

DOCUMENTAZIONE

INDICE

1. Lettera di Faà di Bruno al Sindaco di Torino, 3 gennaio 1868	pag. 2
Archivio storico Città di Torino	
2. Deliberazione della Giunta municipale, 6 gennaio 1868	pag. 5
Archivio storico Città di Torino	
3. Manifesto per avvisare la cittadinanza dell'apertura dei Fornelli economici	pag. 7
Archivio storico Città di Torino	
4. Istruzioni per le persone addette ai Fornelli economici	pag. 8
Archivio storico Città di Torino	
5. Le classi operaie in Piemonte, da "L'ARMONIA" 18 agosto 1853	pag. 11
6. Contra ai padron ch'a fan travaije d'festa, di Francesco Faà di Bruno	pag. 13
7. L'industria del cioccolato in Borgo San Donato	pag. 14
Circoscrizione IV, Comune di Torino	

1. Lettera di Faà di Bruno al Sindaco di Torino, 3 gennaio 1868
(Archivio Storico della Città di Torino)

SCUOLE
123. Cal
REDAZIONE

PROTOCOLLO
GEN. GENERALE
68 68

V. 30)

Il ^{mo} Sig. Sindaco

L'incremento dei generi, l'aumento dei fitti, la diminuzione
 del salario in molte industrie, l'accreverebbe della popolazione
 tanti altri motivi richiedono l'istituzione di un'Opera, che
 possa soccorrere doppio alle loro, senza un'efficienza simile alla
 nostra, la quale non maggiormente si applica all'approvvigionarsi
 dell'innanzi stagione. Questa è l'Opera di frutti economici,
 la quale ha per fine di vendere degli alimenti preparati a mis-
 sione fissa, e per mezzo le vendite promettevoli dell'approvvigionamento
 e della coltura in genere, ma che il concorso pecuniario si è dissipato
 e di farsi sapere. Frutti economici è un locale in cui mediante dei
potages économiques si preparano e quindi si distribuiscono agli
 alimenti agli acquirenti, i quali possono consumarli sul luogo, ovvero
 esportarli a domicilio. Questa Opera non è nuova: una lunga
 esperienza condotta da più felici successi l'ha resa ormai necessaria
 e popolare nella Francia, nel Belgio, a Ginevra, a Bologna, a
 Roma. Nella città di Genova, pure, la più vasta proporzione
 sotto la protezione del municipio: di oggi Genova per se stessa, senza
 nessun concorso, alimentando quotidianamente migliaia di persone, con
 una spesa di circa 100 mila franchi all'anno. A Parigi l'Opera
 di frutti economici esisteva in gran numero: 10 di essi furono fondati dallo
 stesso Governo, che ha veduto funzionare e funzionare ancora oggi.

P. Faà di Bruno
 segretario generale
 di questa opera di
 frutti economici
 (V. p. 8 e 9)

Grandi sono i vantaggi di quest'Opera. Facendo concorrere
nelle spese il ricco ed il povero, per quanto possino l'uno ed
superfluo, l'altro ed lauto, si diminuiscono i sacrificii che
in altre mode di beneficenza dovrebbono richiedersi dai benefattori
per ottenere la stessa somma. E' bene, il che nelle attuali strette
della borsa è ora di non breve momento. D'altra parte, se 20^{te}
donatori ad un indovino divideranno per ipotesi 100. franchi; nella
maniera invece dell'Opera, questi 20^{te} si trasformeranno in trecento,
eppoi si potranno con uguale somma alimentare tre volte più
di persone. Di più, e questo è il massimo vantaggio, si farà
partecipare alla carità pubblica la maggioranza della popolazione
povera; la quale compendia di gente che soffre senza lavoro, e non sa
profittare delle Distribuzioni gratuite per iolimento di Vergine di
amor proprio. Ora in una Società che fa un'offerta dell'accettare
a chi soffre, e ciò per altre ragioni, non sarà giusto che in compenso
si faccia un merito ed non accettare a chi offre? Sarà meno
meritoria di noi stessi quel povero padre di famiglia che,
sebbene indigente da mano a mano, studia a mantenere la fede,
anziché quell'indolente che già cede per le sue e per le sue nella nostra
carità, per divenire in un'ora non meno a lui dannosa che alla
Società? Se fornire adunque il lavoro, si facciano i soccorsi
della Vergine dell'uomo, che non fanno abbastanza inferire nella
Società. - Il giornale le Monde illustré, recitando conto dei giornali
economici di Parigi, Vienna nel suo foglio Vol. 5. L. 1857.

L'ouvrier le plus susceptible pourait venir, le front baissé, acheter,
et non collecter ce qui convenait à ses besoins, et à ses goûts, non
plus capable, mais mis en vente. Il en coûterait moins à son maître.

di cui

1500 per spese di primo impianto
(come da conto in allegato)

2000 per supplire alle spese sempre
per dare la porzione economica
ovvero moltiplicarle durante 3 mesi

Per parte mia porrò tutto l'animo, l'operosità e la diligenza affine di farne avere alla fiduciosa del Municipio a loro almeno 400 porzioni di pasta, riso, patate, in tutte forme di minestre o pastiche al prezzo di 10 cini l'una mangiabili nel luogo ed esportabili. Penserei altresì a porzioni di carni, ma per ora non potrei nulla promettere. Somministrerei anche ora prima al Municipio delle porzioni di pane non superiori ad $\frac{1}{2}$ Kg. per persona a 3 cini sotto la tassa per mezzo d'un prezzo stabilito sempre la mia opera di S. Istita. Il giornale potrebbe essere in libertà verso la fine della prossima settimana, e l'istituto della Gazzetta economica Municipale.

Ho l'onore di rassegnarmi in
questo del massimo affetto

Suo M^{te} Servo

Stefano Borsari

S. Donato 31
1894

2. Deliberazione della Giunta municipale, 6 gennaio 1868 (Archivio Storico della Città di Torino)

CITTA DI TORINO

Deliberazione della Giunta municipale

in seduta del 6 gennaio 1868. 96.13

Oggetto
Donat. F. d. Bruno
Fornello economico

Unico. Il Sindaco presenta un'offerta che si è fatta dal
Sig. par. F. d. Bruno, di stabilire un fornello economico
nel borgo S. Donato, presso l'istituto di Santa Giulia, di cui egli è dire-
ttore, e al quale si potrebbero far vendere giornalmente porzioni
sotto forma di minestra o pietanza al prezzo di un decia l'aduna,
a vantaggio della classe povera da cui quel borgo è in parte
una parte popolato.

Il proposto proponente dovrebbe disporre d'incassare della
giornaliera distribuzione di 400 porzioni, mediante una
somma di L. 1500 per spesa di primo impianto e d'altra
di L. 2000 per supplire alla spesa necessaria per somministrare
le porzioni a prezzo ridotto per tre mesi, ovvero farne anche
distribuzione gratuita ai limiti corrispondenti.

La Giunta, vista la lettera del tutto nella proposta,
e avuta altra verbal. che ha in merito al riguardo, e pro-
nunzia in massima favorevole alla medesima e

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
colla nostra procura del Sindaco, e degli esponenti che
il medesimo crederà di delegare, per regolare la
ingerenza del Municipio in tale affare.

3. Manifesto per avvisare la cittadinanza dell'apertura dei Fornelli economici



CITTA DI TORINO

Nell'intendimento di venire in soccorso di quelle classi della popolazione che per il rigore della stagione, per la carezza dei viveri e per la diminuzione del lavoro versano in gravi angustie, il Municipio ha deliberato di istituire alcuni *Fornelli economici*, ove a prezzo minimo si distribuiscano porzioni di minestre.

Le porzioni si rilasceranno contro BUONI di centesimi DIECI che si venderanno:

Nel Borgo S. Salvatore, strada di Vizza, n° 43;
Nel Borgo S. Donato, presso l'Istituto di Santa Zita;
Nel Borgo Vanchiglia, via Pescatori, n° 1;
Nel Borgo Po, via alla Madonna del Pilone, n° 7;
Nel magazzino della Città detto delle Fontane di Santa Barbara.

La distribuzione avrà luogo tutti i giorni dalle ore 11 1/2 antimeridiane all'una 1/2 pomeridiana nelle seguenti località a cominciare dal 23 corrente:

Borgo San Salvatore, via Saluzzo, casa Occelletti.
Borgo San Donato, via San Donato, n° 48.
Borgo Vanchiglia, via Pescatori, n° 1, casa della Città.
Borgo Po, via alla Madonna del Pilone, n° 7.
Borgo Dora, corso Santa Barbara, vicolo privato, locale dei forni.

Il Sindaco
GAELUOVO

4. Istruzioni per le persone addette ai Fornelli economici

+

Istruzioni per le persone addette ai Fornelli Economici per la distribuzione di Minestrone a cutesimi 10

- 1° Prima delle ore 9 continueranno le persone suddette a trovarsi al locale loro destinato, ed appena giunti vi si occuperanno immediatamente: cioè, una donna si occuperà alla comparsa 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 minestrone sia cotta e pronta per la distribuzione alle ore 11 1/2.
- 2° Prima di tutto riempiranno d'acqua pulita patte e quattro le marmette in modo che vi sia per ciascuna 1/2 litri d'acqua. — Ciò fatto accenderanno il fuoco, usando lo più stretto e economico nel consumo della legna affinché la quantità assegnata basti alla cottura della minestrone per l'ora suddetta.
- 3° Mentre che si sta attendendo il bollire dell'acqua, le donne si potranno a tritolare il lardo coll'aglio nella quantità di ottogrammi 2 1/2 di lardo, e di una testa d'aglio. Dopo aver ciò tritolato insieme, si porrà nella casseruola con 2 1/2 ottogrammi di burro, facendolo friggere finché abbia preso colore.
- 4° Quando l'acqua sarà calda si getterà nella marmetta mezzo kilogrammo di sale, e appena l'acqua si sarà messa a bollire nella marmetta vi si metterà cinque kilogrammi di prusto, muovendolo col mestatore onde non si attacchi, e dopo cinque minuti si omiserà il condimento non cessando di mescolare bene, onde il tutto si trovi bene incorporato.

Tutto ciò sarà per una sola marmitta

Dopo dodici minuti che la pasta sarà al fuoco si aggiungerà per cad. un. se sia abbastanza cotta, e riconosciuta la cottura al grado desiderato, si leverà la marmitta dal fuoco ponendola a tura sopra apposto pagliarino, cosa che dovrà seguirsi appiucato circa l'ora 11 ~~12~~ alla quale ora si aprirà l'uscio agli accoranti, nel qual momento tutti si troveranno al loro posto, ivi le due donne pronte per la distribuzione a chi vi si presenta col biglietto alla mano; che dopo per cad. un. individuo sarà il mestolone pieno, che contiene un litogramma, litro

Il uomo si trovera pure al suo posto presso la cassette
per ritirare i biglietti, e uscirà all'azione perchè ogni
ministro distribuita orzo abbia ricevuto il biglietto
che deve porre istantaneamente, nella cassetta, di modo
che vi debba essere perfetta concordanza tra i biglietti
incassati e le minette distribuite.

[illegible][illegible]

• Fatto l'Esodo. Del primo giorno, si faranno sei giorni
successivi, Due, tre, e anche quattro e quattro le
marmittelle in una sola volta, mettendovi le quantità
indicate di sale, burro chiaro, per cadauna marmittella.

8. Alle ore una e mezza la Distribuzione cessando 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 ~~parteciperà alla visita~~ ^{verrà fatto dall'ispettore di ogni locale} per accertarsi che il tutto si eseguisca regolarmente, riferendo al Ufficio l'esito della sua visita.
10. Fatta la chiusura della distribuzione si avrà cura di portare al Municipio ed alla persona contabile ~~di ogni locale~~ ^{di ogni locale} la Cassetta. Dei biglietti ne uscì con un biglietto da cui risulti la quantità delle minestre cotte e distribuite, onde il contabile possa verificare la esattezza dell'ingrosso giornaliero e prendere annotazione secondo conto separato per ogni locale su apposito registro.
- La Dotta Cassetta dopo esser vacuata sarà ritornata al portatore perché venga riconfida al suo posto per l'indomani.

23. 2. 1848.

(Elogio f. 10. 1. 1848.)

L. L. (G. S. S. S.)

5. Le classi operaie in Piemonte - da "L'ARMONIA" 18 agosto 1853

L'ARMONIA DELLA RELIGIONE COLLA CIVILTÀ

Giovedì 18 agosto 1853

Fortiter et suaviter, SAP, VIII

CLASSI OPERAIE IN PIEMONTE

Quando spuntò l'astro benefico della libertà piemontese, gli innovatori politici promettevano di que' dì a tutte le classi della società agi e ricchezze, e in ispecie alle classi del povero e degli operai. Che cosa avvenne di quelle promesse? Se noi ci adoprassimo a delineare il quadro della miseria presente, verremmo accusati di far ciò per ispirito di parte, e poca fede si aggiusterebbe alle nostre parole. Per buona sorte ci viene in buon punto un articolo della *Voce della Libertà*, N. 241, da cui togliamo il brano seguente:

"Non illudiamoci; dopo cinque anni di Costituzione, qual vantaggio si produsse all'operaio? Nessuno. Anzi tutto cercossi di fare contro di lui a danno del suo benessere, perché cagionando malcontento si poteva deviare lo spirito pubblico, e trascinarlo contro quelle istesse istituzioni tanto desiderate, e che ci costarono anni di sventure, dibattuti sotto la sferza di un dispotismo stupido e feroce.

"Dopo cinque anni di Costituzione, che cosa guadagnò il Piemonte? Guadagnò reti di strade ferrate, telegrafi, meschine riforme doganali, corrispondenza diretta coll'America. Ma da tutte queste imprese, che lucro, che utilità ne trasse il misero proletario che vive alla giornata?

"Le continue trasformazioni per cui s'avvicinano le speculazioni commerciali, i giuochi di Borsa, l'abbassarsi e il rialzarsi delle azioni, ha potuto arricchire i capitalisti, gli uomini che si insozzano tra l'oro, e per cui anche sotto il più feroce dispotismo la vita sarebbe un Eden; ma tutte queste riforme hanno potuto produrre alle classi operaie un'ora di meno di lavoro, un soldo di più di guadagno? O piuttosto la condizione delle classi operaie non si è fatta essa maggiormente precaria e più infelice? Per le classi operaie unica riforma fu l'aumento delle

imposte, fu la gravezza della gabella, fu la contribuzione sulle case, furono gli infiniti balzelli.

"Noi non facciamo teorie, noi scendiamo a contemplare un mistero di dolori, che rimase sempre inaccessibile agli occhi di chi è in alto; a svelare una ferita che omai incancrenisce.

"La voce del bisogno, ma di un bisogno prepotente, e che minaccia insistente l'avvenire, comincia a manifestarsi presso di noi nelle classi operaie. Se noi ci aggiriamo tra di esse, sentiamo crescere i malumori, e voci di biasimo, e parole di sconforto, e propositi perfino di vendetta.

"I generi di prima necessità furono oltremodo tassati. Dazii d'ogni sorta gravitano su di essi. Il pane costa carissimo; il vino è divenuto bevanda di lusso. Ad ogni istante trovasi la gabella, che decima d'un tratto il misero salario: e quando, a notte tarda, stanco dal lungo lavoro, rifinito dalla fatica, cerca nelle gioie della domestica pace quella calma e quel riposo, che gli sono così necessari, un triste pensiero gli tortura l'anima, ch  si vede dimezzato il pane della vita da gravezze eccessive, e la povera famiglia ridotta sul lastrico ad elemosinare.

Si aument  la gabella, e venne diminuito il prezzo d'opera; un lavoro, che, alcuni anni or sono, era pagato 5 franchi, ora   ridotto a 4, e talvolta anche a 3. E su questa diminuzione non conviene calcolare il maggior prezzo del vitto, su cui il governo ha portato la mano per sopperire ai bisogni del pubblico tesoro.

"Questo stato di cose non pu  pi  oltre durare, e noi reclamiamo almeno dal municipio quei provvedimenti, che possano tutelare gli interessi di questa classe cos  disprezzata".

Contra ai padron ch'a fan travaije d'festa

di Francesco Faà di Bruno

Cherdve dvolte che i garson
e le povre lavorere
sio d' semplici bestion
da strusè an tute manere?

L'an n'anima immortal
l'an ij stess comandament,
'l so drit l'è an tutt egual
benché a sio d' povra gent.

As guadagno un bocon d'pan
travajand le ses giornà
ma a la festa son nen d'can
perché i tene d'cò ancadna?

Francesco Faà di Bruno, *L'indicatore delle feste per il 1862*, in AA.VV *I cardini della felicità*, cit. pag. 67

7.

L'industria del cioccolato in Borgo San Donato

In borgo San Donato sono nate le più importanti fabbriche di cioccolato torinesi. In via Avet, nel 1818, quella dello svizzero Pierre Paul Caffarel, dal 1826 Caffarel Prochet. Qui iniziò la produzione europea di cioccolato solido in quantità, grazie a macchinari avveniristici per l'epoca: mulini per macinare il cacao e impastatrici azionate da una grande ruota ad acqua, capaci di produrre oltre 300 kg di cioccolata al giorno. Gli edifici furono distrutti nel bombardamento del 1942. Nel 1852 Michele Prochet cominciò a miscelare cacao con la tipica nocciola tonda delle Langhe, tritata e tostata: inventò il *Gianduiotto*, presentato al pubblico nel carnevale del 1865 dalla maschera torinese Gianduja. Le sue origini si riconducono a motivazioni storiche ben precise: con il blocco napoleonico le quantità di cacao erano ridotte e a prezzi esorbitanti. Michele Prochet decise di sostituire in parte il cacao con un prodotto del territorio: la *nocciola tonda gentile* delle Langhe, dal gusto deciso e delicato. L'impasto è dunque composto da nocciole in polvere (pressate in pezzi finissimi), cacao, burro di cacao e zucchero.

A sua volta Michele Talmone aprì nel 1850 il suo stabilimento per la lavorazione del cacao in via Balbis 19. Allora il cioccolato era venduto, in scatole di latta ermeticamente chiuse, presso i più rinomati droghieri, confettieri e farmacisti. Talmone fu uno dei primi industriali a credere nella pubblicità e fu proprio lui a commissionare il manifesto pubblicitario dei "due vecchietti", creato nel 1894 dal tedesco Ochsner, che apparve sui muri di mezzo mondo, entrando così a far parte della vita quotidiana di almeno tre generazioni.



Centro di Interpretazione Circoscrizione 4, Comune di Torino, 2010