

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Il giorno e la storia: Razione straordinaria di marmellata

Redazione · Friday, July 17th, 2020

**Il Corriere della Sera del 16 luglio 1943 intitola “Razione straordinaria di marmellata. Il ritiro di 1 chilo di patate”.** E’ una notizia magnifica, considerando che siamo in tempo di guerra. In quel luglio infatti «si temeva un peggioramento della situazione già tanto drammatica – annota Carlo Venegoni in un documento manoscritto conservato presso l’ISEC di Sesto San Giovanni – **I lavoratori mancavano di tutto. Anche le misere distribuzioni dei generi tesserati (pane, grassi, zucchero, latte) erano in gran parte sospese.** Fioriva la borsa nera, ma la capacità di acquisto dei salari per effetto della inflazione era ridotta a circa un quarto del valore anteguerra».

**Evviva dunque la marmellata!** Ma questo ben di Dio non è per tutti, non per tutte le età e non per tutte le città!

«La Sezione provinciale dell’alimentazione comunica che per il mese di luglio verrà distribuita agli aventi diritto (giovani fino a 18 anni e adulti oltre 65 anni) **nei Comuni di Milano, Legnano, Lodi, Monza, Rho e Sesto San Giovanni una razione straordinaria di 500 grammi individuali di marmellata.** Il prelevamento si effettuerà presso l’abituale fornitore usando il buono di prelevamento...». Il chilo di patate è solo per Milano.

Ci si doveva quindi arrangiare, se si riusciva, ad acquistare i prodotti alimentari illegalmente, alla “borsa nera”, pagandoli profumatamente con denaro o in natura con degli scambi di generi vari. **Il Cotonificio Cantoni negli anni dell’occupazione tedesca dopo l’armistizio dell’8 settembre ’43 oltre a fornire saltuariamente viveri alle maestranze si adoperò anche per sottrarre ai tedeschi le pezze lavorate** bagnandole alla consegna per far risultare identico il peso ricevuto in materia prima: tutte le stoffe in surplus venivano suddivise tra gli operai ed operaie perché potessero utilizzarli negli scambi clandestini.

Una volta **mia nonna Eugenia, che tutti chiamavano Génia,** è andata in bicicletta ad Uboldo, dove i legnanesi si recavano abitualmente per comperare le patate alla borsa nera direttamente dai contadini. Quella volta non so come è riuscita oltre al chilo di patate ad acquistare ben cinque chili di marmellata di fichi! Una cosa che non vedevano da anni! **Com’era dolce, com’era buona!** Nonna Génia iniziò ad assaggiarla pedalando verso casa, un pochino solo, un altro pochino, arrivata a casa solo un assaggiato, per pareggiare la cunetta formatasi dalla cucchiata e... di pareggio in pareggio nel giro di poche ore i cinque chili di marmellata di fichi non c’erano più.

**La mattina dopo la nonna si sveglia e non ci vede più.** Panico. Cosa facciamo? Chiamiamo il dottore? Aveva quarant’anni e una figlia adolescente. **Ed era diventata cieca.**

Il medico capì subito la situazione: un picco di glucosio le aveva provocato un aumento di

pressione e la cecità temporanea. **Le applicò delle sanguisughe** (si usava così, non avendo di meglio) e le ordinò di stare alla larga dalla marmellata per qualche tempo.

Nel giro di pochi giorni **nonna Génia si ristabilì completamente e a 96 anni suonati ricordava la paura della cecità**, l'imbarazzo della "confessione" al medico e il ribrezzo delle sanguisughe. Ma anche il gusto di quella marmellata: «**Cuma l'évadulsa, cuma l'évabòna!**»

In un sito specializzato sui menu fascista, abbiamo trovato la **ricetta per la marmellata di fichi senza zucchero**. Eccola: Mischiate un quantitativo di succo d'uva pari a quello della frutta frullata, mettete a cuocere fuoco lento per circa due ore. Qualcuno, senza usare l'uva, usa qualche grammo di acido salicilico a fine cottura. Mettete nei barattoli, chiudete i barattoli e rovesciateli su di un canovaccio (in modo da sterilizzare e fare il sottovuoto) per un quarto d'ora almeno.

## Renata Paschetto

[#ilgiornoelastoria](#)

This entry was posted on Friday, July 17th, 2020 at 12:42 am and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.