



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

La tessera annonaria

Cosa era, perché si chiamava così e a cosa serviva la tessera o carta annonaria? Durante la II Guerra Mondiale il cibo giornaliero venne razionato a causa della crisi economica e per la ristrettezza dei generi alimentari. Questi motivi, unitamente all'aumento del loro prezzo portarono, dal 1 gennaio 1940, all'introduzione della tessera, che era personale e veniva distribuita dagli Uffici municipali dell'Annona ad ogni famiglia.

Prendeva il nome dalla dea italiana Annona, dea degli approvvigionamenti e protettrice delle provviste e all'inizio valeva solo per i generi alimentari, in seguito anche per altra merce.

Indicava la quantità degli alimenti che il cittadino poteva acquistare in un dato periodo di tempo, per cui, in date prefissate, il rappresentante della famiglia doveva recarsi dai fornitori autorizzati per prenotare e poi per ritirare i generi alimentari richiesti. Spesso trovava già una fila lunghissima in attesa. Al momento del ritiro il fornitore staccava la cedola di prenotazione e metteva un timbro o una sigla. Alcuni tipi di cibo ad un certo momento cominciarono a non essere più disponibili e da ciò scaturirono due situazioni, una positiva e una negativa: da un lato le madri impararono ad arrangiarsi e molte ricette povere ma gustose vennero alla luce proprio in quel periodo; dall'altro nacque la cosiddetta "borsa nera".

Marangiani sott'oglio Melanzane sott'olio

Ingredienti: melanzane fresche, olio extravergine di oliva, aceto bianco, aglio, foglie di menta fresca, sale fino e grosso. A piacere peperoncino piccante.

Preparazione: togliete la buccia alle melanzane (qualcuno non le sbuccia), tagliatele a fette e ponetele a strati in uno scolapasta, alternandole al sale fino. Mettetele sotto peso, per agevolare la fuoriuscita del succo amaro.

Intanto ponete sul fuoco una pentola piena di acqua e aceto al 50%, con sale grosso. Quando l'acqua bolle, calate le melanzane e cuocetele per tre, quattro minuti circa, quindi spegnete il fuoco, scolatele con una schiumarola e mettetele su un panno a raffreddare.

Prendete un vasetto a chiusura ermetica, mettete un po' d'olio e ponete le melanzane

Comune di _____ Prov. di BRINDISI

CARTA ANNONARIA INDIVIDUALE PER PANE E GENERI DA MINISTRA
VALIDA PER I MESI: DA MARZO A GIUGNO 1944

D. A. N. _____ R. _____

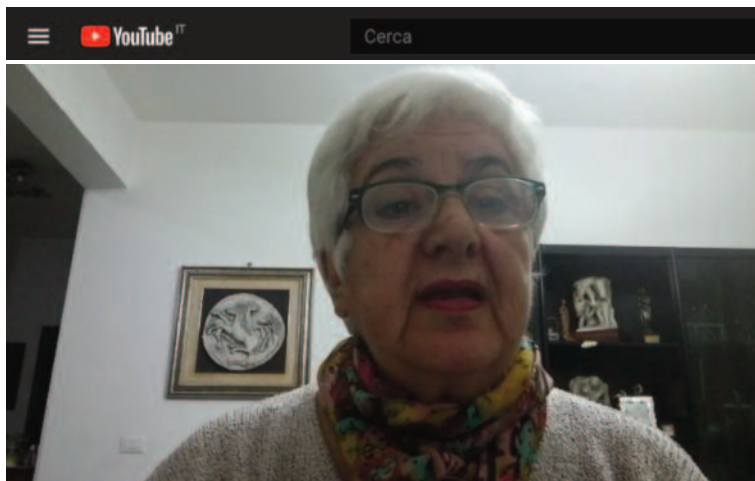
Rilasciata a _____
abitante in _____ Firma _____

APPARTENEE

1. La presente carta è valida per l'acquisto del PANE (e della farina di granoturco) e dei **GENERI DA MINISTRA** (pasta e riso) durante quattro mesi (marzo - aprile - maggio - giugno 1944).
2. L'interessato (o chi per lui) deve scrivere in carta in modo leggibile, nello spazio a ciò riservato.
3. Per la fornitura dei generi, l'interessato deve presentare la carta, nel giorno all'ufficio di competenza. Il fornitore dovrà apporre, nello spazio a ciò riservato, il timbro della sua ditta, e la sua firma, e scrivere in carta la data di presentazione. Il fornitore si obbliga, con la presente, a fornire i generi presentati. Le prenotazioni **NOE** sono consentite dopo scadenza il termine prescritto. È vietato timbrare i buoni relativi ai mesi successivi.
4. Per acquistare le razioni dei generi presentati nel mese precedente, l'interessato deve - durante il periodo di validità dei buoni - presentare la carta al fornitore, che taglierà e ritirerà i buoni di prelievo validi nel momento di presentazione della carta; i buoni si tagliano e ritirano i buoni di prelievo validi nel momento di presentazione della carta; i buoni si tagliano e ritirano i buoni di prelievo validi nel momento di presentazione della carta; i buoni si tagliano e ritirano i buoni di prelievo validi nel momento di presentazione della carta.

BUONI GENERI DA MINISTRA

	dal 25 al 30 Giugno				dal 17 al 24 Giugno				dal 9 al 16 Giugno				dall'1 all'8 Giugno			
TIMBRE	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
110000 1944	30	29	24	23	22	21	16	15	14	13	8	7	6	5		
	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug	Giug
M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
28	27	26	25	20	19	18	17	12	11	10	9	4	3	2	1	
	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag
M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
31	30	29	24	23	22	21	16	15	14	13	8	7	6	5		
	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag
M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
28	27	26	25	20	19	18	17	12	11	10	9	4	3	2	1	
	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag	Mag
M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
30	29	24	23	22	21	16	15	14	13	8	7	6	5			
	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr
M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
28	27	26	25	20	19	18	17	12	11	10	9	4	3	2	1	
	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr	Apr



a strati: melanzane, aglio a pezzetti, foglie di menta, melanzane e così via... fino ad arrivare a due centimetri dall'orlo del vasetto. Coprite con olio extravergine e chiudete il vaso. I primi giorni controllate il livello dell'olio e, nel caso fosse stato assorbito dalle melanzane, rabboccate. Chiudete definitivamente il vasetto e sistemate nella dispensa.

In dialetto brindisino un tempo l'olio si chiamava uégghiu; col tempo si è usata la forma di italiano dialettizzato ògliu, oggi comunemente usata.