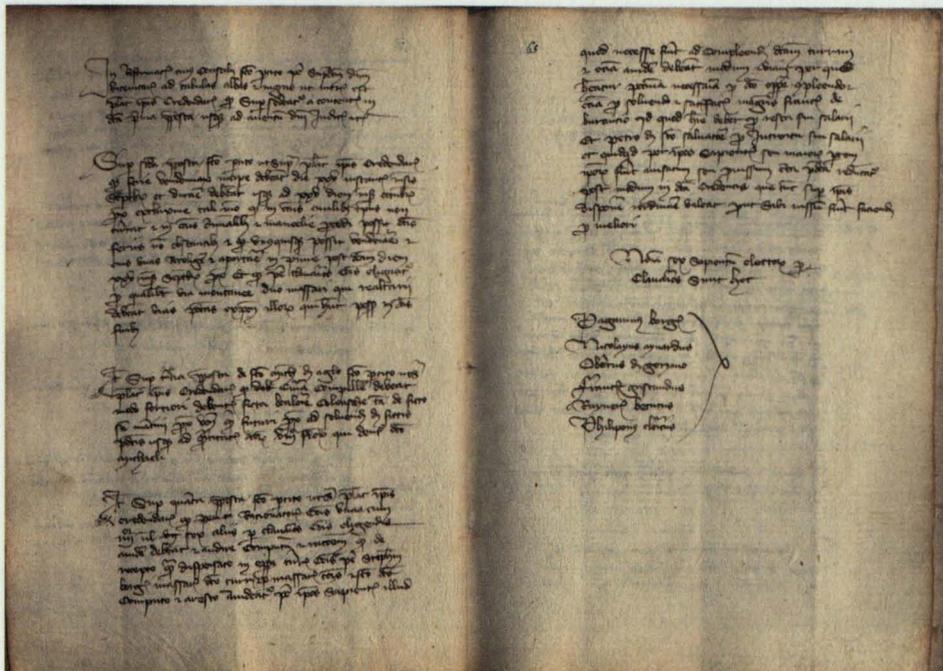
Proprio perché gran parte del vino consumato in città era prodotto vicino a Torino, era la municipalità torinese a stabilire i tempi della vendemmia, che nelle aree pianeggianti intorno a Torino doveva svolgersi non prima della festa di san Matteo (21 settembre) e sulla collina non prima di san Michele (29 settembre). Si voleva con ciò ottenere che l'uva venisse raccolta al massimo della maturazione, in modo da produrre vino di buona qualità ed evitare, al tempo stesso, speculazioni intorno al vino nuovo, che godeva di particolare favore presso i consumatori.

La bassa gradazione alcolica di molti vini e le tecniche di vinificazione piuttosto rudimentali non favorivano affatto la lunga conservazione del vino. I consumatori avevano dunque l'abitudine di bere vini prodotti nell'anno e di preferire i vini giovani. Qualche produttore poteva cercare di anticipare la vendemmia per immettere sul mercato il vino giovane prima degli altri e venderlo come una primizia.

Per il vino la municipalità non dovette mai ricorrere alle requisizioni, agli immagazzinamenti forzati o ad altri provvedimenti vincolistici nei confronti dei produttori per far fronte a momentanee carenze, come avvenne frequentemente per il grano. Tuttavia il commercio del vino in città continuò, per tutti i tre secoli dell'età moderna, a essere oggetto di una normativa rigorosa che mirava a salvaguardare il consumatore. Come per il pane, essa si proponeva di evitare che la scarsità di prodotti e i prezzi elevati provocassero malumore e proteste nel popolo minuto, per il quale il vino era fonte di calorie e al tempo stesso strumento di evasione dalle miserie quotidiane; e, cosa non meno importante, mirava a impedire che i minori consumi finissero per far diminuire le entrate delle gabelle sul vino.



39 Giovanni Battista Croce, *Della eccellenza e diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno; e del modo di farli*, Torino, Gio. Antonio Seghino, 1614, frontespizio (ASCT, Collezione Simeom, C 3996).



40 Deliberazione del Maggior Consiglio che fissa le *ferie* della vendemmia nel periodo compreso tra il 25 settembre e il 25 ottobre, durante il quale sono sospese le cause civili e i proprietari delle vigne sono autorizzati a vendemmiare e a trasportare in città le uve, 21 settembre 1380 (ASCT, *Ordinati*, vol. 21, c. 64v.).

41 Ordine del sindaco che fissa per giovedì 27 settembre la data d'inizio della vendemmia, 23 settembre 1849 (ASCT, *Editti e Manifesti*, 1849-50).



Il mercato del vino non aveva avuto inizialmente una sede propria. Nel Cinquecento si svolgeva sulle piazze che ospitavano abitualmente i mercati ortofrutticoli o in prossimità di essi: su piazza Castello in un primo momento; in seguito presso la chiesa di San Domenico, vicino al mercato delle Erbe; nel secolo successivo in prossimità di porta Palazzo, da cui si sarebbe spostato sul piazzale antistante la Cittadella. Solo nel tardo Seicento, quando in tutta la città si affermò la tendenza a una specializzazione delle aree mercatali, avrebbe avuto una sede propria in piazza Carlina ove avrebbe finito con il rimanere per buona parte dell'Ottocento. La scelta di piazza Carlina non era casuale: era infatti vicina alla porta di Po, comoda agli attracchi del trasporto fluviale, ed era sulla direttrice del ponte sul fiume cui facevano capo le strade che scendevano dalla collina.

41

42 *Il mercato del vino in piazza Carlina*, acquatinta di Ferdinando Castelli su disegno di A. Duquesnay in *Torino e dintorni. Raccolta di ventiquattro vedute della Reale Città di Torino[...]*, Torino, Fratelli Reycend, 1824 (ASCT, Collezione Simeom, D 373/8).

43 *Brentatore e Mercato di Vino*, incisione all'acquatinta di Gallo Gallina in *Costumi dei contorni di Torino*, Torino Pietro Marietti, 1834 (ASCT, Collezione Simeom, D 1993).



42

L'importanza del prodotto è testimoniata dalla frequenza con cui si teneva il mercato: nei giorni di martedì, mercoledì e venerdì, cui dopo il 1728 si sarebbe aggiunto anche il giovedì.

I rivenditori torinesi, gestori di osterie e di locande, o semplicemente di punti vendita in città, potevano fare acquisti direttamente da produttori o da mercanti, purché le contrattazioni avvenissero a oltre 5 miglia dalla capitale.

Per la misurazione del vino acquistato e il trasporto nella propria cantina, i compratori potevano servirsi dei brentatori, che detenevano tale servizio in regime di monopolio. Organizzati in corporazione e autorizzati dalla municipalità, erano infatti gli unici a poter stazionare in prossimità della piazza del vino nei giorni di mercato con i loro strumenti di misura: le brente, munite di coperchio e di marchio della città, con cui travasavano il vino dalle botti dei venditori nei recipienti dei compratori.

Presenti sul mercato in numero molto elevato, erano facilmente riconoscibili per il «camisazzo» azzurro che portavano, per le «canne» utilizzate per l'assaggio (della capacità di 3 onces, pari a poco meno di 100 grammi) e per il «pongone» che serviva a prelevare dalle botti la quantità di vino che spettava loro come mercede (una pinta di vino, pari a litri 1,360, per ogni carro di 492 litri scaricato), quando trasportavano vino per i rivenditori.



43

Le loro incombenze andavano ben oltre il semplice servizio di facchinaggio: essi infatti procedevano ad assaggi per accertare che il vino in vendita non fosse annacquato, inacidito o comunque deteriorato e provvedevano a verificare che le gabelle fossero state pagate regolarmente. Si trattava di compiti abbastanza impegnativi, che andavano attribuiti a persone che offerissero precise garanzie.

Periodicamente, fin dal Cinquecento, i rappresentanti della municipalità e gli ufficiali del Vicariato si portavano di buon mattino sul mercato del vino e s'informavano dei prezzi cui la merce era venduta. Ne facevano la media, spesso già includendo le tasse dell'imbottato e dell'entranea, e vi aggiungevano la quota relativa alle gabelle (la foglietta, la gabella dei

5/8 per ducato) e i diritti e compensi spettanti ai brentatori per trasporto, scarico e lavaggio dei «bottalli» e agli osti per il loro guadagno: l'incidenza di tali quote non era esigua, rappresentando dal 30 al 40 per cento del prezzo di vendita. Tutte queste voci venivano messe in conto per calcolare le «tasse», o prezzi controllati, dei vini.

Questi ultimi venivano in genere catalogati in due grandi categorie: quella dei vini dolci, più pregiati e costosi, e quella dei vini «bruschi», più comuni ed economici. La diversità di prezzo tra tali categorie era abbastanza consistente, dal momento che ogni carra da 10 brente del primo costava mediamente 20 lire in più della stessa quantità del secondo. Tale classificazione in due grandi categorie, tuttavia, non corrispondeva alla varietà di tipi e prezzi presenti sul mercato.

*Tassa del vino brusco*

*In carra vino brusco di bronzo d'ui fatto*  
*la comune towna la compagna etc dell'*  
*brentatori g'uvati incl. l'imbottato*  
*entranea, et entranea sopra il mercato 45:*

<i>La gabella dell' &amp; p' ducato</i>	<i>8</i>	<i>2</i>	<i>16: 4:</i>
<i>La foglietta</i>	<i>8</i>		<i>12:</i>
<i>La gabella d' 45: 16: sopra carra d'</i> <i>bronzo d' d'ui c'it. p' bronzo d' d'ui</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>16: 8:</i>
<i>Le sciamme e la cutura de' bottali</i>	<i>4</i>		<i>0: 15:</i>
<i>Beneficio dell' hosti</i>	<i>4</i>		<i>8:</i>
			<i>rit. in tutto 4 23: 8: 0:</i>

*Sul piede del qual costo li*  
*hosti vendevano il vino brusco*  
*cat. bronzo*

<i>La prima</i>	<i>4</i>	<i>0</i>	<i>42:</i>
<i>Et le altre misure a propor.</i>			

*Tassa del vino dolce*

*In carra vino dolce di bronzo d'ui fatto*  
*la comune conf. alla d. d' d' d' d' d'*

<i>La foglietta</i>	<i>8</i>		<i>12:</i>
<i>La gabella d' 45: 16: sopra carra d'</i> <i>bronzo d' d'ui c'it. p' bronzo d' d'ui</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>16: 8:</i>
<i>Quella dell' &amp; d' d' d' d' d'</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>16: 4:</i>
<i>Le sciamme e la cutura de' bottali</i>	<i>4</i>		<i>0: 15:</i>
<i>Beneficio dell' hosti</i>	<i>4</i>		<i>8:</i>
			<i>rit. in tutto 4 90: 18: 0:</i>

*Sul piede del qual costo li*  
*hosti vendevano*  
*il vino dolce cat. bronzo*

<i>La prima</i>	<i>4</i>	<i>0</i>	<i>5:</i>
<i>Et le altre misure a propor.</i>			

*Torino li 5. d' gennaio 1584*

*Luca Chiusi de' Fucati*  
*Per Carlo Maria d' d' d' d' d'*

*Bozzetti*

44 Calcolo della tassa del vino «brusco» e del vino dolce, 5 gennaio 1684 (ASCT, *Ordinati*, vol. 210, c. 7r.).

Nel 1695 si sarebbe pertanto deciso di dividere i vini in un maggior numero di categorie, cui andavano attribuite «tasse» diverse: i vini bianchi «bruschi» e i vini neri dolci vennero rispettivamente distinti in tre diverse qualità, mentre tra i neri «bruschi» si individuaron ben cinque differenti tipi. Quanto ai bianchi dolci, il loro prezzo fu lasciato in quel momento libero, in considerazione della momentanea abbondanza.

45 *A Piedmontese Dance*, incisione di Joaner-Godby su disegno di Van Lec Berghi. Un interno di osteria in una stampa pubblicata da Edward Orme, Londra, 1806 (ASCT, *Collezione Simeom*, D 2038).

Oltre che sul mercato, nei giorni e nelle ore in cui esso si teneva, i privati cittadini potevano acquistare vino da asportare nelle numerose rivendite aperte in città o consumarlo a bicchieri seduti al tavolo di un'osteria o di una locanda. Queste erano assai numerose – oltre 150 entro le mura a metà Settecento – dovevano essere autorizzate dall'Ufficio del vicario se volevano vendere o mescere vino e dovevano esporre un'insegna dinanzi alla bottega per indicare che nel locale si vendeva vino.



Per tradizioni e abitudini alimentari ben consolidate il consumo di carni bovine – soprattutto di vitello e in minore misura di vitellone e di bue – aveva a Torino e in tutto il Piemonte la netta prevalenza su ogni altro tipo di carne. Nei mesi invernali aumentava la vendita del maiale, del montone e del castrato, rimanendo tuttavia marginale rispetto a quella dei bovini.

Il Piemonte ne era sempre stato un buon produttore e, tra metà del Seicento e metà del Settecento, pur con qualche periodica difficoltà, fu in grado di soddisfare il consumo interno e anche di esportare.

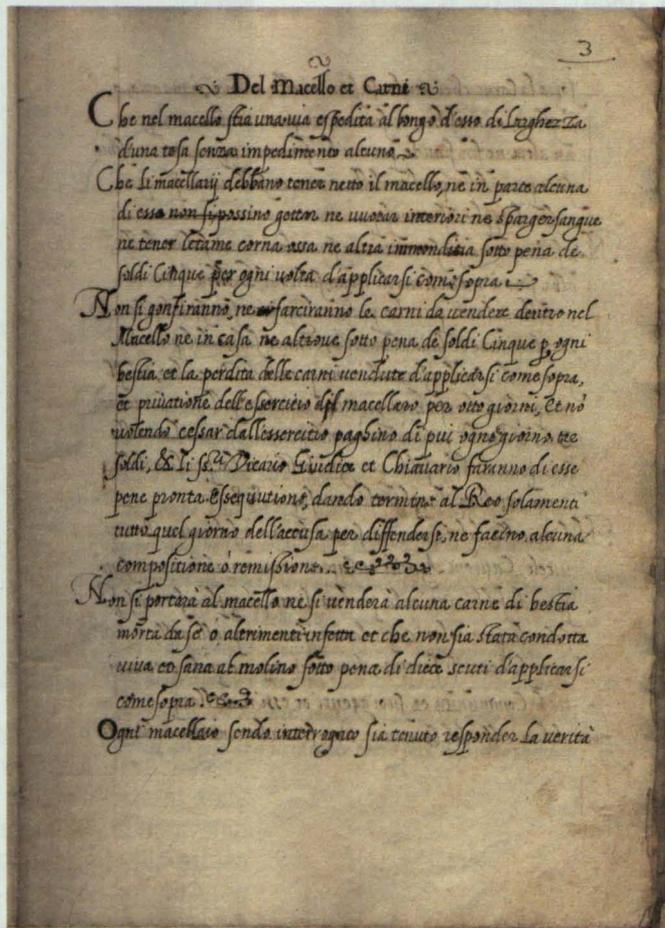
Il bestiame bovino veniva condotto ai macelli della capitale da un certo numero di «postieri», autorizzati dall'Ufficio del Vicariato. Essi erano tenuti a fare acquisti in zone ben definite, ad assicurare continuità nelle forniture, a sottostare alle regole stabilite dai bandi. Gran parte di loro conduceva il bestiame sulla piazza di Moncalieri, dove ogni venerdì si teneva il mercato all'ingrosso della capitale. Pochi altri rifornivano, con vitelli del Canavese, il piccolo mercato che si teneva una volta la settimana (il sabato e più tardi il mercoledì) in borgo Dora, appena fuori della porta Palazzo.

Per il commercio delle carni valevano le stesse disposizioni degli altri generi alimentari: divieto di contrattazioni e di accordi sui prezzi prima dell'inizio del mercato; repressione di ogni manovra tesa a dirottare i capi di bestiame diretti alla capitale verso altre piazze; obbligo per i «postieri» di condurre al mercato tutti i capi acquistati nella settimana; controlli rigorosi su qualità e sanità delle bestie destinate alla vendita.

Quello di Moncalieri era il mercato all'ingrosso della capitale. Vi erano pertanto favoriti i macellai torinesi, che godevano della privativa sugli acquisti rispetto sia ai privati (caso assai raro), sia agli esercenti di altre comunità. Per le prime due o tre ore dall'inizio del mercato – in concomitanza con l'esposizione della banderuola con le insegne della città – potevano accedere sulla piazza esclusivamente i macellai torinesi e, qualora vi fosse, l'appaltatore dei macelli della città e degli altri macelli privilegiati (della real casa, della guarnigione svizzera, degli ospedali). Dopo il 1738 si decise di estendere tale privilegio ai macellai di Moncalieri, mentre si respinsero analoghe richieste da parte di altri centri vicini. Una volta tolta la banderuola, l'accesso al mercato era libero e le contrattazioni potevano continuare fino all'esaurimento delle bestie.

Chiunque fosse il compratore – i singoli macellai, il direttore o l'appaltatore dei macelli torinesi –, le mandrie acquistate in regime di monopolio sulla piazza di Moncalieri raggiungevano il mattatoio, situato nei pressi dei mulini di Dora, passando sulla riva destra del Po ai piedi della collina, essendo loro proibito attraver-

## LE CARNI



**46** Disposizioni relative al macello e alla vendita delle carni in *Ordini statuti e decreti della Città di Torino*, 1578 (ASCT, Carte sciolte, n. 3236, c. 3r.).

47 Elenco degli animali condotti al macello dal 2 all'8 maggio 1763 suddiviso per macellerie (ASCT, Vicariato, vol. 261).

*Ristratto de Vitelli, Lanati e Bestie state introvate nella città dagli Inf. Macellari dalle 2. alle 8. per tutto li 6. detto 1763.*

Vitelli e Lanati		Somme Quantità	
	1763		1763
5 <sup>to</sup> Colom. Capone Lorenzo	19	Capone Lorenzo	2
Marina No <sup>o</sup>	17	Capone No <sup>o</sup>	2
Sarvete No <sup>o</sup>	16	Marcello Pastano	1
Andrea No <sup>o</sup>	11	Coste Carlo	1
Celle Carlo	14	Donno No <sup>o</sup>	10
Andrea No <sup>o</sup>	15	Coste No <sup>o</sup>	5
Manari Giuseppe	12	Coste No <sup>o</sup>	12
Alfano No <sup>o</sup>	12	Coste No <sup>o</sup>	5
Alfano No <sup>o</sup>	8	Coste No <sup>o</sup>	12
Alfano No <sup>o</sup>	1	Coste No <sup>o</sup>	5
Alfano No <sup>o</sup>	9		
Alfano No <sup>o</sup>	14		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	11		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	10		
Alfano No <sup>o</sup>	10		
Alfano No <sup>o</sup>	21		
Alfano No <sup>o</sup>	12		
Alfano No <sup>o</sup>	18		
Alfano No <sup>o</sup>	10		
Alfano No <sup>o</sup>	19		
Alfano No <sup>o</sup>	11		
Alfano No <sup>o</sup>	14		
Alfano No <sup>o</sup>	10		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	13		
Alfano No <sup>o</sup>	11		
Alfano No <sup>o</sup>	18		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	14		
Alfano No <sup>o</sup>	19		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	7		
Alfano No <sup>o</sup>	11		
Alfano No <sup>o</sup>	9		
Alfano No <sup>o</sup>	4		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	15		
Alfano No <sup>o</sup>	17		
Alfano No <sup>o</sup>	11		
Alfano No <sup>o</sup>	14		
Alfano No <sup>o</sup>	14		
	781		73

Alfano No <sup>o</sup>	7
Alfano No <sup>o</sup>	6
Alfano No <sup>o</sup>	9
Alfano No <sup>o</sup>	10
Alfano No <sup>o</sup>	1
<b>Somme</b>	<b>646</b>
<b>Alfano</b>	<b>73</b>
<b>Bestie</b>	<b>49</b>
<b>Totale</b>	<b>767</b>

sare il centro cittadino. Nel Cinquecento il macello e le annesse vendite di carni, in precedenza ubicate tra piazza Palazzo di Città e la chiesa di San Gregorio, erano state trasferite vicino a San Silvestro, mentre un piccolo mercato del bestiame si teneva sulla piazza del Duomo. In seguito si era tentato di allontanare i macelli dal centro cittadino perché la presenza del mattatoio nel cuore della città era causa di gravi disagi: anche se i macellai si attenevano alle norme che proibivano di evacuare il sangue nelle vie o di abbandonare a terra le budella degli animali, odori insopportabili dovevano diffondersi dai banchi, soprattutto d'estate.

La difficoltà di trovare un sito adatto ritardò per molto tempo il trasferimento delle beccherie, per cui si decise soltanto lo spostamento in una zona più appartata del quadrilatero romano, in vicinanza di San Silvestro e, solo a Seicento inoltrato, il macello venne definitivamente trasferito fuori delle mura.

Il «sovrastante» dei macelli designato dalla città doveva visitare gli animali, per accertare che fossero sani e di peso sufficiente e dividere, apponendo marchi diversi, vitelli, «erbaiole» e buoi, che andavano condotti ad altrettanti luoghi distinti ove provvedevano alla macellazione delle bestie gli stessi macellai, cui spettava poi condurre i quarti nelle rispettive botteghe, dove si sarebbe infine completata la preparazione delle carni per la vendita.

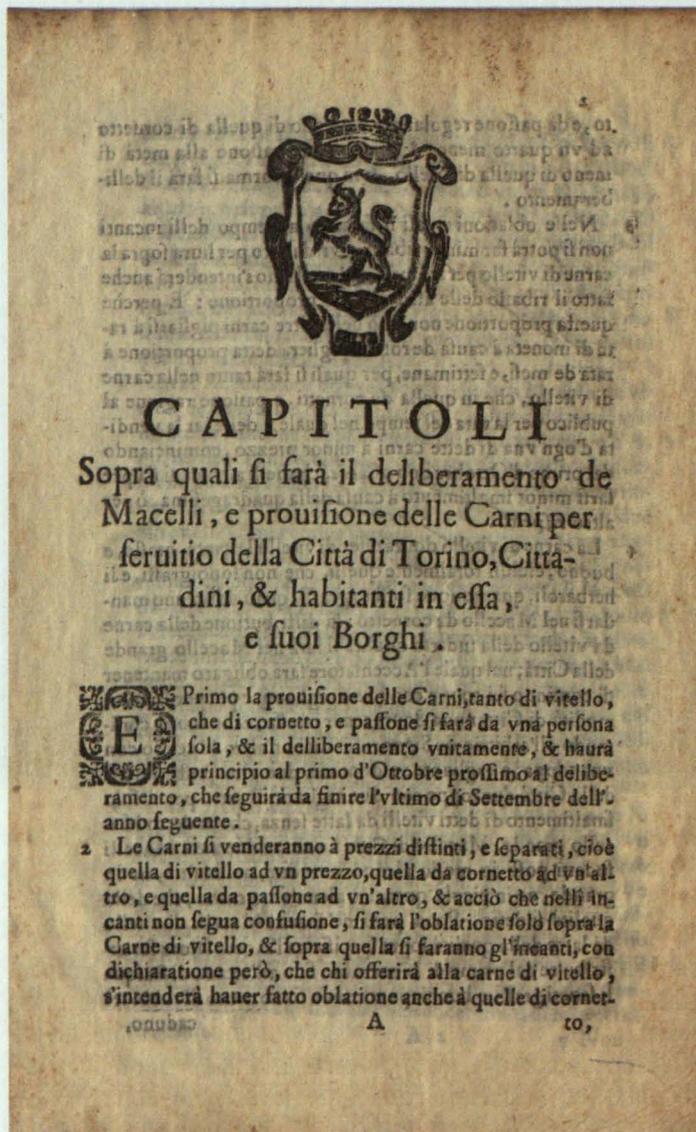


**48** Venditori di ovini nella piazzetta del Corpus Domini in *Il miracolo del SS. Sacramento: processione e discesa dell'ostia*, olio su tela di Pietro Domenico Olivero, 1753 (Torino, Museo Civico d'Arte Antica e Palazzo Madama).

Per gran parte del Seicento Torino ebbe non più di 20 macellerie, localizzate prevalentemente intorno a piazza delle Erbe e in vicinanza di porta Palazzo. Nei primi decenni del Settecento esse avrebbero subito un incremento molto rilevante, diventando nel 1718 più di 80. Preoccupato di questa polverizzazione dei punti di vendita, che rendeva difficili i controlli e, riducendo i guadagni, favoriva gli abusi, il vicario ne avrebbe proposto la riduzione e disposto la localizzazione degli stessi in quattro zone della città: rispettivamente a porta Palazzo, in vicinanza di porta di Po, presso la Cittadella, vicino alla Consolata nei vecchi quartieri militari. Scopo del provvedimento era salvare la città «dal fetore dei macelli che si trovano dispersi per tutte le più belle contrade di Torino», e renderli più facilmente accessibili ai «postieri» che conducevano gli animali.

Gli interventi non tardarono a dare risultati positivi. Nel 1747, infatti, per una popolazione di oltre 55.000 abitanti, si contavano in città appena 34 macellerie (28 di vitello e sanato, 5 di «erbaiole» e una di buoi).

- 49 Disposizioni sull'approvvigionamento e la vendita delle carni nella città di Torino, 15 settembre 1651 (ASCT, *Carte sciolte*, n. 4870).



Quarant'anni più tardi, con una popolazione di quasi 74.000 abitanti, avevano bottega in città 49 macellai (di cui 42 di vitello e sa-nato, 7 di bue e manzo), per un terzo collocati in prossimità di porta Palazzo. Un macello di bue e manzo aveva poi sede in ciascuno dei sobborghi, alla Cittadella, presso l'Ospedale San Giovanni e presso l'Ospedale di Carità.

La vendita delle carni era soggetta a «tassa» (o prezzo massimo di vendita) stabilita dal vicario sulla base della media («comune») dei prezzi di mercato e tenuto conto del rendimento di ogni capo in carne, delle spese e del guadagno del rivenditore. La «comune» veniva calcolata una volta al mese come

media dei prezzi delle diverse qualità di bestie bovine vendute sul mercato di Moncalieri e di borgo Dora.

Negli ultimi decenni del Settecento, per contenere la crescita dei prezzi, si giunse ad aprire macelli gestiti direttamente dalla città che assicuravano prezzi politici.

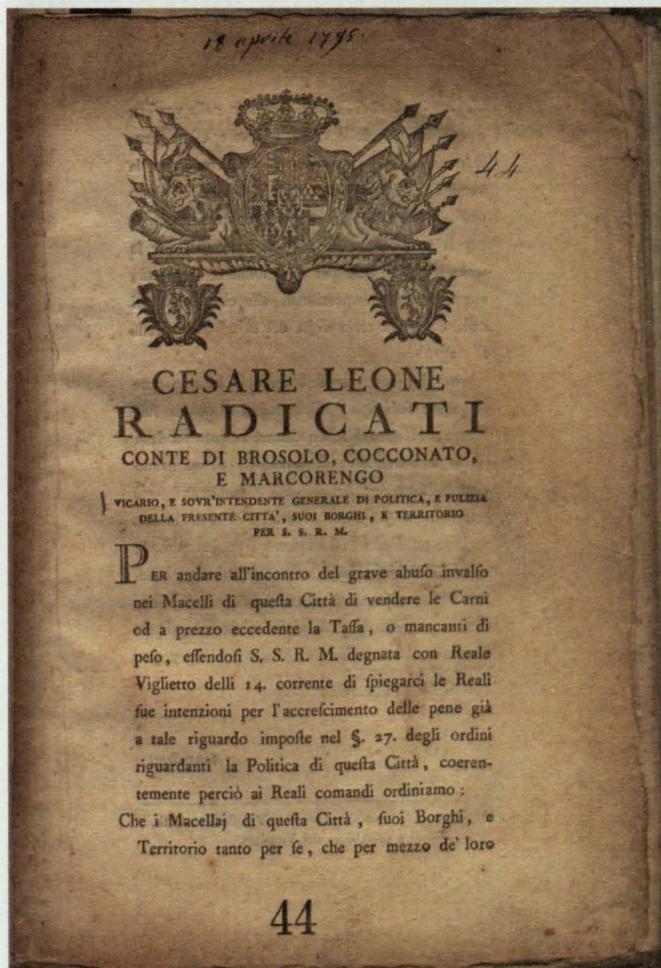
Un po' meno costose erano le carni suine e ovine, consumate soprattutto nei mesi invernali ma che, per tradizione o per pregiudizio alimentare – lo smercio delle carni suine era consentito solo tra la fine di ottobre e l'inizio della Quaresima –, erano meno gradite delle carni bovine.

Le carte di polizia rivelano molte inosservanze delle norme relative alla lavorazione delle carni suine, che si prestavano a svariate manipolazioni e a frodi pericolose per la salute dei consumatori. Era, ad esempio assai comune macinare carni di qualità scadente, o addirittura avariate, con carni fresche e mascherare odore e sapore sospetti con spezie ed erbe aromatiche, non diversamente da quanto avveniva per altri prodotti. Il burro irrancidito, per esempio, veniva impastato con burro fresco e riproposto alla vendita in mezzo a quello fresco.

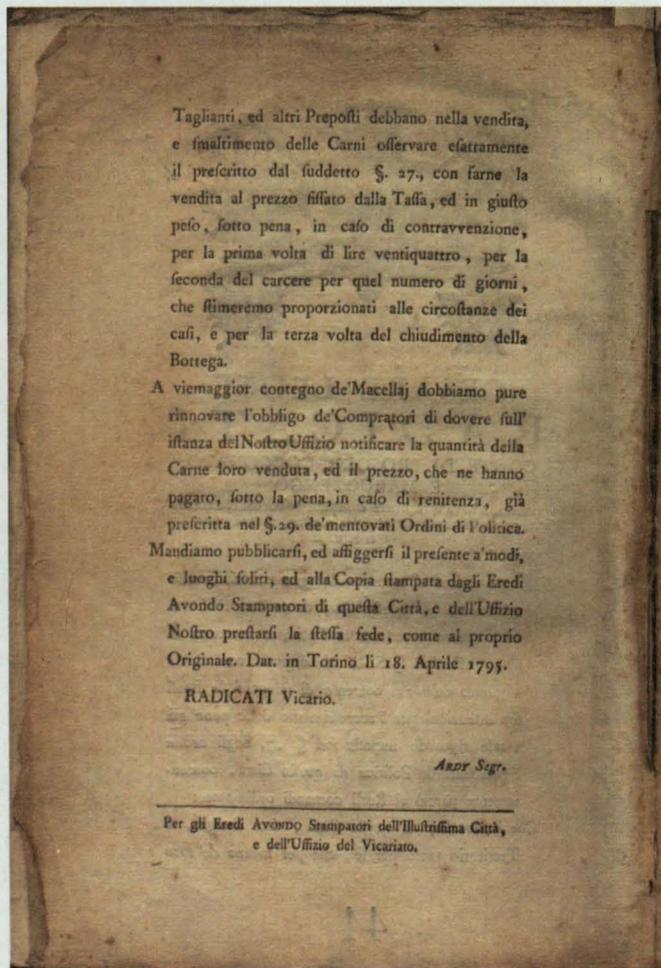
Le frodi più pericolose riguardavano proprio le carni e i latticini che, in assenza dei moderni sistemi di conservazione, erano più facilmente deteriorabili e causa di gravi intossicazioni. Si spiega così la presenza di una normativa particolarmente accurata e rigorosa nei riguardi di queste derrate.

**50, 51** Manifesto del vicario che richiama i macellai a rispettare il prezzo fissato per la vendita della carne, 18 aprile 1795 (ASCT, *Editti e Manifesti*, vol. I, 1695-1798).

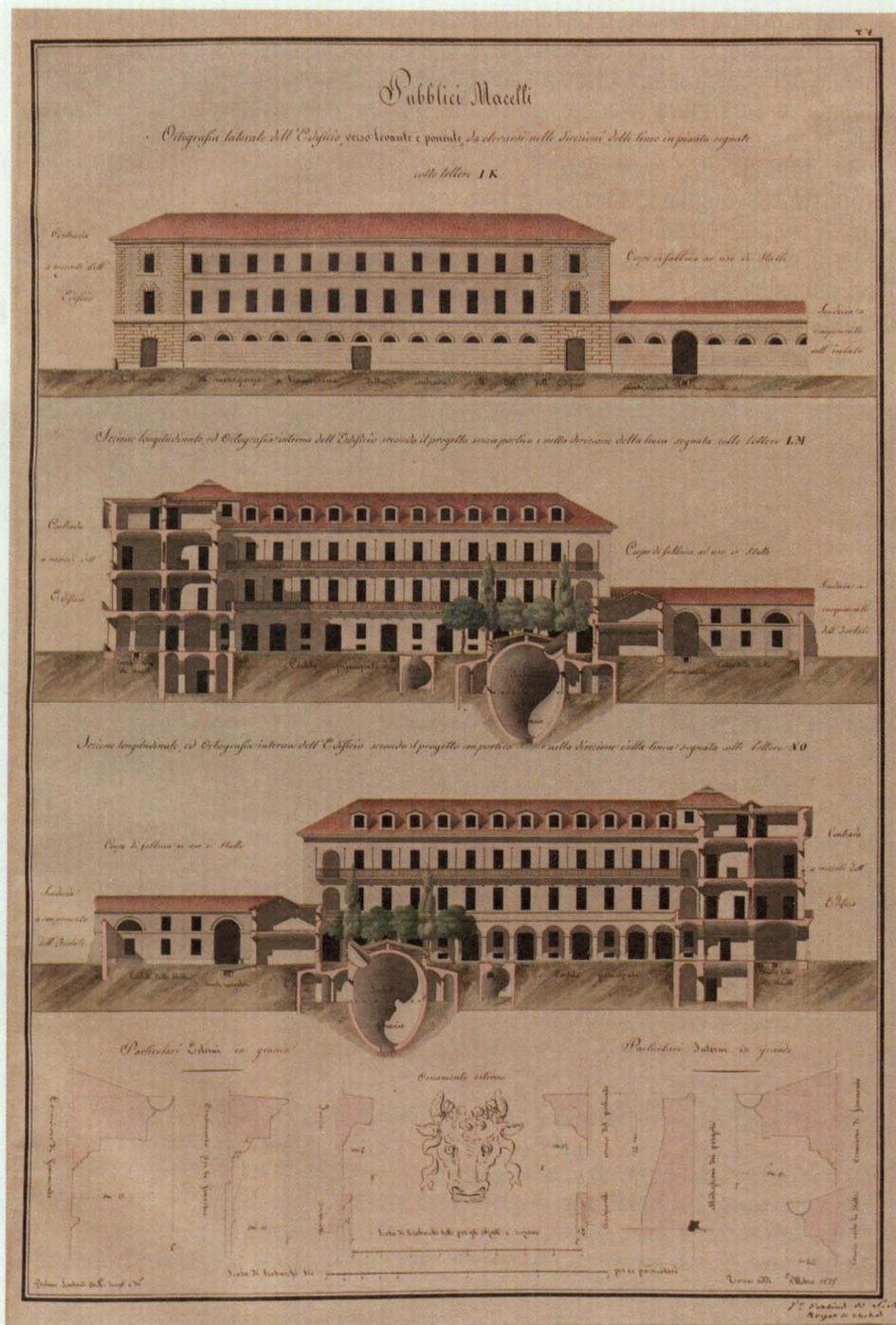
50



51



52 Città di Torino. Ampliazione degli Isolati della Porta di Po. Progetto dei macelli di Gaetano Lombardi, 1825 (ASCT, Tipi e disegni, 14-3-9).



Se è vero che pane, vino e carne erano essenziali per l'alimentazione umana, è altresì vero che le città mettevano a disposizione dei consumatori un vasto assortimento di merci di ogni genere, tale da soddisfare tutti i gusti e tutte le esigenze, nonostante che, per gran parte della popolazione, il regime alimentare si rivelasse in genere poco variato, improntato com'era al consumo dei cereali e di un esiguo numero di derrate supplementari, i cui prezzi erano, in genere, calmierati.

Fra questi vi era anzitutto il burro, che si vendeva nella piazzetta, detta Corte del burro, a fianco del Municipio e proveniva in prevalenza dalle valli di Susa, di Lanzo e dall'alto Canavese. In tali valli avevano privativa d'acquisto i valligiani e secondariamente i fornitori del mercato di Torino ufficialmente riconosciuti, mentre i rivenditori della capitale dovevano rifornirsi direttamente sul mercato torinese.

Il prezzo calmierato o «tassa» cui il burro doveva essere venduto nella capitale veniva fissato ogni settimana dal vicario in base alla «comune» dei prezzi del prodotto sulle piazze di Lanzo e di Cuornè, da cui si attingeva gran parte del burro commercializzato a Torino. Il costo poteva cambiare in relazione alla zona di provenienza. Nel 1716, ad esempio, la tariffa dei prezzi di vendita dei prodotti soggetti a tassa conteneva tre diverse voci: «butirro di Lanzo Alpi» e «butirro di Cuornè», che andavano venduti a soldi 6 la libbra (pari a kg.0,368), «butirro delle cassine» a soldi 7 e denari 683.

Il formaggio invece non era soggetto a «tassa» e veniva condotto sui mercati della capitale, e principalmente in piazza delle Erbe, da fornitori che lo acquistavano nei centri di fondovalle (Susa, Lanzo, Cuornè, Pont) o direttamente dai produttori. Ne portavano poi quantità considerevoli i commercianti all'ingrosso, che contrattavano alla fonte i formaggi piacentini, lodigiani, savoardi e svizzeri, particolarmente graditi al palato dei torinesi. Il consumo di formaggio doveva essere molto elevato, se si pensa che nella sola piazza delle Erbe erano più di trenta le bancarelle che vendevano tal genere di derrate, che ve n'erano altrettante tra piazza Susina e piazza Carlina, senza contare le numerose botteghe presenti in città.

Tuttavia, anche per il formaggio, come per pochi altri generi alimentari soggetti a calmiera – olio di noci e di oliva sostanzialmente –, valevano le solite privative sul mercato fino a mezzogiorno riservate ai consumatori e le norme stabilite per il commercio al dettaglio in città.

Per le derrate a prezzo libero vigeva poi la regola che non dovessero essere vendute a un costo del 10 per cento superiore al giusto, valutabile in base alla qualità e al valore corrente del prodotto. Ma, com'è facile immaginare, una norma tanto vaga e opinabile era destinata a rimanere nell'ambito dei buoni propositi.

## MERCI PER TUTTI I GUSTI E TUTTE LE BORSE



53 Antonio Maria Stagnon, *Magdelon. Bergère des environs de Turin*, incisione in rame acquerellata in *Recueil général [...]*, circa 1785, tav. 10 (ASCT, Collezione Simeom, D 1990).

Prezzi prefissati e controllati rigorosamente erano invece disposti per le candele di sevo, per la legna e il carbone, per il fieno e la paglia, il cui mercato si tenne in un primo tempo in piazza Castello, poi in piazza San Carlo e più tardi dinanzi alla Cittadella. Qui, il perito della città provvedeva a selezionare le diverse qualità (per la legna si distingueva tra rovere, verna e albero) e a fissarne i prezzi. I consumatori avevano la privativa sul mercato torinese, mentre i rivenditori erano ammessi alle contrattazioni dopo mezzogiorno e potevano rifornirsi liberamente fuori Torino, ma non dai «postieri» diretti al mercato torinese. Legna e carbone rimasti invenduti sulla piazza della Cittadella non potevano essere esportati; erano acquistati dalla municipalità e accumulati nei magazzini.

Com'è facile intuire, legna e carbone erano utilizzati per la cottura dei cibi, oltre che per il riscaldamento delle case. Il costo di tali merci influiva non poco sulle condizioni di vita dei torinesi. Nell'impossibilità di rifornirsi a sufficienza, i meno abbienti sceglievano per lo più di riscaldarsi e di evitare per quanto possibile la cottura degli alimenti, preferendo acquistare cibi già cotti. A indurli a ciò erano anche le condizioni abitative dei più poveri. La coabitazione in spazi ridotti, il pessimo stato dei camini, il timore degli incendi consigliavano di ridurre al minimo le operazioni di cottura dei cibi.

**54** Giovanni Michele Graneri,  *Mercato in piazza San Carlo*, olio su tela, 1752

(Torino, Museo Civico d'Arte Antica e Palazzo Madama).

**55** Progetto di un peso pubblico del mercato della legna nei pressi della Cittadella, disegno a penna e acquerello di Gaetano Lombardi, 24 dicembre 1819

(ASCT, *Tipi e disegni*, 15-5-4).

**56, 57** Venditrici di frutta in una incisione di Vittorio Garnier-Valetti pubblicata a Torino presso G.B. Maggi nel 1852 e in un disegno di Carlo Borgia del 1862

(ASCT, *Collezione Simeom*, D 2023 e 2015).

54





La cucina francese che nel Settecento egemonizzava il panorama europeo aveva operato una rivoluzione radicale nella cultura gastronomica tradizionale, depurandola dalle spezie, dalle ornamentazioni esuberanti tanto più inutili in quanto sovente artificiali e soprattutto da quello spirito di ibridazione che mescolava il salato allo zuccherato, l'agro al dolce. Rifiutando l'eredità del passato, i nuovi maestri parigini avevano rinunciato ai principi di assemblaggio e sovrapposizione a favore della

fusione e della riduzione degli elementi. Invece di accumulare gli ingredienti e di forzare le dosi degli agenti di sapidità, la cucina moderna procedeva per estrazione degli umori, succhi ed essenze delle carni, delle verdure e delle piante aromatiche per concentrare i gusti, alleggerire e aerare il piatto. Leggerezza, raffinatezza, equilibrio, dosaggio, armonia erano parole chiave della *nouvelle cuisine*. Le spezie si facevano discrete e il loro impiego, sempre parsimonioso, serviva ormai più come correttivo e come aiuto alla digestione che come tocco di esotismo e di ostentazione. Lo zucchero veniva bandito dai piatti e confinato a fine pasto in una portata specifica.

E' proprio facendo riferimento a queste linee guida che nella seconda metà del Settecento nacque la cucina piemontese. Ne pose le basi l'autore de *Il cuoco piemontese*, pubblicato a Torino nel 1776. Cuoco professionista, egli introdusse i nuovi principi e procedimenti appresi

si a Parigi. Per fare questo dovette compiere un fenomenale lavoro di adattamento, reinterpretazione e rielaborazione delle ricette di base, scartando quelle troppo lontane dal gusto e dalle usanze locali o semplicemente irrealizzabili sul posto. Intervenendo sul contenuto egli sostituì gli ingredienti originali con quelli che meglio corrispondevano al temperamento piemontese, più facili da reperire o che semplicemente egli giudicava di migliore qualità: la birra lasciò spazio all'acquavite di vino, il vino bianco secco prese il posto dello champagne, le varietà di cipolle d'Ivrea e i cardi di Chieri furono preferiti a tutti gli altri, i tartufi neri del Périgord furono sostituiti con i tartufi bianchi. Talora la cultura culinaria di base dell'autore de *Il cuoco piemontese* riprendeva il sopravvento, come testimoniano le ricette di pasta inserite nel capitolo delle minestre e delle zuppe.

Nel corso dell'Ottocento il Piemonte svolse sempre più il ruolo di sintesi tra Italia e Francia in campo gastronomico, divenendo un vero vivaio di cuochi, tra i quali si ricordano Giovanni Vialardi, aiutante capocuoco e pasticciere di casa Savoia, Francesco Chapusot, capocuoco dell'ambasciata d'Inghilterra.



58 *La cuciniera piemontese*, Vercelli, Beltramo Antonio Re, 1771, particolare del frontespizio (Collezione privata).

59 *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766, frontespizio (Collezione privata).

## IL CUOCO PIEMONTESE

PERFEZIONATO A PARIGI

Che insegna con facil metodo a cucinare qualunque sorta di vivande, si in grasso, che in magro, di nuovo gusto: ed avvisi sopra la bontà, e scelta d'ogni cosa appartenente alla Cucina; profuggito dal Confezzuriere.

Co' doveri del Maestro di Casa, e le minute per le quattro Stagioni; colla spiegazione degli utensili necessari, e la maniera di trinciare pulitamente le carni.



IN TORINO, MDCCCLXVI.

presso CARLO GIUSEPPE RICCA Stampatore vicino a S. Rocco. (Con Lic. de' Superiori.)

A spese di Beltramo Antonio Re Librajo.



60 Giovanni Michele Graneri, *I giocatori di carte*, olio su tela, sec. XVIII  
(Torino, Museo Civico d'Arte Antica e Palazzo Madama).

**IL CUOCO  
PIEMONTESE**

RIDOTTO ALL'ULTIMO GUSTO E PERFEZIONE  
CON NEVEE AGGIUNTE  
D'USO ANCHE DELLA NOSTRA LOMBARZIA  
CHE INSEGNA FACILMENTE  
A CUCINARE QUALUNQUE SORTA DI VIVANDE  
SÌ IN GRASSO, CHE IN MAGRO;

*Inscrive pure nella scelta, e bontà d'ogni cosa appartenente alla Cucina, dando la spiegazione di tutti gli Utensilij necessari a tal'Arte;*

Dippiù insegna il vero metodo per il Pasticcieri e Confezzurieri;

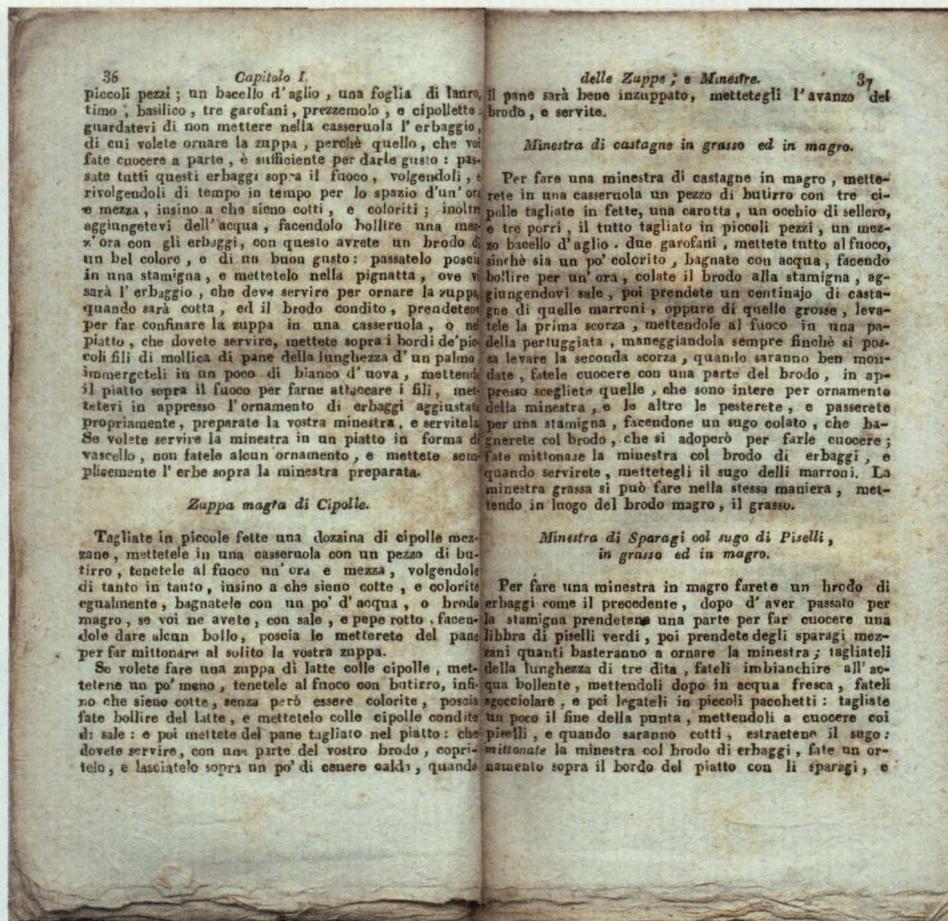
*I doveri di un Mastro di Casa, Minute per le Provisioni nelle quattro Stagioni;*

E la maniera di trinciare ogni sorta di Cibi.



MILANO 1815.  
Presso Pietro Agnelli in S. Margarita.

61-63 *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto e perfezione, Milano, Pietro Agnelli in S. Margarita, 1815 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 80).*



*Minestra di riso, e cavoli.*

Si prende il riso, e si mette a mollo nell'acqua calda per lo spazio d'un'ora, poi si prende il cavolo, che sia ben pulito, e si lesserà il medesimo nell'acqua con poco sale, dipoi si spremeranno bene, e si tritano, si pongono nella casseruola con due oncie o mezza di butirro, un poco di cipolla trita, li passerete al fornello, e vi metterete un poco di spezieria dolce, il sale poco, ma il succo abbondante, tanto che il cavolo galleggi con il succo; dipoi passerete al fornello in un'altra casseruola con entro altrettanto butirro, e vi potrete il riso bene sciolto, ed osservate, che il riso non si attacchi, onde conviene essere diligente di mescolarlo con la mestola di legno, poi rinfrescatelo con il sugo, fintantochè diviene lungo, e grosso, ma che non sia passato di cottura, poi lo porterete in tavola, avendo unito il riso, ed il cavolo insieme con aver messo nella casseruola tre oncie di parmigiano grattato, acciò s'incorpori bene.

La minestra di riso, e selleri si fa nell'istesso modo del cavolo, e riso.

*Minestra di riso, e pomi d'oro, detti da noi Tomates.*

Il riso si fa come di sopra, ma il pomo d'oro si fa così; si prende il pomo d'oro, e si taglia per mezzo, si pone nella casseruola, ove metterete un poco di butirro, una cipolla in fette, ed una fetta di presciutto, e la lascerete cuocere a fuoco lento, fintantochè comincia a fare il suo succo, dipoi la farete andare a fuoco più gagliardo, e quando comincerà ad attaccarsi, vi metterete il succo, e lo farete andare così, finchè sarà tempo di mandare in tavola; allora prenderete il riso, quale avrete tirato come quello del cavolo; minestrato il riso nella terrina, passerete i pomi d'oro nello staccio ben brodosi, e li mischierete nel riso, e lo manderete in tavola, quale sarà di buon colore, e di ottimo sapore.

*Zuppa di varie erbe.*

Prendete varie erbe, cioè lattugh, spinazzi, acetosa, e cerfoglio, il tutto bene sfogliato; tritate crude le sudette erbe, e se è di Primavera si puon mettervi l'erbetto di biette, mettetle il tutto in una casseruola con butirro, presciutto, un poco di sale, pepe, e droghe rie in polvere, facendole ascingar bene al fuoco, poi mettetevi un pizzico di farina, poi bagnatele con buon brodo chiaro, tanto in grasso, che in magro, e lasciatele cuocer bene; battete sette, o otto ora, e legate le vostre erbe, e guardate, che non s'aggruppisca, e mettetela alla bocca del forno, oppure un poco di fuoco sopra, e sotto; ma avvertite che non bolla. Ben presa che sia, con un cucchiaro la metterete a piccoli pezzi entro la zuppiera, o marmitta, dipoi vi metterete l'istesso suo brodo.

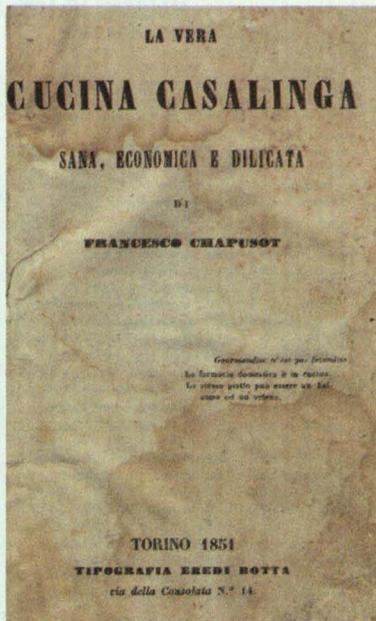
*Altra Zuppa d'erbe.*

Mettete in una piccola pignatta ogni sorta di erba ben mondata e lavate, con una carotta tagliata in piccole fette.

Le erbe sono acetosa, lattuga, e cerfoglio, porcellane, un poco di sellero tagliato in fili, fate cuocere il tutto con buon brodo, e un poco di sugo di vitello; quando saranno cotte, e salate, fate mittonare la zuppa, e servite al naturale le erbe nella zuppa senza ornamento.

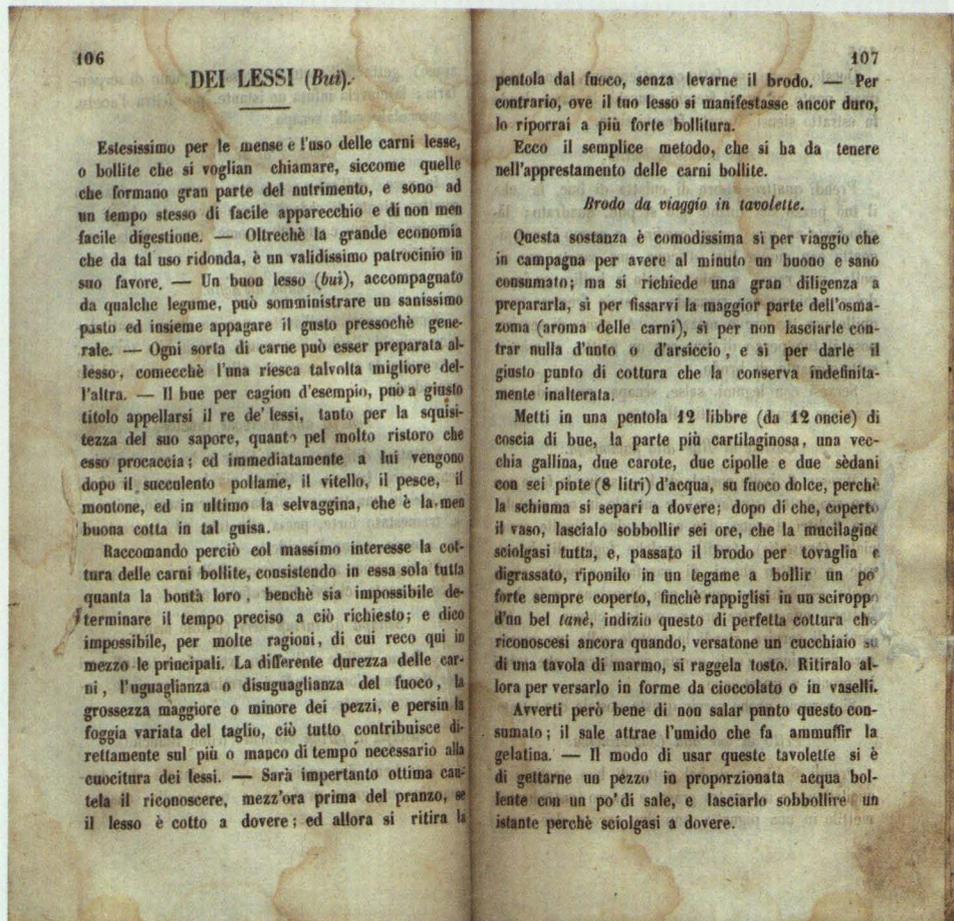
Voi potete volendo fornir le minestre di qualunque carne, come capponi, pollastri, piccioni, e pernici.

La maniera di farli cuocere è la stessa. Bisogna a tutti aggiustare le gambe nel corpo, e farli cuocere quanto basti nella stessa pignatta, perchè il volatile troppo cotto non è stimato, e a conoscere quando è cotto abbastanza bisogna toccarlo, se piega sotto le dita, è buona a servire. Voi potete servire il pollame nel mezzo delle minestre, o in un piatto a *Hors d'oeuvre*, con un poco di brodo, e grosso sale sopra, secondo il genio del Padrone: quelli, che si serviranno di sugo nella minestra, debbono preferire quello di vitello a quel



64-67, 69-72 Francesco Chapusot, *La vera cucina casalinga sana, economica e dilicata*, Torino, Tipografia Eredi Botta, 1851 (ASCT, *Collezione Falzone del Barbarò*, n. provv. 98).

68 L'interno di una cucina nel frontespizio de *La cuciniera genovese*, Genova, Tipografia Fratelli Pagano, 1877 (ASCT, *Collezione Falzone del Barbarò*, n. provv. 97).



106

### DEI LESSI (*Bui*).

Estesissimo per le mense e l'uso delle carni lesse, o bollite che si vogliono chiamare, siccome quelle che formano gran parte del nutrimento, e sono ad un tempo stesso di facile apparecchio e di non men facile digestione. — Oltrechè la grande economia che da tal uso ridonda, è un validissimo patrocinio in suo favore. — Un buon lessò (*bui*), accompagnato da qualche legume, può somministrare un sanissimo pasto ed insieme appagare il gusto pressochè generale. — Ogni sorta di carne può esser preparata al-lesso, comechè l'una riesca talvolta migliore dell'altra. — Il bue per cagion d'esempio, può a giusto titolo appellarsi il re de' lessi, tanto per la squisitezza del suo sapore, quanto pel molto ristoro che esso procaccia; ed immediatamente a lui vengono dopo il succulento pollame, il vitello, il pesce, il montone, ed in ultimo la selvaggina, che è la men buona cotta in tal guisa.

Raccomando perciò col massimo interesse la cottura delle carni bollite, consistendo in essa sola tutta quanta la bontà loro, benchè sia impossibile determinare il tempo preciso a ciò richiesto; e dico impossibile, per molte ragioni, di cui reco qui in mezzo le principali. La differente durezza delle carni, l'uguaglianza o disuguaglianza del fuoco, la grossezza maggiore o minore dei pezzi, e persino la foggia variata del taglio, ciò tutto contribuisce direttamente sul più o meno di tempo necessario alla cuocitura dei lessi. — Sarà impertanto ottima cautela il riconoscere, mezz'ora prima del pranzo, se il lessò è cotto a dovere; ed allora si ritira la

107

pentola dal fuoco, senza levarne il brodo. — Per contrario, ove il tuo lessò si manifestasse ancor duro, lo riporrai a più forte bollitura.

Ecco il semplice metodo, che si ha da tenere nell'apprestamento delle carni bollite.

#### Brodo da viaggio in tavolette.

Questa sostanza è comodissima sì per viaggio che in campagna per avere al minuto un buono e sano consumato; ma si richiede una gran diligenza a prepararla, sì per fissarvi la maggior parte dell'osmazoma (aroma delle carni), sì per non lasciarle contrar nulla d'unto o d'arsiccio, e sì per darle il giusto punto di cottura che la conserva indefinitamente inalterata.

Metti in una pentola 12 libbre (da 12 oncie) di coscia di bue, la parte più cartilaginosa, una vecchia gallina, due carote, due cipolle e due sedani con sei piote (8 litri) d'acqua, su fuoco dolce, perchè la schiuma si separi a dovere; dopo di che, coperto il vaso, lascialo sobbollire sei ore, che la mucillagine sciolgasi tutta, e, passato il brodo per tovaglia e digrassato, riponilo in un legame a bollir un po' forte sempre coperto, finchè rappigli si in un sciroppo d'un bel tanè, indizio questo di perfetta cottura che riconoscesi ancora quando, versatone un cucchiaino su di una tavola di marmo, si raggela tosto. Ritiralo allora per versarlo in forme da cioccolato o in vaselli.

Avverti però bene di non saltar punto questo consumato; il sale attrae l'umido che fa ammuflir la gelatina. — Il modo di usar queste tavolette si è di gettarne un pezzo in proporzionata acqua bollente con un po' di sale, e lasciarlo sobbollire un istante perchè sciolgasi a dovere.

65

## DEI CROCCANTI (*Croquettes*) (in piemontese *Croqui*).

I croccanti bene allestiti sono, a dir vero, non che un cibo delizioso, ma sommamente economico, perchè composti dei residui di un pranzo. Le carni di pollame, o di selvaggina, che sien troppo tiglie, coriacee, si riducono in croccanti; e dove si abbiano pochi avanzzi, e non sufficienti a fare un piatto, vi si aggiungono legumi, od alquanto più salsa, e si avrà questa vivanda buona mai sempre. Vi si possono ancora frammischiare differenti sorta di carne da macello, pollame, selvaggina, non meno che pesce, ed uova.

Per atto d'esempio, avendo tu alquanto carne di pollame, tritala fino, ed aggiungivi uova dure; tritala in simile guisa con selvaggina, ed aggiungivi legumi, come carote, funghi, patate, tartufi: e col pesce aggiungi uova sode o legumi. Colla carne di bue, od altra, aggiungi erbe fine, legumi, ed uova dure.

Questi croccanti offrono un mezzo economico e soprammodo vantaggioso nel governo di una famiglia.

### *Paniccia di croccanti.*

Prendi con un cucchiaino grosso quanto un uovo di piccione della tua preparazione, gèttala in midolla di pane, rivolgila per modo che tutta ne sia coperta, poi riducila colle dita in forma di taracciolo di sughero (*stöpen d' nata*).

Preparati così i tuoi croccanti, metti in un vasetto tre o quattro uova intiere ben diguazzate, intingivi i croccanti, poi rivoltali di nuovo in midolla di pane, e ponli in fresco insino al momento di farli friggere.

Volendo tu fare di bei croccanti, adoprerai del così

detto *pan francese* crostato; gli torrai la crosta, ne metterai la mollica in tovaglia, la stropiccerai (*ferié*) ben bene per ridurla in minuzzoli (*fervait*), e la passerai alla mestola (*scumoira*) per valertene al bisogno.

Possono anche venir in coccio la crosta ed i grissini (voce dell'uso: *ghèrsin*), procacciandoceli ben secchi, pestandoli, e facendoli passare al setaccio di crine. Questo metodo però si è il men convenevole, perocchè essendo sì la crosta che i grissini già troppo cotti, i croccanti piglierebbero un color bruno, ed un gusto frequentemente disagiatale.

### *Modo di far cuocere i croccanti.*

Metterai in una padella certa quantità di grasso, o d'olio, ovvero di sugna (*sandon*), chè il burro a ciò non serve. Procaccerai di aver grasso quanto basta, acciocchè i croccanti ammollino intieramente. La padella vuol esser piccola.

Allorchè il grasso verrà in bollore, vi getterai dodici o diciotto croccanti, ed avrai cura di squassar la padella su fuoco vivissimo; chè se il fuoco non è vivo a sufficienza da rappigliare ad un tratto l'uovo che involge i croccanti, ed indurarne l'involto, il liquido interno si scalda, sciògliesi, perde la sua consistenza, e fa screpolare i croccanti, che più non servono.

Quando i croccanti saran di un bel giallo, sgòcciali, e servi all'istante. — Avverti ancora di far questa frittura sul precinto di portare in tavola, chè se un pezzo prima, la crosta divien molle, e perdono i croccanti tutta la loro bontà.

Queste frittute, o grasse, possono servire almeno per venti volte.

### *Altro modo di friggere i croccanti.*

Come in ogni cucina non vi è sempre grasso in abbon-

*Maccheroni alla napoletana.*

In una casseruola ove bollano due pinte (2 litri 2/5) di acqua con sale, getta a bollir lentamente una mezz'ora 12 oncie di maccheroni, e, appena ti parran teneri al tatto, scolane l'acqua, e, conditi di tre oncie di buon burro, altrettanto cacio parmigiano raspato, sale e poco pepe trito, tienli ancora qualche minuto sul fuoco, tramenandoli bene a scosse, e servili bollenti.

*Maccheroni alla piemontese.*

Fa bollir come sopra 12 oncie di maccheroni, e, a mezza cottura, versane l'acqua, e supplisci con quattro bicchieri di buon consumato, o col fondo o sugo di qualche carne, lasciando ancor sobbollire una mezz'ora finchè i maccheroni sieno molli e pastosi: aggiungi allora tre oncie di burro, due oncie di buon cacio parmigiano e altrettanto di quel di Gruyère fresco, poco sale e noce moscata, e un mezzo bicchiere di buona crema, e, ben tramenati a scosse sul fuoco, sèrvili fumanti nella casseruola stessa o su di un piatto.

*Maccheroni alla crosta.*

Preparati come sopra 12 oncie di maccheroni, ponli senz'acqua in tegghia o casseruola d'argento o simile, e coperti di midolla di pane raspata e bagnata di burro, 10 minuti prima di servire, infornali, e, appannati d'una bella crosta gialla, sèrvili fumanti.

*Maccheroni alla francese.*

In quattro bicchieri di latte e altrettanto brodo

bollenti in una casseruola, getta 18 oncie di maccheroni rotti a bollire lentamente tre quarti d'ora, scolane l'umido, ed aggiungi invece due oncie di buon burro. Fatto intanto bollir forte in tegame, tramutando, due oncie di burro, una mezz'oncia di farina, sale, pepe, noce moscata, due bicchieri di buona crema e altrettanto buon consumato, rovesciavi i maccheroni con quattr'oncie di formaggio di Gruyère raspato, agitandoli leggermente per non disfarli, e servi nel tegame stesso, oppure in una crosta di *vol-au-vent* (pasticcio coperto): altrimenti unta ben dentro di burro una casseruola, e arricciato il burro di midolla di pane, ed il pane spalmato sopra di uovo sbattuto, e questo arricciato di nuovo di midolla di pane, avrai così una crosta da versarvi dentro i maccheroni, che posti, mezz'ora prima di servire, in forno assai caldo, e, riversati sul piatto si tosto che li vedrai coperti di un bel foglio d'oro, reche-rai in tavola sfriggolanti.

*Tagliatelli (Pâte à nouilles) al burro.*

Prendi 12 oncie di farina bianca, una mezz'oncia di burro fresco, un'oncia di formaggio raspato, un po' di sale con tre uova, e, fattane una pasta liscia e dura, tagliala in fette sottili che, esposte un'ora all'aria, e piegate in quattro falde, taglierai di nuovo in nastri come vermicelli. Getta questi tagliatelli in acqua bollente, e, lasciati bollir 10 minuti, ponli in una casseruola con quattr'oncie di buon burro fresco, un'oncia di cacio fino raspato, sale e noce moscata, scotendoli bene perchè si condiscano egualmente, ma lungi dal fuoco. Dieci minuti prima di servire, ponli su brace a cuocere sì che il fondo non bruci; e servi caldo. — Si può sopprimere il



Lit. Massoero

## DELLE FRITTELLE (subrich).

Vivanda economica e buona mai sempre son pure le frittelle, o sèrvinsi da sole, o servino di guarnizione ad altri alimenti. — Economiche inquantochè, per loro mezzo, si usufruttano gli avanzi di legumi, di carnaggi, e di pesce, tritando o pestandoli e, coll'arrota (giunta) di poca salsa, di un po' di farina, riso ed uova, facendosene cibi di bella mostra, e molto piacenti al palato.

Le ricette per le frittelle variano all' infinito; ondechè tratterò io soltanto delle principali, avvertendo sopra ogni cosa, che le sostanze grasse, usate per cuocerle, siano fresche e ben chiarificate, e che si mangino le frittelle appena cotte; imperocchè ogni cibo cotto in grasso diviene stomachevole, se si ritarda a mangiarlo, o se si abbia a rimettere in caldo. — Il condimento poi delle frittelle vuol essere leggiero. Avvertasi ancora, che soventi volte questa sorta di preparazione si dislega in cottura, e ne rimane un tritume disgustoso e ributtante all'occhio. Questa mala riuscita procede da più cagioni, ma il più di spesso da disadattaggine.

La prima cagione si è che il grasso dee purificarsi al possibile; chè, se nel grasso v'ha molt'umido, la frittella, a vece di friggere e pigliar fermezza, entra in bollore e discioglie l'uovo, in cambio d'indurarlo. La seconda cagione, onde le frittelle riescono a male, sta nell'ammannire troppo liquida la preparazione, o nel non metterci uova a sufficienza, essendo queste l'ultimo ingrediente che forma il legame della pasta. Al quale ostacolo si reca facil rimedio, cuocendo il grasso finchè l'umidità vada in dileguo, o riducendo a consumo la preparazione, allor che non è troppo molle, o finalmente aggiugnendovi uova quando ella ne difettesse.

Riparato ai detti inconvenienti, si avrà sempre cura di friggere a fuoco vivo, e di badare a che le frittelle non abbrucino.

con sale, noce moscata, due cucchiainate d'aceto ed altrettanto d'olio, e mescola a dovere. — Si può aggiungere ancora un po' di salsa di tomatiche.

Eccellente sì per carni lesse, calde o fredde che siano, e sì per pesci.

#### Salsa Béchamelle.

Messe in casseruola un'oncia di burro, due cucchiainate di farina, ed una foglia di lauro, fa friggere un momento; poi aggiuntovi un mezzo litro di brodo, tramena bene e lascia bollire la tua salsa sino a spessità. — Bada a rimemar sovente acciocchè non s'attacchi al fondo della casseruola — Aggiungi un mezzo litro di capo di latte (*fior d'lait*) o di semplice latte, ed abbi cura di versarlo nella salsa un mezzo bicchiere per volta, e di mantenere spessa tuttora la tua salsa, riducendola poscia per bollitura a quel grado di fluidezza più convenevole, allorchè la salsa sarà fatta.

Dee risultare alquanto spessa, colante, e liscia; al quale effetto vi getterai grosso quanto un mezz'uovo di burro, rimestando a dovere.

Salsa acconcia a guernizioni di legumi e di pollame, ma soprattutto di *vols-au-vent* infareiti di frantumi (*avans*) di pesci e pollame.

#### Salsa alla Crema (*fior d'lait*).

Abbi in tegame un'oncia di burro, due cucchiainate di bella farina, una foglia di lauro, e un po' di noce moscata, e friggi un istante; aggiungivi un mezzo litro di crema o pur di latte, diguazza ben tutto, tieni a boglio una mezz'ora, e fa che la tua salsa riesca spessa e scorrevole.

Buona per guernitura di legumi, uova, carne di

vitello, ed in ispecie di tutte le restanti carni di un pranzo, non che di crostate croccanti (*gratins-croquets*).

#### Salsa piccante (*Remolade*).

Posti in una terrina due tuorli d'uovo (*röss d'œuf*) duri, una buona cucchiainata di senapa liquida, due alici trite, mischia bene il tutto, poi versavi adagio, tramenando sempre, quattro cucchiainate d'olio, lasciandolo quasi cadere a stille: vedrai la tua salsa divenir liscia e pastosa. Aggiungi infine due cucchiainate di buon aceto, e poco prezzemolo trito, ed avrai una perfetta salsa da guernir carne e pesci arrostiti alla gratella.

#### Salsa maonese.

Come avrai messi in una insalatiera (*saladiè*, piatto per l'insalata) un giallo d'uovo, sbattilo forte con cucchiaino di legno di forma tonda e a lungo manico; versavi dolcemente e quasi a goccia a goccia due cucchiaini d'olio fino d'oliva: te ne verrà una specie di manteca (*pemada*); aggiungi un quarto di cucchiaino di buon aceto, e sbatti sempre; e così a mano a mano, aggiungendo altr'olio ed altro aceto nelle proporzioni accennate, sinchè tu abbi salsa che basti. — Cominciata bene, ne farai quanta ti abbisogna: se non che ti raccomando di andar cauto nel comporla, chè, se per avventura versi tropp'olio ad un tratto, la tua salsa si scompone, e diviene spiacevole alla vista e al palato.

Ma dove ciò accada per incuria (il che altrimenti non può avvenire), eccoti pronto il rimedio: Fa presso a poco il terzo di salsa al burro, e gèttala bollente nella salsa male riuscita, rimestando tagliando. Sarà

pure ovvio ed opportuno il porre l'insalatiera al fresco nel ghiaccio, massime nella calda stagione, e vi si aggiungerà sale. — Si può ancora allegrar questa salsa con qualche profumo delizioso, ad esempio con alici peste, noce moscata, serpentaria (*estragon*), sedano, prezzemolo, cerfoglio, aglio, ecc.

Si affa benissimo con ogni carne fredda, coll'insalata cotta, e col pesce.

### S U G O.

Essendo il mio libro estremamente economico, propongo perciò ai risparmiatori di valersi del sugo di coscia di grosso bestiame, soprattutto allorquando si è terminata la cucina di un pranzo.

Verserai acqua in ogni casseruola, ove carne abbia cotto, e lavandola con due bollori ne otterrai sempre alquanto buon sugo. — Giunta appena la carne dal macello, digrassala, e metti il grasso al fondo di una casseruola con due cipolle tagliate in fette; aggiungi 36 oncie di frantumi, come ossi, nervi, in somma quanto è rimasto di carne da non poter più in tavola far bella mostra. Poni su fuoco vivo, anzi che no, la casseruola, e fa friggere sin tanto che il fondo abbia preso un bel colore bruno; umèttalo con un bicchiere d'acqua, e lascia consumare; umèttalo ancora due volte allo stesso modo; vedrai il fondo divenire di un colore bruno cupo, ed esalare un profumo un po' forte. Aggiungi allora 2 litri d'acqua, una carota, e del sale; lascia bollire dolcemente tre ore, poi cola alla tovaglia.

*Burro di alici (anciõe).*

Lavate, dissalate, e diliscate 6 belle alici, pestale

in mortaio; aggiungivi tre oncie di buon burro fresco; e, ripestato ogni cosa, passa allo staccio. — Può aggiungersi ancora il sugo di un cetrangolo (*sitròn*).

Eccellente per antipasto (*hors-d'œuvre*).

*Burro di gamberi.*

Cuoci 18 gamberi (vedi), poi, toltone i gusci e gli ossi, pestali minuto, gèttali in una casseruola con un'oncia di burro su caminetto ardente, e lascia friggere un cinque minuti. — Stesa allora una tovaglia sur una terrina piena d'acqua fresca, versavi sopra il tritume dei gusci ed ossi pesti, torci forte; il liquido, che n'esce, cadendo nell'acqua rappigliasi in burro, il quale deve essere tinto di un bel rosso, e serve per colorar zuppe e manicaretti (*ragouts*) di gamberi.

### DELL'ACETO.

L'aceto, o vino inforzato, è una produzione industriale di prima necessità per la cucina: conviene dunque usarne della più perfetta qualità, comechè sia difficile il potere aver buon aceto per lo smodato amore del guadagno, che muove i venditori a darlo pressochè sempre affatturato e per conseguente nocevolissimo alla salute. — Molte sono le materie eterogenee che si mettono nell'aceto per alterarlo, come l'acido tartarico, il vitrinolo, ecc., dalle quali misture risulta il danno accennato.

Facile non pertanto egli è il riconoscere tal sorta d'aceto a più d'un segno sensibile, che fa manifesta pressochè sempre la sua sofisticeria; dovendosi notare, che l'aceto misturato riesce fortissimo sì, ma di un piccante che scotta le labbra, di un color cupo, e di

*Bericuocoli. (talmouses) al cacao dolce.*

Ben peste in un mortaio sei oncie di cacao bianco dolce, stracchino, ravaggiuolo, o simile, aggiungivi altrettanto burro, tre oncie di farina, un'oncia di zucchero, e un po' di noce moscata, e segui a pestare; aggiungi ancora sei uova intiere, e pesta tuttavia sino ad avere una pasta liscia. Disposte quindi su di una lastra ben pulita tante striscie di pasta sfogliata (vedi) lunghe cinque dita, larghe due, spesse uno scudo, stendivi sopra col cucchiaino del cacao pesto, e ripiegate in due per lungo, e spalmate leggermente d'uova sbattute, cuocile tre quarti d'ora in forno caldo, e servile ben abbronzate e fumanti. — Boccone perfetto.

**SAMBAIONE**

Dieci rossi d'uovo ben freschi, gettati in tegame con quattr'oncie di zucchero in polvere, si mischiano a dovere, ed aggiuntovi mezzo un litro di vin bianco, si mescola tuttavia, e si pone su fuoco vivo, sbattendo forte con verghe di vètrice (specie di salice), o con quello strumento usato dai cioccolattieri per ridurre in pasta il cioccolato. Tosto che il sambaiione avrà levato tre o quattro bogli, ritirasi dal fuoco, lo si versa in vaso da composte, e si serve caldo o freddo, a volontà. Se però piace di servirlo caldo, si avrà cura di cuocerlo in quel mezzo tempo che si ha da servire, ed è infinitamente più leggiero allo stomaco.

*Sambaiione al rum.*

Preparato il sambaiione, come qui sopra, aggiun-

gevisi, allorchè cotto, un quarto di bicchiere di buon rum.

Notisi che si apparecchiano similmente sambaiioni al maraschino, all'anisetto, all'amandorla, supplendo al rum con siffatti liquori.

*Sambaiione gelato.*

Ammannito e cotto un sambaiione comunque, lo si lascia freddare, ed aggiuntovi un'oncia di colla, o gelatina, fatta struggere in tre quarti di un bicchiere d'acqua, si mescola il tutto, si versa in una forma, la si attornia di ghiaccio pesto, e vi si lascia posare almeno due ore. In procinto di servire s'immerge la forma in acqua calda, si rovescia su piatto il sambaiione, e si serve.

*Crema sbattuta alla Chantilly.*

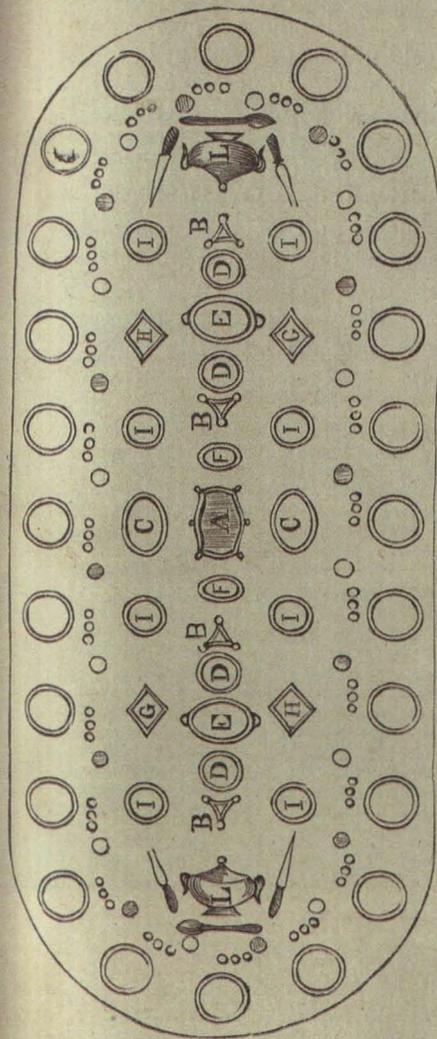
Una pinta (1 lit. 1/3) di buona crema doppia, aggiuntovi una mezz'oncia di gomma arabica in polvere, e, tenuta un'ora in catino di rame sul ghiaccio, sbattesi con iscopa di vètrice (*osier*) o di fil di ferro, sino a neve densa e leggera.

*Crema alla caramella a bagno-maria.*

Struggi in un timballo due oncie di zucchero in polvere su fuoco dolce, tramenando finchè abbia preso un bel color bruno, e, ritiratolo, come sia mezzo freddo, spalmane egualmente tutto l'interno del timballo, e lascialo freddare affatto. Sbatti poi bene in una terrina otto uova intiere con quattro oncie di zucchero in polvere, un po' di cannella, e poco sale, e aggiuntovi una mezza pinta (quattro bicchieri) di crema o di latte, versa tutto ben mescolato e passato al setaccio nel timballo, che, mezzo immerso nell'acqua,

## Mensa imbandita per 24 persone.

Spiegazione della Figura. (1)



**A.** Gran vaso elegante con fiori, nel mezzo della tavola.

**B.** Quattro candelabri a branche, portanti ciascuno almeno 6, o 8 candele.

**C.** Due pasticci, o croccanti, in forme elevate ed a guisa di trofei.

**D.** Quattro vassoi disposti con gusto, contenenti dolci diversi, o pasticceria minuta.

**E.** Due grandi piatti con frutta fresche, accomodate in bell'ordine.

**F.** Due compostiere con frutta sciroppate, o marmellate, o creme.

**G.** Due vassoi con gelatine dolci.

**H.** Due piatti con formaggio di diverse specie.

**I.** Otto piattini con principi di tavola, come: *crostini, ostriche, burro, caviale, sardine di Nantes, prosciutto, salumi di varie specie, legumi verdi sott'aceto, funghi sott'olio, olive conciate*, ecc.

**L.** Due zuppere all'estremità opposte della tavola, contenenti la zuppa, o minestra da servirsi al momento. Nel posto di queste vengono successivamente collocate le vivande che si debbono man-

mano servire, cioè: *i lessi, i fritti, gli umidi, gli arrostiti*, ecc., quan-

(1) Colla norma di questa si possono imbandire anche altre mense per un numero maggiore o minore di convitati, purchè si avverta di adoperare tavole proporzionate alla quantità dei piatti che si vogliono disporre. Nei pranzi di lusso la tavola dev'esser foggata a **T**, oppure a ferro di cavallo.



73-79 La cucina di famiglia, Firenze, Salani, 1929  
(ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 96).

**12. - Crostini di caviale.**

Prendete burro e caviale in proporzioni eguali, mescolateli bene, e, qualora il caviale fosse molto duro, potrete lavorare un poco il miscuglio a fuoco lento. Quindi spalmate sul pane la pasta così ottenuta.

**13. - Crostini di tartufi.**

Versate in un tegamino di metallo un poco d'olio che basti a ricoprirne appena il fondo, quindi distendetevi un suolo di fettine di tartufi spargendovi sopra un poco di parmigiano grattato e un pizzico di pangrattato. Replicate per più volte la stessa operazione, secondo la quantità che vi occorre, e infine aggiungetevi olio, sale, pepe e un pezzettino di burro, ma tutto in piccole dosi. Mettete il tegamino al fuoco, e, appena avrà alzato il bollore, bagnate con un poco di brodo o sugo di carne e qualche goccia d'agro di limone. Allora ritirate subito dal fuoco e distendete il composto sul pane, che avrete già leggermente arrostito e imburrrato. Bagnate poi i crostini con l'intinto che rimane.

**14. - Crostini di beccaccia.**

Prendete le interiora delle beccacce, togliendone però l'estremità del budellino che confina coll'ano: aprite i ventricoli per accertarvi che non contengano cibi cattivi o di cattivo odore, i quali, in tal caso, getterete via, lasciando invece tutto quanto non sia disgustoso; tritate tutto ben fine unendovi 2 acciughe per ogni 3 interiora; poi mettetelo al fuoco con un poco di burro e una presa di pepe (sale non occorre) bagnando con sugo di carne.

Fratanto arrostito leggermente delle fettine di pane ben tagliate, e spalmatele con questo composto.

Potrete usare i suddetti crostini anche come contorno alle beccacce.

**15. - Crostini di fegatini e acciughe.**

Cuocete 2 fegatini di pollo nel burro, e quando lo avranno prosciugato bagnateli con un poco di brodo; mettetevi pure una presa di pepe. Quando i fegatini sa-

ranno cotti, tritateli fini insieme con una acciuga lavata e nettata. Poi mettetevi di nuovo il battuto nel tegamino, aggiungetevi un poco di burro, scaldate il tutto al fuoco senza però farlo bollire e spalmate con esso delle fettine di midolla di pane fresco.

**16. - Crostini di fegatini di pollo.**

Fate un battutino con uno spicchio di cipollina bianca, un pezzetto di grasso di prosciutto, sedano, carota, qualche foglia di prezzemolo, olio e burro, il tutto in piccolissima quantità, e mettetelo al fuoco insieme coi fegatini.

Quando sarà a mezza cottura, toglietelo dal fuoco e levate i fegatini, che triterete con due pezzetti di funghi secchi rammolliti; quindi rimetteteli al fuoco nell'intinto rimasto, e finite di cuocerli aggiungendovi un poco di brodo. Prima di ritirarli per servirvene, legateli con un poco di pangrattato fine e spremetevi qualche goccia di agro di limone.

Se il composto fosse riuscito molto asciutto, intingete leggermente le fettine di pane nel brodo.

**17. - Crostini di milza.**

Prendete 120 grammi di milza, levatele la pelle e cuocetela con burro e sugo di carne. Se non avrete sugo di carne, servitevi di un battuto fatto con poca cipolla, burro, olio, sale, pepe e spezie. Tritate poi tutto questo insieme con 2 acciughe, mettetevi di nuovo al fuoco nell'umido che rimane aggiungendovi un cucchiaino di pangrattato, e, senza fare più oltre bollire, spalmatene il pane che avrete già fatto prosciugare al fuoco, senza però arrostito, e che avrete unto col burro.

**18. - Crostini alla senese.**

Fate un battuto con un quarto di cipolla e un po' di prezzemolo, e intanto mettetevi al fuoco in una cazzaruola un pezzo di burro. Quando questo sarà strutto gettatevi il battuto suddetto, e appena avrà preso il color nocciola mettetevi 150 grammi di milza e 4 fegatini di pollo che avrete già tritati finamente con la lunetta. Aggiungete due pezzetti di scorza di limone. Dopo aver lasciato bollire un poco, versateci un cucchiaino di sugo di pomodoro.

che ora, e toglietele i semi. Infine frigatele il composto, gettandolo a cucchiatale nella padella mentre l'olio bolle forte, e ne otterrete delle frittelle molto soffici che prenderanno la forma di bombe.

Cospargetele di zucchero a velo e servitele calde o fredde come vi aggrada.

Fatte nella dose suddetta avrete frittelle bastanti per 6 o 7 persone.

#### 212. - Frittelle di mele.

Mondate alcune mele appiole, che sieno belle e sane; togliete loro il torsolo coi semi, servendovi all'uopo di un apposito cannello di latta, col quale le trapasserete da parte a parte nel verso del torsolo medesimo; tagliatele poscia a fette della grossezza di mezzo centimetro; immergete queste in una pasta composta di farina stemperata con vin bianco; frigatele come al solito, e spolverizzatele poi con zucchero.

Renderete ancor più squisite queste frittelle, lasciando le mele affettate immerse per 2 o 3 ore nel rum, con zucchero e cannella in polvere. In tal caso le farete sgocciolare, immergendole in una pasta composta semplicemente di acqua e farina, e friggendole come le altre.

#### 213. - Frittelle di pere.

Le farete in tutto come quelle di mele, sostituendo a queste alcune pere sane. Le cosiddette pere spine sono le migliori per quest'uso.

#### 214. - Frittelle di albicocche.

Prendete albicocche non troppo mature; privatele del nocciolo, tagliatele a fette od a spicchi, e ponetele in un recipiente involuppate e coperte di zucchero, lasciandovele per parecchie ore, o meglio per un giorno intero; poscia ritiratele, immergetele nella pasta, fatta d'acqua e farina, e frigatele in padella sino a far prender loro un bel colore.

Potrete, volendo, prima di friggerle, tenerle nello zucchero e lasciarle in fusione nel rum, come abbiamo detto per le mele al Num. 212; poi immergetele nella pasta medesima. Comunque, dopo fritte, le spolverizzerete con zucchero.

#### 215. - Frittelle di pesche.

Mondate le pesche, toglietene il nocciolo, affettatele e tenetele per alcune ore nel vin bianco con dello zucchero: indi fatele sgocciolare, immergetele nella solita pasta densa, e frigatele, spolverizzandole poi con zucchero.

#### 216. - Frittelle di susine.

Tenete per 20 o 25 minuti le susine nel forno non troppo caldo; poscia apritele nel mezzo, togliete loro il nocciolo e mettele in fusione per 2 ore nel rum, con zucchero e cannella in polvere. Finalmente fatele sgocciolare, immergetele nella solita pasta e frigatele ad olio bollente; prima di servirle in tavola, spolverizzatele di zucchero.

#### 217. - Frittelle di riso.

Cuocete 100 grammi di riso in mezzo litro circa di latte, facendolo ben rigonfiare. Prima di ritirarlo dal fuoco aggiungetevi un pezzettino di burro, poco sale, un cucchiaino di zucchero e l'odore di scorza di limone. Quando sarà diaccio metteteci 3 torli d'uovo, 50 grammi di farina, una cucchiata di rum, mescolando bene il composto. Allora lasciatelo riposare per diverse ore. Quando dovrete friggerlo, montate bene le chiare delle 3 uova adoperate, aggiungetele al composto, mescolandolo adagio adagio, e gettatelo in padella a cucchiatale.

Quando le frittelle avranno preso un bel colore dorato, levatele dalla padella, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele calde.

La suddetta dose può bastare per 6 persone.

#### 218. - Frittelle di riso composte.

Prendete 40 grammi di farina, mettetela sulla spianatoia e, dopo avervi fatto un buco nel mezzo, stemperatevi, con un poco di latte tiepido, 30 grammi di lievito di birra. Formate un pane di giusta sodezza e ponetelo in un tegamino il cui fondo sia leggermente ricoperto di latte; fate, col coltello, un'incisione sul panettino; copritelo e lasciatelo intorno al fuoco acciocchè lieviti bene, a moderato calore. Occorrerà per questo 20 minuti all'incirca.

tetela al fuoco con 15 grammi di burro, poco sale e pepe. Quando avrà preso colore, scolatene l'unto e fatela cuocere per 3 ore circa, versandovi del brodo a poco per volta. Quando sarà diaccia, scioglietela, tagliatela a fette, e servitela con contorno di gelatina Num. 51.

La suddetta quantità è sufficiente per 4 persone.

#### 415. - Acciughe ripiene.

Strappate alle acciughe fresche la testa e le interiora; lavatele, portando via colle dita le loro squame; fatele sgocciolare e apritele nel mezzo, sul ventre, per toglierne la lisca: indi togliete 3 acciughe da ogni dozzina di esse, fatele soffriggere in cazzaruola con olio e poco sale, metetele poi in un mortaio, unitevi della mollica di pane inzuppata nel latte, qualche foglia di origano, e pestate il tutto; aggiungete inoltre un uovo, del formaggio parmigiano grattato ed una presina di pepe. Mescolate ben bene il composto, stendetelo sulle altre acciughe, mantenute aperte, le quali poi bagnerete con chiara di uovo, spolverizzandole di pangrattato; poscia le farete friggere in padella con molto olio, ponendo cura onde non si rompano, o se ne distacchi il ripieno. Quando abbian preso un bel colore, ritiratele con una mestola bucatà, accomodatele in un piatto, versatevi sopra una salsa composta di olio, sugo di pomodoro e capperi, il tutto bollito a parte per alcuni minuti, e finalmente servite ben caldo.

#### 416. - Ovoli ripieni.

Scegliete alquante cappelle di ovoli giovani, piccole e non del tutto aperte; spellatele, lavatele, asciugatele con un tovagliuolo, e riempitene la parte concava con un battuto composto dei gambi stessi dei funghi, qualche pezzetto di carne avanzata già cotta e poco prezzemolo, il tutto ben tritato ed impastato con un uovo o più, un poca di ricotta, sale sufficiente e spezie. Ammannili così, accomodatele in una teglia, colla parte ripiena al di sopra; versatevi dell'olio, facendone cadere un po' anche fra gli spazi, nel fondo della teglia stessa; aggiungete 2 o 3 cucchiaiate di brodo, spargetevi del pangrattato finissimo, e fate cuocere al forno, oppure sul fuoco di brace: ma in questo caso sovrapporrete alla teglia un testo di ferro con molto fuoco sopra, onde i funghi si rosolino anche superiormente senza aver bisogno di rivollarli.

#### 417. - Porcini ripieni.

Questi si cucinano e si ammanniscono come è descritto nella precedente ricetta.

#### 418. - Carciofi ripieni.

Prendete 12 carciofi, toglietene le foglie esterne, spuntateli, tagliatene il gambo e apritene le foglie in modo da poter cavare loro, con un piccolo coltello, il grumolino di mezzo.

Questo apritelo, toglietegli il pelo, se vi fosse, e servitevi poscia delle sue foglioline per unirle al seguente ripieno:

Prendete 100 grammi di prosciutto, piuttosto grasso, mezzo spicchio d'aglio, od anche meno, un quarto di cipolla novellina, qualche foglia di prezzemolo e di sedano, un pugnello di funghi secchi, un poco di midolla di pane sbriciolata e un pizzico di pepe. Tritate ogni cosa insieme e riempite i carciofi con questo composto. Poi disponeteli ritti in un tegame, mettetevi olio quant'occorre, e, quando saranno ben rosolati, versatevi un po' d'acqua per finire di cuocerli.

Se vorrete invece riempirli di carne comporrete il ripieno come segue:

Prendete 200 grammi di vitella di latte, 60 grammi di prosciutto, un quarto di cipolla, un pizzico di funghi secchi rammolliti, un poca di midolla di pane sbriciolata, una cucchiaiate di parmigiano grattato, sale e pepe, nonchè il grumolino dei carciofi stessi. Quindi procedete come sopra.

#### 419. - Cavolo ripieno.

Straccottate un poca di vitella di latte con qualche fetatino di pollo e, se vi aggrada, aggiungete pure qualche animella. Quindi tritate finamente tutto ed unitevi una midolla di pane bagnata nel brodo o nel sugo, un cucchiaio di parmigiano ed un uovo. Mescolate bene il composto, che deve servirvi per riempire il cavolo.

Intanto avrete già preparato il cavolo nel modo seguente:

Prendete una palla di cavolo verzotto, toglietene le foglie dure della superficie, mozzatene il gambo e datele

## Insalate diverse.

### 502. - Giardiniera.

Mondate e lessate con acqua e sale i seguenti ortaggi: fagiolini in erba, zucchine, barbabietole, navoni, ramolacci e sedano, procurando di dare a ciascuno di essi una conveniente cottura; indi tagliateli a listerelle e conditeli tutt'insieme con olio, limone, sale e pepe. Mettete poscia in un bicchiere alcuni torli di uova, agro di limone, sale e poc'olio; sbattete bene il composto e fatelo condensare al fuoco in una piccola cazzaruola, senza lasciarlo bollire, avvertendo di agitare continuamente col « frullino » per tutto il tempo che terrete questo condimento sul fuoco. Prendete finalmente una forma da pasticcini, di quelle scannellate tutto all'intorno ed aventi un tubo cilindrico in mezzo; adagiate in ogni scannellatura una lista di ciascuno dei suddetti ortaggi già lessati, e finite di riempir la forma con quelli che vi rimangono, alternandoli sempre fra loro. Ciò fatto, rovesciate la forma in un piatto, versate il condimento già descritto sulla vostra « giardiniera », nel vano lasciato dal tubo, e servitela fredda.

### 503. - Insalata composta in maionese.

Prendete dell'insalata romana, oppure lattuga, mondatela, lavatela e tagliatela a strisce. Unitevi alcune barbabietole e patate lessate e tagliate a fette sottili. Aggiungetevi alcune acciughe lavate, nettate e tagliate a pezzi, ed infine un po' di pesce lesso sminuzzato. Potete anche aggiungervi un pugnello di capperi sott'aceto, e la polpa di 2 o 3 olive.

Condite tutto insieme con olio, sale e un poco di aceto, rivoltando bene l'insalata acciocchè prenda il condimento.

Frattanto preparate la maionese come è descritta al Num. 33, alla quale unirete un po' di senapa stemperata in qualche gocciola di aceto.

Poi spalmate con questa la superficie dell'insalata, e guarnitela con qualche fettina di barbabietole e patate disposte sopra con gusto.

### 504. - Insalata di patate.

Lessate 500 grammi di patate, togliete loro la buccia e, dopo averle tagliate a fette sottili, mettetele in un'insalatiera.

Preparate intanto un battuto composto di 30 grammi di capperi sott'aceto, 5 cetriolini, 2 peperoni, 4 cipolline pure sott'aceto, 4 acciughe salate e nettate, e una costola di sedano.

Fatto questo battuto, mettetelo in una scodella; quindi tritate bene 2 uova sode ed unitele al battuto mescolandolo bene e condendolo con molto olio, poco aceto, sale e pepe.

Con questa miscela, che sarà divenuta piuttosto liquida, condite le patate.

Quest'insalata, fatta nella suddetta dose, può bastare per 6 persone.

### 505. - Insalata russa.

Tagliate a strisciole 70 grammi d'insalata assortita, come lattuga, radicchio, ecc. Prendete 50 grammi di barbabietole, 25 grammi di patate, 30 grammi di fagiolini in erba, 10 grammi di carote (il tutto pesato dopo cotto) e tagliate ogni cosa a dadini. Disponete questa roba nell'insalatiera, aggiungetevi un uovo sodo, 10 grammi di capperi sott'aceto, 10 grammi di cetriolini pure sott'aceto e affettati, 2 acciughe salate, che avrete già nettate togliendone la lisca, e tagliate a pezzetti, e mescolate tutto bene.

Preparate allora la maionese Num. 33 e versatela nel suddetto composto.

Frattanto avrete sciolto al fuoco, in un dito d'acqua, un foglio e mezzo di colla di pesce già tenuta in molle per qualche ora, e ne verserete un cucchiaino in uno stampo liscio; il rimanente versatelo nel composto, che mescolerete bene e verserete nello stampo suddetto per poi metterlo in ghiaccio per circa 2 ore.

Per sformare bene l'insalata, bagnerete lo stampo con acqua calda.

La suddetta dose basta per 5 persone.

Fate cuocere a bagnomaria, quindi tenete un po' in ghiaccio lo stampo prima di servire.  
La suddetta dose basta per 6 persone.

## Composte e conserve.

### 580. - Pesche in composta.

Prendete 12 pesche duracine, togliete loro in giro la buccia con un coltello, mettele in una cazzaruola con 2 bicchieri di vin bianco comune e un ettogrammo di zucchero in polvere; poi fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Allorchè sieno giunte a un giusto grado di cottura, versatele in una compostiera col loro sciroppo, aggiungetevi una cucchiata di rum, e prima di servirle lasciatele freddare.

### 581. - Pere in composta.

Prendete 600 grammi di pere e sbucciatele; se sono piccole lasciatele intere, se sono grosse tagliatele a spicchi. Quindi mettele in cazzaruola con 2 bicchieri d'acqua, nella quale avrete spremuto mezzo limone. Mettele sul fuoco, e, quando cominciano a bollire, unitevi 120 grammi di zucchero in polvere, scotendo ogni tanto la cazzaruola.

Quando saranno cotte, levatele ad una ad una e mettele in una compostiera. Scolatele bene anche dall'umido che possono avere serbato, e lasciate restringere l'acqua rimasta, facendola bollire ancora finchè non sia ridotta come uno sciroppo. Allora versatela sulle pere e servitele fredde.

### 582. - Albicocche in composta.

Prendete 600 grammi di albicocche poco mature; fate ad ognuna di esse un taglio per estrarne il nocciolo e mettele al fuoco con un bicchier d'acqua. Quando cominciano a bollire, unitevi 100 grammi di zucchero; quindi procedete come per le pere in composta al Num. 581.

### 583. - Ribes in composta.

Prendete 300 grammi di ribes, nettatelo dai gambi, mettetelo al fuoco con 2 decilitri d'acqua (Vedi nota a pagina 14) e quando avrà alzato il bollire versateci 120 grammi di zucchero. Lasciatelo bollire per 2 minuti, avvertendo che il ribes resti intero. Servitelo ghiaccio.

### 584. - Ciliege in composta.

Prendete mezzo chilogrammo di ciliege belle, tagliate loro metà del gambo e fatele bollire in uno sciroppo, già preparato con 325 grammi di zucchero ed un bicchier di acqua.

Allorchè le ciliege saranno bastantemente cotte, ritiratele dalla cazzaruola e mettele in una compostiera: indi lasciate bollire ancora lo sciroppo onde meglio condensarlo, avvertendo però di schiumarlo; fatelo freddare, versatelo nella compostiera sopra le ciliege, e poi servite in tavola. Potrete aromatizzare questa composta aggiungendo, durante la cottura, un poca di cannella o di scorza di limone, che però in ultimo ritirerete.

### 585. - Conserva di pesche.

Prendete delle pesche burrone ben mature, togliete loro il nocciolo e mettele al fuoco senz'acqua. Lasciatele bollire per circa mezz'ora, disfacendole frattanto col mestolo, quindi passatele per lo staccio. Allora pesatele e rimettetele al fuoco, aggiungendovi 800 grammi di zucchero per ogni chilogrammo di pesche passate.

Voltate spesso col mestolo finchè la conserva divenga sufficientemente consistente, della qual cosa ne otterrete la prova versando ogni tanto una cucchiata del composto in un piatto, sul quale dovrà, quando è cotta, scorrere a stento.

Cotta che sia, mettetela calda in vasetti di cristallo, e quando sarà diaccia, copritene la superficie con un pezzo di carta oliata, tagliata in tondo alla giusta grandezza del vasetto. Infine turate ermeticamente i recipienti, sia con tappo smerigliato, se lo avete, sia con pergamena ammollata prima nell'acqua e poi legata strettamente con spago all'interno affinchè non vi penetri aria, o con turo di mallo.

TAVOLA PRIMA. — *Dei composti.*

1° Certosa (*chartreuse*) di legumi, decorata.

2° Crostata di pane ripiena di piselli.

3° *Vol-au-vent* ripieno alla *financière*, guernito di creste di galli.

4° Crostata o bordo di pasta o pasticcio, cotta dorata, ripiena di carne o di pesce, o stufato od intingolo.

5° Pane o *flan* di spinaci o d'altro.

6° Timballa di polenta o di maccheroni, farcita (al *gratin*).

7° *Ramequins* di polenta con fonduta ai tartufi bianchi, o di riso panati all'uovo.

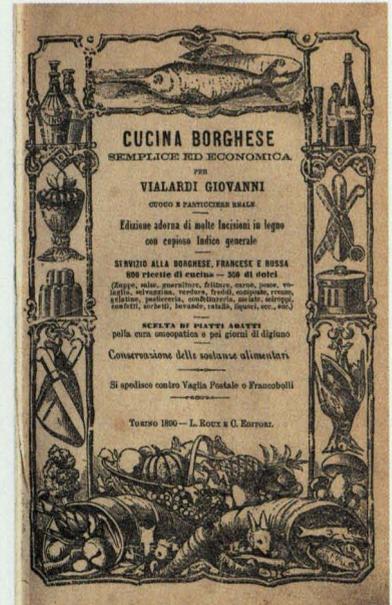
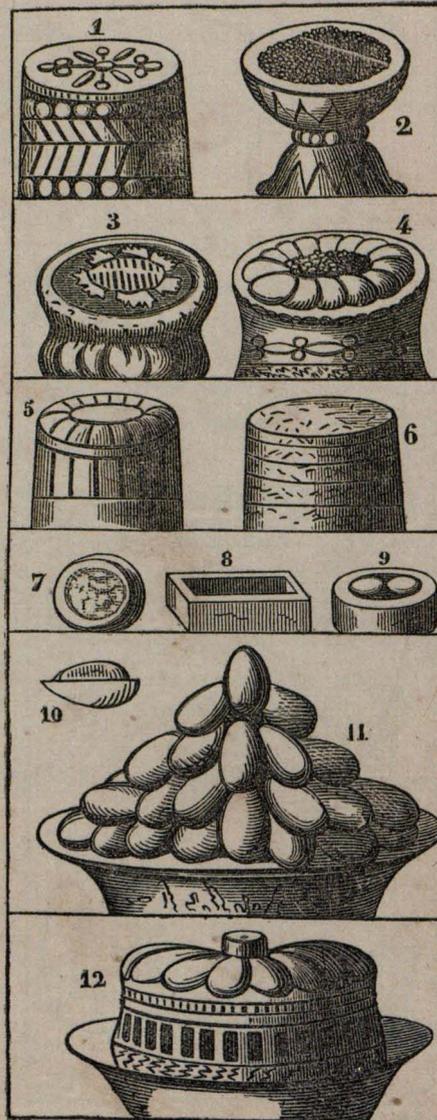
8° Cassettine di polenta panate, fritte e farcite.

9° Crostata di pane con due uova mollette cotte entro.

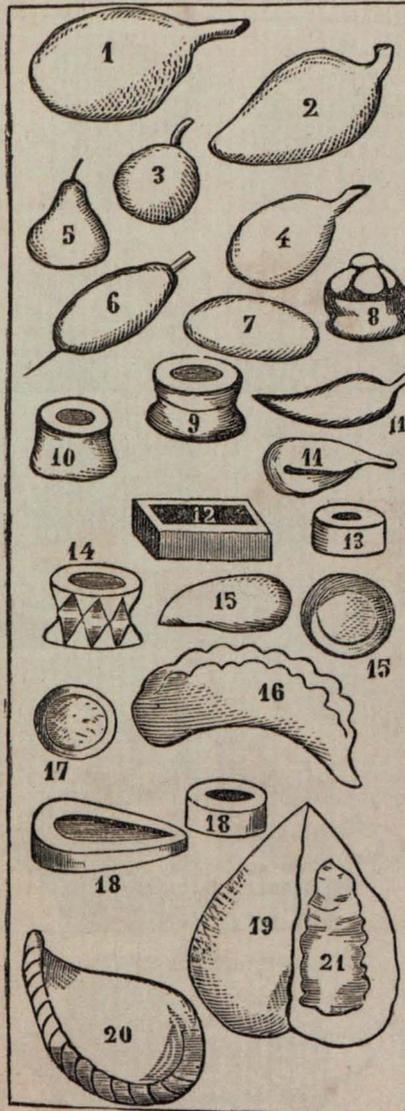
10. Un uovo farcito.

11. Piatto di uova farcite alla polonese.

12. Pasticcio caldo di carne, di volaglia o di pesce.



80-86 Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice ed economica*, Torino, Roux, 1890 (Collezione privata).

TAVOLA SECONDA. — *Delle frittiture.*

1° Costoletta di vitello panata.

2° Costellette, ossia filetti di volaglia panate alla milanese.

3° Croccanti di rane a forma di pere.

4° Costollette d'agnello.

5° Croccante di riso a forma di pera.

6° Croccante o stecchetto alla genovese.

7° Croccante ordinario.

8° Pasticcetto farcito e coperto.

9° Piccolo pasticcetto (*pâté vol-au-vent*) farcito.

10. Piccolo pasticcio alla sarda.

11. Filetti e coscie di volaglia alla *Villeroy*.

12. Cassetta di carta o di pane fritto farcita.

13. Cassetta di riso fritto e farcita.

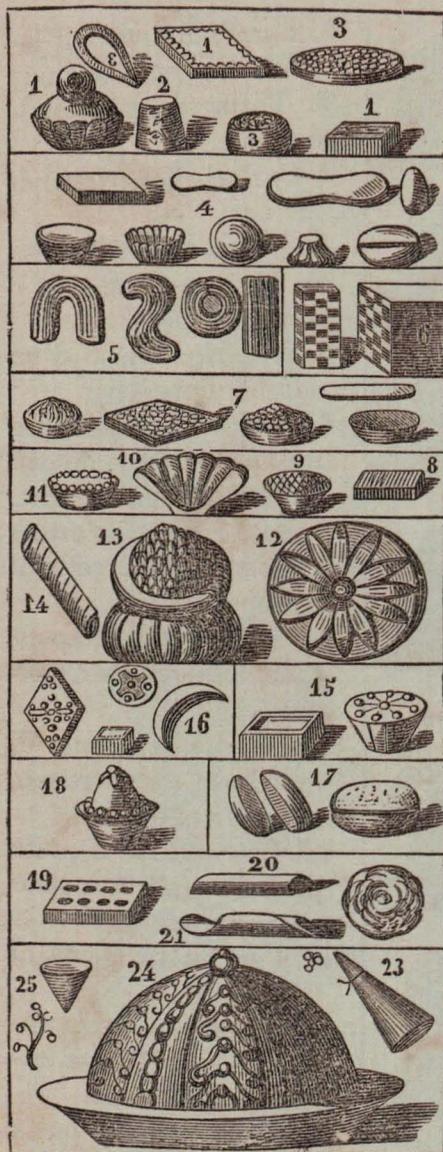
14. Crostata di pane fritta e farcita.

15. Cervella o fegato panato alla milanese.

16. Risole ordinarie.

17. Fritelle (*subriques*) di riso, o d'erbe, o patate.

18. Crostata di polenta o di riso farcita.

TAVOLA SETTIMA. — *Della pasticceria varia.*

1° Briozzi col lievito di birra ghiacciati e decorati.

2° Piccolo baba ai confetti.

3° Michette e torchietti di lievito di pane con zucchero in grana sopra, specie di briozzi.

4° Diversi biscottini cotti negli stampi o fatti sulla carta, di varie forme.

5° Varie forme di pasta frolla o di melica, passata alla siringa, dette ciambelle.

6° *Damier* di pasta frolla mischia o marmellata, *biscuit* cotto di tre colori e onfetti.

7° Pasta bignola farcita di crema o sambaglione e ghiacciata in vari modi.

8° *Artois* alla marmellata.

9° *Tartelettes* di mele.

10. Ventagli sfogliati.

11. Barlingozzi decorati.

12. Torta di pasta frolla o sfogliata, farcita di crema pasticciata o melata.

13. *Vol-au-vent* alla crema

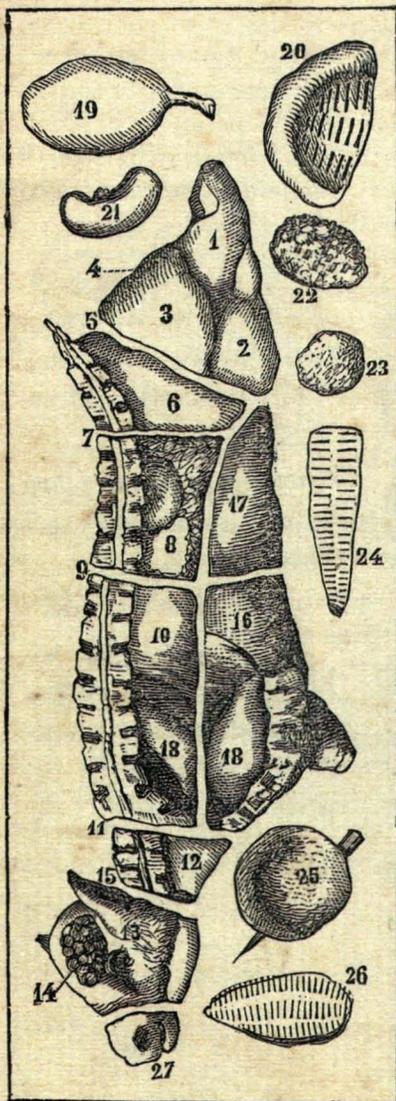
con fragole.

TAVOLA OTTAVA. — *Dei dolci caldi.*

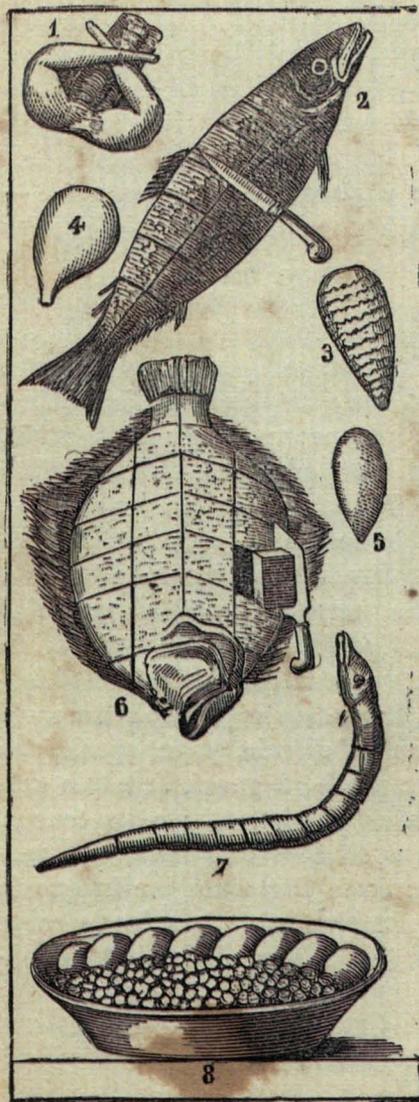
1. Plumbuddingo all'inglese cotto nell'acqua.
2. Fetta di plumbuddingo.
3. Carlotta (*charlotte*) di mele.
4. *Gateau soufflé* in cassa di latta, o d'argento, o di carta.
5. *Biscuit* ripieno d'un sambaglione.
6. Pere sciropate sopra un bordo di riso dolce.
7. *Gateau* di mille foglie.
8. Bordo di pasta frolla ripieno di mele cotte al sciroppo.
9. *Gateau* alla Napolitana alla crema *Chantilly*.
10. Coppa croccante di mandorle con crema, guernita d'oblio.
11. La Svedese di pasta *gênoise*, con frutta, composti e confetti.
12. Pera sotto forma di una rosa.
13. *Croque-en-bouche* mischio d'aranci, noci, castagne e confetti.
14. Canestro di pasta croccante ripieno di pasticceria varia.

## TAVOLA TERZA.

*Del taglio del vitello od altro quadrupede.*



- 1° Nocetta per bollito.
- 2° Natica o primo taglio.
- 3° Noce (*noix*); il migliore taglio della coscia.
- 4° Taglio all' infuori (*fesse*).
- 5° Taglio della coscia.
- 6° Culatta, migliore pezzo per bollito.
- 7° Taglio della culatta.
- 8° Lonza o lombata nel rognone, migliore pezzo per arrosto.
- 9° Taglio della lonza.
10. Costolette (*carré*).
11. Taglio delle costole.
12. Collo, taglio, cioè pezzo ordinario.
13. Testa, ottimo bollito.
14. Cervella.
15. Taglio del collo.
16. Pettrina o tenerume (*tendron*); ottimo per lessato ed intingolo.
17. Tendine (*tendon*).
18. Spalla tagliata in due.
19. Costoletta tagliata a parte.
20. Noce piccata o lardata.
21. Rognone staccato dalla lonza

TAVOLA QUINTA. — *Taglio del pesce.*

1° Rana forbita per farla arrostire ed in salsa.

2° Taglio d'una trota o di qualunque pesce cotto per servire a tavola.

3° Filetto d'un pesce celsellato di tartufi neri.

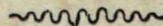
4° Costolette di tonno.

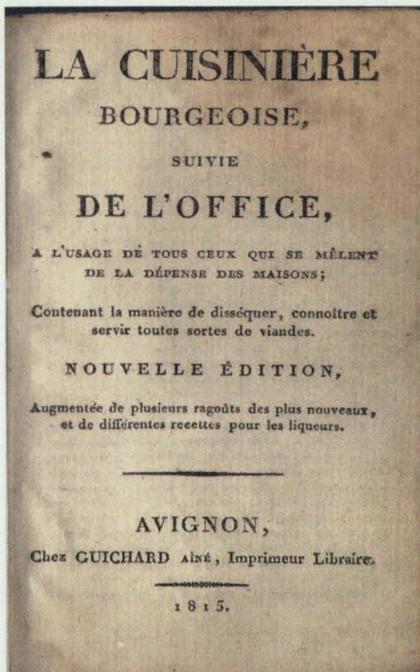
5° Filetto di pesce al naturale.

6° Rombo o pesce di mare cotto e tagliato per servire a tavola.

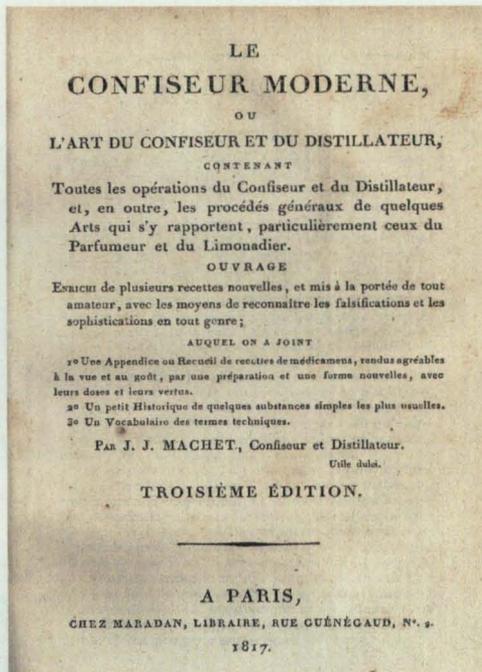
7° Taglio d'un'anguilla.

8° Piatto col pesce tagliato, guernito da una parte di patate e dall'altra da servirsi col piatto ben netto.





87

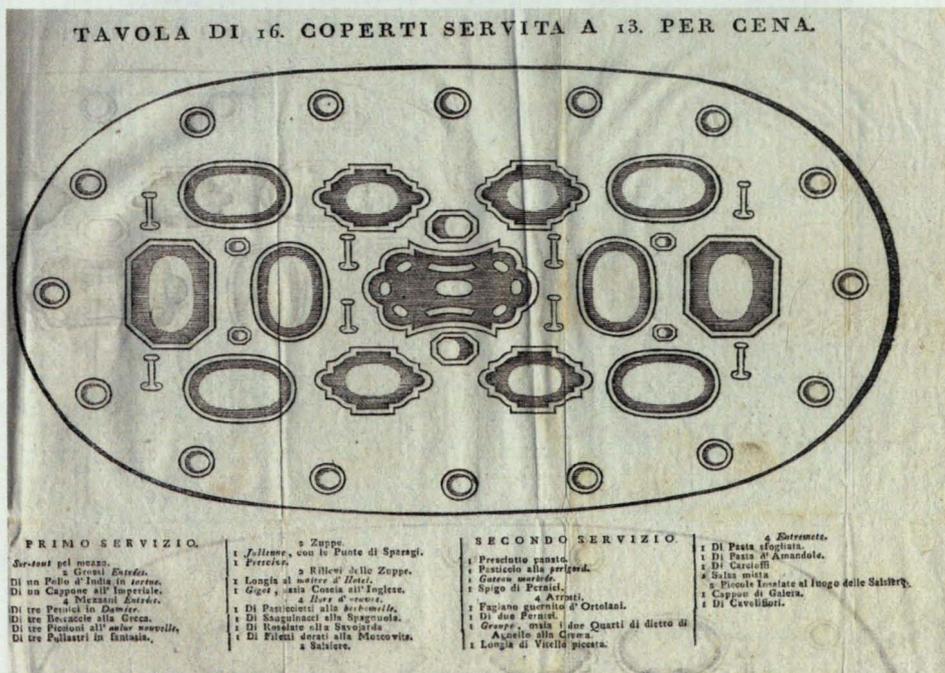


88

87 *La cuisinière bourgeoise*, Avignon, Chez Guichard, 1815 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 85).

88 *Le confiseur moderne ou l'art du confiseur et du distillateur*, Paris, Chez Maradan Libraire, 1817 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 88).

89 *Consigli per imbandire la tavola in Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto e perfezione*, Milano, Pietro Agnelli in S. Margarita, 1815 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 80).



89

# La Cuisine hygiénique

1904

Deuxième édition entièrement refondue  
contenant 767 recettes végétariennes



GENÈVE  
ADMINISTRATION DU «VULGARISATEUR»  
1904

90-92 *La Cuisine hygiénique*,  
Ginevra, Administration du «vol-  
garisateur», 1904  
(ASCT, *Collezione Falzone del  
Barbarò*, n. provv. 84).



Timbales d'épinards au pâté de fole gras végétal



Tranches de protose avec gelée



Nuttoïène aux petits pois



Biscuits de granose aux fraises



Biscottes et beurre végétal

Tarte au granola



Granut à la crème d'amandes



Granose aux œufs

## LISTE DI PRANZI

- 93 (ASCT, Collezione Simeom, C 10611).
- 94 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 13).
- 95 (ASCT, Collezione Simeom, C 10617).
- 96 (ASCT, Collezione Simeom, C 10612).
- 97 (ASCT, Collezione Simeom, C 10638).
- 98 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 12).
- 99 (ASCT, Collezione Simeom, C 10650).
- 100 (ASCT, Collezione Simeom, C 10659).
- 101 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 15).



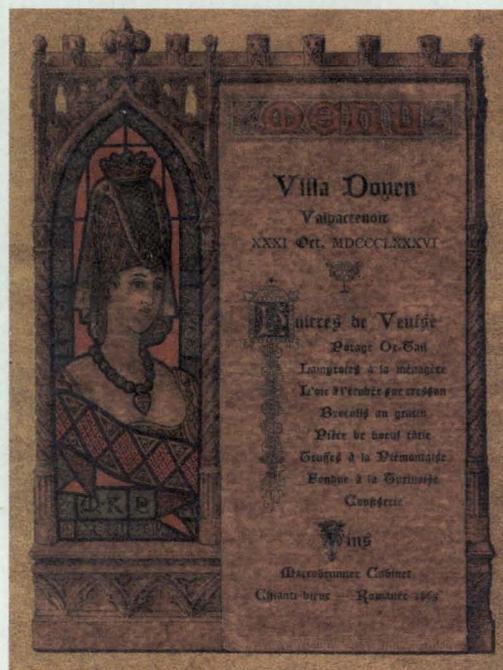
93



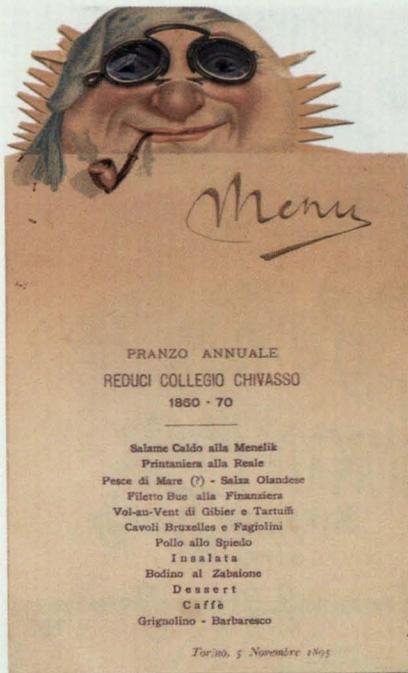
94



95



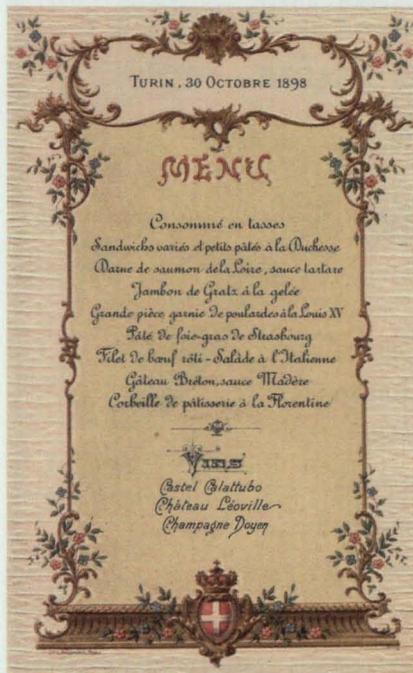
96



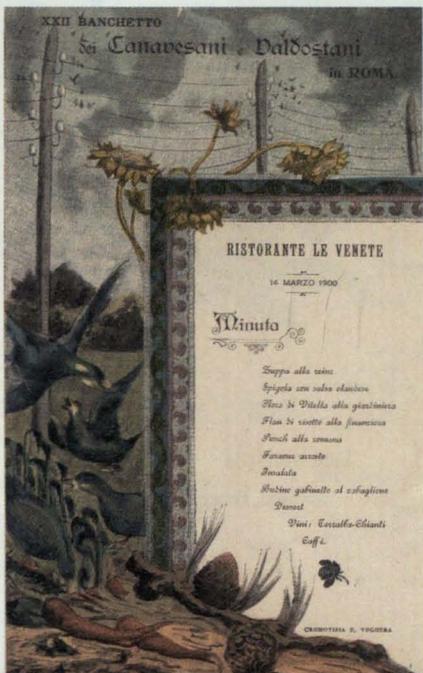
97



98



99

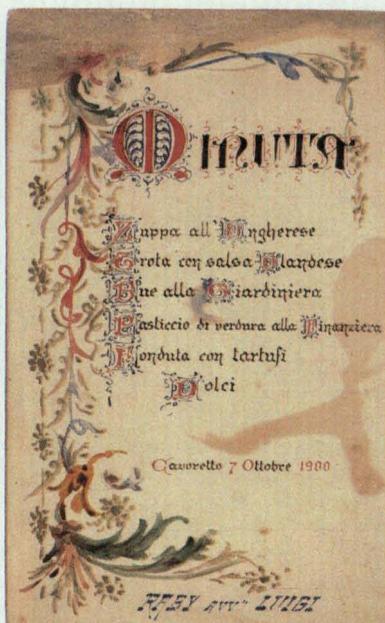


100

- 102 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 7).
- 103 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 11).
- 104 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 2).
- 105 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 1).
- 106 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 5).
- 107 (ASCT, Collezione Simeom, C 10683).
- 108 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 16).
- 109 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 6).
- 110 (ASCT, Collezione Simeom, C 10710).
- 111 (ASCT, Collezione Simeom, C 10740).
- 112 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 9).
- 113 (ASCT, Collezione Simeom, C 10776).
- 114, 115 (ASCT, Collezione Simeom, C 10736).
- 116 (ASCT, Collezione Simeom, C 10745).
- 117 (ASCT, Collezione Simeom, C 10787).
- 118 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 3).
- 119 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 4).
- 120 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 14).
- 121 (ASCT, Collezione Falzone del Barbarò, n. provv. 10).



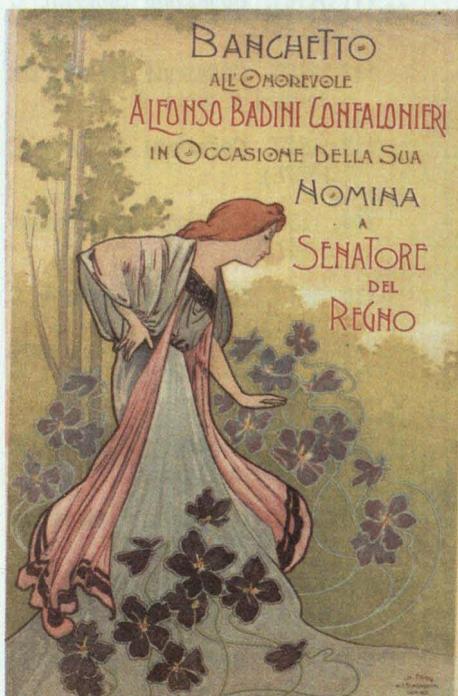
101



102



103



104



105



# Menu

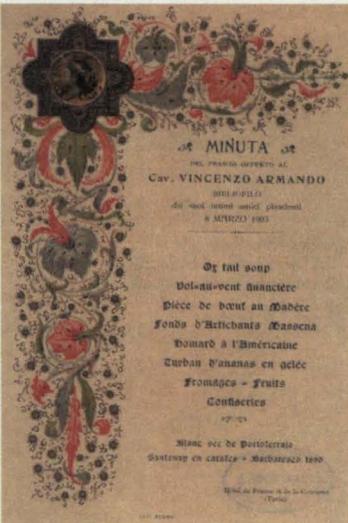
**Vini**

Zuppa alla Duchessa	Capri bianco
Costolette alla Marescialla	
Aragosta salsa Tartara	Roaso da pasta
Tartufi alla Piemontese	
Fagiani allo spiedo	
Insaleta	Gattinara
Gelato alla Napoletana	
Dessert + Caffè	

ALBERGO D'ITALIA  
NOVARA

30 Dicembre 1902.

106



et MINUTA et  
 1891. PREMIER CONCOURS DE  
 Cav. VINCENZO ARMANDO  
 MILANO 1901  
 1891. PREMIER CONCOURS DE  
 8 MARS 1901

Et toi soup  
 Vol-au-vent financière  
 Pièce de veau au Madère  
 Fonda d'Atichants Masena  
 Tomard à l'Américaine  
 Turban d'ananas en gelée  
 Fromages - Fruits  
 Confections

MANC VCE DE PORTOFERRATO  
 Sautouy en carafes - MARSIGLIANO 1899

11 Rue de France 11 de St. Christophe  
 Paris

107



INAUGURATION  
 DE LA SECTION  
 DE VOIE  
 FERRÉE

BRICKAVILLE  
 FANOVARA

1<sup>er</sup> NOVEMBRE  
 1894

## MENU

Hors d'Œuvre

Galantine truffée à la Gelée  
 Vol au vent financière  
 Suprême de Perdreaux  
 Fispèrges en branches  
 Dindonneau rôti  
 Salade

Bombe glacée à la Vanille  
 Gâteau Richelieu  
 Desserts

Café — Liqueurs

108



## DINER OFFICIEL A MIDI

Potage Reine Hortense  
 040

Saumon beailli, sauce Genevoise  
 Pommes nature  
 040

Filet de bœuf à la Lacullas  
 040

Médailles de foie gras en Bellevue  
 040

Faisans rôtis sur Canapé  
 Salade fantaisie  
 040

Asperges en branches, sauce Mousseline  
 040

Bombe Marie-Louise  
 Pièce montée à la Moderne  
 Dessert Parisien  
 040

Méha en tasse — Liqueur de choix

VINS

Fendant du Valais. Dôle. Porto. Pomard 1<sup>er</sup> cru. Champagne.

6 mai 1905

109

*Emilio Prota*

11ª Riunione  
FRA SPACCASECOLO  
(14 TORNATA)

MENÙ

Petits nourris  
Rombo salsa olandese  
Filetto di bue all'italiana  
Faraona alla Broche  
Insalata mignon  
Gelato  
Dessert  
Caffè

VINI:  
Grignolino - Barbaresco - Champagne

Sodales ne morientur

Torino, 28 marzo 1903

110

CITTA' DI TORINO  
COMMEMORAZIONE CENTENARIA  
DELLA NASCITA DI CAMILLO CAVOUR

10-AGOSTO-1910

111

Colazione offerta dal Municipio  
di Torino al Presidente  
Woodrow Wilson

112

Menu

Torino, 31 Marzo 1914

Maccaroni à la Rossini  
Consommé double en tasses  
Filets de soles Margueri  
Medallions de Boeuf à la Parisienne  
Asperges Gigants au Parisien  
Oranges Soufflée  
Friandises  
Dessert  
Café

Capri  
Chianti  
Champagne J. Mumm

Ristorante Molinari  
Fratelli Ascheri

113

BANCHETTO  
IN ONORE DEI  
PILOTI PARTECIPANTI  
ALA GARA INTERNAZIONALE  
AERONAUTICA  
TORINO - MAGGIO - 1910

114

MATERIALE  
DI GONFIAMENTO

Antipasto "laissez tout"  
Agnolottini per zavorra  
Pease nella rete  
Filetto di vitello in navicella  
Asparagi su guiderope  
Medaglioni di pollo con cestata  
Faraona con valvola di sicurezza  
Fragole e Gelati a 8000 m.

VINI:  
BIANCO SECCO }  
GRIGNOLINO } al capotiro  
BARBARESCO }  
CHAMPAGNE } con strappamento

Distaccament de Paris.  
25. MAGGIO 1910.

115

ONORANZE AL COMM. GIACOMO ALBERTINI  
(MARIO LEONI)  
in occasione della centesima rappresentazione  
"LA BELA GIGGIN",

— 9 APRILE 1911 —  
RESTAURANT DU PARC

Oh la bel-la Gige-gin  
Oh la bel-la Gige-gin

116

49/102

STAVROPOLETSKIY UNIVERSITETSKIY  
MEDICINSKIY DEPARTAMENT  
VSEKHLEKTSIYENIY MEDITSINSKIY SAVSOVETNIK

117

DINER OFFICIEL A MIDI

Potage Reine Hortense 0.20  
Saumon beulli, sauce Genevoise  
Pommes nature 0.20  
Filet de bœuf à la Lucullus 0.40  
Médallions de fete gras en Bellevue 0.40  
Faisans rôtis sur Canopé  
Salade fantaisie 0.20  
Asperges en branches, sauce Mouseline 0.20  
Bombe Marie-Louise 0.20  
Pièce montée à la Moderne  
Dessert Parisien 0.20  
Mets en tasse — Liqueur de choix 0.20

VINS  
Fendant du Valais. Dôle. Porto. Pomard fr. crû, Champagne.

118

"ONORE AI VINTI,"

MENU

Torino, 2 Luglio 1912

VINS:

Bianc sec  
Chianti en carafes  
Piper Heidsieck trappé

Dors d'œuvre du Parc  
Potage Crème Pompadour  
Esturgeon Duclairé  
Torneveau à la Godarde  
Petit nouy  
Champignons sauce Bordolaise  
Pentade truffé en Cocotte  
Salade Bébée  
Bombe de fruits Napolitaine  
Friandises  
Café  
Liqueurs

Restaurant du Parc  
F. Molinari - F.lli Fischer

119

Pranzo del "Poker,"

Menu

Antipasti Deliziosi  
Crema Parmenier  
Crota del Moncenisio - salsa Crevettes  
Palate novelle in servietta  
Supremè di Pollo Principessa  
Asparagi alla Milanese  
Bignon di Rue Châteaux  
Insalata Denicheff  
Pere Elena Gourmandises  
Ceste di frutta  
Caffè - Liguori

Pini  
Capri  
Saignolite  
Bordeaux  
Paris  
Champagne

Accademia Filarmonica  
22 Marzo 1920

120

::: MENU :::

ANTIPASTO ASSORTITO ALLA MOLINARI  
TORTELLINI DI BOLOGNA AL CONSOMMÉ  
FONDUTA CON TARTUFI  
POLLI NOVELLI ALLO SPIEDO  
INSALATA CAPPUCCINA  
CHARLOTTE CREOLE  
DESSERT - CAFFÉ

VINI:  
BIANCO SECCO SOAVE - GATTINARA DA PASTO - BAROLO 1913  
BORGOSESIA, 21 OTTOBRE 1924.

CAFFÈ RISTORANTE DEL TEATRO  
BERTO SCARAVINO

121

## CIBI DEI POVERI E VITTO PER COMUNITÀ

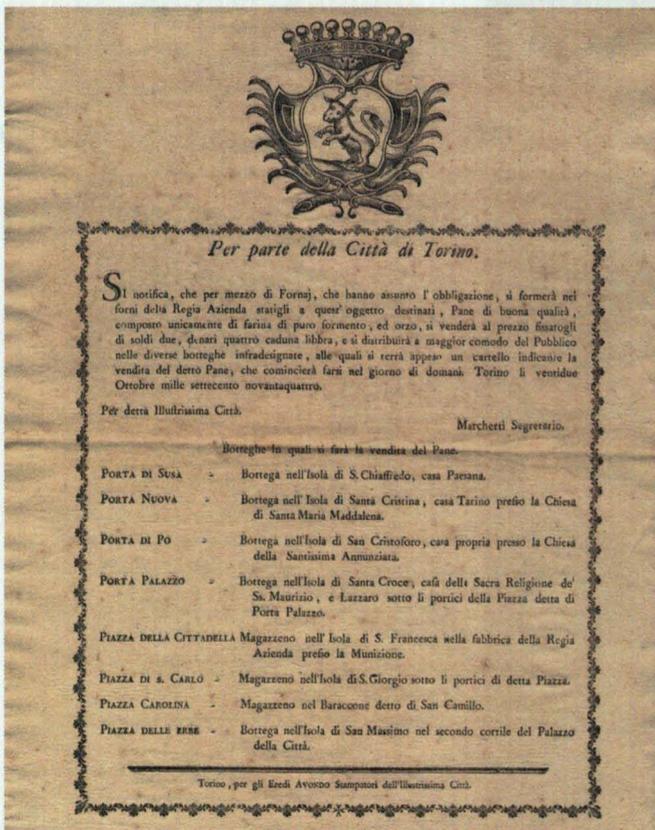
- 122** Giovanni Michele Graneri, *Friggitrice di polenta e indovino*, olio su tela, 1751-1760, particolare (Asti, Museo Civico e Pinacoteca).
- 123** Elenco delle botteghe in cui era messo in vendita il pane fatto con grano e orzo, 1794 (ASCT, *Carte sciolte*, n. 5028).
- 124** Elenco dei *polentari* dislocati nelle piazze e nei rioni torinesi, 16 dicembre 1796 (ASCT, *Carte sciolte*, n. 5045).

In momenti particolarmente critici l'amministrazione civica talvolta interveniva direttamente promuovendo distribuzioni di generi alimentari di prima necessità per i meno abbienti a prezzi contenuti. Nel 1794 presso i forni pubblici si produceva un particolare tipo di pane fatto con frumento e orzo, messo in vendita a prezzo fisso in 8 botteghe della città elencate in un bando.

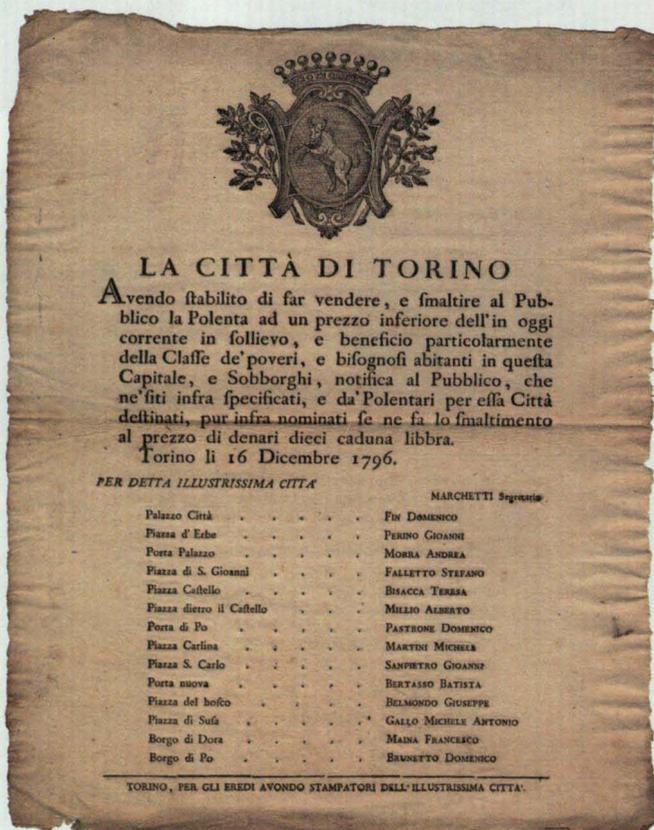
Il polentaro era una presenza costante nei mercati torinesi. Una fetta di polenta frita, che doveva essere fatta di farina di meliga, salata, consistente e dura, sostituiva spesso il pasto dei ceti meno abbienti, che vi ricorrevano per risparmiare la spesa del combustibile per far cuocere i cibi sulla stufa.



122



123

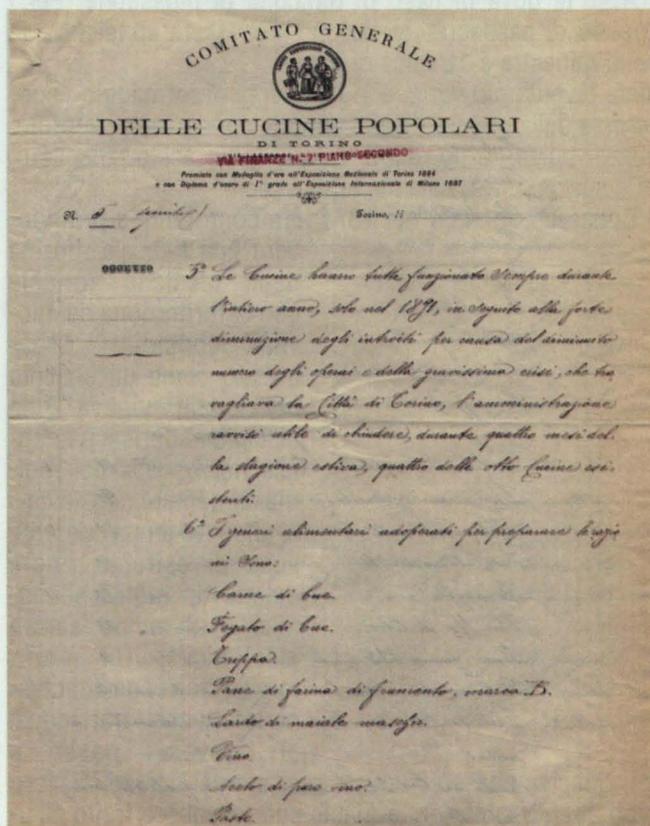


124

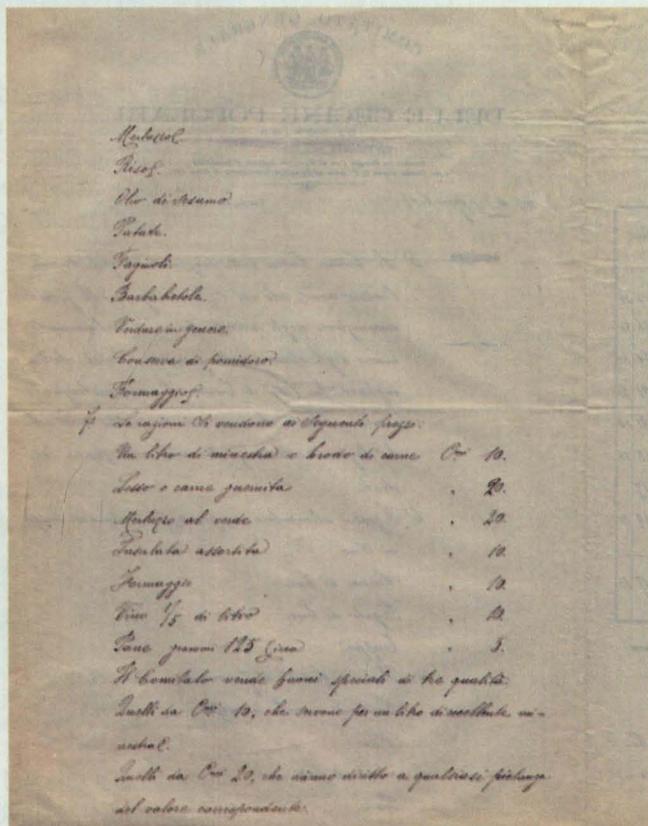
Nel 1884, in occasione dell'Esposizione Generale Italiana, furono istituite a Torino le Cucine popolari, 8 punti di ristoro dislocati in vari quartieri della città alla cui gestione contribuiva il Municipio di Torino. Intento dell'istituto, che annoverava tra i fondatori l'onorevole Tommaso Villa, presidente dell'Esposizione, era di «fornire alla classe lavoratrice meno agiata cibi preparati secondo le regole dell'igiene e dell'economia domestica al puro prezzo di costo, escluso ogni carattere di speculazione e di elemosina». In base a quanto prescritto dallo Statuto Organico, approvato il 7 settembre 1886, oltre ad assicurare «una sana e conveniente alimentazione» dovevano consentire agli utenti un risparmio di denaro e al tempo stesso di «volgere a più proficuo lavoro il tempo che altrimenti avrebbero dovuto impiegare alla provvista e preparazione dei cibi necessari alla famiglia».

Ebbero più successo nei quartieri centrali della città «dove in mezzo ad una popolazione più fitta si trova la vera miseria del meschino impiegato, del povero manovale, che non nei quartieri esclusivamente operai». Con 10 centesimi si poteva acquistare un litro di minestra, con 20 centesimi una pietanza (lesso o carne «guernita» oppure merluzzo al verde), infine con 50 centesimi si aveva diritto al pasto completo composto da un litro di minestra, un piatto di carne guernita, una bottiglia di vino e due micche di pane bianco.

**125, 126** Ingredienti utilizzati per la confezione dei pasti presso le cucine economiche e prezzi delle razioni, 9 gennaio 1892 (ASCT, Affari Gabinetto del Sindaco, cart. 121, fasc. 74-78).



125



126

**127** Antonio Maria Stagnon, *Catherine de Basse Vallée de St. Martin*, incisione in rame acquerellata in *Recueil général [...]*, circa 1785, tav. 41  
(ASCT, *Collezione Simeom*, D 1990).

**128** Modello di cucina economica per comunità, fotografia, 1880 circa  
(ASCT, *Archivio dell'Ospedale di Carità*, cat. XIII, busta 13, fasc. 4).

**129** Fornitura di cibi per la preparazione dei pasti della colonia agraria del Regio Ospizio di Carità per l'anno 1867  
(ASCT, *Archivio dell'Ospedale di Carità*, cat. XII, busta 2, fasc. 46).

**130** *Dimostrazione del vitto giornaliero che si somministra ai ricoverati ed agli Impiegati interni allegato alla Relazione sullo stato della colonia Bonafous in Lucento*, 1881  
(ASCT, *Archivio Bonafous*, cart. 12, fasc. 74).

Elementi di grande interesse per tracciare un quadro dei consumi alimentari dei ceti popolari si attingono dall'esame dei resoconti delle comunità con compiti repressivi o assistenziali.



**127**

Quarant'anni più tardi la dieta diventa più varia, con l'aggiunta di formaggio «conciato (brouss), fatto colle croste della grivera diligentemente conservate», verdura, riso, legumi, patate, merluzzo, burro, lardo, aglio, cipolle, olio, aceto, zucchero, frutta, sale, acciughe, pepe e spezie, uova, salame, latte e cacio.

Scopo dell'Istituto agrario Bonafous, fondato nel 1871, era contribuire a promuovere una radicale riforma delle tecniche agricole con la formazione dei giovani contadini. Organizzato come un collegio nel quale vigeva una disciplina durissima, anche nella scelta del regime alimentare degli allievi si atteneva a una coerente linea di estremo rigore dettata da motivi economici e al tempo stesso ideologici. Gli amministratori consideravano infatti che «trattandosi di ricoverati poveri e destinati alla vita nei campi, riusciva non solo necessario, ma pericoloso dar loro nel periodo educativo un trattamento superiore a quello che avrebbero fruito all'u-



**128**

destinati alla vita nei campi, riusciva non solo necessario, ma pericoloso dar loro nel periodo educativo un trattamento superiore a quello che avrebbero fruito all'u-

Generi	Quantità spettante	Quantità ricevuta	Risparmio
Pani n.° 4992½	4992½	326½	326½
Pane fino kg.	103,664	93,000	10,664
Carne kg.	229,700	201,200	28,500
Formaggio	41,180	24,000	17,180
Verdura	239,700	218,000	21,700
Paste, pastine	213,720	189,000	28,720
Farina di meliga		60,000	
Riso	123,300	110,000	13,300
Legumi	80,800	26,000	16,800
Patate	89,080	86,000	1,080
Merluzzo	31,100	28,000	3,100
Burro	30,000	30,000	
Lardo	3,400	3,400	
Sipolle		6,200	
Olio		11,600	
Aceto		4,	
Caffè		4,	
Maciario		16,900	
Frutta		46,800	
Sale		29,000	
Acciughe		1,800	
Pepe spezie		—	
Uova n.° 412	412	412	
Salame kg.		6,100	
Petrolio		89,000	
Latte		66,700	
Cacio		6,700	

Il risparmio sul formaggio dello scorso trimestre si deve in parte all'aver di quando in

## ALLEGATO A.

Dimostrazione del vitto giornaliero che si somministra ai ricoverati ed agli impiegati interni.

Ai ricoverati e servitori.

GENERI	QUANTITÀ DISTRIBUITE	ANNOTAZIONI
Pane . . . . .	Grammi 600	Quando si distribuisce la polenta, il pane è ridotto a grammi 400.
Meliga (polenta) . . . . .	» 300	Oltre 400 grammi di pane.
Carne . . . . .	» 110	Pesata cruda con le ossa — Nei giorni festivi (1).
Pasta da minestra . . . . .	» 100	
Riso . . . . .	» 100	
Merluzzo . . . . .	» 55	A pranzo nei giorni di venerdì.
Uova . . . . .	Numero 2	In estate a vece del merluzzo.
Vino . . . . .	Centilitri 20	
Verdura . . . . .	Centesimi 5	
Agli impiegati interni aventi diritto al vitto.		
Pane . . . . .	Grammi 600	
Carne . . . . .	» 440	Pesata cruda con le ossa.
Paste . . . . .	» 100	
Riso . . . . .	» 100	
Merluzzo . . . . .	» 110	A pranzo nei giorni di venerdì.
Uova . . . . .	Numero 2	In estate a vece del merluzzo.
Cacio . . . . .	Grammi 55	A cena nei giorni di venerdì.
Vino . . . . .	Litri 1	Al Capo-famiglia sorvegliante ai lavori agricoli, ed al cuoco litri 1 1/2 caduno.
Verdura . . . . .	Centesimi 7	
Zucchero . . . . .	Grammi 27	
Caffè . . . . .	» 10	Mescolato con caffè di cicoria.
Medie per altri generi in comune.		
Lardo (giornalmente) . . . . .	Ettogrammi 3	Nei giorni di magro si distribuiscono ettogrammi 7.
Butirro (id.) . . . . .	» 3	Id. id. id. 4.
Olio (id.) . . . . .	» 8	Id. id. chilogramma 1.
Aceto (id.) . . . . .	Litri 1	
Sale (id.) . . . . .	Chilogrammi 1	
Comestibili diversi . . . . .	Lire 1,50	Cioè: cacio, acciughe, droghe, ecc.

(1) A vece della carne in ogni giorno si somministra un piatto di verdura o legumi cotti.

131, 132 Menu delle cucine allestite dall'amministrazione civica torinese per il servizio profughi nel 1916

(ASCT, *Affari Economato, servizio profughi*, cart. 15, fasc. 297).

scita della colonia». Se in un primo tempo la dieta era analoga a quella che «si pratica in convitti destinati all'educazione di giovani avviati a studi ed a carriere superiori», un'analisi più attenta li aveva convinti dell'errore di servire ogni giorno carne e caffelatte a ragazzi che non vi erano abituati e che dopo l'uscita dall'istituto non avrebbero più potuto procurarseli. Sarebbero diventati degli «spostati» e il loro malcontento avrebbe finito per costituire un pericolo per la società. Meglio dunque abolire la razione giornaliera di carne, (110 grammi, ossa comprese) riservandola esclusivamente alle festività e sostituirla con cibi più abbondanti, adatti a chi svolgeva lavori faticosi nei campi; considerazioni ampiamente smentite nella pratica, se si confrontano in quantità e varietà i menù dei ricoverati e dei servitori con quelli degli impiegati dell'istituto.

VITTO CHE VERRA' DISTRIBUITO NEI RICOVERI PER I PROFUGHI  
6-----6

AL MATTINO (prima colazione, dalle ore 7 alle 8 );

CAFFE' NERO (grammi circa 300 ) e PANE (grammi circa 100)

Per la confezione del caffè si richiede:

CAFFE'	grammi	12
CICORIA	"	3
ZUCCHERO	"	15

2a COLAZIONE (dalle ore 12 alle 13 )

----- Al lunedì, martedì, mercoledì, sabato e domenica -----

CARNE CON BRODO E PANE

PANE	grammi circa	100
CARNE cetta	" "	100
BRODO	" "	500

Per la confezione del brodo si richiede :

Carne cruda con Osso	gr. 200	} Per ciascun convivente
SALE	" 6	
Conserva di Pomodoro	" 3	
Verdura e Cipolle	" 10	

2a COLAZIONE (dalle ore 12 alle 13 )

-----Nei giorni di giovedì e venerdì nei quali è -----

-----vietato l'uso della carne -----

MINESTRONE E PANE (gr. 800 Minestrone; e 100 gr. Pane); in più

1 Uovo oppure insalata di patate e fagioli.

Per la confezione del Minestrone occorrono (per ciascun convivente):

Pasta o Riso	gr.	40
Patate o verdura	"	50
Olio	"	10
Conserva di Pomodoro	"	4
Cipolle, Aglio, ecc.	"	5
Sale	"	5
Spezie	cm.	1

Per pietanza, UN UOVO oppure insalata di Patate o Fagioli.

131

(2)

Per l'insalata occorrono :

PATATE	gr.	100	} Per ciascun convivente
o FAGIUOLI	"	60	
OLIO	"	5	
ACETO	"	5	
CIPOLLE, AGLIO	"	2	
SALE	"	4	

CENA per tutti i giorni (dalle 19 alle ore 20 ):

MINESTRONE e PANE, come sopra , nei giorni in cui al mattino

viene distribuita la carne,

PASTA ASCIUTTA o RISOTTO al giovedì e venerdì

Per la confezione della Pasta Asciutta o Risotto occorrono :

PASTA o RISO	gr.	100	} Per ogni convivente
Olio	"	12	
CONSERVA di POMODORO	"	5	
CIPOLLE, AGLIO	g	5	
SALE	"	5	
FORMAGGIO GRATTUGIATO	"	5	
SPEZIE circa	cm.	1	

Ai bambini ed alle persone ammalate viene somministrato in qualsiasi ora del giorno e della notte latte fresco o condensato, a seconda del bisogno,

132

Per far fronte all'emergenza dettata dall'arrivo a Torino di profughi veneti e friulani durante la prima guerra mondiale l'amministrazione civica allestì 6 mense dislocate in vari punti della città. A colazione si somministrava caffè nero (fatto con caffè e cicoria) e pane; a pranzo pane, carne cotta e brodo tutti i giorni tranne il giovedì e il venerdì, in cui la carne era sostituita da minestrone di verdura con riso e pasta, pane, un uovo oppure insalata di patate o fagioli; la cena consisteva in minestrone e pane, tranne il giovedì e il venerdì in cui si serviva pasta asciutta o risotto. Ai bambini e agli ammalati veniva inoltre somministrato latte fresco o condensato.

A partire dagli anni cinquanta del Novecento nelle tabelle dietetiche elaborate per gli asili infantili compare il latte in polvere, il cui consumo è promosso con campagne a livello nazionale con l'intento di innalzare il tenore di vita della popolazione.

Essendo studiate per i bambini, queste tabelle comprendono, oltre alla marmellata e al cioccolato, elargiti con parsimonia, l'olio di fegato di merluzzo, in quegli anni panacea di tutti i mali dell'infanzia e indispensabile complemento di una dieta sana.

**133** Tabelle dietetiche settimanali per gli asili infantili, 1961-1962 (ASCT, *Archivio Scuola Materna di Sassi*, attività assistenziale, cart. 37 fasc. 5 e cart. 36 fasc. 1).

AMMINISTRAZIONE PER LE ATTIVITA' ASSISTENZIALI ITALIANE E INTERNAZIONALI

Programma di assistenza alimentare svolto con il contributo del Governo U.S.A.

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER GLI ASILI INFANTILI - ANNO ASSISTENZIALE 1961-62

La presente tabella dietetica è stata elaborata tenendo conto dei soli prodotti assegnati gratuitamente dall'AAI agli asili infantili, eccezion fatta per le integrazioni di verdura che sono a spese dell'asilo. Oltre a tali integrazioni l'asilo assicurerà a proprie spese l'acquisto di tutti i condimenti necessari (sale, conserva, cipolle, ecc.).

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Minestra di riso (o pasta) con verdura e fagioli	Pasta asciutta (o risotto) al sugo	Minestra di riso (o pasta) con verdura	Risotto (o pasta asciutta) al sugo	Minestra di pasta (o riso) con verdura e fagioli	Pasta asciutta (o risotto) al sugo
Panino con marmellata (oppure budino alla marmellata)	Carne in scatola con patate e carote	Panino con formaggini	Fagioli all'olio	Panino con supercrema	Carne (o pesce) in scatola con patate e carote
Latte zuccherato	Latte zuccherato	Latte zuccherato	Latte zuccherato	Latte zuccherato	Latte zuccherato
<i>Quantità</i>	<i>Quantità</i>	<i>Quantità</i>	<i>Quantità</i>	<i>Quantità</i>	<i>Quantità</i>
Riso (o pasta) gr. 30	Pasta (o riso) gr. 60	Riso (o pasta) gr. 30	Riso (o pasta) gr. 60	Pasta (o riso) gr. 30	Pasta (o riso) gr. 60
Fagioli » 10	Olio » 6	Verdura » 50	Fagioli » 40	Fagioli » 10	Olio » 6
Verdura » 50	Carne importaz. » 36	Olio » 6	Olio » 6	Verdura » 50	Carne o pesce » 36
Olio » 6	Patate e carote » 100	Formaggini » 30	Pane » 70	Olio » 6	Patate e carote » 100
Marmellata » 30	Pane » 70	Pane » 70	Latte in polvere » 20	Supercrema » 18	Pane » 70
Pane » 70	Latte in polvere » 20	Latte in polvere » 20	Zucchero » 8	Pane » 70	Latte in polvere » 20
Latte in polvere » 20	Zucchero » 8	Zucchero » 8		Latte in polvere » 20	Zucchero » 8
Zucchero » 8				Zucchero » 8	

RACCOMANDAZIONI

**LATTE IN POLVERE** - Il latte deve essere preparato nella quantità strettamente necessaria per una refezione e deve essere consumato entro un'ora dalla preparazione. Il latte che eventualmente rimanesse deve essere eliminato. Per la ricostituzione usare acqua bollita. Vedere il ricettario per il procedimento da seguire e per le proporzioni di acqua e di polvere.

**VERDURA E FRUTTA** - La frutta e la verdura costituiscono le fonti più importanti di molte vitamine ed in particolare di quelle A e C; poiché l'AAI non distribuisce vegetali freschi, è necessario che i centri assistiti provvedano giornalmente all'acquisto di verdura scegliendo di preferenza carote, broccoli, cavoli. Qualora le disponibilità finanziarie lo consentano, si raccomanda di aumentare le razioni di verdura previste e di distribuire spesso della frutta, soprattutto agrumi (arance, mandarini), per assicurare un maggior valore nutritivo alla refezione.

**ULTERIORI INTEGRAZIONI** - Se il centro, dopo aver assicurato l'acquisto dei condimenti e di una razione quotidiana di frutta e verdura, dispone di ulteriori mezzi finanziari da destinarsi all'integrazione dei viveri AAI, si consiglia l'acquisto di formaggio da usare come condimento delle minestre, di un uovo alla settimana ed eventualmente di una razione settimanale di carne fresca.

Si ricorda che con il ricettario viene suggerita la possibilità di variare ed arricchire la dieta con ricette che prevedano l'impiego, oltre che dei prodotti distribuiti dall'AAI, anche di altri prodotti di non elevato costo, quali patate, conserva, ecc. o di un limitato numero di uova (sformato di patate, pane dolce al latte, ecc.).

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI  
AMMINISTRAZIONE PER GLI AIUTI INTERNAZIONALI

RAZIONI MENSILI E TABELLA DIETETICA INDICATIVA PER L'ASSISTENZA ALIMENTARE GRATUITA NEGLI:

ASILI INFANTILI

1) Razioni mensili

Latte in polvere . . . . .	gr. 1000	Carne . . . . .	gr. 250
Zucchero . . . . .	» 250	Pesce . . . . .	» 250
Farina . . . . .	» 1000	Marmellata . . . . .	» 250
Pasta . . . . .	» 1250	Grassi . . . . .	» 250
Legumi . . . . .	» 500	Olio fegato merluzzo . . . . .	» 125

2) Tabella dietetica settimanale: con le razioni mensili di cui sopra possono essere preparate le seguenti refezioni giornaliere:

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pasta gr. 30 Legumi » 40	Pasta gr. 70 (asciutta)	Pasta gr. 30 Legumi » 40	Pasta gr. 70 (asciutta)	Pasta gr. 30 Legumi » 40	Pasta gr. 70 (asciutta)
Marm.ta » 30	Pesce » 30	Carne » 30	Marm.ta » 30	Pesce » 30	Carne » 30
<p>Tutti i giorni: gr. 40 di farina (corrispondenti a circa 50 gr. di pane); gr. 40 di latte in polvere; gr. 10 di zucchero; gr. 10 di grassi.</p>					

*in scelti per il n. totale delle  
es: farina gr. 40 x 500 gr. max. per essere accettata per la razione in gr. 1000.  
Totale consumo mensile*

La battaglia del grano si inserisce nella politica autarchica varata dal fascismo nel 1925 nel tentativo di ridurre al massimo le importazioni di frumento dall'estero. Sostenuta con premi in denaro messi in palio dalle amministrazioni civiche, giunse al suo apice tra il 1940 e il 1942 con la realizzazione degli «orti di guerra» e la conseguente trasformazione dei giardini pubblici in aree coltivabili. Azione propagandistica più che di seria programmazione, fu salutata con i consueti toni stentorei dalla stampa di regime.

«Così nelle passate settimane ovunque una trebbiatrice iniziava il suo lavoro veniva salutata dal garrire del tricolore, benedetta dal sacerdote, accompagnata da tutti i cuori.

Torino, tra le prime grandi città nell'osservanza dell'imperativo del Duce *non un lembo di terreno incolto*, ha celebrato nella prima settimana di luglio l'inizio della trebbiatura del frumento seminato e cresciuto rigoglioso in tutti i terreni di proprietà comunale, da quelli che un tempo giacevano o incolti o scarsamente produttivi a quelli coltivati a piante verdi, a fiori, a prati nei nostri giardini e nei nostri magnifici parchi dove Flora ha ceduto il posto a Cerere.

La cerimonia della trebbiatura s'è svolta in piazza Castello, centro, cuore di Torino in ogni epoca». (*Grano nei parchi cittadini*, in «Rivista Torino», n. 7, luglio 1942).

## LA BATTAGLIA DEL GRANO E GLI ORTI DI GUERRA



- 135** Coltivazione di girasoli ai piedi del monumento del Frejus in piazza Statuto, Torino, estate 1942 (ASCT, *Archivio Gazzetta del Popolo*, Sez. I, busta 1317).

**136** La semina delle patate al parco del Valentino, Torino, 16 marzo 1941  
(ASCT, *Archivio Gazzetta del Popolo*, Sez. I, busta 1284).

**137** Ragazzi della colonia Italo Balbo intenti alla raccolta delle patate coltivate nel campo Napoleone in Borgo San Paolo, Torino, 16 settembre 1941  
(ASCT, *Archivio Gazzetta del Popolo*, Sez. I, busta 1284).



136



137



**138** Aiuola coltivata a girasoli in piazza Castello, Torino, 25 luglio 1942

(ASCT, *Archivio Gazzetta del Popolo*, Sez. I, busta 1317).

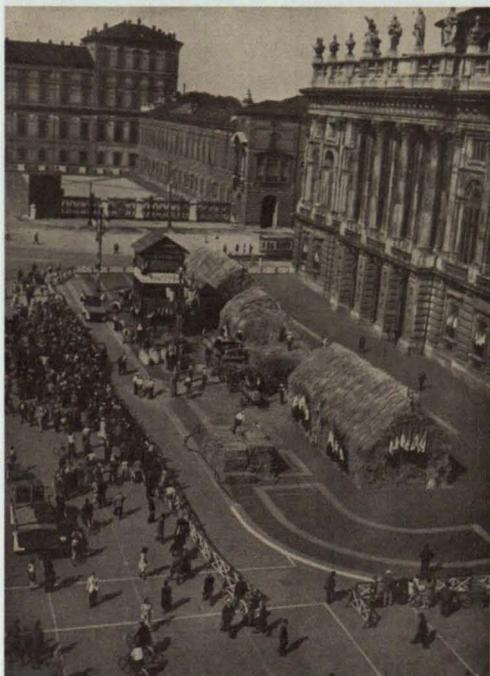




**139** I covoni raccolti nei campi municipali sono trasportati in piazza Castello per la trebbiatura, Torino, 25 giugno 1942  
(ASCT, *Archivio Gazzetta del Popolo*, Sez. I, busta 1317).

**140-142** La trebbiatura del grano in piazza Castello alla presenza delle massime autorità, Torino, 3 luglio 1942  
(ASCT, *Archivio Gazzetta del Popolo*, Sez. I, busta 1317 e «Rivista Torino», n. 7 anno 1942).

140



141



142

## LE CARTE ANNONARIE

**143, 145** Carte annonarie individuali per generi alimentari vari e per il pane

(ASCT, *Miscellanea Agricoltura Industria e Commercio*, n. 230).

**144** Mensa allestita presso la Colonia elioterapica Camillo Poli-Villa Rey, durante il periodo bellico

(ASCT, *Archivio Principessa Laetitia*, album fotografico).

In applicazione alla legge sul razionamento dei consumi, approvata il 6 maggio 1940, nel periodo bellico la distribuzione dei generi alimentari di più largo consumo fu effettuata esclusivamente attraverso la carta annonaria. L'ammontare delle razioni individuali era fissato mensilmente dal ministro delle corporazioni. La tessera, personale e non cedibile, dava diritto a generi alimentari differenziati a seconda dell'età; provvedeva al suo rilascio l'ufficio annonario del comune di residenza. I generi alimentari dovevano essere prenotati in giorni prestabiliti presso i negozi e ne era vietato il commercio in qualunque altra forma.

GENERI DA MINISTRA		ADULTI OLTRE 65 ANNI	
<b>CARTA ANNONARIA INDIVIDUALE</b> valida per i mesi da NOVEMBRE 1940 a FEBBRAIO 1941 Provincia di TORINO Comune di TORINO			
D.A.N. _____ N. N. 19157		Stato _____ M	
<b>OLIO</b> <b>GRASSI SOLIDI</b> <b>ZUCCHERO</b>			
CODICE DI PRENOTAZ. O L I O      CODICE DI PRENOTAZ. GRASSI SOLIDI      CODICE DI PRENOTAZ. ZUCCHERO			

143

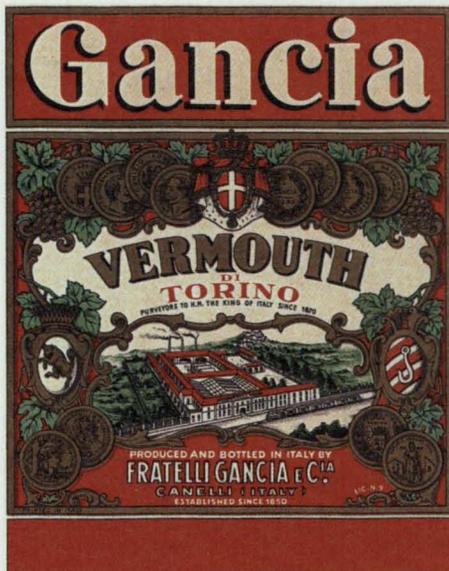


144

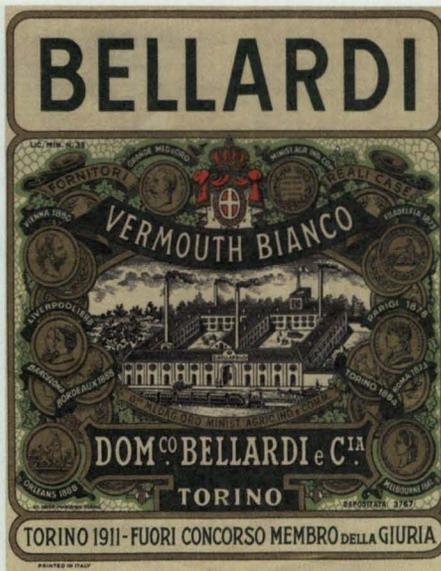
PANE				
14-2	15-1	15-2	16-1	16-2
6-2	7-1	7-2	8-1	8-2
9-2	10-1	10-2	11-1	11-2
12-2	13-1	13-2	14-1	14-2
14-2	15-1	15-2	16-1	16-2
6-2	7-1	7-2	8-1	8-2
9-2	10-1	10-2	11-1	11-2
12-2	13-1	13-2	14-1	14-2
14-2	15-1	15-2	16-1	16-2
6-2	7-1	7-2	8-1	8-2

LA DI PRENOTAZIONE GENERI DA MINISTRA

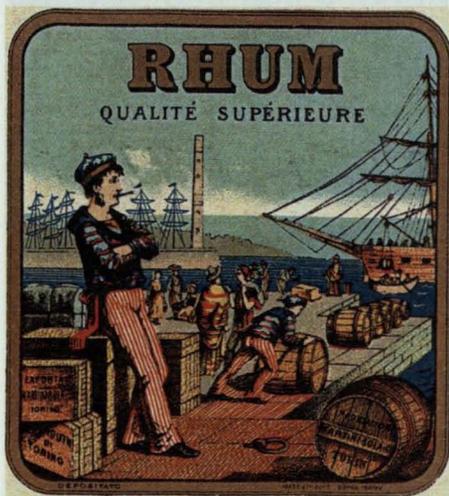
145



146



147



148



149

## INDUSTRIA ALIMENTARE E NUOVI CONSUMI TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

146-177 Etichette, manifesti, locandine che reclamizzano prodotti alimentari, vinicoli, dolciari delle industrie piemontesi, 1900-1950 (ASCT, Nuove Acquisizioni).



150

WEINHANDLUNG  
**E. ZÜNDEL**  
 SCHAFFHAUSEN

Succ<sup>ri</sup> FRATELLI DETTONI  
 SCHMID & C<sup>o</sup>  
 Casa fondata nel 1350.  
**TORINO**

SOLE FABBRICANTI  
 DI VERMOUTH DETTONI

ESPORTAZIONE  
 DI VINI ITALIANI

TORINO 1889  
 MILANO 1891

**KESLING-SIBER**  
 COIFFEUR  
 ZÜRICH

KUNSTANSTALT MÜLLER & C. AARAU & LAUSANNE.

189

151

FABBRICA di BIRRA

**CARLO METZGER**

**TORINO**

TELEFONO 864

VIA S. DONATO 68

153

DEUTSCHER WEINBRAND  
**MARTINI BRANDY**  
*Feinste Qualität*

RESERVE VON DER FIRMA  
*Martini & Rossi A.G. Hamburg*  
 STAMMHAUS IN TURIN - ITALIEN

152

MARCA  
 DEPOSITATA

**CREMA**

**MARSALA**

ALL' UOVO

**TABACCHI**

154

APERITIVO  
**SAVOIA**  
 Specialità brevettata della premiata  
 ditta **TORINO**  
**C. CHAZALETTES & C.**  
 FURNITORI di S.M. la REGINA MADRE e di S.A.I. e R. la PRINCESSA di SAVOIA NAPOLEONE DUCH. d'ASTA  
 MARCA & NOME DEPOSITATO

**GRAN CANTINONE**  
 Grignolino  
**TORINO**  
 Via delle Rosine, ang. Via P. Amedeo  
 TELEFONO N° 50-655

156

**BAROLO**  
 TORINO  
 VIA XX SETTEMBRE, 37  
 CANTINE DEI CASTELLI PATRIZI  
 DEL MONFERRATO  
 D. A. TORINO & C. 1888

157

**BARBERA**  
 TORINO  
 VIA XX SETTEMBRE, 37  
 CANTINE DEI CASTELLI PATRIZI  
 DEL MONFERRATO  
 D. A. TORINO & C. 1888

158

**CARPANO**  
 CARPANO  
 VERMUTH  
 DITTA CARPANO GIUSEPPE BONO-TORINO  
 CASA FONDATA NEL 1785

155

159

**CIOCCOLATO**  
**ALI d'ITALIA**  
**TALMONE**  
**UNICA TORINO**

Il cioccolato "ALI d'ITALIA" contiene una serie di figurine tolte da fotografie concesse IN ESCLUSIVA DAL MINISTERO DELL'AERONAUTICA  
**12 FIGURINE GRANDI**  
**24 FIGURINE PICCOLE**  
 danno diritto ad un MONOPLANINO BREVETTATO, divertente ed istruttivo, inviato franco di spese dalla  
**S.A. UNICA DI TORINO**



161



162



163



164

160

**PIETRO VIOLA**  
**CIACCOLATA**  
TORINO

165

1857

Telefono 13-19

PREMIATA FABBRICA  
CIOCCOLATO CACAO

**Pietro Viola**

MILANO  
Via Balzano 15  
S. GIOVANNI  
VIA ROMA 15  
MILANO  
Piazza Poletto  
S. PIETRO  
S. MESSINA  
S. MARCONIA

**TORINO**  
Via Moncalvo  
Angelo V. Segurana

NEGOZIO di VENDITA  
VIA MILANO 10

166

1856

Telefono TO-43  
TELEGRAMMI: DAVIT - CIOCCOLATO-TORINO  
C.P.E. TORINO N° 5017

Soc. An.

**DAVIT**

CIOCCOLATO  
CACAO CARAMELLE

GR. GIUSEPPE LOMBARDO  
VIA PRESENTAZIONE  
TORINO 1117  
CANTONE 02  
VIA PIETRO D'AZZURRO

Rappresentata dal Sig.

167

1875

**BARATTI E MILANO**  
PIAZZA CASTELLO 25 TORINO  
PROVED. N° di S.M. IL RE D'ITALIA e R.R. PRINCIPI

**SPECIALITÀ CARAMELLE**  
GUARDARSI DALLE CONTRAFAZIONI

**CASEIFICIO PROPRIO IN SAVIGLIANO**  
PER LA PRODUZIONE DEL BURRO  
AD USO ESCLUSIVO DELLA PASTICCERIA

168

1881

— 1 —

**CACAO TALMONE**

*Il re dei Cacao*

*Il cacao dei Re*

ALIMENTO PER TUTTI  
RICOSTITUENTE  
NUTRITIVO  
DI FACILE DIGESTIONE

GRANDE MEDAGLIA D'ORO  
DAL MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO

169



170



171



172



173



174

*Salute e bellezza*

**VERO YOGHURT ORIENTALE**  
**ARKANIAN**

LAB. ARKANIAN - VIA P. RICHELMY, 4 - TORINO - TEL. 690738

BOLLO A TERGO

Autorizz. l'espansione in tutti i comuni del Piemonte dalla Quotidiana di Torino ai mesi dell'art. 208 del Regolamento di P. R. in data 26 Novembre 1953 con N. 16350 / 153

Arti Grafiche - GIACRINO - Torino

**L'AMERICA**  
VIA ROSSINI, 1  
TORINO

**I MIGLIORI**  
**CAFFÈ**  
TELEFONO 12-106

176

*Oggi..*  
*l'acqua da*  
*lavola*

*si prepara così...*  
POLVERE  
**CERTOSINO**  
ESPRESSO

REBAUDENGO - TORINO

177

ARCHIVIO STORICO DELLA CITTÀ DI TORINO  
VIA BARBAROUX, 32 - TORINO  
TEL. 011 4431811 FAX 011 4431818  
[www.comune.torino.it/archivistorico](http://www.comune.torino.it/archivistorico)  
e-mail: [archivio.storico@comune.torino.it](mailto:archivio.storico@comune.torino.it)



