



e anche tu **fa'** lo stesso

suor Carmela Paloschi

«Avevo fame...»

Le cucine popolari delle suore di Maria Bambina

seconda parte

TRENTO: 1907-1955

Nel luglio 1906 a Trento, in piazza Garzetti, l'E.C.A. apre una cucina popolare per i poveri della città e paesi limitrofi (Povo, Lavis, Sopramonte ecc.) che viene affidata a personale laico; dopo l'esperienza di un solo anno il presidente, onorevole cavaliere Giuseppe Bertoldi, ritiene opportuno chiedere la collaborazione delle Suore di carità di Lovere. La superiora generale, madre Angela Ghezzi, giudica l'opera buona e, previo il parere favorevole di S. A. il principe vescovo, Celestino Endrici, il 1° luglio 1907 assumono il nuovo servizio due suore: suor Valeria Lazzari, suor Erminia Endrizzi e la sorella mandataria Maria Perezzi, membri della comunità del seminario minore fino al 1911, poi residenti presso la casa provincializia fino al 1920.

Sono anni cruciali e intensi di lavoro. Nel 1914, quando a Trento passavano molte schiere di richiamati verso la frontiera russa, la cucina popolare riusciva a sfamare anche *1.500/2.000 persone al giorno* (PREVEDELLO A., II, 1935, pp 597-598).

Dopo la guerra, gli operai e molta gente povera chiedono di poter usufruire anche della cena per cui le suore costituiscono comunità autonoma fermandosi nello stesso edificio anche la notte.

Nel 1942, dopo il primo bombardamento sulla città (2 settembre) che aveva colpito uno dei rioni più poveri, *circa 3.000* poveri sinistrati al giorno si presentano a mezzogiorno e la sera, con i buoni rilasciati dall'E.C.A., a consumare il pasto.

I rapporti tra il municipio di Trento e, per esso, tra la commissione di sorveglianza delle cucine e l'Istituto delle suore di carità sono regolati da una convenzione che definisce gli obblighi della commissione e le attribuzioni speciali delle suore. Esse devono:

- confezionare il cibo per il pranzo secondo le tabelle dietetiche nel miglior modo possibile e distribuirlo nelle ore fissate attraverso un apposito finestrino o sportello;
- curare la pulizia, l'ordine dei locali interni e la conservazione di mobili e utensili;
- controllare il peso dei generi somministrati dai fornitori e verificarne la qualità;
- provvedere la verdura giornaliera e accertarsi che i generi conservati in dispensa non si deteriorino;
- tenere una misura giusta nella quantità del cibo da preparare al fine di evitare avanzi notevoli;
- controllare i buoni ritirati col denaro incassato e notare giornalmente su apposito registro le entrate e le uscite¹.

Si tratta di vera e propria gestione d'appalto. Una guardia civica ogni giorno garantisce l'ordine e la disciplina nel locale della refezione e nelle adiacenze della casa.

Il pasto completo costa lire 80, ma la maggior parte di chi usufruisce della cucina popolare si accontenta della pastasciutta (lire 30) e del piatto di legumi (lire 20) oppure della minestra (mezzo litro per porzione lire 20) e del piatto di formaggio o di mortadella o, qualche volta, di frattaglie (lire 25); il pane costa lire 15, ma i più lo portano con sé.

La *media giornaliera* delle persone assistite è di *oltre 500*. Nel 1949 la cucina popolare serve 166.433 minestre; 10.988 pastasciutte; 169.374 porzioni di legumi; 29.789 piatti di formaggio o di

¹ Convenzione del 1° luglio 1907 firmata dalla superiora generale suor Angela Ghezzi e dal presidente Luigi Prunea, in AGSdC, 238/T.

mortadella. Dai dati risulta che i clienti, a pranzo o a cena, consumano in maggioranza una minestra o un piatto di legumi. In questo medesimo anno l'E.C.A. distribuisce 134.969 buoni.

Alle ore 12.15 e alle 18.30 una folla di clienti si accalca in piazza Garzetti; la cucina popolare ha la capacità di 120 posti; i pasti vengono serviti su lunghi tavoli con il piano di marmo, in scodelle e piatti di alluminio, forchetta e cucchiaino cromati.

Pur conoscendo i clienti, le suore, per precauzione, sono costrette a introdurre l'uso della «marca» onde evitare la scomparsa di posate e stoviglie («Il Gazzettino», *Cucina popolare*, Trento 1950).

In seguito la cucina viene distribuita su due livelli: al piano terra la cucina popolare per poveri e operai; al piano superiore, con accesso indipendente, il reparto ristoratore o ristorante popolare per impiegati e commessi i quali pagano i pasti, sia pure con una notevole agevolazione rispetto agli altri ristoranti. Il loro contributo rende possibile un maggior aiuto ai poveri («Il Gazzettino», *La cucina popolare di Piazza Garzetti*, Trento, 16 aprile 1952).

Dal 1951, annesso alla cucina, vi è uno stabilimento di bagni pubblici del quale le suore hanno l'amministrazione e la sorveglianza per la pulizia. La nuova denominazione dell'edificio è «Il ristoratore e i bagni popolari»; una seconda convenzione viene firmata dalla superiora generale suor Angiolina Reali e la presidente Giuseppina Bassetti il 31 luglio 1952.

I numeri relativi ai pasti nel biennio 1951-1952 sono indicati di seguito.

NUMERO DI PASTI NEL BIENNIO 1951-1952		
	1951	1952 <i>fino a settembre</i>
pasti a pagamento	54.871	32.936
pasti con buoni assistenziali	25.543	22.502

La *media giornaliera* delle persone assistite è di *oltre 500*. Ogni anno, a Natale e a Pasqua, viene servito un ottimo pranzo gratuitamente a circa 400 poveri della città, presenti le autorità cittadine.

I *bagni popolari* comprendono 7 vasche e 9 docce per uomini, 6 vasche e 2 docce per donne; sono aperti tutti i giorni tranne il lunedì; i prezzi sono di lire 110 per bagno in vasca e lire 80 per doccia. La frequenza dei bagni nel biennio 1951-1952 dice che l'affluenza del pubblico per l'igiene personale è in aumento («Alto Adige», Trento, 18 novembre 1952).

Il 13 agosto 1955, «data la scarsità di personale religioso»², le suore lasciano il servizio, dopo «una lunga, difficile carità... che hanno esercitato con assistenza premurosa, vigile e meritoria» – così scrive il giornalista G. G. nell'articolo pubblicato su «L'Adige» (13 novembre 1955) – verso vecchi, scostanti barboni, internati reduci, profughi, sinistrati, ascoltando anche le confidenze che facevano loro certi ospiti abituali, talora ridotti a relitti umani.

NUMERO DEI BAGNI NEL BIENNIO 1951-1952

	1951	1952 fino a settembre
bagni in vasca	3.566	6.280
docce	3.923	7.453

FAGAGNA: 1914-1941

Fagagna, il cui nome (*fagus*) rimanda ai boschi che la ricoprivano, è un piccolo paese sui colli morenici del Friuli, regione che ha risentito maggiormente dei fenomeni migratori causati dall'economia depressa e dalle varie vicende belliche. I molti disoccupati, contadini, edili, piccoli artigiani, operai di fabbrica, forna-

² Lettera raccomandata da parte della superiora generale Angiolina Reali del 13 agosto 1955 al sindaco di Trento, e del 19 settembre 1955 alla presidente.

ciai, furono costretti a recarsi all'estero; la prima ondata in Baviera, Australia e Croazia, la seconda in Belgio e Francia, successivamente in Canada e Stati Uniti.

Lunghi orari di lavoro, lontananza da casa, cattiva alimentazione, alloggi fatiscenti furono sopportati dalla necessità di lavoro per mantenere la famiglia al paese d'origine (TOMAT T., 2004). Anche a Fagagna, per interessamento della Congregazione di carità, l'11 novembre 1914 inizia la cucina popolare a favore dei poveri, sotto la direzione delle suore di Maria Bambina, nella «Casa della gioventù». Essa constava di tre caldaie con la capacità complessiva di 240 litri.

In paese già funzionava, diretto dalle suore, l'asilo infantile (1912), e nel 1915 venivano aperti la scuola elementare, l'oratorio maschile e femminile nei giorni festivi, la scuola di «merletti», di taglio e cucito, il laboratorio di giocattoli durante la settimana: opere tutte a conforto della popolazione in gravi difficoltà (PREVEDELLO A., II, 1935, p 722).

Dai documenti si apprende che nella «Casa della gioventù» ogni giorno veniva offerto il pranzo a 300 poveri e l'oratorio festivo era frequentato da 450 ragazzi e ragazze; 250 bambini frequentavano l'asilo infantile e 180 alunni la scuola elementare³.

Nel 1918, durante l'invasione austroungarica, le suore devono abbandonare il paese; la «Casa della gioventù» si trasforma in magazzino-viveri⁴; finita la guerra, le suore ritornano e con la signorina Noemi Nigris riaprono i locali della «Casa della gioventù» riprendendo tutte le attività.

Nel 1954 muore Noemi Nigris, la benefattrice per eccellenza che dedicò alla comunità fagagnese energie e iniziative benefiche, amica e collaboratrice delle suore alle quali lascia in eredità la sua casa e l'impegno di continuare in essa l'opera di formazione dei bimbi e dei giovani di Fagagna.

³ Cronistoria della comunità apostolica di Fagagna in AGSdC, Fagagna - Casa Nigris.

⁴ Numero unico, Fagagna «Casa della Gioventù», solenne 25° della fondazione 1911-1936 in AGSdC, Fagagna - Casa Nigris.

La cucina popolare viene poi annessa alla scuola materna ed elementare che, attualmente ancora attive, hanno ottenuto naturalmente maggior importanza e rilievo storico; pertanto della cucina non sono rimaste né note per la preparazione e la distribuzione dei pasti, né convenzioni tra l'ente e l'Istituto.

VENEZIA: 1917-1944

Anche la «Pia opera cucine economiche» di Venezia ebbe particolare interesse e valore sociale durante la guerra, tanto che aprì ben 18 spacci, opportunamente collocati in diversi punti della città.

Rimane memoria della cucina economica che si trovava a San Lorenzo, vicino al Ricovero di mendicità, e di quella denominata «S. Giovanni Evangelista», poco oltre la scuola intitolata allo stesso apostolo, dietro l'archivio di Stato. Qui si dedicarono al servizio della preparazione e distribuzione dei pasti le suore di Maria Bambina dal 1917 al 1944.

La dispensa avveniva dalle ore 11.00 alle ore 13.00, con una *media giornaliera di 250/400* pasti per uomini e donne di tutte le età e classi sociali. Infatti, non solo i poveri vi attingevano, ma anche categorie appartenenti alla medio-bassa borghesia (vecchi pensionati, piccoli impiegati), cioè persone a reddito fisso che, con l'aumento del carovita, non erano economicamente autosufficienti per le spese ordinarie o non erano in grado di mantenere la famiglia, in genere numerosa. Il pasto per la maggior parte era gratuito o, comunque, a un prezzo accessibile per chi doveva pagare.

Non disponendo il locale di una sala accogliente con posti a sedere, avuta la propria razione, alcuni se ne andavano, pur non avendo una dimora fissa, altri si sedevano in un angolo delle calli, altri ancora la portavano a casa per consumarla con i familiari (PREVEDELLO A., V, 1940, pp 164-166).

Le quattro suore, addette a questo servizio pesante e quotidiano, prestarono la loro collaborazione a livello di volontariato durante la guerra e nel dopoguerra; successivamente, nel 1932, la superiora provinciale suor Ernesta Gallotti, scrivendo al presidente commendator Giovanni Zardinoni, proponeva di definire una piccola convenzione per regolare il rapporto tra l'ente e la congregazione⁵.

Agli atti non c'è traccia della convenzione, mentre rimangono, autografe o dattiloscritte, le lettere della corrispondenza tra la rappresentante dell'Istituto (superiora locale o provinciale) e il presidente dell'«Opera pia».

Da parte loro le suore si preoccupavano di rendere più dignitoso l'ambiente e più cordiali le relazioni con le persone che usufruivano della cucina economica, loro clienti e, soprattutto, loro cari amici. Pertanto sottoposero il problema logistico alla superiora provinciale la quale non esitò a scrivere a persone autorevoli, quali S. E. il patriarca di Venezia, Pietro La Fontaine, il prefetto di Venezia, conte Gianni Bianchetti, il presidente dell'«Opera pia», senza timore di disturbarli, sollecitando l'acquisto di una certa «Casa Zennaro»⁶.

Il tono dello scritto, in termini chiari e senza sottintesi, quasi uguale per i tre destinatari, suonava così: «La cucina popolare S. Giovanni Evangelista è un'opera cittadina, altamente benefica, specialmente in questi momenti in cui, non il povero soltanto, ma anche la famiglia che era un tempo agiata, tende la mano e chiede allo sportello della cucina un pietoso soccorso. La cucina ha un movimento quotidiano da 500 a 600 razioni in inverno, da 200 a 300 in estate e potrebbe svolgere anche maggiore attività, se offrisse una capienza conveniente. Bisognerebbe sistemarla con i criteri pratici rispondenti alle finalità dell'opera stessa, degni delle tradizioni di Venezia.

Il locale è dei più infelici: la cucina ha uno spiraglio dall'alto e perciò presenta l'inconveniente del vapore concentrato, motivo

⁵ Corrispondenza, lettere del 3 gennaio, 4 marzo, 12 marzo 1932, in AGSdC, 232/P.

⁶ Lettere del 28 marzo, 1° giugno, 2 giugno 1933, in AGSdC, 232/P.

di disagi e di malattie; lo sportello della distribuzione è in corrente con la porta della strada, e la stanza per la refezione dei poveri molto meschina... In una località libera e appartata, elemento prezioso per una cucina popolare, è a disposizione una piccola casa che sembra l'ideale anche perché offre l'opportunità di costruire un apposito salone per quelli tra i poveri, e sono molti, che alla cucina popolare consumano l'unico pasto. Essendo poi molto vicina alla casa provincializia, verrebbe assegnato, a disposizione dell'opera stessa, maggior contingente di personale di aiuto...»⁷.

Ma, nonostante la perizia dell'immobile da parte del consiglio di amministrazione⁸, il 20 agosto dello stesso anno 1933, dalla regia prefettura di Venezia giungeva la risposta negativa, perché la vendita della casa era già stata conclusa con un altro acquirente e «a un prezzo esorbitante e proibitivo»⁹.

Cinque anni dopo avviene un cambio di direzione dell'opera: il 24 ottobre 1939 il presidente, professore Andrea Benzoni, comunica ufficialmente alla superiora suor Assunta Ambrosetti: «Con Decreto reale 22 maggio u.s., registrato alla Corte dei conti il 7 settembre, partecipato all'O. P. cucine economiche il 17 ottobre, questa P. O. è stata fusa nell'E.C.A. e per disposizione del delegato del sig. Podestà la consegna deve avvenire per la fine di questo mese» (prot. n. 145).

La prestazione delle suore proseguì nel medesimo ambiente, alquanto 'infelice', fino al 1944 quando il partito fascista repubblicano, federazione dei fasci di Venezia, memore dell'opera svolta

⁷ Lettera del 28 marzo 1933 della superiora suor E. Galloni al patriarca di Venezia P. La Fontaine.

⁸ Lettera dal presidente del 23 giugno 1933, n. 217.

⁹ Lettera della prefettura di Venezia div. 2° B, n. 15126. Oggetto: proposta di acquisto di casa per le cucine economiche.

dalle religiose, informò la superiora provinciale che sarebbe stato istituito un ristorante economico a Cannaregio in Rio Terrà Barba Fruttarol e chiedeva anche per questo la disponibilità delle suore¹⁰. La superiora provinciale suor Assunta Ambrosetti ringraziò il presidente dell'Assistenza fascista per la fiducia e l'apprezzamento dell'attività, svolta dalle suore per ventisette anni, ma precisò: «...con rincrescimento devo far presente che la nuova località è troppo distante dalla nostra comunità per cui le suore sarebbero a disagio nel partecipare ai doveri di Regola; non posso quindi aderire alla richiesta...»¹¹.

CONCLUSIONI

Questo tenue spaccato di storia del nostro servizio di carità era sconosciuto anche a noi, suore di Maria Bambina; grazie all'occasione offertaci, oggi è riemerso, come un fenomeno carsico, con l'aiuto dei preziosi documenti gelosamente custoditi nell'archivio generale dell'Istituto. Se, pur nella diversità topografica, una certa omogeneità lo attraversa nella sua ricostruzione, esso evidenzia, tuttavia, come costante, l'attenzione dell'Istituto a rispondere al bisogno reale del momento e del luogo, la disponibilità e lo spirito di sacrificio delle suore, la loro passione per l'umanità sofferente e povera.

A distanza di anni, l'«oggi» ancora ci provoca: nel mosaico della storia molte sono state e sono tuttora le tessere della carità operosa in ambito sociale poste dalla Chiesa, da laici impegnati e dagli istituti religiosi.

¹⁰ Lettera del 2 febbraio, prot. n. 18/44.

¹¹ Lettera del 6 febbraio 1944