

Secondo percorso

Dal dibattito alla concretezza L'Opera dei fornelli economici per lavoratori



Veduta generale di Torino, Litografia a colori di Fichot, 1880 circa. Nel panorama spiccano la Mole Antonelliana in costruzione, il borgo Vanchiglia ampiamente costruito, e in primo piano, alcuni opifici industriali, in *Panorami di città*, Archivio Storico della Città di Torino, 2008
(Su concessione dell'Archivio Storico della Città di Torino. Divieto di ulteriore riproduzione o duplicazione con qualsiasi mezzo)

PARTE PRIMA

L'"Opera dei fornelli economici"

INDICE

1. Che cosa sono i "fornelli economici"	pag. 3
2. La prima richiesta di Faà di Bruno di attivazione di un "fornello economico", nel 1857	pag. 4
3. La seconda richiesta di Faà di Bruno di attivazione di un "fornello economico", nel 1868	pag. 7
3. L'autorizzazione all'apertura dei primi "Fornelli economici per lavoratori", 1868	pag. 7
5. Il funzionamento dei "Fornelli economici per lavoratori"	pag. 8

1. Che cosa sono i "fornelli economici"

L'"Opera dei fornelli economici" fu istituita per la prima volta nel 1848 dalle Conferenze di San Vincenzo di Saint Sulpice, a Parigi, e di Grenelle, una località alla periferia di quella città, e fu poi introdotta rapidamente in tutta la Francia.

Parigi in quegli anni attraversava una gravissima crisi economica, anche conseguente ai moti popolari del 1848, ma soprattutto derivante da un eccezionale aumento della popolazione, dovuto all'immigrazione dalle campagne. La gran parte degli immigrati in città, privi di lavoro e di mezzi di sostentamento, vivevano in condizioni di miseria e di abbruttimento, che determinavano un inevitabile incremento della delinquenza e della mendicizia.

Questa situazione si faceva ancora più grave nel periodo invernale: malattie e carenze alimentari falciavano la popolazione, in particolare i bambini.

A questo stato di grave sofferenza sociale volle porre un argine proprio "l'Opera dei fornelli economici", che durante l'inverno offriva ai lavoratori e alle persone in difficoltà (non ai mendicanti, e quindi non in forma gratuita), vivande cotte, pronte da consumare sul posto o da portare in famiglia. Il principio del funzionamento di questi "fornelli" era semplice e ingegnoso: un piccolo capitale, offerto in genere da gruppi di benefattori, bastava per aprire un locale nel quale volontari preparavano e vendevano per pochi centesimi vivande cotte. Le derrate alimentari venivano acquistate all'ingrosso, in grandi quantità e quindi a basso prezzo. Nell'iniziativa erano coinvolti anche i cittadini più abbienti che potevano versare contributi volontari per la gestione dei "fornelli".

Il piccolo prezzo pagato dai consumatori non solo bastava a coprire le spese, ma era sufficiente anche a fornire un margine seppur esiguo di guadagno, attraverso il quale il servizio poteva estendersi ad un numero sempre maggiore di bisognosi.

A Parigi le autorità pubbliche avevano ben presto compreso l'utilità di questo servizio, e se ne erano assunte le spese iniziali, fino a diventare esse stesse organizzatrici dei vari "fornelli" aperti in città, solitamente nei quartieri abitati da operai.

In Italia i primi "fornelli economici" sorsero a Roma, ad opera della Conferenza di San Vincenzo, nel quartiere di Trastevere, il più povero e popoloso della città. Questo esempio fu poi seguito da Firenze, da Vicenza e da Torino.

Anche a Torino gli anni Cinquanta dell'Ottocento furono caratterizzati da una profonda crisi economica, conseguente al fallimento della guerra contro l'Austria e al dilagare del fenomeno dell'immigrazione: ai contadini che dal Piemonte entravano in città, in cerca di migliori condizioni di vita, si univano gli esuli politici da tutt'Italia, perseguitati dalle autorità dei loro stati.

Per di più nell'estate del 1854 era scoppiata una grave epidemia di colera, che aveva reso ancora più difficile la situazione sanitaria della città, già precaria; le vittime del colera furono centinaia, soprattutto nei ceti più miserevoli. All'epidemia, in quello stesso anno, si unì una terribile carestia, che determinò l'innalzamento dei prezzi dei generi alimentari.

Per aiutare in qualche modo la popolazione, le Conferenze di San Vincenzo della città avevano aperto una "cucina economica" presso l'Oratorio dell'Angelo Custode a Borgo Vanchiglia, uno dei quartieri più degradati della città. Lungo tutto l'inverno del 1854 furono distribuite gratuitamente razioni di minestra e di carne ai poveri. Si trattava però di un'iniziativa di pura beneficenza, che ricordava la distribuzione gratuita di minestre alle porte dei conventi, e non prevedeva alcuna organizzazione di tipo economico.

Ben diversa fu l'iniziativa messa in atto da Faà di Bruno a sostegno dei lavoratori: il principio su cui si basava non era la semplice beneficenza, ma un vero e proprio intervento sociale a favore delle classi più deboli, organizzato in modo tale che la sua gestione economica non pesasse sul bilancio pubblico.



Veduta della città di Torino, Litografia di Minné, Parigi, 1850, in *Torino e i suoi Contorni*, Archivio storico della città di Torino, 2002 - Le figure indossano costumi sardi.
(Su concessione dell'Archivio Storico della Città di Torino. Divieto di ulteriore riproduzione o duplicazione con qualsiasi mezzo)

2. La prima richiesta di Faà di Bruno di attivazione di un "fornello economico", nel 1857

Faà di Bruno era convinto che anche a Torino l'istituzione dei "fornelli economici" secondo il modello parigino avrebbe portato un grande sollievo alle condizioni di miseria dei lavoratori, senza per altro pesare per la gestione sulle casse comunali: ciò che serviva era solo un piccolo aiuto economico iniziale, per poter affittare i locali, fornirsi di adeguati strumenti per cucinare, acquistare il cibo. Col passare del tempo, i "fornelli economici" si sarebbero gestiti autonomamente, senza alcun sussidio esterno.

Per realizzare il suo progetto, in data 11 dicembre 1857 Faà di Bruno inviò un memoriale al Ministro degli Interni Urbano Rattazzi, sperando di coinvolgere i pubblici poteri nell'iniziativa.

Il memoriale inizia con la presentazione delle cause che hanno determinato l'impoverimento dei cittadini: "L'incarimento dei generi, l'aumento dei fitti, l'accrescimento della popolazione e tanti altri motivi", seguita dalla descrizione del funzionamento del "fornelli economici".

E' interessante rilevare nel testo il modo di concepire l'amministrazione del denaro da destinare alla beneficenza proprio di Faà di Bruno:

“Grandi sono i vantaggi di quest’Opera. Facendo concorrere alle spese il ricco ed il povero, per quanto possono, l’uno col superfluo, l’altro col lavoro, si diminuiscono i sacrifici, che in altro modo di beneficenza dovrebbero richiedere dai benefattori per ottenere la stessa somma di bene, il che nelle attuali strettezze delle borse è cosa di non lieve momento. D’altra parte, se 20 lire donate ad un individuo diventeranno per ipotesi 100 porzioni, nelle mani invece dell’Opera queste 20 lire si trasformeranno in trecento, epperò si potranno con uguali somme alimentare tre volte più persone... Altro vantaggio poi di questi Fornelli si è che, crescendo le economie col numero dei consumatori, si può arrivare a regalare ai poveri 3 o 4 soldi sotto forma di alimenti senza che nessuno li spenda. Generalmente si calcola che montando essi a 500, le entrate coprono le spese ordinarie”.

Nello stesso documento viene espressa un’idea precisa sulla carità pubblica e sulla dignità dei poveri (si consideri in particolare l’affermazione di Faà di Bruno: ”Si premi dunque il lavoro, si premiino i sentimenti della dignità dell’uomo, che non possono abbastanza infondersi nelle classi [più basse]”).

Memoriale al Ministro degli Interni Urbano Rattazzi, 11 dicembre 1857

Eccellenza,

L’incarimento dei generi, l’aumento dei fitti, la diminuzione del salario in molte industrie, l’accrescimento della popolazione e tanti altri motivi richiedono l’istituzione di un’Opera, che senza dimandare troppo alle borse, ponga un efficace rimedio alla miseria, la quale suole maggiormente manifestarsi all’approssimarsi dell’invernale stagione. Questa si è *l’Opera dei fornelli economici*, la quale ha per *fine* di vendere degli alimenti preparati a modicissimi prezzi e per *mezzo* le economie provenienti dall’approvvigionamento e dalla cottura in grande, nonché il concorso pecuniario di Benefattori e dei poveri stessi. *Fornello economico* è un locale, ove mediante *fornelli economici* si preparano e quindi si distribuiscono gli alimenti agli acquirenti, i quali possono consumarli sul luogo, ovvero esportarli a domicilio. Quest’opera non è nuova; una lunga esperienza coronata dai più felici successi l’ha resa ormai necessaria e popolare nella Francia, nel Belgio, a Firenze, a Bologna, a Roma. Nella città di Grenoble prese le più vaste proporzioni sotto la protezione del municipio, ed oggi sussiste per se stessa senza verun soccorso, alimentando quotidianamente migliaia di persone, con una circolazione di circa 100 mila lire all’anno. A Parigi i fornelli economici esistono in gran numero; 70 di essi furono fondati dallo steso Governo, che ho veduto funzionare e funzionano ancor oggi.

“Grandi sono i vantaggi di quest’Opera. Facendo concorrere alle spese il ricco ed il povero, per quanto possono, l’uno col superfluo, l’altro col lavoro, si diminuiscono i sacrifici, che in altro modo di beneficenza dovrebbero richiedere dai benefattori per ottenere la stessa somma di bene, il che nelle attuali strettezze delle borse è cosa di non lieve momento. D’altra parte, se 20 lire donate ad un individuo diventeranno per ipotesi 100 porzioni, nelle mani invece dell’Opera queste 20 lire si trasformeranno in trecento, epperò si potranno con uguali somme alimentare tre volte più persone.

Di più, e questo è il massimo vantaggio, si farà partecipare alla carità pubblica la maggioranza della popolazione povera, la quale componsi di gente che soffre, sebbene lavori, e non osa profittare delle distribuzioni gratuite per sentimento di dignità e di amor proprio.

Ora in una Società, che fa un delitto dell’accattare a chi soffre e ciò per altre ragioni, non sarà giusto che in compenso si faccia *un merito del non accattare a chi soffre*? Sarà meno meritevole dei nostri soccorsi quel povero padre di famiglia che, sebbene sudando da mane a sera stenta a mantenere la prole, anziché quell’indolente che già calcola per le vie e per le scale sulla nostra carità

per vivermene in un'inerzia non meno a lui dannosa che alla Società? Si premi dunque il lavoro, si premiino i sentimenti della dignità dell'uomo, che non possono abbastanza infondersi nelle classi. Il giornale *Le Monde illustré*, rendendo conto dei fornelli economici di Parigi, diceva in un suo foglio:

"L'operaio più suscettibile poteva venire colla fronte alta, a comperare e non a domandare ciò che era necessario a' suoi bisogni ed al suo gusto, non già regalato, ma posto in vendita. Costava meno alla modesta sua borsa, e nulla costava alla sua dignità".

Altro vantaggio poi di questi Fornelli si è che, crescendo le economie col numero dei consumatori, si può arrivare a regalare ai poveri 3 o 4 soldi sotto forma di alimenti senza che nessuno li spenda. Generalmente si calcola che montando essi a 500, le entrate coprono le spese ordinarie.

D'altronde niente osta che taluno faccia della carità gratuita, comprando anticipatamente e distribuendo biglietti, coi quali saranno rappresentate le porzioni.

Persuasero impertanto che non v'ha attualmente miglior combinazione caritatevole di questa, mi sono proposto di fondare un fornello per la parte Sud di Torino. Il locale sarebbe situato in casa Priè, sotto i portici Lamarmora. L'esempio non tarderà poi ad essere imitato altrove.

Ad unica prova dell'importanza e del successo che annesso a quest'Opera, oso manifestare a V. Eccellenza che io sarei disposto a concorrervi personalmente per 1000 lire. Altre 1000 lire ho già raccolto da altre persone. Ma ciò non basta. Sarebbero necessarie almeno 4000 lire così distribuite:

300	per fitto del locale
1250	per un <i>potager</i> fornello economico, utensili di cucina, panche, ecc.
200	per salario ad una persona di servizio
2250	per supplire ai sacrificii calcolati di 15 lire al giorno per 5 mesi

Totale 4000

Con questi e col soccorso gratuito personale di altri individui già assicurato, si potranno dare per 5 mesi giornalmente 600 porzioni di carne o minestra al prezzo di 5 centesimi. Ammettendo che in media ciascuno prenda 2 porzioni, sarebbero 300 le persone soccorse al giorno, perché avrebbero risparmiato individualmente circa 5 soldi.

In presenza di tanto bene mi sento animato ad invocare per quest'Opera la protezione di V. Eccellenza. Son pronto ad assumere qualunque responsabilità, a rassegnare qualunque conto, purché tanti vantaggi non vadano perduti. Se tutto io potessi, il farei; ma ciò non essendomi dato, mi sia almeno concesso di confidare nella benevolenza di V. Eccellenza, affine di pregarla di voler accordare non a me, ma ai poveri, un sussidio di 1000 lire almeno, e se si vuol maggiore.

Già il Ministro negli anni addietro diede a dividere quanto gli stia a cuore il benessere della popolazione. Sono ora centinaia di poveri che da un sol cenno di V. Eccellenza attendono il loro conforto, poiché da questo sussidio dipende l'intraprendere o no l'Opera. Tutte le misure sono prese: non manca più che un ordine onde tutto si muova. Degnisi pertanto V. Eccellenza di non defraudare il povero di tanto bene. La riconoscenza dei poveri accompagnerà una sì grande e sì bene di Lei intesa beneficenza.

(L'originale è conservato presso l'Archivio storico della città di Torino)

La richiesta di finanziamento non venne però accolta e Faà di Bruno sviluppò da solo il progetto, dando vita a un primo fornello economico, che funzionò però solo saltuariamente, nell'inverno 1864/65, presso la Parrocchia di San Massimo, in collaborazione con la Conferenza di San Vincenzo di quella comunità parrocchiale.

3. La seconda richiesta di Faà di Bruno di attivazione di un "fornello economico", nel 1868

Nel 1868, Faà di Bruno, che già aveva realizzato alcune tra le sue opere più importanti, tra le quali la Pia Opera di Santa Zita e la lavanderia per i poveri, progettò di istituire in forma stabile un fornello economico in borgo San Donato, uno dei quartieri più poveri di Torino. Si rivolse quindi al Sindaco della città, riproponendo le stesse motivazioni esposte undici anni prima al Rattazzi e precisando il piano della collaborazione tra l'iniziativa privata e le istituzioni pubbliche.

Nei dieci anni trascorsi dalla prima richiesta, la situazione di Torino era profondamente mutata: non era più la capitale del Regno, trasportata nel 1864 a Firenze, con il conseguente trasferimento in quella città di tutto l'apparato burocratico e delle attività ad esso collegate, con la perdita di moltissimi posti di lavoro. Il venir meno del ruolo di capitale aveva determinato un gravissimo malcontento da parte dei torinesi, sfociato in sanguinosi moti nel settembre 1864, repressi duramente dalla polizia.

Dopo un iniziale periodo di crisi, la classe dirigente e il ceto politico della città avevano visto nell'industrializzazione la risposta più adeguata alla nuova situazione; erano sorte così in città numerose industrie, dislocate nelle nuove periferie, abitate da persone prive di ogni mezzo di sostentamento e disponibili a lavorare con salari bassissimi. Le nuove industrie, per far fronte alla concorrenza, dovevano produrre infatti i loro manufatti a prezzi di grande convenienza rispetto ad altre industrie già consolidate, e tutto ciò avveniva a spese dei lavoratori.

Se era cambiato il volto di Torino, immutata era rimasta invece la miseria della popolazione (ammontante a circa 200.000 persone), decimata anche da successive ondate di epidemie di colera che si ripeterono negli anni 1865, 66, 67.

Faà di Bruno poté così riproporre al Sindaco le stesse motivazione che aveva addotto dieci anni prima per ottenere un contributo economico dal ministro Rattazzi. Un particolare risulta però interessante: nel presentare il preventivo delle spese, Faà di Bruno fa rilevare al Sindaco di essere in grado di fornire direttamente le porzioni di pane necessarie al "fornello", in quanto sarebbero state prodotte nel forno presente nell'Opera di Santa Zita.

Riproduciamo la prima pagina della lettera scritta a mano da Faà di Bruno:

4. L'autorizzazione all'apertura dei primi "Fornelli economici per lavoratori", 1868

Questa volta la risposta delle autorità fu immediata: il Sindaco convocò a colloquio Faà di Bruno, al quale chiese ulteriori chiarimenti sulla gestione dei "fornelli", e incaricò immediatamente la Giunta municipale di discutere l'iniziativa, sollecitandone un parere favorevole.

Diamo la trascrizione della delibera della Giunta municipale, riunitasi il 6 gennaio 1868, a soli tre giorni dalla richiesta di sussidio da parte di Faà di Bruno:

CITTA' DI TORINO
Deliberazione della Giunta municipale
in seduta del 6 gennaio 1868 - N. 13

Oggetto: Proposta di Faà di Bruno
Fornello economico

Il Sindaco presenta un'offerta che vien fatta dal Signor Cavalier Faà di Bruno, di stabilire un fornello economico nel borgo San Donato, presso l'Istituto di Santa Zita, di cui egli è Direttore, e col quale si potrebbero fare e vendere giornalmente porzioni sotto forma di minestra o pietanza al prezzo di dieci caduna, a vantaggio della classe povera di cui quel borgo è in massima parte popolato.

Il predetto proponente sarebbe disposto d'incaricarsi della giornaliera distribuzione di 400 porzioni, mediante una somma di £ 1500 per ispesa di primo impianto e d'altra di £ 2000 per supplire alle spese necessarie per somministrare le porzioni a prezzo ridotto per tre mesi, ovvero farne anche distribuzione gratuita in limite corrispondente.

La Giunta, udita lettura del testo della proposta, ed avuti altri verbali chiarimenti al riguardo, si pronuncia in massima favorevole alla medesima ed anzi esprime il voto che si possa estendere maggiormente tale genere di beneficenza; ma si riserva di deliberare in modo definitivo sopra la suddetta proposta in una prossima seduta, dopo ulteriori concerti da prendersi all'uopo per cura del Sindaco o degli assessori che il medesimo crederà di delegare, per regolare la ingerenza del Municipio in tale affare.

(L'originale si trova presso l'Archivio storico della città di Torino)

Il 10 gennaio il Consiglio comunale approvò definitivamente la richiesta di Faà di Bruno di istituire i "fornelli economici", ma allargò la proposta alla cittadinanza di tale beneficio, aprendo non uno, ma ben cinque impianti di "Fornelli", dipendenti direttamente dal Municipio di Torino, con la seguente motivazione:

"E nell'intendimento di ottenere che venga convenientemente distribuito il beneficio di simile istituzione, in modo che ogni quartiere più popolato della città sia dotato d'uno di siffatti stabilimenti, manda proporre al Consiglio comunale nella corrente sua sessione straordinaria:

"di aprire un credito di lire 6000 da prelevarsi intanto sui fondi materiali di cassa, con riserva di stanziarla a suo tempo nel bilancio 1869 (passivo) onde far luogo all'impianto di un fornello economico in ciascuna delle località seguenti, cioè: le sezioni Dora e Borgo Dora, Po e Borgo Po, Moncenisio nel borgo San Donato e Monviso nel borgo San Salvario."

Nella stessa seduta fu deliberato di avvertire la popolazione dell'attivazione dei "fornelli" mediante l'affissione di manifesti murali.

5. Il funzionamento dei "Fornelli economici per lavoratori"

L'apertura dei "fornelli" fu accolta con grande favore dalla cittadinanza, che li utilizzò abbondantemente. Lo stesso Consiglio municipale ne apprezzò "i buoni risultati conseguiti", nella seduta del 21 dicembre 1868.

Per capire quale fosse il funzionamento dei "fornelli", è utile analizzare le "Istruzione per le persone addette ai Fornelli Economici" emanate dal Municipio. Ne diamo la trascrizione:

*Istruzione per le persone addette ai Fornelli Economici
per la distribuzione di Minestra a centesimi 10*

1° Prima delle ore 9 antimeridiane le persone suddette si troveranno al locale loro destinato, ed appena giuntevi si occuperanno immediatamente; cioè una donna si recherà alla compera del lardo,

burro e sale procurando di ciò fare nel più breve tempo possibile, onde ritornare al suo posto in tempo utile. Le altre persone attenderanno in questo frattempo ai preparativi affinché la minestra sia cotta e pronta per la distribuzione alle ore 11 1/2.

2° Prima di tutto riempiranno d'acqua pulita tutte e quattro le marmitte in modo che vi sia per caduna 45 litri d'acqua. Ciò fatto accenderanno il fuoco, usando la più stretta economia nel consumo della legna affinché la quantità assegnata basti per la cottura della minestra per l'ora suindicata.

3° Mentre che si sta attendendo il bollire dell'acqua, le donne si porranno a tritolare il lardo coll'aglio nella quantità di ettogrammi 21/2 di lardo, di una testa d'aglio, e dopo aver ciò tritolato insieme, si porrà nella casseruola con 2 1/2 ettogrammi di burro, facendolo friggere finché abbia preso colore.

4° Quando l'acqua sarà calda, si getterà nella marmitta mezzo chilogrammo di sale, ed appena l'acqua si sarà messa a bollire nella marmitta vi si metterà cinque chilogrammi di pasta, muovendola col mestatore onde non si attacchi, e dopo cinque minuti si unirà il condimento non cessando di mescolare bene onde il tutto si trovi bene incorporato.

5° Tutto ciò sarà per una sola marmitta. Dopo dodici minuti che la pasta sarà al fuoco, si assaggerà per vedere se sia abbastanza cotta, e riconosciuta la cottura al grado desiderato, si leverà la marmitta dal fuoco ponendola a terra sopra apposito pagliericcio, cosa che dovrà seguire appunto circa le ore 11, alla quale ora si aprirà l'accesso agli accorrenti, nel qual momento tutti si troveranno al loro posto, cioè le due donne pronte per la distribuzione a chi vi si presenta col biglietto alla mano; la dose per cadun individuo sarà il mestolone pieno, che contiene un litro.

6° L'uomo si troverà pure al suo posto presso la cassetta per ritirare i biglietti; ed userà attenzione perché per ogni minestra distribuita esso abbia ricevuto il biglietto che deve porre istantaneamente nella cassetta, di modo che vi debba essere perfetta concordanza tra i biglietti incassati e le minestre distribuite.

7° Si avrà attenzione che quando la marmitta sarà presso al suo finire, tosto si rimpiazzerà con altre e si terrà in pronto tutto l'occorrente per la ripetizione, servendosi però d'una delle marmitte rimaste sul fuoco e più pronta per la nuova distribuzione. Visto l'esito del primo giorno, si faranno nei giorni successivi due, tre e anche tutte e quattro le marmitte in una sola volta, mettendovi la quantità su indicata di sale, burro e lardo per caduna marmitta.

8° Alle una e mezza la distribuzione cesserà e le persone addette al servizio non abbandoneranno il posto fino a che sia il tutto messo in ordine per ritornare all'indomani nuovamente alla stessa ora. 9 di mattina.

9° Un assistente per ogni locale passerà in una visita per accertarsi che il tutto si svolga regolarmente, riferendo all'ufficio l'esito della sua visita.

10° Fatta la chiusura della distribuzione si avrà cura di portare al Municipio e alla persona contabile destinata la cassetta dei biglietti, in un con un biglietto da cui risulti la quantità delle minestre cotte e distribuite, onde il contabile possa verificare la esattezza dell'operazione. giornaliera e prendere annotazione tenendo conto separato per ogni locale su apposito registro.

La detta cassetta tosto evacuata sarà ritornata al portatore perché venga rimessa al suo posto per l'indomani.

(L'originale si trova presso l'Archivio storico della città di Torino)