



# e anche tu **fa'** lo stesso

**suor Carmela Paloschi**

*L'articolo – che viene di seguito pubblicato – costituisce il nostro contributo al volume «Per carità e per giustizia» edito nel 2012 e presentato a Roma, nella Sala Protomoteca del Campidoglio, il 25 febbraio u. s., a non poche eminenti personalità civili e religiose. Esso – circoscritto a una sola opera del nostro ricco e multiforme servizio di carità e limitato nelle pagine per motivi redazionali – dice la nostra presenza fattiva alla «costruzione del welfare italiano» nell'arco dei 150 anni dell'unità d'Italia.*

*Il volume ha lo scopo di «far conoscere una parte della nostra storia che non c'è nelle celebrazioni ufficiali né nella storiografia tradizionale: la storia del 'welfare' a partire dagli ultimi attraverso le dirampenti iniziative della Chiesa» e dimostrare come queste molteplici opere caritative si siano poi cristallizzate in strutture di assistenza stabili a cui, giustamente, provvede in proprio l'Istituzione statale.*

*L'opera, comunque, non consente solo di leggere «in un passato ricco e benedetto da Dio», come affermò il card. Tarcisio Bertone presentando tale ricerca storica e scientificamente documentata, ma invita noi, religiose/i, ad attingere alla sorgente del nostro carisma fondazionale perché possiamo «vivere in pienezza il presente, assecondando i disegni della Provvidenza divina e seguendo il soffio dello Spirito Santo, autore primario di ogni opera di carità».*

*Il fatto poi che la presentazione del libro sia avvenuta in una sede politico-istituzionale conferma che «anche i religiosi sono parte del tessuto civico italiano» e che anch'essi «hanno un impegno concreto nella città degli uomini»: la carità eccede sempre la giustizia.*

## «Avevo fame...»

*Le cucine popolari delle suore di Maria Bambina*

*prima parte*

L'istituto delle «Suore di carità delle sante B. Capitanio e V. Gerosa» – dette comunemente «suore di Maria Bambina» – ha inizio il 21 novembre 1832 a Lovere (Bergamo) e ottiene l'approvazione pontificia il 5 giugno 1840; come tutti, si dedica alla carità per rispondere al «bisogno grande ed estremo» del grave momento storico dell'Italia.

Proprio il «servizio di carità» al prossimo, nelle varie forme richieste dal contesto socio-politico-culturale, costituirà il carisma fondazionale a cui la Congregazione si mantiene fedele, in modo dinamico, dovunque si trova: Africa, America, Asia, Europa.

Dall'ampio ventaglio delle opere di carità, a cui l'Istituto si è dedicato nel corso della sua esistenza, ricordiamo: scuole, ospedali, ospizi, orfanotrofi, case per pericolanti e penitenti, istituti per minorati fisici e psichici, per madri nubili con bambini, convitti per studenti, per operaie e protezione della giovane, colonie agricole, cucine economiche.

Trattiamo, nello specifico, di queste ultime. Sono attive dal 1881 e, tranne quella di Roma, di breve durata e di cui si hanno poche notizie, si trovano nel Lombardo-Veneto per motivi storici, sia a livello nazionale, per congiunture belliche e conseguenti carestia e povertà, sia a livello di Istituto, la cui prima espansione si attua proprio nel Nord Est dell'Italia.

### CUCINE ECONOMICHE POPOLARI

BERGAMO 1881-1950

ROMA 1891-1895

ROVERETO 1905-1949

TRENTO 1907-1955

FAGAGNA (UD) 1914-1941

VENEZIA 1917-1944

#### **BERGAMO: 1881-1950**

Analfabetismo, condizioni di miseria endemica, lavoro durissimo nei campi e negli stabilimenti, e per di più malretribuito per l'inesistenza di leggi sociali e l'arbitrio del padrone, erano diffusi tra i ceti popolari della bergamasca nella seconda metà dell'800. Da un'inchiesta del comune di Bergamo risulta che nel 1877 la durata del lavoro della donna e dei bambini (7-15 anni) occupati nell'industria della seta variava da 12 a 13 ore e, in alcune filande, nella stagione estiva anche a 15 ore al giorno, dalle 3.00 del mattino alle 20.30. Per molti il pranzo e la cena consistevano nella sola polenta, spesso insufficiente, spesso malcotta per mancanza di legna, spesso poco digeribile per la cattiva qualità della farina o per carenza di sale.

La miseria era, quindi, la causa principale delle malattie che infestavano in modo particolare la bergamasca: la pellagra nelle zone agricole, il rachitismo in quelle industrializzate (AMADEI R., *Storia religiosa della Lombardia. Diocesi di Bergamo*, Brescia, La Scuola, 1988). Nell'ottobre 1877, angosciato per l'abbandono forzato dell'insegnamento nel collegio vicentino, Nicolò Rezzana (1848-1915) si reca a Bergamo per partecipare al IV Congresso cattolico organizzato dall'Opera dei congressi e dei comuni cattolici. Pur essendo ancora uno sconosciuto nell'ambito del movimento cattolico nazionale e bergamasco, viene nominato membro del Comitato diocesano dell'Opera dei congressi, presieduto dal conte Stanislao Medolago Albani, e gli viene offerta pure la possibilità di insegnare letteratura e storia nel collegio «Bartolomeo Colleoni» di Bergamo. Inizia così la sua attività straordinariamente feconda di opere, a livello nazionale ma, soprattutto, a Bergamo, che diventerà la sua città di elezione, dove vorrà anche essere sepolto.

Uomo d'azione, nel 1880 fonda il quotidiano cattolico locale «L'Eco di Bergamo» e nel 1881 promuove l'Opera delle cucine economiche per combattere appunto la malattia della pellagra, che uccide migliaia di poveri a causa anche della cattiva alimentazione (INVERNIZZI M., *N. Rezzana* in I.D.I.S., Istituto per la Dottrina e l'Informazione Sociale, 1997).

Le prime due cucine cittadine, segno concreto ed efficace dell'amore per i bisognosi da parte del mondo cattolico, dovendo servire per il bisogno quotidiano degli artigiani e dei poveri, vengono collocate in luoghi che consentano di trovare la minestra pronta all'ora opportuna, senza eccessiva perdita di tempo, e precisamente una in città bassa e l'altra in città alta.

Della cucina della città alta viene chiesto a don Luigi Palazzolo di assumersi la direzione (CASTELLETTI C., *Vita del Palazzolo*, Tavecchi, Bergamo, 1920); per quella della città «piana» vengono incaricate le suore della carità dell'istituto di Lovere residenti in via S. Bernardino (dove abitano tuttora al civico 32): «Cotale preziosa concessione rimuove una delle maggiori difficoltà per il regolare, sicuro andamento dell'istituzione, epperò la scrivente Presidenza si pregia di adempiere al gradito incarico commessole dal Comitato col rendere alla Rev. S.V. le più vive, doverose grazie, insieme ai sentimenti di profonda gratitudine. Il Comitato sarà poi oltremodo lieto di accogliere e far tesoro di tutti quei consigli e suggerimenti che la S.V. Rev. vedrà e vorrà favorire in qualsiasi occasione per la miglior riuscita dell'istituzione»<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Corrispondenza - Lettera del presidente del comitato esecutivo dell'Opera delle cucine economiche in Bergamo, N. Rezzana, alla superiora delle suore di carità (suor Clementina Lachman), Bergamo, 6 settembre 1881, prot. n 24 in archivio generale delle suore di carità (AGSdC), cartella 235, fascicolo K. Ibidem le citazioni successive.

Oltre 114.000 litri di minestra, distribuiti ogni anno, erano un primo tentativo di soccorso ai più bisognosi; ogni razione di minestra era stabilita di 8 dl, quindi venivano preparate 142.000 minestre, in media 400 al giorno. Per garantire l'assistenza e l'aiuto a più persone possibili era stata definita pure la grammatura dei vari ingredienti per ogni porzione di minestra, come si può vedere dal tabulato.

**GRAMMATURA DEI VARI INGREDIENTI  
PER OGNI PORZIONE DI MINESTRA**

<i>Ingredienti</i>	<i>Quantità</i>	
Pasta	grammi	90
Verdura	«	100
Giunte	«	30
Sale	«	9
Lardo	«	72
Burro	«	4
Olio	«	3
Acqua	decilitri	8

Inoltre norme precise regolavano il funzionamento giornaliero dello spaccio:

- la distribuzione avviene dal mezzogiorno all'una;
- per ricevere la minestra si deve presentare il buono colorato numerato che si acquista il giorno precedente pagando 10 centesimi o presentando un buono permanente di colore bianco;
- un capo di famiglia può acquistare un certo numero di buoni bianchi all'inizio della settimana e li può cambiare con i buoni colorati a seconda dei bisogni giornalieri della famiglia;
- qualsiasi persona o istituto può acquistare dei buoni permanenti e distribuirli in elemosina ai poveri che li cambieranno in buoni colorati numerati (quotidiani) presso lo spaccio di via S. Bernardino, gestito dalle suore della carità<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> *Regolamento* in AGSdC, 235/K.

Il servizio, trattandosi di poveri e bisognosi, dapprima viene prestato gratuitamente da due suore, dotate di sensibilità e capaci di dedizione, ma il 15 settembre 1882 il procuratore, Andrea Salvi, scrive al presidente: «...stante le strettezze finanziarie in cui versano le rev. suore della carità, ...verrà corrisposto il contributo di una lira al giorno per la prima cucciniera, mentre la suora assistente presterà ancora servizio gratuito».

E il 12 dicembre 1884 il presidente stesso scrive alla superiora suor Ambrogina Benetti: «Questo Comitato, in considerazione dello straordinario lavoro che le suore addette alla cucina di S. Bernardino hanno dovuto sopportare quest'anno durante il colera, e per dimostrarle in qualche modo la sua viva riconoscenza, ha deliberato nella sua odierna seduta di offrirle la tenue limosina di Lire cento, la quale quest'anno è consentita dal bilancio dell'Opera. Nell'accompagnarle la somma suddetta, La prego di continuare il suo valido appoggio alla benefica istituzione e di gradire l'omaggio della mia particolare gratitudine e del mio rispetto».

Il servizio delle suore prosegue con totale e serena disponibilità: lo testimonia la corrispondenza epistolare che intercorre tra il presidente dell'Opera e la superiora della comunità di S. Bernardino in diverse circostanze.

Nella lettera del 10 gennaio 1892 si legge: «Compiendosi oggi il primo decennio dell'attivazione delle nostre Cucine, questo Comitato e i suoi soci sentono vivissimo il dovere di affermare che, senza la preziosa e disinteressata prestazione di codesta benemerita comunità, l'opera da essi iniziata ben difficilmente avrebbe raggiunto quello sviluppo e dato quei risultati che attualmente ognuno è lieto di costatare. I poveri, ai quali le cucine arrecano diretto vantaggio e sollievo, accorrendo domani a ricevere la minestra e i pani che, in occasione della suddetta ricorrenza, verranno gratuitamente elargiti, intercederanno da Dio le più elette benedizioni

anche sopra le RR suore della carità, alle quali le Cucine sono debitrice di cure cotanto volonterose e veramente eccezionali». Era superiore della comunità suor Rosina D'Anna.

Successivamente, il 10 gennaio 1907, alla superiora suor Maurina Regazzoni: «Oggi si compiono venticinque anni dal giorno in cui vennero aperte nella nostra città le Cucine economiche. Fra i benemeriti di questa Pia Opera un posto distinto occupa codesto Istituto il quale, da un quarto di secolo tiene, con affettuosa cura, la direzione della Cucina in via S. Bernardino nella piana città. Nel porgere alla S.V., anche a nome dell'Amministrazione, i più vivi ringraziamenti, godo di accompagnarle con la presente la somma di Lire duecentocinquanta a vantaggio di codesto Istituto quale tiene attestato della nostra fiducia. Col massimo rispetto».

Costatata l'efficacia, nonché l'efficienza del servizio delle suore, il presidente, in data 13 gennaio 1914, scrive direttamente alla madre generale – era allora a capo della Congregazione suor Angela Ghezzi – chiedendo il *nulla osta* a che le suore assumano pure l'impegno dell'assistenza agli emigranti bergamaschi con la direzione, oltre che della cucina, del dormitorio la cui vigilanza notturna è affidata a persone laiche.

La missione dell'Istituto continua fino al maggio 1950; la documentazione al riguardo, comprese le motivazioni del ritiro delle suore, è del tutto mancante; solo recuperiamo, tra le ultime suore che si dedicarono alla cucina, il nome di suor Giuseppina Pellizzoli.

Anche in terra bresciana, a Pontevico, Verolanuova ecc, le suore che assistevano gli ammalati cronici negli ospizi si prestavano pure per l'assistenza dei poveri con la distribuzione della minestra, specie nella stagione invernale.

## **ROMA: 1891-1895**

La storia dell'Istituto accenna a una struttura per il servizio della cucina economica popolare anche a Roma. Il 31 agosto 1891, le suore, chiamate a Roma dal rettore del seminario lombardo, mons. E. Fontana, prendono in affitto un modesto appartamento, denominato «Casa Spallanzani», in via Aurora, 12. Nell'ottobre del

medesimo anno il piano rialzato della casa viene adibito per l'asilo e per la scuola elementare; rimanevano disponibili i locali del seminterrato. Consigliate dal commendatore Pio Folchi e, previo il consenso dei superiori, aprono una cucina economica per gli operai: l'iniziativa dura fino al 1895, quando la comunità, per poter accogliere le numerose alunne che chiedevano di frequentare la scuola, si trasferisce nell'attuale sede in via Paolo VI, 21, già via S. Uffizio, 45 (PREVEDELLO A., *L'Istituto delle suore di carità*, Libreria Emiliana Editrice, Venezia, II, 1935, pp 190-191).

### ROVERETO: 1905-1949

La cucina economica di Rovereto, attiva nella prima metà del XX secolo, ha alterne vicende nel corso della storia, segnata dalle due guerre mondiali. Iniziata il 27 gennaio 1890, al piano terra della casetta Rosmini, vicino all'asilo infantile, dove si distribuiva soltanto polenta e minestra, viene chiusa nel 1906 e riaperta nel 1912 come «Locanda sanitaria», in via Portici, con una sistemazione migliore e un servizio più adeguato. Chiusa nuovamente nel 1915, riprese nel 1919 con la denominazione «Ristorante Popolare» (PREVEDELLO A., II, 1935, p 708). Anche la gestione subisce il passaggio dalla Congregazione di Carità a Rovigo, che cessa nel 1937, all'Eca di Rovereto.

Le suore di Maria Bambina, già presenti in città presso l'Ospedale civile (1844), la scuola materna (1872) e l'orfanotrofio (1872), iniziano il loro servizio nella cucina economica verso i poveri, gli artigiani e le persone predisposte alla pellagra, nel 1905<sup>3</sup>; sono due:

---

<sup>3</sup> Corrispondenza - Lettera prot. n. 2418 del 12 ottobre 1905 e prot. n. 2529 del 2 novembre 1905 del presidente Pio Lenzi alla superiora generale suor Angela Ghezzi, in AGSdC, 235/D.



una suora e una sorella mandataria, aggregate alla comunità dell'asilo, nella quale ritornano la sera dopo l'ufficio. Nel 1912, aumentando il lavoro, sono tre suore e tre sorelle mandatarie e si costituiscono come comunità<sup>4</sup>. Nel 1915, causa la guerra, sono profughe a Malè e a Salisburgo, da dove rientrano nel febbraio 1919 per continuare la missione apostolica fino al 1949. Nel 1929 al ristorante popolare viene annesso il «Refettorio materno» per 40 presenze, a cura dell'Opera nazionale maternità infanzia (PREVEDELLO A., 1935, II, p 708).

Alle suore è affidata la direzione interna della cucina: acquisto dei generi alimentari, preparazione e distribuzione del vitto dalle ore 11.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 18.00, ordine e pulizia dei locali, come è definito dalle Convenzioni<sup>5</sup>, mentre i rapporti con il pubblico (fornitori, clienti, controllo degli incassi ecc.) è compito di una direttrice laica; un impiegato dell'onorevole Congregazione della carità distribuisce i buoni.

Nella lettera del 9 marzo 1920 prot. n. 1037 il presidente, in risposta alle delucidazioni richieste dalla superiora generale, preoccupata di non aumentare né alterare nella sua finalità il servizio delle suore, scrive: «La denominazione di ristorante popolare fu usata solo per corrispondere al desiderio della classe lavoratrice, cui non suonava gradita quella di cucina economica o locanda sanitaria. È però solo questione di nome; la sostanza resta inalterata. Tra le suore e la così detta direttrice laica non vi è alcun rapporto di dipendenza e di controllo. La superiora nelle sue attribuzioni interne è completamente indipendente; le relazioni colla direttrice si riferiscono alla reciproca collaborazione nella compilazione delle cedole del fabbisogno».

---

<sup>4</sup> Ibidem. Lettera prot. n. 4986 del 12 dicembre 1912 del presidente Masotti alla superiora della Locanda sanitaria suor Giuseppina Pedruzzi.

<sup>5</sup> Convenzione manoscritta del 9 gennaio 1913, firmata dalla superiora generale suor A. Ghezzi e dal presidente Masotti; Convenzione dattiloscritta del 9 dicembre 1919, riveduta senza sostanziali modifiche, firmata dalla superiora generale suor Vittoria Starmusch e dal presidente Pio Lenzi, in AGSdC, 235/D.

E nella lettera del 6 settembre 1920 ancora il presidente precisa: «Per la cena vengono riservate e somministrate tante porzioni intere (di quelle confezionate per il pranzo) quante verranno avvisate a mezzogiorno, e verranno prelevate allo sportello dove saranno poi da restituire le stoviglie, vetri e posate a consumazione finita. La dispensa del pasto della sera avverrà dalle 18.00 alle 18.30, dopo la qual ora il ristorante verrà chiuso senza eccezioni o riguardi di sorta».

Beneficiari della cucina economica o locanda sanitaria sono:

- i poveri della città di Rovereto muniti di buono gratuito personale, non cedibile ad altri, i quali possono consumare il cibo nei locali della cucina o asportarlo con recipienti propri;
- i pellagrosi di Rovereto con certificato medico, gratuitamente;
- i pellagrosi non della città, muniti di certificato medico e dichiarazione del proprio comune che paga la retta giornaliera del pranzo;
- il pubblico in genere: operai, artigiani, esclusi i padroni, guardie civiche ecc. che devono consumare nella locanda.

I prezzi per le razioni dei poveri sono:

- razione intera (minestra, carne e verdura; per pane e polenta ci sono buoni a parte) a 36 cent.
- mezza porzione, corrispondente a due terzi dell'intera, a 24 cent.

I pellagrosi, in sostituzione della polenta, ricevono cent. 4 di pane. Ogni giorno nel locale della cucina è esposta la lista dei cibi che verranno approntati nel giorno seguente.

Una raccomandazione conclude l'elenco delle Norme: «Non si dubita che i frequentatori della cucina vorranno osservare un contegno del tutto corretto sotto ogni riguardo uniformandosi perciò a quelle disposizioni che saranno date dal personale di direzione comprese le rev. suore preposte all'esercizio della cucina» (Convenzioni n. 1267, Norme per la nuova cucina economica e locanda sani-

taria). Viene poi indicato il «Costo di porzioni singole dei cibi che si possono chiedere, sempreché siano compresi nella lista giornaliera»:

<b>COSTO DI PORZIONI SINGOLE DEI CIBI CHE SI POSSONO CHIEDERE</b>		
<i>Tipologia di cibo</i>		<i>Costo</i>
<i>Minestra porzione intera</i>	litri 0.75	12 cent.
<i>Carne di manzo cotta</i>	grammi 42	16 cent.
<i>Verdura cotta</i>	grammi 200 circa	10 cent.
<i>Pane una coppia</i>	grammi 100 circa	4 cent.
<i>Polenta</i>	chilogrammi 0.75	10 cent.
<i>Formaggio fresco</i>	grammi 80	16 cent.
<i>Baccalà in tegghia</i>	grammi 170	20 cent.
<i>Pasta al burro</i>	grammi 200	24 cent.
<i>Intingolo carne di manzo compreso cuore e coratella</i>	grammi 42	24 cent.

Sulla base delle Convenzioni e dalla corrispondenza si rileva che nel 1913 le suore percepiscono un assegno annuo di 300 corone ciascuna, prorogabili a rate trimestrali anticipate; nel 1920 viene loro corrisposto, oltre a vitto e alloggio, per indennizzo delle spese di vestiario 1 lira al giorno; nel 1943 ricevono 100 lire al mese ciascuna; nel 1945 il mensile è di lire 506.

In data 7 gennaio 1945 la superiora locale suor Leta Tomazoni scrive alla madre generale: «Grazie a Dio, fino ad ora siamo sempre uscite vive e sane dal rifugio» dove le suore sono rimaste edificate dall'esempio di fraternità e di mutuo soccorso di tante persone.

Il presidente dell'ente comunale di assistenza, Sartori (Lettera del 15 ottobre 1946 n. 2837/87), riconosce che le suore hanno affrontato la fatica giornaliera con serenità e piena disponibilità, con la massima diligenza e con sacrifici personali, facendo più del possibile e con soddisfazione di tutti; egli vorrebbe dare loro un riconoscimento ufficiale, ma la superiora generale suor A. Reali pre-

cisa: «Noi lavoriamo per il Signore a bene del prossimo, più che tutto paghe di adempiere la missione a cui Egli ci chiamò con la vocazione religiosa e, quindi, senza cercare le lodi e le approvazioni umane. Ma tuttavia non le nascondo che quanto mi scrive riguardo alle mie figlie mi fece piacere e mi consola perché il riconoscimento del loro spirito di sacrificio e della loro generosità da parte dei loro Superiori Laici, in questi momenti in cui ogni valore morale è sovvertito, sarà pure per loro incitamento a sempre maggior perfezione...» (Lettera del 22 ottobre 1946).

Ma il 2 giugno 1949 la stessa superiora generale, a nome del suo Consiglio, comunica che le suore lasceranno l'opera, data la scarsità di personale religioso di cui soffre l'Istituto, specialmente a causa di frequenti malattie: « Sono sacrifici che compio con vera pena, e prego V. S. Ill.ma di avere una benevola comprensione per queste gravi necessità del mio Istituto, per cui desista da qualsiasi opposizione».

Il presidente N. D. Toffenetti, appresa con dispiacere l'inderogabile decisione, esprime stima, riconoscenza e una timida speranza in due scritti, uno dell'8 luglio 1949: «Le rev. suore del suo Ordine che hanno visto sorgere la benefica Istituzione del Ristorante Popolare, che da 60 anni esse dirigono, con assidua e affettuosa premura, lasceranno in tutti il ricordo vivo del loro sacrificio e della loro opera di carità. Le esprimo perciò i sentimenti di riconoscenza dell'Amministrazione e miei personali. Di fronte alla inderogabilità del provvedimento, purtroppo non mi posso permettere di chiedere che esso sia cambiato; ma sono sicuro che, non appena le difficoltà cui ella accenna nella sua lettera saranno superate, una nuova richiesta sarà presa nella più benevola considerazione». E, al momento del saluto, il 5 settembre del medesimo anno: «A nome del Comitato di Amministrazione le esprimo nuovamente i più vivi sensi di un vivo ringraziamento per l'opera svolta dalle rev. suore del suo Ordine a beneficio del Ristorante Popolare che, grazie alla loro dedizione e al loro quotidiano e silenzioso sacrificio, ha potuto sempre soddisfare alle crescenti esigenze, nonostante le gravi difficoltà incontrate specie durante la passata guerra e nel subito dopoguerra».