

Milano



Comune
di Milano
Cultura

LE MOSTRE DI PALAZZO SORMANI

10

Milano a Natale

Tradizioni meneghine e luci della città in festa

a cura di Luigi Sansone

Biblioteca Comunale Centrale "Palazzo Sormani"
C.so di Porta Vittoria, 6 - Milano

Milano a Natale Tradizioni meneghine e luci della città in festa

Biblioteca Centrale “Palazzo Sormani”

Scalone Monumentale della Sala del Grechetto, 15 dicembre 2010 - 29 gennaio 2011



Sindaco
Letizia Moratti

Assessore alla Cultura
Massimiliano Finazzer Flory

Direttore Centrale Cultura
Massimo Accarisi

Direttore Settore Biblioteche
Aldo Pirola



Biblioteca Comunale Centrale “Palazzo Sormani”

Organizzazione
Ufficio Conservazione e Promozione

Curatore della mostra
Luigi Sansone

Progetto e realizzazione allestimento
Muon

in collaborazione con



Si ringraziano per la collaborazione

Castello di Rivoli. Museo d'Arte Contemporanea
Giorgio Crippa
Tonino Milite
Fanny Usellini

Impaginazione
Giuseppe Corti
Nicola Nicodemi

Stampa
Civica Stamperia del Comune di Milano

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro, senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti.

In copertina, manifesto pubblicitario di Broni PASTICCERIA BIFFI, 193.;

in quarta di copertina, manifesto pubblicitario MOTTA di Sepo, 1933

Per le strade di Milano, Natale è tutto nei due o tre giorni che precedono la solennità. E' uno spettacolo fantasmagorico di folla, di vetrine, di luci, di colori che cessa d'incanto e lascia la città in silenzio... nel giorno della festa

GINO GIULINI

Il panettone, la strenna, la beneficenza durante la notte di Natale sono solo alcune delle usanze nate a Milano e diffuse in tutto il mondo che hanno contribuito a definire le abitudini e il costume del Natale, festa religiosa ma anche momento di celebrazione dei valori umani universalmente condivisi.

Illustrare le tradizioni natalizie ambrosiane e le trasformazioni della città durante le feste, attingendo alle significative collezioni di cultura locale della Biblioteca Centrale e ad archivi privati di personaggi e ditte legate alla storia del costume e della vita sociale di Milano, è stata la finalità della mostra allestita a Palazzo Sormani nel dicembre 2010.

Il percorso è stato sviluppato secondo un'ottica storico-popolare e ha proposto testimonianze di vissuti natalizi cittadini nella pubblicistica otto-novecentesca e nella tradizione letteraria locale e nazionale.

La mostra è stata ideata in collaborazione con l'ASSOCIAZIONE CULTURALE BIBLIOTECA FAMIGLIA MENEGHINA-SOCIETÀ DEL GIARDINO, con la quale la Biblioteca Centrale ha avviato un progetto di strategie di promozione dei reciproci fondi di storia e di cultura locale.

I materiali pubblicitari originali sul panettone Motta, rilevanti documenti autografi e disegni e bozzetti d'artista sono stati prestati dall'ARCHIVIO STORICO PUBBLICITARIO DINO VILLANI – il famoso ideatore della campagna pubblicitaria del panettone Motta e di altre ricorrenze ormai entrate nella storia del costume italiano - dalla BIBLIOMEDIATECA RAI-CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DINO VILLANI e dal MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA CASTELLO DI RIVOLI.

BIFFI, PECK e TAVEGGIA, illustri rappresentanti dei principali locali storici della Milano di ieri e di oggi, hanno gentilmente prestato documenti d'archivio e partecipato all'iniziativa con l'intento di rinsaldare il legame tra la città e le sue tradizioni e di testimoniare il vivace clima culturale che ha accompagnato la loro vicenda milanese.

Aldo Pirola

Direttore del Settore Biblioteche – Comune di Milano

Il panettone: un simbolo di Milano

di Luigi Sansone

Tre M : Milano, Madonnina, Motta. Che cosa sarebbe l'Italia senza Milano? Che cosa sarebbe Milano senza Madonnina?

Che cosa sarebbe il nostro Natale senza il panettone Motta...?

MARINO MORETTI

Nel *Vocabolario Milanese-Italiano*, Milano, 1839, di Francesco Cherubini, troviamo la seguente definizione per il famoso dolce meneghino: "Panattón o Panatton de Natal...Specie di pane di frumento addobbato con burro, uova, zucchero e uva passerina (ughett) o sultana, che intersecato a mandorla quando è pasta, cotto che sia risulta a molti cornetti. Grande e di una o più libbre sogliamo farlo soltanto per Natale; di pari o simil pasta ma in pannellini si fa tutto l'anno dagli offellai e lo chiamiamo Panattonin – Nel contado invece il Panatton suol essere di farina di grano turco e regalato di spicchi di mele e di chicchi d'uva...".

Già nel raro volumetto *Varon Milanese de la lengua de Milan, e Prissian de Milan de la Parnozia Milanese*, stampato a Milano nel 1606 da Giovanni Giacomo Como (ristampato da Giuseppe Marelli nel 1750), il panettone è associato alle feste natalizie: *Panaton de Danedaa cioè Pan grosso, qual si suole fare il giorno di Natale, per Metafora un'innetto, infingardo, da poco*. Nei duecentotrenta anni intercorsi tra la pubblicazione di questo volumetto e quello del Cherubini, il *Pan grosso* si raffina e si arricchisce di ingredienti avvicinandosi molto al panettone che conosciamo oggi.

Forse il panettone più famoso è quello di grandi dimensioni che Paolo Biffi, appartenente ad una delle più antiche famiglie di confettieri lombardi, confezionò nel Natale del 1847 per il papa Pio IX :”*Lo confezionò Paolo Biffi, allora capo di una delle più antiche famiglie di confettieri lombardi; oggi il locale che porta il suo nome, unito a quello della Scala è l’unico rimasto dei vecchi Caffè in cui è passata, tra un “amaro” e una “barbagliata”, la storia di Milano, come si ritrova nelle pagine dei suoi scrittori*”. (1)

Paolo Biffi, proveniente con la famiglia da Nava, sul Monte Brianza, stabilitosi a Milano nel 1825, aprì nel 1838 un caffè chiamato Offelleria della Corona, nella Corsia del Duomo, n. 1022, in omaggio all’evento dell’incoronazione di Ferdinando I d’Austria con la corona ferrea, e scelse proprio come insegna la Corona di Monza. Biffi gestì anche un’altra pasticceria, aperta nel 1852 nella Contrada Santa Maria alla Porta a Milano, e in seguito aprì il famoso locale che ancora oggi porta il suo nome nel “salotto di Milano”, ossia l’ottagono della famosa Galleria, in occasione dell’inaugurazione della stessa nel 1867. Egli fu nominato cavaliere e insignito del titolo di Confettiere della Real Casa e per molti anni rifornì la Real Casa dei suoi celebri panettoni. (2)

Numerose sono le pregiate pasticcerie meneghine e negozi di alimentari dell’Ottocento e della prima metà dello scorso secolo (Alemagna, Baj, Besana, Biffi (in Galleria), Biffi “Scala”, Cova, Marchesi, Peck, Sant’Ambroeus, Savini, Taveggia, Tre Marie, Vergani) che nei decenni hanno allietato con i loro panettoni artigianali le tavole dei concittadini ma anche di tutti gli italiani ed in seguito, quando il panettone diviene simbolo di Milano e prodotto in grandi quantità grazie soprattutto alla ditta Motta, viene esportato ed apprezzato in tutto il mondo. La confetteria Giuseppe Baj rivolgendosi a “forastieri e milanesi” in un annuncio che reclamizzava i suoi prodotti dolciari su un quotidiano milanese del 1895, annunciava:”non è a conoscenza di tutti che nella rinomata Confetteria e Pasticceria G. Baj in Milano, Piazza del Duomo trovasi sempre pronta e freschissima la specialità tutta milanese del Panettone, premiato in diverse Esposizioni e col Diploma di 1° grado all’Esposizione Internazionale di Milano nel 1887”.La pasticceria Baj aperta nel 1872 in Piazza Duomo, angolo S. Radegonda, rimarrà lì fino alla demolizione dello stabile che nel 1925 fece posto al palazzo dell’Odeon.

All'inizio del '900 la storica "confetteria e caffè restaurant" Cova & C., in via Manzoni, di fianco al Teatro della Scala, pubblicizzava il suo "Panettone di lusso".

Nella seconda metà dell'Ottocento si instaura l'usanza di regalare il panettone a Natale non solo a parenti ed amici ma anche a clienti e personaggi illustri con i quali si intrattengono rapporti di lavoro.

Giovanni Ricordi, fondatore della omonima Casa Editrice iniziò la consuetudine di donare a Natale il panettone ai suoi illustri collaboratori tra i quali Gioacchino Rossini, consuetudine continuata dal figlio Tito e dal nipote Giulio Ricordi, di quest'ultimo riportiamo un divertente aneddoto: "Giulio Ricordi, il celebre editore di musica, soleva accompagnare gli auguri che egli mandava ogni anno a tutti i suoi collaboratori (maestri, librettisti, rappresentanti) con un panettone. La segretaria aveva una lista aggiornata di questi clienti della gola e la spedizione avveniva col solo assenso generico del titolare. Avvenne che un anno gli portarono come al solito l'elenco per il suo visto, onde passarlo alla contabilità per registrarne la spesa. Solo allora Ricordi, leggendo il nome di Luigi Illica, il famoso librettista di *Bohème*, di *Chénier* e di altre opere della sua Casa, si risovvenne d'essere in lite con lui e cancellò il nome. Ma la spedizione dei panettoni era già avvenuta. Incollerito, mandò allora un telegramma a Illica così concepito: "*Spedito panettone per errore. Ricordi*". Lindomani Illica gli telegrafava di rimando: "*Mangiato panettone per errore. Illica*". Naturalmente questo scontro telegrafico servì poi per una reciproca risata pacificatrice."⁽³⁾

Angelo Motta (Villa Fornaci di Gessate Milanese, 8 settembre 1890 – Milano, 26 dicembre 1957) dopo un breve periodo di lavoro nel negozio di un panettiere di Treviglio, agli inizi del '900 si trasferisce a Milano dove trova lavoro come ragazzo di bottega presso la pasticceria "Caffè Roma" e poi a sedici anni diviene aiutante pasticciere.

Nel 1914 è assunto come capo pasticciere da Mascarini, in via S. Prospero, a Milano; nel 1919 apre un piccolo laboratorio artigianale di prodotti dolciari L'Angelo Motta Pasticciere, in via Chiusa 8. Il suo prodotto più famoso era il panettone a lievitazione naturale, tradizionale e tipico dolce milanese. Nel 1923 Angelo Motta acquista i sotterranei, il piano terreno e parte del primo piano dello stabile che stava per essere edificato tra via Carlo Alberto e via Unione. Grazie al grande successo del del panettone e degli altri prodotti dolciari,

nel 1925, Motta apre un secondo laboratorio nei nuovi locali più spaziosi di via Carlo Alberto 32 (oggi via Mazzini) dove, nel 1928, inaugura anche un negozio: nasce così la Motta Industria Dolciaria che diviene presto, come si legge dalla pubblicità dell'epoca, "fornitore pontificio". I sotterranei di via Carlo Alberto sono trasformati in un moderno e attrezzato laboratorio e ai locali originari se ne aggiungono altri, fino ad occupare tutta l'area racchiusa tra piazza Missori, via Unione e via Falcone. Nel 1923 Angelo Motta commissiona all'illustratore Alpenore Gobbi il compito di realizzare un manifesto pubblicitario: il panettone e il Duomo di Milano si fondono in un'unica indissolubile immagine sottolineando così la milanesità del prodotto in tutto il mondo; la stessa immagine è usata sul calendarietto pubblicitario della ditta per l'anno 1929, per ricordare il primo anno di attività nel nuovo spazio di via Carlo Alberto 32. La Motta oltre ad essere stata "fornitore pontificio" ha ricevuto molti riconoscimenti nazionali e internazionali. (4)

Successivamente vengono aperti nuovi negozi in Corso Buenos Aires 43, angolo via Vitruvio (1929), Piazzale Baracca 10 (1931), Viale Corsica 21 (1931), Largo Carrobbio 2 (1932), Corso Garibaldi, angolo via Moscovia 45 (1933) e Piazza Duomo 8 (1933). Negli anni Cinquanta Motta è un complesso industriale di importanza internazionale e opera a pieno ritmo in viale Corsica 21 - dove fin da 1930 aveva aperto un laboratorio - e in altre città italiane.

Nel 1934 Angelo Motta, su consiglio di Dino Villani che in quest'anno inizia la sua collaborazione come direttore dell'ufficio pubblicità Motta, istituisce il Premio della Notte di Natale che riguarda un "atto di bontà e altruismo"; le storie dei vincitori ogni 26 dicembre finivano sulle terze pagine del Corriere della Sera. Villani è anche l'ideatore, a scopo pubblicitario, del panettone di 12 chili da regalare a ogni vincitore di tappa del Giro d'Italia, questa pratica sarà estesa anche al Giro di Francia.

In questo stesso anno Dino Villani affida a Erberto Carboni il progetto della copertina del calendario pubblicitario del Panettone Motta e a Sepo (Severo Pozzati) quello di realizzare un manifesto; Sepo disegna una grande "M" che fa da sfondo ad un panettone, in parte affettato, su cui domina la scritta Motta, in basso a destra appare il logo della ditta: una "M" con le guglie del Duomo che disegnano la sagoma del panettone.

Inoltre a Carboni e allo Studio Boggeri viene affidato l'allestimento delle vetrine dei vari negozi Motta, mentre allo stesso Carboni Dino Villani assegna il compito di seguire le campagne pubblicitarie Motta sulla stampa. Nel corso degli anni altri artisti tra i quali Fulvio Bianconi, Leo Lionni, il caricaturista Giovanni Manca, Giuseppe Onedi, Antonio Rubino, Brunetta, Ettore Mazzini hanno collaborato con la Motta realizzando disegni pubblicitari per riviste, manifesti, cartoline e pieghevoli. Bianconi ha eseguito una serie di disegni in cui documenta tutte le fasi della produzione del panettone, dall'impasto alla lievitazione, dalla cottura al confezionamento ed infine alla vendita. Ettore Mazzini con le sue illustrazioni nel libro *NEL PANE LA VITA - NEL PANETTONE LA GIOIA*, per le Edizioni Motta Panettoni, racconta per immagini l'evoluzione del semplice pane dalle origini alle sofisticate forme e sapori di oggi.

Intanto negli anni Venti al simbolo "M" di Motta si contrappone la stella nascente della "A" del panettone di Gioacchino Alemagna che nel 1924 prima apre un negozio in via Paolo Sarpi e in seguito in piazza Duomo, all'angolo di via Torino.

Tuttavia la Motta continua la sua ascesa e nel 1937 è ormai un'industria affermata sviluppatasi a livello nazionale diventando una società per azioni.

Nel 1939 per la ricorrenza dei venti anni dell'attività Motta, Ernesto Carboni realizza il manifesto "Fragrante come un fiore" in cui un panettone emerge come un grande fiore da un bouquet, in basso è collocata la significativa scritta "Motta il dolce di tutti gli italiani" a sottolineare come il panettone ormai sia ben radicato nella tradizione italiana. Già in una pubblicità Motta apparsa nel 1937 il panettone è presentato come il dolce "Per il Natale di tutti gli Italiani" in quanto "la bella e gentile tradizione lombarda s'è fatta nazionale". (5)

Alla fine degli anni Trenta minacciosi venti di guerra soffiano sull'Europa e l'Italia nel 1940 viene trascinata nella seconda guerra mondiale con tutte le drammatiche conseguenze che questo comporta: morte, distruzione e povertà. Milano subisce pesanti bombardamenti e gli anni successivi alla fine del conflitto sono un periodo difficile per la popolazione intenta alla lenta ricostruzione e alla ripresa economica. La poesia che segue, pubblicata nel 1946 su *LA DOMENICA DEL CORRIERE* rispecchia il senso di difficoltà economica

Milano a Natale

che dominava nella vita delle famiglie alla vigilia del Natale negli anni dell'immediato dopoguerra quando anche il panettone era diventato un bene di lusso e si vendeva "al grammo come l'oro":

Natale

*E' tornato il Natale, il buon Natale,
imbacuccato nel mantello greve:
cadon dal cielo bioccoli di neve
sul presepe del mondo andato a male.
E ripensiamo, come ad una favola
dolce e lontana, a tante cose buone:
al fuoco acceso, e al pollo e al panettone
che ci aspettavvan su una bella tavola.
Ci sono ancora i polli, alla fin fine:
con certi prezzi infissi nelle carni,
però, che – benché morti, aridi o scarni -
fuman d'orgoglio dentro le vetrine.
I panettoni ancor più cari,
e si vendono al grammo come l'oro;
in quanto al fuoco, è un biblico tesoro,
e sono spenti tanti focolari.
Con tutto ciò, malgrado il parapiglia,
e le risse, e gli scioperi, e le pene,
in questo giorno ci si sente bene,
spira nel mondo un'aria di famiglia...(6)*

Senso di disagio economico e sociale permane ancora nelle feste natalizie dei primi anni Cinquanta come apprendiamo dal quinto numero della rivista RAGAZZOPOLI, sponsorizzata e pubblicata per il Natale 1952 da Angelo Rizzoli, con il contributo di altre ditte, per conto del Patronato Scolastico della Città di Milano; in essa viene auspicato che *“il Natale della scolaresca e delle famiglie di Milano sia un Natale di felicità, nella più serena pace [...] perché questo avvenga è necessario che a Milano non vi siano più bambini senza casa, bambini al freddo, bambini un poco troppo affamati. Debbono crescere e moltiplicarsi le case ove i bambini potranno studiare, ricrearsi, riposare.”* (7)

Negli anni Cinquanta la pubblicità Motta, per raggiungere il maggior numero di persone, viene anche diffusa da affrancature meccaniche; infatti in Italia erano in uso macchine affrancatrici della Hasler svizzera che permettevano di realizzare impronte di grandi dimensioni. La ditta Motta ne utilizzò diverse, ma la più classica è rimasta quella che pubblicizzava il panettone, evidenziando che *“il panettone Motta non è un panettone, ma il panettone”*, accanto appariva il logo nel quale la sagoma del Duomo di Milano, intersecandosi con la “M” di Motta, formavano la tipica forma del panettone.

Inoltre nel 1951 la Società Motta e la Società Ferrania, nell'intento di incoraggiare l'arte e la tecnica fotografica al servizio della pubblicità per un felice incontro tra espressione artistica ed efficacia reclamistica, istituirono una gara annuale aperta a tutti gli appassionati di fotografia. Nell'ambito della pubblicità viene pubblicato nel 1951 il divertente libretto a cura dell'Ufficio Propaganda Motta ed intitolato *Elogio del Panettone alla maniera di Dante Alighieri, Francesco Petrarca, Giovanni Boccaccio, Ludovico Ariosto, Torquato Tasso, Vincenzo Monti, Ugo Foscolo, Giacomo Leopardi, Giuseppe Giusti, Giosuè Carducci, Giovanni Pascoli, Gabriele D'Annunzio scherzosamente*, poesie “rivisitate” da Guglielmo Foggi, ne riportiamo alcuni versi:

*“La donzelletta vien dalla cittade,
In sul calar del sole
Senza il fascio dell'erba; e reca in mano*

Milano a Natale

*Un caro involto invece che viole,
Ché la furbetta suole
Gustare, appena desta.
Dimani al dì di festa, il Panettone [...]
(Alla maniera di Giacomo Leopardi)*

*[...] Quando il Panettone
Maestoso vidi per la prima volta
E mi giunse alle nari il grato effluvio
De' suoi aromi, col fiorito arancio,
Il burro fresco e il candito cedro,
E quando poi la bella argentea lama,
Partendolo nel mezzo, mise in luce
Laurata massa come illegiadrita
Dalla mano d'un orafo divino
E ricca di smeraldi e di topazi [...]
(Alla maniera di Ugo Foscolo)*

Un anno prima della sua morte, avvenuta a Milano il 26 dicembre 1957, Angelo Motta in un'intervista rilasciata al giornalista Giancarlo Fusco e pubblicata su "Il Giorno", 14 ottobre 1956, ripercorre le tappe fondamentali della sua vita e si sofferma soprattutto su come egli abbia "riformato" l'impasto e la forma del panettone: *Certo, dare un'altra forma al nostro panettone e aumentare le dosi del burro, delle uova, dell'uvetta e dei canditi, è stata, come dire, una trovata. Anzi, non è che io mi fissassi sulla forma del panettone. È stata la trasformazione dell'impasto a richiedere un'altra forma. Vede, una volta il panettone era basso, a cappello, diciamo, da prete. Qualcuno lo fa ancora così. La pasta era dura, più densa, come usa a Genova. Il nostro dolce milanese aveva quindi un carattere piuttosto casalingo.*

Nel 1919, quando aprii il mio primo negozio, in via Chiusa, cominciai a studiare un impasto nuovo, in modo da ammorbidire e rendere più soffice il panettone [...] Avevo osservato che col lievito artificiale, ormai adoperato da tutti, la pasta veniva più dura, meno leggera e saporita. Allora decisi di tenermi all'uso dei vecchi e di adoperare il lievito naturale, fatto in bottega [...] Poi aggiunsi uova e burro, misi l'uva grossa, bella chiara, che chiamo sultanina, al posto dello zibibbo ch'è sempre un po' amaro, e per sostenere la pasta, che si era un po' ammorbidita, studiai una specie di cintura di cartone, diciamo come un busto da donna, che tenesse su la forma. Così i miei panettoni, invece di essere schiacciati, diventarono alti, presero un po' la forma del Duomo". (8)

Nel dicembre 1957 esce il primo numero della rivista mensile AMICIZIA che viene data in omaggio ai clienti della Motta

e negli anni Cinquanta il panettone più tradizionale è senz'altro quello Motta, tanto che lo scrittore Marino Moretti affermava: *"Tre M: Milano, Madonnina, Motta. Che cosa sarebbe l'Italia senza Milano? Che cosa sarebbe Milano senza Madonnina? Che cosa sarebbe il nostro Natale senza il panettone Motta...?"*(9)

Nel 1958 nasce la divisione gelati con il famoso lancio del gelato mottarello, poi è un susseguirsi di nuovi prodotti: colomba, torrone, crackers, caramelle, cioccolato, cacao, frutta e marroni canditi e gli sciroppi. Negli anni Settanta la SME, società finanziaria del settore agro-alimentare del gruppo IRI, che detiene la maggioranza del pacchetto azionario di Motta e Alemagna, fonde le due società nell'Unione Industrie Dolciarie ed Alimentari che viene posta in liquidazione nel settembre 1977; in seguito avviene la cessione alla Nestlé, dal 2009 il settore Motta dei prodotti da forno è stato acquistato dall'azienda Bauli S.p.A. di Verona.

Il Natale e il Panettone in due secoli di letteratura italiana

Il poeta Ugo Foscolo che era un estimatore del panettone, sinonimo delle festività natalizie e degli affetti familiari, in una lettera scritta il 4 gennaio 1808 all'amica Marzia Martinengo Cesaresco, pubblicata su *L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA*, nel 1937, leggiamo: *“Per me che fuggo quanto posso dalla mensa degli altri, e che amo pranzare quando dove e come mi pare e piace, non posso nondimeno nei giorni di Natale e del primo dell'anno andare all'osteria, o rodere il mio pane a una tavola solitaria. Non c'è giorno né sera che io mi ricordi delle dolcezze della mia famiglia e del tetto materno con amatissima tenerezza e con desiderio veemente quanto la vigilia di Natale che mi ricorda la cena fra i miei parenti e le gioie fanciullesche, e la contentezza di mia madre nel vedersi i figli d'intorno, e l'illuminazione di tutta la tavola e il panettone e tutte le usanze familiari. Quanto avrei pagato di poter volare a casa per questi pochi giorni!”* (10)

In questo stesso numero è riportata anche una lettera di Giuseppe Garibaldi che da Caprera, in data 26 dicembre 1877, scrive: *“Mio car.mo Pietrasanta, Tante grazie per il bellissimo regalo del panettone, mostarda torrone e cioccolato [...]*

Giovanni Rajberti, medico poeta, in un poemetto in milanese *Fest de Natal* pubblicato nel 1853 dedicato alle festività natalizie scrive: *“Se fa onor a San Bias col panatton [...] Figurev poeu 'l Natal / Che tra i fest l'è la festa principal: / Se sent fina tre mess, e capirii / Che gh'è anca l'obblig de mangià per trii. / El men che sia l'è panatton, torron, / E rosoli e mostarda e pollinon / e per la pitoccaja / Luganeghitt, cazzoeula e gra vinaja”.*

Anche Raffaello Barbiera in *Milano epicurea*, ci descrive un quadro gastronomico delle feste natalizie ed esalta il panettone rendendolo protagonista della tavola: *“Chi non ha visto Milano la vigilia del Natale non ha visto nulla di più gastronomicamente curioso. I cronisti dei giornali cittadini (poveri diavoli!) seguitano da anni e anni a descrivere lo spettacolo ch'essa presenta [...] Milano, in quei giorni, è tutta una mostra di ghiottonerie. Quei tacchini assediati dai tartufi di Norcia; quei pasticcini di fegato d'oca e di Strasburgo, gente debole protetta nelle vetrine de' bottegai dalle enormi bottiglie del vin di Reno; quelle salsiccie di Cuccagna e quelle olive indolcite della Puglia, alle quali i pesci dell'Adriatico lanciano languidi sguardi attraverso i buchi del formaggio di Gorgonzola; quelle gelatine che*

tremano, immagine della caducità umana; gl'insaccati [...] quei zamponi di Modena che ti pendono sulla testa [...] le aringhe d'oro del Baltico, le trote immacolate; le molli beccaccie e gli amabili ortolani, i granchi per fino...tutto tutto ha un sorriso di seduzione e al ricco dice: divorami; e al povero: ammira e passa [...] Che se ci volgiamo a un'altra vetrina, altre seduzioni ci attirano, altre malie ci affascinano. I frutti canditi, i fichi sciropati e imbottiti, gli zuccheri cristallizzati sui cedri; i marrons glacés, i bonbons fondants civettano dietro gli ampi cristalli delle confetterie più acclamate [...] Ne' giorni di Natale, Milano ha poi, oltre alla sua, un'altra popolazione: quella dei famosi panattoni [...] Quando la famiglia è raccolta nei caldi salottini, in armonia, in pace gioconda, alla luce che piove quieta dalle lampade sui tondi, s'inneggia a lui, a lui panettone; s'inneggia a lui dalla famiglia perchè gli rappresenta un giorno di festa universale, un giorno d'agiatazza comune. O dio panattone! Dio dall'aspetto bonario che visiti il desco della poverella di porta Garibaldi come il piatto d'argento del patrizio di via Bigli" Tu sei simbolo di fratellanza, sei l'amico comune! È impossibile dire il numero dei panattoni che i forni milanesi cuociono co' loro aliti infocati nei giorni delle feste natalizie. È impossibile del pari conoscere il numero dei panattoni che da Milano vengono spediti fin nelle Americhe remote, fino ai poli. È un numero stragrande, immenso, che ogni anno cresce, perché la fama di lui non usurpata come quella di certi uomini tutti crosta e niente pasta, s'allarga meritatamente sempre più". (11)

Lo scrittore Otto Cima (1859-1929) che tanto ha raccontato sulla storia e le tradizioni milanesi, nel suo volume *Milano vecchia*, 1931, ci ha lasciato una testimonianza sull'atmosfera natalizia: "E lo scampanio continua festoso, alternato colla nenia delle zampogne, e l'evidenza della scena è così perfetta, che si guarda con gratitudine la stufa rosseggiante in un angolo del salotto, di fronte all'albero di Natale. La sera della vigilia, quando la Zavataria, dalla torre del Comune dava l'ultimo rintocco, il capo di casa (nelle case dove c'era un capo ed un focolare) prendeva con le sue mani il maggior ciocco della legnaia e dopo avergli preparato un bel letto di odoroso ginepro, lo metteva ad ardere sull'ampio camino. Intorno erano tutti i familiari in attesa dei doni e quando ciascuno aveva avuto il suo, veniva recata una marmitta di vino bianco alla quale tutti bevevano largamente, ed anche il ciocco, ad ogni giro, aveva la sua parte [...] al capo di casa era pure serbato l'onore di affettare il pan grande di Natale e la cerimonia aveva significato augurale; ma il pane era pur sempre pane, per cui qualche goloso cominciò coll'aggiungervi zucchero ed uova e qualche altro cedro ed uva passola, fin che venne il professore di filologia milanese che lo chiamò panettone, e con quel nome passò alla storia per rimanervi in eterno". (12)

Milano a Natale

Un altro spaccato su Milano a Natale ci è presentato da Gino Giuliani nel libro *All'insegna della vecchia Milano*, 1946, che scrive: “A Capodanno in tutte le vetrine di pasticciere o di fornaio primeggiavano le carsenze, come di Natale i panettoni [...] I grandi sciali, le veglie, i balli, i pranzi di fine d'anno restarono per un pezzo una usanza aristocratica venutaci da Vienna, come quella dei veglioni ad uso delle grandi famiglie e dei circoli di lusso. Quando il maggior albergo di Milano lanciò la prima cena di fine d'anno a sette lire, vino compreso, al casalingo milanese parve quasi uno scandalo: c'erano dunque nababbi che osavano sciupare tanto denaro per una cena?” (13)

Durante il periodo natalizio lo spettacolo popolare più caratteristico era costituito dai presepi che erano sparsi in tutta Milano: “la folla accorreva, confrontava, commentava in uno stato d'animo ondeggiante fra la meraviglia, la compunzione e l'allegria. Solo intorno alla Piazza del Duomo ce n'era una dozzina”. (14)

Due caratteristici personaggi apparivano in città nei giorni precedenti il Natale, gli spazzacamini e gli zampognari, oggi quasi del tutto scomparsi. Gli spazzacamini, poco più che bambini, arrivavano dai paesi di montagna e percorrevano le strade di Milano annunciandosi con il loro grido *eh, spazzacamin!* Gli zampognari giungevano dall'Abruzzo con il loro strumento a tre canne e il grande otre di pelle, creando un'atmosfera di allegria e stupore.

Nella prima metà dell'Ottocento a Milano in campo editoriale si instaura anche l'usanza della “strenna” ad opera degli editori Pietro e Giuseppe Vallardi che pubblicano *NON TI SCORDAR DI ME*, 1832. La strenna indicava una raccolta di componimenti in prosa e poesia che veniva messa in vendita a capodanno. Da questa consuetudine deriva la definizione “strenna editoriale” o “libro strenna” per le pubblicazioni poste nel mercato nella prima settimana di dicembre, al principale scopo di fungere da tradizionale regalo per le festività natalizie. Come ricorda Giuliani “all'almanacco e alla strenna l'industria libraria milanese diede impulso grandissimo, tanto da soppiantare totalmente l'importazione”. (15)

La tradizione delle strenne è giunta fino ai nostri giorni e tra le tante ricordiamo la piccola antologia *Il Natale* – Antologia di poeti del '900, 1961, *Strenna del Pesce d'Oro* per il 1962, a cura di Mary de Rachewiltz e Vanni Scheiwiller, in cui i curatori hanno raccolto componimenti legati al Natale di famosi poeti internazionali tra i quali Guillaume Apollinaire, William Butler Yeats, William C. Williams, Miguel de Unamuno, Jean Cocteau,

T. S. Eliot, Thomas Hardy, Max Jacob, Fernando Pessoa, Ezra Pound, Rainer Maria Rilke, Pier Paolo Pasolini, Eugenio Montale, Salvatore Quasimodo e Francesco Cangiullo futurista, come lo stesso poeta tiene a firmarsi.

Nel '900 molti sono stati gli scrittori che ci hanno lasciato testimonianze o racconti sulle feste natalizie o sul panettone, tra questi: Dino Buzzati, *Il panettone non bastò*, in "L'EUROPEO, 2 gennaio 1952, *Fiaba di Natale*, in "L'EUROPEO, 26 dicembre 1954, e *Racconto di Natale* in "La boutique del mistero", Mondadori, Milano 1968 ; Italo Calvino *I figli di Babbo Natale*, in "Marcovaldo ovvero le stagioni in città", Einaudi, Torino 1963 ; Giovanni Guareschi, *La favola di Natale*, illustrata dall'autore, Edizioni Riunite, Milano 1946; Filippo Tommaso Marinetti, *La grande Milano tradizionale e futurista*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano 1969, pp. 72-77; Indro Montanelli, *Milano ha cinquant'anni. 1900-1950 Ritratto di una metropoli*, Rinascente di Milano, Milano 1950; Alberto Moravia, *Panettone, inchiostro e quaderni o il picche nicche*, in "Racconti romani", Bompiani, Milano 1954; Luigi Pirandello, *Sogno di Natale*, in "Novelle per un anno", vol. IV, Mondadori 1951; Leonardo Sciascia, *Natale a Regalpetra*; Tomasi di Lampedusa, *La gioia e la legge*, in "I racconti", Feltrinelli, Milano 1961; Fabio Tombari, *Festa di tutto il mondo*, "AMICIZIA, n. 12, dicembre 1959; Orio Vergani, *L'albero rubato*, in "AMICIZIA", a. 1, n. 1 dicembre 1957, Milano.

La pasticceria Baj e il suo panettone sono ricordati da Filippo Tommaso Marinetti, fondatore del futurismo, che nelle sue memorie scrive: "*Uso compensare con disegni di Sacchetti [disegnatore e collaboratore di "POESIA", n.d.a.] e panettoni i doni della fantasia. Sono ordinati nelle pasticcerie San Babila e Bai e partono per le città del mondo sì voluminosi numeri di "Poesia" impacchettati sul letto della mia camera ingombra di quadri ritagli di giornale e fotografie amorose. (16)* Marinetti, con punteggiatura e toni futuristi esalta "il panettone gigantesco" che egli fa assurgere a simbolo di Milano "la locomotiva sbuffante della penisola-treno", infatti scrive: "*Interviene il cuoco futurista Garavelli - Vorrei costruire il panettone gigantesco simbolo di Milano ma ho un dubbio sul vigore del lievito e ad ogni buon conto uova e farina uova e farina uova e farina per l'illusorio tono d'oro e poi una sublime leccatina di calorie a miliardi per ottenere la scricchiolante crosta che simuli il carbone - Occorre l'energia espansiva della Poesia e per questo portare in carlinga l'enorme buona pasta e tanto meglio se nel cielo di Como la benedirà un po' di quella acqua piovana maestra di pane a sapore*

speciale Volare col pomposo panettone in un Caproni per aerarlo prima di cuocerlo (...) O studenti milanesi il Futurismo vi regala un nuovo simbolo per i vostri berretti goliardici il Panettone Gigante della bontà e della veloce digestione destinato a fugare la preistorica pastasciutta del filosofico peso O studenti milanesi il Panettone che stiamo cucinando salverà la città (...) 6 metri di diametro e 2 di altezza Avrà cento fratelli minori panettoni che la Rivista Internazionale "Poesia" spedisce in vagoncini a lettuccio di versi liberi ritagliati nella carta velina dorata Nel forno fiabesco si sviluppano i lineamenti grandiosi di una catena di monti mangiabili (...) delirante di terrore Garavelli sorveglia il fumante roseo forno ebbro di scintille – Mancano calorie presto presto Furibondo il cielo africano che opprime il Panettone gigante si lucertola di sforzi dementi Si avventa la Poesia dentro abbracciando la scricchiolante crosta bruna – Ancora del gaudio bambinesco e sarà cotto a puntino finalmente (...) O Poesia cuoci cuoci di sobbalzante lirismo torrido il nostro panettone amato – Al di là di ogni spasimo ancora ancora ancora dentro in fondo dentro Arrivano a Parigi cotti a puntino i rappresentanti saporiti del Panettone gigante Henry de Régnier poeta gallo a baffi spioventi dice - Admirable ce gâteau milanais des faunes Paul Adam romanziere di Trust sentenza - Le panettone est gâteau des grands industriels Verhaeren scrive - Merci pour le panettone des ouvriers La poetessa de Noailles conclude - Le panettone est le gâteau littéraire par excellence". (17)

Tomasi di Lampedusa, noto per il romanzo *Il Gattopardo*, nel racconto *La gioia e la legge* (in "I racconti", Feltrinelli, 1961), narra la storia di un impiegato che per le feste natalizie riceve per i suoi meriti lavorativi un panettone da sette chili da condividere con la famiglia, ma con suo grande malincuore il sospirato dolce non finirà sulla tavola natalizia ma sarà dato, su suggerimento della moglie, al loro avvocato con il quale avevano degli obblighi.

Alberto Moravia in *Inchiostro e quaderni o il picche nicche* racconta la storia di piccole rivalità, in un quartiere di Roma, tra Egisto che possiede una cartoleria e dei bottegai suoi vicini, un pizzicagnolo, un pollaiolo, un fornaio e un negoziante di vini. Nel periodo delle feste natalizie il negozio del cartolaio non ha afflusso di clienti mentre gli altri negozianti vivono giornate intense di lavoro vendendo ogni sorta di prelibatezza. Egisto a suo malgrado, è sollecitato da sua moglie a partecipare alla festa di capodanno in casa di uno dei bottegai e sono invitati a collaborare al cenone, "il picche nicche", portando un "bello e grosso" panettone di due chili. Egisto al contrario degli altri commensali che portano prodotti da loro commercializzati,

trovando ingiusto che egli debba spendere dei soldi che scarseggiano per l'acquisto del panettone, apparentemente acconsente, ma con grande sorpresa di tutti gli ospiti e della stessa moglie, al momento di tirare fuori dalla confezione il sospirato panettone egli estrae dalla confezione una boccetta di inchiostro, una penna, un quaderno e un abbecedari: articoli che lui vende nel suo negozio. Tutti rimangono stupefatti per il gesto di Egisto che inoltre afferma: *“ciascuno ha portato la roba che ci aveva a bottega [...] e io vi ho portato quello che ci avevo”*. Il Cenone termina con dolci e un brindisi di “augurio” di Egisto, tra la meraviglia dei presenti: *“visto che non volete bere alla mia salute, il brindisi lo faccio io...che possiate dunque, durante questo anno, leggere un po' più, anche se, per caso, doveste vendere un po' meno”*.

Il fascino del Natale avvolge anche la mente e il cuore degli artisti e dei poeti, dalla poesia di Alessandro Manzoni, *Il Natale*, a quella di Luigi Pirandello, *Sogno di Natale*, da *La notte santa* ed *È nato! Alleluia!* di Guido Gozzano, a quelle di Gianni Rodari, *L'abete di Natale* e *Il mago di Natale*. La poesia italiana è ricca di molti altri esempi: Alfonso Gatto, *Natale al Caffè Florian*; Eugenio Montale, *Di un Natale metropolitano*; Marino Moretti, *Il vecchio Natale*; Ada Negri, *Ritorno per un dolce Natale*; Angiolo Silvio Novaro, *I magi*; Giovanni Pascoli, *La befana* e *Le ciaramelle*; Salvatore Quasimodo, *Natale* e *Il presepe*; Umberto Saba, *A Gesù Bambino*; Sebastiano Satta, *Vespro di Natale*; Giuseppe Ungaretti, *Natale*.

Molti artisti moderni, oltre a quelli già citati, hanno celebrato con varie tecniche il Natale e il Capodanno: commovente la copertina del settimanale “LA GUERRA ITALIANA”, 26 dicembre 1915, illustrata da Adriana Bisi Fabbri (Adri) che rappresenta *“nell'immensa solitudine tutta bianca, tutta silente, nel deserto sterminato del nevaio alpino, due soldati nostri, due cari figli d'Italia [...] tale la gentile e forte concezione fissata nella suggestiva visione grafica Natale sul fronte dalla matita di Adri”* (18); lo scultore Enrico Manfrini ha realizzato una cospicua serie di placchette a sbalzo in argento o bronzo dorato ispirate a varie sentite rappresentazioni della Natività e della Sacra Famiglia; il pittore Gianfilippo Usellini dai primi anni Cinquanta al 1971, anno della sua scomparsa, ha disegnato e dipinto originalissimi cartoncini augurali porta fortuna o con riferimenti a fatti salienti dell'anno trascorso, che donava a parenti ed amici. Inoltre, sempre di Usellini, è presente un Gesù Bambino incoronato, recentemente ritrovato

Milano a Natale

che fa parte di un trittico in cui Erode si tiene con forza e rabbia la corona sul capo, vedendo i Re Magi dirigersi alla capanna dove è nato il Re dei re. Aldo Pistoso e Dino Villani hanno raffigurato gli zampognari nell'atto di suonare i loro tipici strumenti musicali; l'architetto Giò Ponti personalizzava i cartoncini degli auguri con suoi originali disegni che ha inviato tra gli altri anche a Dino Villani; il famoso grafico e illustratore Marcello Dudovich, pioniere della comunicazione pubblicitaria dell'inizio del Novecento, ha sintetizzato nel suo tipico stile Déco alcune immagini su cartoncini augurali; Mario Pompei ha illustrato il racconto di Luciano Folgore *L'albero di Natale*, 1955.

In genere gli artisti sentono la necessità di rendere partecipi della loro personale interpretazione delle festività amici e parenti, creando originali cartoncini augurali che richiamano lo spirito delle loro opere. Ad esempio sono in mostra gli auguri di: Cesare Andreoni, Antonio Corpora, Piero Dorazio, Gillo Dorfles, Umberto Faini con le sue annuali acqueforti augurali, Lucio Fontana, Franco Gentilini.

A questo punto ritengo importante ricordare chi ha interpretato lo spirito del Natale nel suo significato più profondo, spirituale ed umano, lontano dall'odierno consumismo, citando i versi di Madre Teresa di Calcutta: un messaggio universale di solidarietà, amore e speranza che illumina come la cometa il cammino dell'umanità.

È Natale

*È Natale ogni volta che sorridi
a un fratello e gli tendi una mano.*

*È Natale ogni volta che rimani
in silenzio per ascoltare l'altro.*

*È Natale ogni volta che non accetti
quei principi che relegano gli oppressi
ai margini della società*

È Natale ogni volta che speri

con quelli che disperano

nella povertà fisica e spirituale.

È Natale ogni volta che riconosci con umiltà i tuoi limiti e la tua debolezza.

È Natale ogni volta che permetti al Signore di rinascere per donarlo agli altri.

MADRE TERESA DI CALCUTTA

Note

1- Luciano Core, *Nel Natale del 1847 panettone gigante per Pio IX*, in EPOCA, 13 dicembre 1953.

2- Nella “*Guida di Milano per l'anno 1873*”, Tipografia Giuseppe Bernardoni, Milano 1873, nella sezione *Droghieri, fabbricatori di cioccolata, commercianti di liquori, spiriti e relativi*, tra i tanti negozi sono elencati: Biffi Enrico, droghiere, via Larga 29; Biffi Natale di Paolo. Magazzino di vini e liquori con fabbrica di mèlange, CC. SS. P. Romana. In questa stessa “Guida” sotto la voce *Caffettieri, Offellari, Pasticcieri e Confetturieri* sono elencati, tra gli altri: Baj Giuseppe, piazza Duomo, angolo della via S. Radegonda. Confetteria e pasticceria; Biffi Francesco e Felice di Paolo (Offelleria della Corona, piazza Duomo 33; Biffi (caffè ristorante) di Fumagalli e C., Galleria Vittorio Emanuele, all’ottagono; Biffi Carlo, offellaro e caffettiere, via P. Vigentina, 8; Cova (caffè ristorante ed offelleria di Giuseppe Chierichetti) sull’angolo delle vie S. Giuseppe e Giardino 2; Dell’Acqua e C. Offelleria e pasticceria, via S. Margherita e galleria Vittorio Emanuele[al n. civico 19, N.d.A.].

3- Aneddoto pubblicato in AMICIZIA, a. I, n. 1 dicembre 1957, Milano.

4- Milano, 1919, Croce al merito e medaglia d’oro all’Esposizione del Lavoro; Bruxelles, 1921, Grand Prix e medaglia d’oro; Milano 1926, medaglia d’oro Mostra Gastronomica; Roma 1927, Gran Premio e medaglia d’oro esposizione Fiera Internazionale; Bologna, 1927, Diploma d’Onore – Medaglia d’oro Esposizione del Littoriale; Firenze 1929, Gran Premio e medaglia d’oro Esposizione Campionaria medaglia d’argento Consiglio Provinciale.

5- L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA, numero speciale natalizio, n. 51, 19 dicembre 1937, p. XLIII.

6- Il Cavaliere Errante, Natale, in LA DOMENICA DEL CORRIERE, 22 dicembre 1946, p. 3.

7- RAGAZZOPOLI, numero di Natale, Rizzoli, Milano 1952.

8- Giancarlo Fusco, *Mise il busto al panettone*, IL GIORNO, 14 ottobre 1956.

9- AMICIZIA, n. 12, dicembre 1959, Milano, p. 23.

10- D. Villani, *Dolci, versi di fine tavola*, in L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA, F.lli Treves Editori, n. 51, 19 dicembre 1937.

11- R. Barbiera, *Milano epicurea*, in “Milano 1881”, Giuseppe Ottino Editore, Milano 1881, pp. 512-514.

12- Otto Cima, *Milano vecchia*, vol. II, Fratelli Treves Editori, Milano 1931, pp. 277- 278.

13- Gino Giulini, *All'insegna della vecchia Milano*, Cebes, Milano 1946, pp. 99-100.

14- Ibidem, p. 132.

15- Ibidem, p. 101.

16- F. T. Marinetti, *La grande Milano tradizionale e futurista*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano 1969, p. 71.

17- Ibidem, pp. 75-77.

18- *Figurazioni e simboli*, in “La guerra italiana”, 26 dicembre 1915, Casa Editrice Sonzogno, Milano, p. 96.

Il Natale nell'800

...Chi vuol farsi un'idea del trambusto giocondo che era in tutta la città in quel giorno, non deve far altro che esagerare l'idea della gioja che penetra in tutte le famiglie alla vigilia e all'alba del dì di Natale, gioja temperata soltanto da qualche velo di melanconia nei capi di famiglia i quali devono dar le mancie e son fuori affatto dal tiro di poter ricevere regali...

E' facile immaginarsi che commozione febbrile ci doveva essere nei preparativi di una festa... che aveva a distendersi da un capo all'altro della città... e in cui tutti gli stomaci, come avviene nel dì di Natale, avevano il permesso di affrontare tutti i pericoli di una replezione, e gli aridi esofaghi d'innaffiarsi al punto che cessasse il buon accordo tra le teste e le gambe. E le case si riversavan davvero tutte al di fuori, e tutte si affannavano di parere sempre qualche cosa di più di quello che erano. Chi era avvezzo a mangiare in piedi e sulla nuda tavola di peccia plebea, sfoggiava la tovaglia e i tovaglioli; chi mangiava per consueto ne' cucchiari di legno sfoggiava i cucchiari d'ottone luccicanti e tersi. Tra le case signorili poi era una gara a chi metteva in mostra più ricchezza e più varietà di vasellame d'oro e d'argento. Tutto il giorno di lunedì fu passato in apparecchi; i cuochi patrizi si apprestarono a dar saggio di tutte le risorse dell'arte loro; i maggiordomi discesero nelle vietate cantine a farvi una meditata scelta delle bottiglie più decrepite, consultando ed esplorando in cento modi il turacciolo se mai desse indizio che la soverchia vecchiaja del vino non lo avesse mai convertito in aceto. E nelle case medie e nelle povere e nelle poverissime era un affaccendarsi in altro modo. Le oche e le anitre plebee erano state fin dall'alba prese d'assalto dalle solerti madri e dai padri ghiottoni, che dalla bottega giravano l'occhio anche in cucina. Gli splendidi tacchini di otto in dieci libbre, distintivo della classe mercantile che aspira a regioni più eccelse, erano scomparsi tutti fin dal giorno antecedente dal Varzajo, dal Cascinotto, da san Clemente, contrada riputatissima fin d'allora nell'industria dei polli ben purgati e nell'arte di condurre al punto supremo la putrefazione della beccaccia; e le beccaccie e le beccaccine e i fagiani e i francolini e le folaghe, ecc., e tuta quella specie e sottospecie d'uccelli, che costituiscono, quasi a dire, l'alta nobiltà del regno ornitologico e che perciò hanno il diritto e l'obbligo di puzzar più degli altri, eran già tutte passate dalle panche della piazza alla prelibata moscajola della cucina....



IL SECOLO ILLUSTRATO DELLA DOMENICA.
Milano, Sonzognò, 21 dicembre 1890

Biblioteca Centrale



IL SECOLO ILLUSTRATO DELLA DOMENICA.
Milano, Sonzogno, 27 dicembre 1891

Biblioteca Centrale

Tradizioni meneghine e luci della città in festa

Anno II.

Domenica, 28 Dicembre 1890.

N. 65.

IL SECOLO ILLUSTRATO

DELLA DOMENICA

PREZZI D'ABBONAMENTO:
Frasco nel Regno Anno L. 5 — Sem. L. 3 —
Ultimo postale — s. — 20 — s. — 4.00
Frasco di ogni numero 10 Cent. in tutta Italia.

AVVERTENZE.
IL SECOLO ILLUSTRATO si dà gratis a tutti
gli abbonati del SECOLO.
Per abbonarsi inviare Vaglia Postale all'Editore
Emilio Scanzoni in Milano.



L'ALBERO DI NATALE DEL SECOLO: Esposizione al Teatro della Canobbiana in Milano.
(Disegno del vero di A. Bonicini.)

IL SECOLO ILLUSTRATO DELLA DOMENICA.
Milano, Sonzogno, 28 dicembre 1890

Biblioteca Centrale



LA SETTIMANA DI NATALE A MILANO. — (Disegno di E. Ximenes)

IL SECOLO ILLUSTRATO DELLA DOMENICA.
Milano, Sonzognò, dicembre 1897

Biblioteca Centrale

Tradizioni meneghine e luci della città in festa

412 **Il Secolo illustrato**

ATTUALITÀ DELLA SETTIMANA

Gli avvenimenti d'Africa.

Uno dei disegni che oggi pubblichiamo nel Secolo illustrato rappresenta la battaglia di Amba-Alagi dove le orde di ras più importanti centri di popolazione dell'intera Etiopia, e fin dall'origine capitale dell'Impero, come era la capitale di tutto l'impero del negro Neghesti Johanne.

Da Massall fu spedito ras Ahia colle sue orde per invadere la Colonia, e fare il colpo su Saati e Dogali.

guida come ricca di villaggi, di acque e di vegetazione, si elevano tra le mura di un forte, che sull'altura prospiciente sono completate da un Mokharu.

Da lontano essa domina le colline ed i piani e dicono agli indigeni che quello è territorio dell'Estiva.

Da Enda Jessa, scaglionata sulla collina e lungo le acque che ne scendono e che grandioso palazzo di Etiopia, girano due ordini di mura, relativamente solide e ben costruite, tanto che potrei considerare lo stesso castello come una fortificazione che può fare sistema colla rocca in alto di Enda Jessa.

Macallà, a tre giornate di marcia oltre Adirra, quasi ai confini meridionali dell'antico regno del Tigrè, trovai all'angolo



L'ALBERO DI NATALE DEL SECOLO.

In via Manin nel palazzo dell'ex Museo — Alla palestra ginnastica a porta Romana — In via Felice Casati a porta Venezia — In via Bassi a porta Magenta.

Makonnen distrusse tutto il quarto battaglione indigeno, comandato dal valorosissimo maggiore Toselli.

Esimo pure un disegno del forte di Macallà, al quale è rivolta oggi l'attenzione di tutti gli italiani, perché in esso si trova il maggiore Galliano, estrema avanguardia del nostro esercito.

A otto giornate di buona marcia da Massaua verso il sud, a circa 2000 metri sul livello del mare, trovai Macallà, uno dei pittorevolmente si aprirono fra bombardi, stanno le case abbandonate dagli ufficiali di ras Mangaschi, Dogiac, Fitaurari, Bascia, Lig, Barabambara, ecc.

È sopra una caletta di terreno, parecchi metri sollevata sul piano, torreggia il palazzo reale di re Giovanni, opera dei fratelli Saati. Intorno al castello, che colle sue torri e coi suoi merli, ricorrea essenzialmente le costruzioni dei portoghesi in Abissinia ed ha il merito di essere il più dove la strada, che viene dallo Scioa, si biforca, per mandare un ramo ad Adua verso nord-ovest e l'altro direttamente a nord verso Adigrat.

Proseguendo dunque da Macallà verso sud, dopo circa 20 chilometri di una strada che sale lievemente, si trova Antalo e dopo altri 15 chilometri, sempre in salita, fino a 3000 metri, trovai Adera, dove il generale Arimondi ebbe lo scontro con gli Scioani, che avevano già circondato

IL SECOLO ILLUSTRATO DELLA DOMENICA.
Milano, Sonzogno, dicembre 1895

Biblioteca Centrale



L'albero del Natale.



Il Natale tutti in famiglia.

Milano a Natale



NATURA ED ARTE.
Milano, Ballardini, 1892-93.

Biblioteca Centrale



IL SECOLO ILLUSTRATO DELLA DOMENICA.
Milano, Sonzogno, 27 dicembre 1891

Biblioteca Centrale

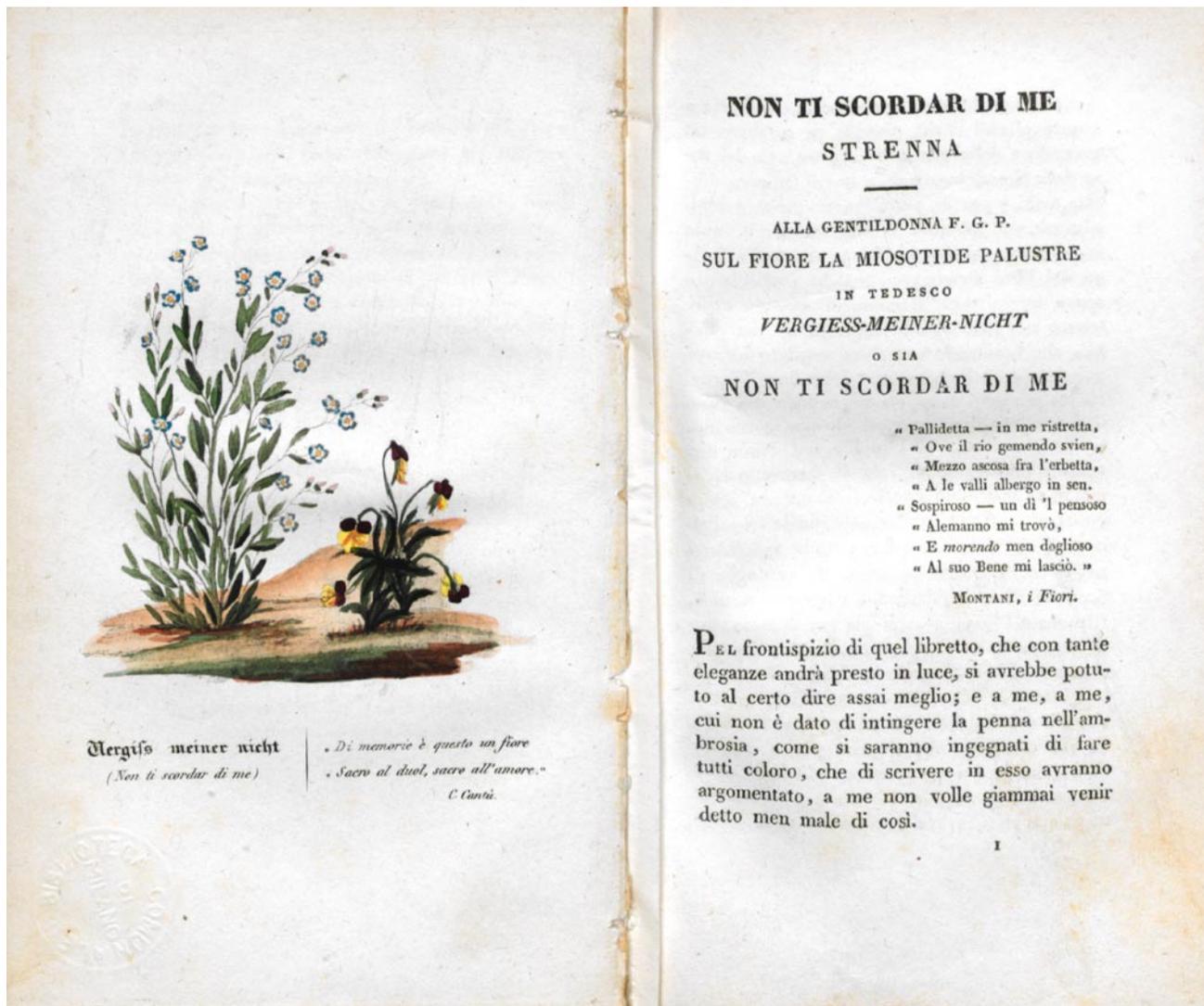
NEL TEATRO DELLA CANOBBIANA. — Le feste per l'Albero di Natale del SECOLO.

(Disegno del vero di G. L. 1891)



L'UOMO DI PIETRA.
Giornale letterario, umoristico-critico con caricature.
Milano, Treves 1909

Biblioteca Centrale



Milano a Natale



SON TUTTI FIOR PER TE : DONO PER IL CAPO D'ANNO.
Milano, Ripamonti, 1864

SIMBOLO D'AMICIZIA, OSSIA DONO PEL CAPO D'ANNO.
Milano ; Venezia ; Verona : Ripamonti Carpano, s.d.



Milano a Natale

/Teresa Manzoni Stampa Borri a Stefano Stampa - Lesa /

Milano, giovedì 3 8bre 1850

Caro Carissimo - Due versi appena di mezza statistica. Io sto bene, benone, anzi per me;

dormo - mangio a colazione un pezzetto pas mal pour moi - di panatone - una bona minestra a tavola con due uova in salsa di pomi d'oro; e questo regolarmente puntualmente inalterabilmente per ogni giorno ...

La Tua Tuissima mamma Teresa S. Manzoni

/Teresa Manzoni Stampa Borri a Stefano Stampa - Lesa / Milano, 14 8bre 1850

Lunedì prima del mezzogiorno in sala a' 14 d' ottobre dell' anno mila850.

Stando bene avendo bene dormito e mangiato ieri al mio solito, la mia solita minestra di rane, e le due uova di gallina in salsa di pomi d'oro.

Stamani caffè e panatone con lo zucchero d' una tua carissima letterina del 12 8bre a sera ...

Rammentati che t' ho scritto due lettere jeri domenica 13 8bre - ho bisogno di sapere se le hai.

La Tua mamma che t' abbraccia. Teresa S. Manzoni

/Teresa Manzoni Stampa Borri a Stefano Stampa - Lesa /

Milano, 15 ottobre 1850

Milano, alle solite ore 12 in sala, avendo bene dormito la notte, fatta la mia colazione di caffè e panera e panatone.

La Tua Tuissima mamma Teresa s. Manzoni

Giuseppina Strepponi Verdi a Giulio Ricordi – Milano/ Genova, 28 dicembre 1880

Caro Giulio

Se non l'abbiamo prima ringraziato, è che l'arrivo del Panettone, subì un sensibile ritardo. Quando entrò, cioè fù portato in casa, con tutta la maestà dovuta alla sua mole, noi avevamo già celebrato Natale ed anche digerito il pranzo. In tal serio caso, abbiamo pensato bene, di lasciarlo chiuso nella sua provvisoria abitazione, dalla quale uscirà Sabato 1° del 1881, attorniato da' suoi splendidi sacchetti, gonfi di dolci.

Grazie dunque a Lei, caro Giulio, a papà ed a Mamma di queste dolcezze meneghine, eguali e forse superiori a quante dolcezze gastronomiche può offrire il paese del creato più ghiottone.

Ho sentito con infinito piacere, come suo Padre abbia subita e superata felicemente l'ultima operazione e che anche la signora Peppina sta meglio dell'occhio! Diavolo! Pare proprio che certe disgrazie le andiate a cercare col lantermino! Speriamo sieno le ultime!

Rinnovi i più felici augurj a suo Padre, a sua madre, a Giuditta, a tutta la vostra famiglia da parte nostra. Soprattutto auguro salute, quiete e buon umore!

Fa tanto bene all'anima ed al corpo!

Mando subito questo capolavoro alla posta; perché Ella possa bearsene qualche ora prima.

Si ricordi di me e creda all'amicizia di

Peppina Verdi

Milano a Natale

/ Giovanni Verga a Paolina Greppi – Milano / Catania, 16 dicembre 1885

...

Ogni cosa mi parla di voi, la Bella che ho sulle ginocchia, la penna con cui vi scrivo, e che porta scritto Bellaggio, ed è vostro ricordo. Ora sembrami di avervi conosciuta meglio, al vero giusto valore vostro e amarvi dippiù, quanto dippiù vi apprezzo e vi stimo.

Al Natale, che solevo festeggiare con voi, rammentatevi che io penserò a voi, quel giorno, all' ora di pranzo, e desidererei esservi vicino.

...

Qui abbiamo un freddo intenso e straordinario; è nevicato anche, figuratevi. Ed io l' ho visto con piacere, come se vi fossi più vicino.

Ho avuto una cara letterina di Augusto. Gli scrivo separatamente, e col dovuto riguardo. Ma voi intanto salutatemelo, vi prego, e ditegli che mi lego al dito il cavallerarmi che fa. I campioni bellissimi, specie uno; aspetto che mi dicano quanto ne occorre per mandare l' ordinazione.

Gradisco molto il vostro pensiero di mandarmi il panettone, ma per carità dite all' Augusto di mandarmene uno modesto che entri nei limiti del pacco postale; se no, col suo fare grandioso, mi manderà un panettone monumentale che giungerà qui in aprile. Aspetto sempre intanto questo benedetto marsala da Palermo per lui, e spero farvi giungere ogni cosa prima di Natale.

Addio, cara Paolina mia, datemi le vostre mani care, e pigliatevi le mie.

Je vous aime de tout mon coeur.

Verga vostro

Ne' giorni di Natale, Milano ha poi, oltre alla sua, un' altra popolazione : quella dei famosi panettoni

Il panattone!... Chi sa raccontarne le origini?... Esse si perdono nella notte dei tempi.

Il panattone ha un carattere altamente democratico; egli rappresenta la repubblica universale. Nel dì lieto di Natale in quale tavola esso non compare colla sua crosta rosso-cupa, colle sue viscere dorate? È il caso proprio di ripeter col cantor del Natale :

Ogni mensa abbia i suoi doni, e li ha.

Quando la famiglia è raccolta nei caldi salottini, in armonia, in pace gioconda, alla luce che piove quieta dalle lampade sui tondi, s' inneggia a lui, a lui panattone; s' inneggia a lui dalla famiglia perch'egli rappresenta un giorno di festa universale, un giorno d'agiatezza comune. O dio panettone! Dio dall' aspetto bonario che visiti il desco della poverella di porta Garibaldi come il piatto d' argento del patrizio di via Bigli! Tu sei simbolo di fratellanza, sei l' amico comune!

È impossibile dire il numero dei panettoni che i forni milanesi cuociono co' loro aliti infocati nei giorni delle feste natalizie. È impossibile del pari conoscere il numero dei panettoni che da Milano vengono spediti fin nelle Americhe remote, fino ai poli. È un numero stragrande, immenso, che ogni anno cresce, perchè la fama di lui non usurpata come quella di certi uomini tutti crosta e niente pasta, s'allarga meritamente sempre più. Il suo merito principale consiste nel conservarsi fresco giorni e giorni, press' a poco come certe signore, le quali non ostante la fede di battesimo ingiallita dal tempo, serbano una certa freschezza e passano

liete fra le genti sentendosi susurrare: Come si mantengono bene!

Ma non è solo il giorno di Natale, giorno in cui le mandibole lavorano assidue e dagl' intemperanti sono condannate ai lavori forzati, che il buon panattone si regala e si mangia. C' era nel calendario un santo, un santo modesto, che un dì non gridava come altri le proprie buone qualità dai tetti, che non faceva chiasso e si contentava di starsene solo, confinato nell' ombra della sua nicchia, - san Biagio. Senonchè il popolo di buon cuore s'è intenerito alla sua rassegnazione edificante, alla sua modestia esemplare e volle fargli onore. La sua festa cade nel cuore dell'inverno. El dì de San Biàs, se usa benedì la gola el nas, dice un adagio popolare (perchè, non si raccolgono in un libro i proverbi e i motti milanesi?), e nel dì di San Biàs i buoni milanesi vanno in chiesa a baciare le candele benedette e, fuori, benedicono la propria gola col panattone, preferibilmente avanzato dal giorno di Natale, inaffiandolo però col vino. Le vetrine delle offellerie sono gremite di panettoni di tutte le dimensioni, come nei giorni di Natale, e non c' è mamma, per quanto magra di borsello, che non comperi la sua brava fetta di panattoncino al proprio figliuolo

intanto che lo conduce alla scuola.

Milano a Natale



La battaglia dei panettoni.

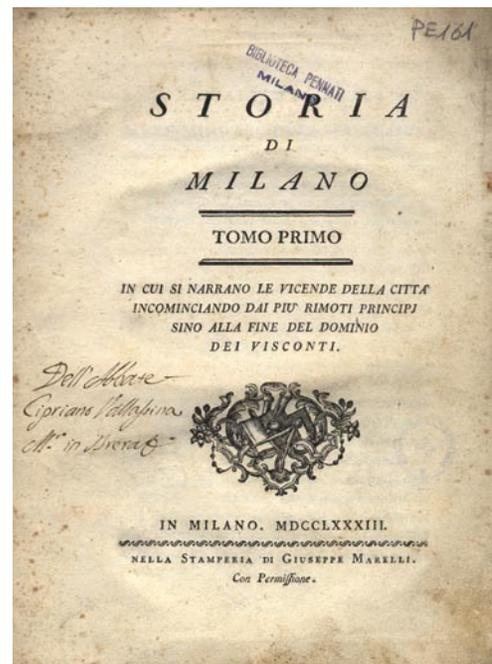
Biblioteca Centrale

PIETRO VERRI

Storia di Milano.

In Milano : nella stamperia di Giuseppe Marelli,
1783. Tomo primo

Biblioteca Centrale



Il Natale nei locali storici di ieri e di oggi

...La Natività è intimamente legata nei miei ricordi con Sant'Alessandro, colla chiesa ove sono stato battezzato.

Ci si andava che era notte ancora per la Messa solenne dell'alba... C'era in chiesa una festa di lumi, un calore d'intimità familiare...

Dopo la Messa la tradizione voleva che s'andasse al Caffè Biffi in Galleria pel caffè e latte colle paste.

Si rincasava a giorno chiaro. Per le strade - mi ricordo - c'erano degli strani gruppetti. Gente vestita bizzarramente. Ballavano e distribuivano foglietti. Erano i Salutisti che sotto il naso dei milanesi esterrefatti festeggiavano il Natale a modo loro cantando canzonette ingenuie:

Or sì che siam salvati

salvati dall'amore

Trullallà, trullallà!

Nella ore tarde del pomeriggio la città lentamente si spopolava...

Dalle sei alle sei e mezza quando poi scoccava l'ora

de la gran pacciada

per el Santo Natal...

non c'era per le vie che qualche ritardatario lungo i muri che s'affrettava. Si sentiva ormai che tutti avevano una casa, una tavola, una famiglia. Anche quei poveri diavoli costretti a vivere tutto l'anno sull'albergo, la sera di Natale erano ospiti della padrona, lasciavano il loro malinconico tavolino a un coperto per un'allegria cenetta familiare.

E il ricordo del gran giorno durava per qualche tempo nei discorsi della gente.

Così, una sera di Santo Stefano, ho colto per strada da parte di un buon bergamasco, forse ospite di qualche suo parente a Milano, queste parole di lode per il pranzo natalizio:

"Gb'bo majatt la mostarda!" ...



Ricevuta della Confetteria Giuseppe Baj,
Milano, 30 dicembre 1892

Milano a Natale

Carlinetto si ricordò che l'avvocato Chiodini aveva portato un panettone fresco comperato da lui stesso nella bottega del Biffi.

Mandò a pigliarlo in anticamera e subito dopo l'Immacolata entrò col bel cartoccio bianco sopra un vassoio e con un coltello per l'incruento sacrificio.

Carlinetto prese il coltello, tagliò il nastrino, tolse la carta leggera che avvolgeva il panettone, e oh vista!... non era un panettone.

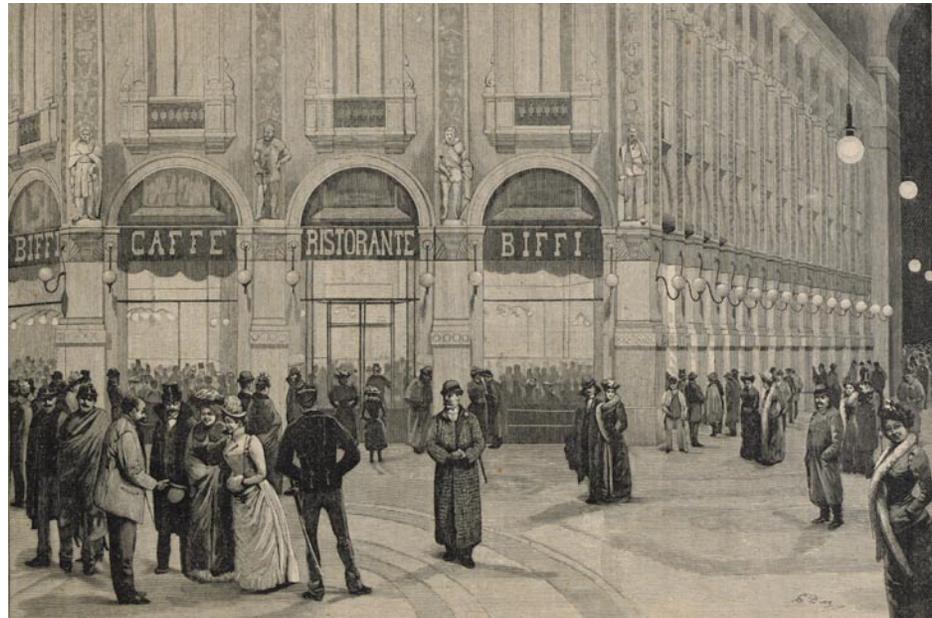
Sulle prime rimasero tutti stupefatti, ma non tardarono a capire quel che l'avvocato nella sua solita distrazione stentava a spiegare a sé stesso. Nell'uscir in fretta di casa... invece del panettone aveva preso un cappello nuovo nella sua fodera di carta come lo avevano portato la mattina.

Il panettone vero era stato chiuso in guardaroba. ...

Emilio De Marchi, *Vecchi giovinastri*

IL SECOLO ILLUSTRATO DELLA DOMENICA.
Milano, Sonzognò, 1891

Biblioteca Centrale



“Il panettone è una grossa focaccia di fior di farina, impastata con tuorli d’uova, zucchero, burro e zibibbo. L’impasto della massa farinacea richiede un forte e faticoso lavoro di braccia che assicuri la perfetta mescolanza delle dosi, dipendendo da questa la buona riuscita del panettone...”: così recitava l’antica ricetta del più tradizionale dolce meneghino quando veniva preparato nelle pregiate pasticcerie di una volta.

E così veniva preparato anche nel Caffè pasticceria aperto il 1° febbraio 1931 da Pietro Biffi, quello che più tardi sarebbe diventato il leggendario “Biffi Scala”.

D’origini brianzole, Pietro Biffi, discendente da una delle più antiche famiglie di confettieri milanesi, oltre a fabbricare panettoni e brioche, era un bibliofilo, collezionista d’arte e amico di molti poeti che fece del suo caffè una sorta di salone letterario frequentato da artisti d’ogni genere, ma soprattutto dai musicisti dell’adiacente Teatro alla Scala.

Il Caffè Biffi nasceva sulle ceneri di quello che nell’Ottocento veniva chiamato in “Casino Ricordi”, la stamperia di spartiti musicali fondata dall’abate Ricordi (antesignano dell’attuale casa discografica) e che, successivamente, nel 1910, divenne, con grande scandalo dei milanesi, il negozio del Calzaturificio di Varese.

Poi, da quel fatidico 1° febbraio 1932, il “Biffi Scala” ha vissuto un’ascesa inarrestabile fino agli Anni Cinquanta e Sessanta. Aristocratici e personaggi illustri erano di casa.

Vi si poteva incontrare facilmente Arturo Toscanini mentre consumava un frugale pasto a base di minestrina, due uova strapazzate e mezza bottiglia di champagne Pommery. O Igor Stravinskij tra una prova e l’altra delle sue opere. Non era difficile, neanche, incontrare la mitica Maria Callas accompagnata dal marito Meneghini; Zeffirelli, Visconti e vari altri esponenti dell’aristocrazia e del mondo dello spettacolo milanese.

Molti anche i pittori (De Chirico, Campigli, Savinio) tra i frequentatori abituali (una volta capitò anche il fondatore del Dadaismo Tristan Tzara, accompagnato da Carlo Bo), e letterati come Montale e Piovene, tra i più assidui assieme ad Arnoldo Mondadori. E molti sono stati i banchetti e i brindisi offerti da Biffi a questi amici artisti ogni volta che, venendo a Milano, andavano a trovarlo.

Milano a Natale

/ Gioacchino Rossini a Tito Ricordi – Milano / Parigi, 12 gennaio 1865

Carissimo Tito; Avendo esaurito con voi il repertorio epistolare de' miei ringraziamenti, mi limiterò in questo nuovo 1865 a dirvi che il panettone (Biffi) consegnatomi dal comune amico Braga è stato trovato degno dell' Editore massimo (donatore) e dell' autore della troppo celebre cavatina " Di tanti palpiti " (accettante). Questo canone, che debbo alla vostra gentilezza, mi è caro oltremodo perché richiama alla memoria il primo fondatore Giovanni! Benedico voi e la famiglia vostra, e mi pregio dirmi vostro affezionato. Una stretta di mano a Filippi.



Ottagono della Galleria Vittorio Emanuele II
Milano, 18..

Biblioteca Centrale

CONFEITIERE DELLA REAL CASA
PAOLO BIFFI
 MILANO
 CONFEITURE, PANETONI, BOMBONIERE ELEGANTI, PASTICCERIE

Melange
 Rinomata
 SPECIALITÀ
 BIFFI

MAGAZZINO
 di
 Vini e liquori
 NAZIONALI
 ed Esteri.

Casa di S. M. R. il P.^{mo} Umberto. Dare
 29. settembre 1873

N ^o 2.	Bomboniere Metallo a L ^o	45.50	91.00	x
" 2.	"	19.50	39.00	x
" 2.	"	17.50	35.00	x
" 3.	"	28.50	10.50	x
" 1.	"	21.50	21.50	x
" 2.	"	12.50	25.00	x
" 3.	"	14.50	43.50	x
Dolci finissimi nelle suddette		9.50		
N ^o 15			335.00	

Ricevuta dell'Offelleria Paolo Biffi.
Milano, 29 settembre 1873

Collezione privata



Capretti Luigi & C.
BIFFI
GALLERIA VITTORIO EMANUELE
CAFFÈ RISTORANTE MILANO

Ostiche
la dozzina L. 150

MENU
Carta del giorno 24. 8. 05.

Mitres
la dozzina L. 150

ANTIPASTO		SALATI CALDI	
<i>Sardine Cardinale C. S. Burro al Rezo C.</i>	25	<i>Castoreo e Spinaci</i>	80
<i>Patate miste e Piscescotto sotto e crudo</i>	60	UMIDI	
<i>Torroni all'olio</i>	60	<i>Casa Ricca Focaccia pique e Lepantine</i>	60
<i>Clave, fanghetti</i>	40	<i>Goluch, Salsiccia</i>	80
		<i>Dice di V. e pasta</i>	20
MINESTRE		<i>Spalla Casalinga</i>	80
<i>Pasticcini di Riso</i>	60	<i>Pizzate con Funghi</i>	1
<i>Machioni al sughero Focaccia alla Milanese</i>	50	<i>Salsiccia e Castoreo</i>	1
<i>Gruppa Sante Sante e Capocca</i>	50	<i>Castoreo all'ossato e Riso</i>	1
<i>Costate Risi au V. M.</i>	50	<i>Freddi con Salsiccia</i>	1 20
<i>Coste Risi au Grada</i>	60	<i>Spinaci e Castoreo</i>	1 20
<i>Minestrone Piccolo</i>	50		
FRITTI		PIATTI FREDDI	
<i>Carvella e Focaccia</i>	80	<i>Salsiccia con gelatina e Lingua</i>	70
<i>di Corrada e Focaccia</i>	70	<i>Corrina de foci gras</i>	1 30
<i>Costate di Vitello fette C. S. au fari</i>	1	<i>Vitello a banno</i>	70
<i>idem de Montone au fari</i>	1	<i>Pelle in Salsa Smeralda</i>	90
<i>Boef Steak all'Inglese</i>	1	<i>Freddi con Montone e Aragosta</i>	1 50
<i>Agognone ripolati e Salsiccia al tagame</i>	80	<i>Aragosta di Vitello</i>	60
<i>idem au fari</i>	1	<i>Roast Beef Salsiccia Risi</i>	1
<i>Café Volaille</i>	70		
LESSI		ARROSTI	
<i>Pelle 1/2</i>	80	<i>di Vitello Anegato e punta</i>	60
<i>Cochin di Vitello o Vitello</i>	60	<i>Roast Beef al sangue</i>	70
VERDURE		<i>Pelle 1/2</i>	80
<i>Piselli Spinaci Taglietti Risi</i>	60	<i>1/2 Pelle au Sani</i>	1 10
<i>Trucchetti</i>	60	<i>Trucchi</i>	1 20
<i>Capparis</i>	60		
<i>Funghi Ripolati</i>	1 50	COMPOSITE e PASTE	
		<i>Saltate alla cremonese</i>	60
		<i>Composte di Amaretti Olio Focaccia</i>	70
		<i>Bodini Chocolate</i>	70
PESCI		FORMAGGI	
<i>Erta</i>	1 20	<i>Quiera, Formaggio, Salsiccia al sangue</i>	70
<i>Stegia fitta</i>			
<i>Trucchi</i>		FRUTTA	
<i>Trucchi</i>		<i>Melone</i>	15
<i>Trucchi</i>		<i>Frutta mista</i>	15
<i>Trucchi</i>		<i>Trucchi</i>	
<i>Trucchi</i>		<i>Trucchi</i>	

Le guarnizioni di Verdura Cent. 20, Risotto e Maccheroni Cent. 10.
Veggasi retro la Carta dei Vini e Liquori

Menù del Caffé Ristorante Biffi.
Milano, 18..

Biblioteca Centrale



Il signor Antonio morì, gli succedette il figlio Costantino, con eguali criteri, e a questo un cognato di lui, Chierichetti, che rimase l' unico padrone. L' atmosfera del locale, impregnata di superiorità e distinzione divenne caratteristica. Il Chierichetti aveva la cortesia di un diplomatico inglese, ed era il primo a dare il tono all' esercizio. Egli era capace di redarguire, con tutta la cortesia immaginabile, quel qualunque cliente che si fosse avventurato nell' interno del suo caffè senza essersi tolto il cilindro. Come era rigido nel pretendere l' osservanza dei modi, era vigile perché gli avventori fossero sempre contenti. Perfezionò la offelleria e cercò di emulare altri celebri pasticceri. Banco di prova fu il panettone. Questa specialità milanese, nata dall' attività artigiana di modesti panettieri, arrivò ad un primato quasi aristocratico. Un panettone “marca Cova” era la perfezione per finezza e bontà di ingredienti e per fatturazione. Teneva anche cuochi eccellenti. Alzava i prezzi appena notava che la clientela “degenerasse”. Questo lui lo chiamava “schiumare il brodo”...

Con l' andar degli anni e sotto questa rigorosa sorveglianza, il Cova confermò una sua clientela privilegiata. Tutta l' aristocrazia, da quella dei lombi a quella del pensiero, vi affluiva. L' apertura della piazza della Scala dove, “in un momento di buon umore”, come fu detto, Francesco Giuseppe fece erigere il monumento a Leonardo da Vinci (un litro in quattro, lo satireggiò Rovani alludendo alla statua del maestro circondato dai quattro allievi), fu una fortuna per il Cova. Ma la vera fortuna se la fece dentro le sue sale sempre meglio e sempre più ornate.

Milano a Natale



Giuseppe Verdi in Piazza della Scala.

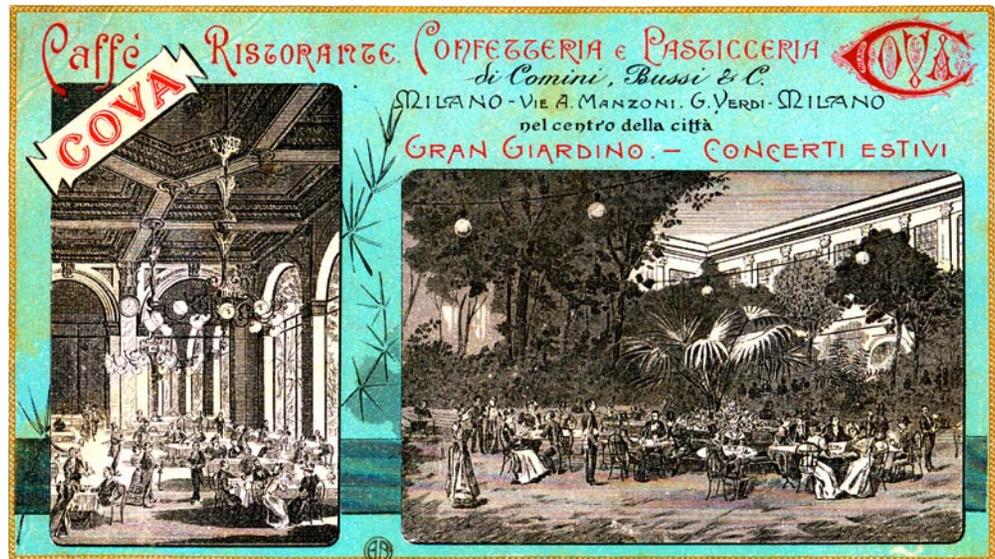
Sullo sfondo, il tendone bianco
della Pasticceria Cova.

Tradizioni meneghine e luci della città in festa

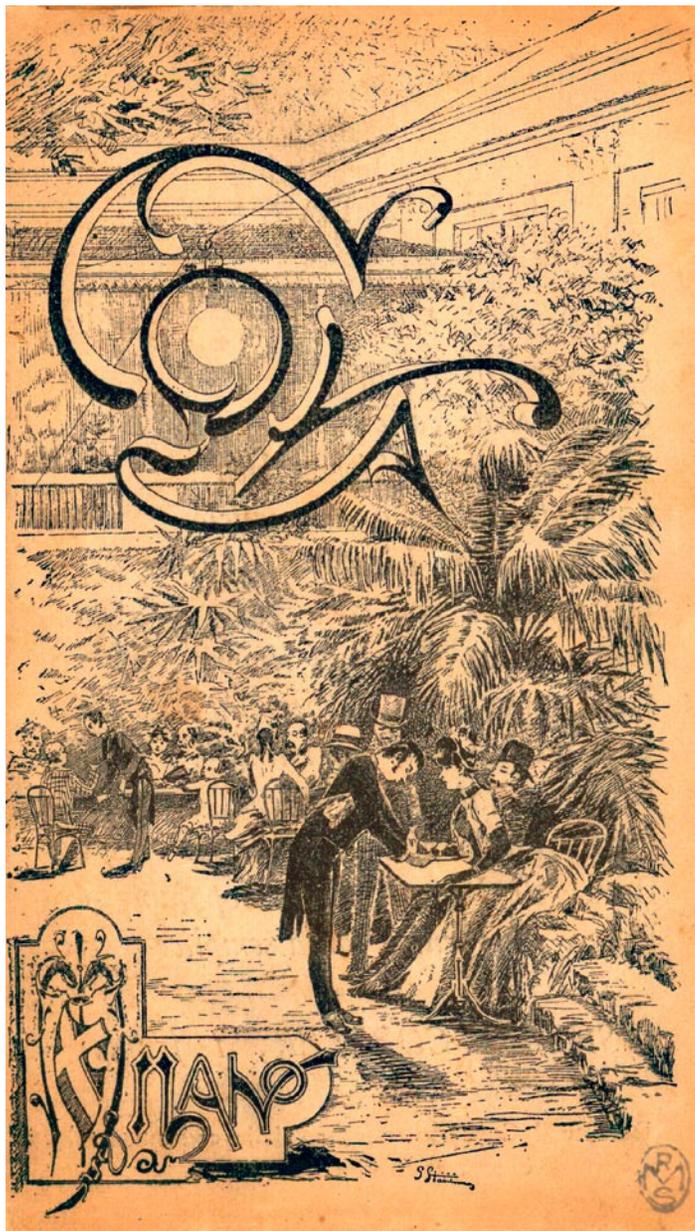


Cartoline pubblicitarie
del Caffé Ristorante Confetteria
Cova.

Collezione privata



Milano a Natale



Cartolina pubblicitaria
del Caffé Ristorante Confetteria
Cova.

Collezione privata



Etichette pubblicitarie

Collezione privata



Milano a Natale



Ritaglio pubblicitario PECK,
Milano, 1953

Collezione privata

Ritaglio pubblicitario
per cesto natalizio PECK,
Milano, 1958

Collezione privata





LA FOLLA NEL SALONE D'INGRESSO DELLA FILIALE RINASCENTE DI MILANO, VIA MERCANTI
PER LA VENDITA NATALIZIA.

Pagina da CRONACHE RINASCENTE "UPIM".
Rassegna di vita di lavoro
nei grandi Magazzini.
Milano, 195.

Biblioteca Centrale



Olio su tela di Giuseppe Viola dedicato alla Pasticceria Taveggia.

Carta da imballo Taveggia, 19..

Collezione privata





PASTICCERIA CONFETTERIA S. GIORGIO
Ditta Giuseppe Marchi
GIA L. DRAGONI

Milano, li 8 OTT 1910 191
VIA TORINO, 48

Lj Sigurta Antares

NUOVO ASSORTIMENTO BOMBONIERE
Servizi completi per Sposalizi
Ballonini Sarcos, Balli
SPECIALITÀ PANETTONE
Torta Paradiso Mostarda Lorcione
Vini di lusso e liquori delle primarie
Case. Vini da pasto. Servizio a
domicilio

CHIEDERE LISTINO
TELEFONO 24-30

Aperti	26	12 sacchetti seta piccoli	35	4.20	✓
		confetti per est. f. 1.200	4/50	5.40	✓
	✓	3 spatole cristallo	4/50	13.50	✓
		confetti per est. f. 1.100		4.95	✓
	20	✓ 35 Bomboniere cristallo	4/50	13.50	✓
		confetti per est. f. 8.500		38.25	✓
	✓	43 Bomboniere porcellana	1/50	68.80	✓
		confetti per est. f. 8.700		39.15	✓
		17 imballi	0/50	8.50	✓
		17 spedi	0/50	10.20	✓
	✓	3 Bomboniere cristallo		13.50	✓
		Confetti 3 050		2.95	✓
		Imballi e spedi		1.10	✓
	✓	4 Bomboniere porcellana	1/50	11.20	✓
		Confetti mandorle f. 1.450		6.55	✓
		2 Imballi		1.00	✓
		2 spedi		1.20	✓
		Riparto		387.95	✓

CONFETTERIA E PASTICCERIA
S. Margherita 1.

con succursale in Galleria V. E. B.
MILANO

Spetta al S. S. N. il Principe Alberto
li 14 novembre 1913

		Scat. Langues e Chat	17.50
2		" " " Rosetti Albert	14.00
16	2	100 Scat. Ganceya	24.00
		42 Scat. di Corone	11.00
18		Scat. Langues e Chat	17.00
20		103.500 Rosetti Albert	33.00
25		200 Elcuya e Rosetta	30.00
		Scatola Ganceya	5.00
		" Rosetti Albert	11.00
26		1014.500 Scat. Ganceya	27.00
			197.50

*Ditta S. Papa Servizio
Alma Credito*

Ricevuta della Confetteria e Pasticceria Santa Margherita.
Milano, novembre 1873

Il Natale di Motta

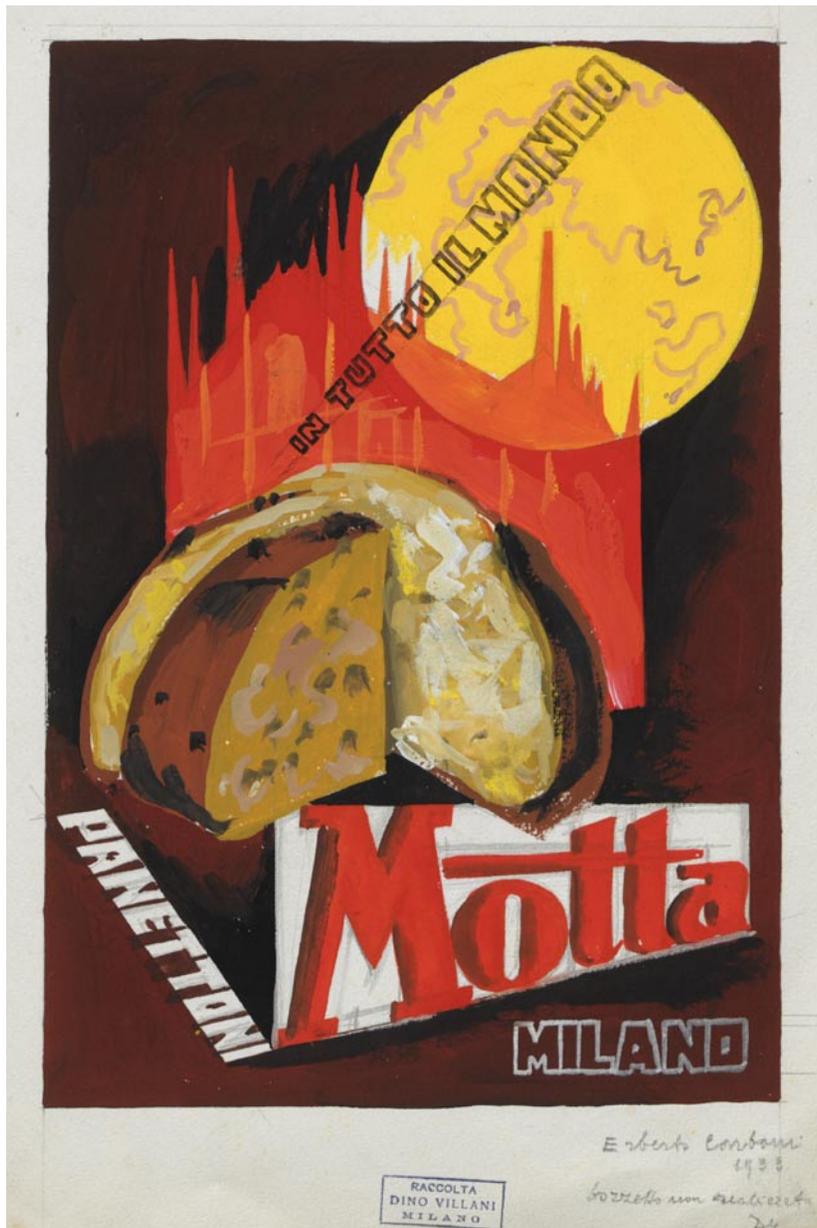
Angelo Motta, arrivato con mezza lira in tasca dalle nebbie di Villa Fornaci in una mattina d'inverno all'alba del secolo, fece, del Natale milanese, il Natale italiano. La Madonnina non si muove, ma il Panettone può muoversi. Di Madonnina ce c'è una sola: ma i Panettoni, come in una parabola evangelica, possono moltiplicarsi all'infinito. Di Angelo Motta, e degli altri degnissimi compagni suoi, figli e nipoti degli avi prestinai della manzoniana Milano, è il merito non piccolo di avere donato agli italiani il "dolce" nazionale, e di aver fatto di Milano la capitale di tutte le mense natalizie. Merito non piccolo, che fa iscrivere il nome suo, e quello degli altri che con lui gareggiarono attorno al caro trofeo natalizio del Panettone, in quella Enciclopedia degli Affetti, che qualcuno, stanco delle troppe Enciclopedie della Meditazione e delle Stragi storiche, vorrebbe, nelle ore più sagge dell'ozio, comporre. Sono questi, partiti con la pala del Buon Fornaio in spalla, gli uomini della Buona Leggenda, sul cui volto si riverbera la luce di una fiamma che nutre e non incendia: i "buoni prestinai" che son rimasti ambrosianamente tali anche quando son diventati grandi e grandissimi industriali. Nell'Enciclopedia degli Affetti piace scrivere segretamente i loro nomi al posto di quelli dei grandi Sterminatori e dei grandi Distruttori: stringere le loro mani bianche di farina invece di tante mani sporche di sangue; elogiare il loro piccolo segreto – farina, uova, burro, canditi e uva sultanina – tanto più bello dei segreti dell'Atomo: udendoli, come in una poesia del diciottenne Rimbaud, mentre il buon pane cuoce, cantare una vecchia cantilena natalizia

“Neri nella neve e nella nebbia davanti alla bassa finestra che si accende di fiamma, stanno in ginocchio cinque piccoli figli di Miseria - : guardano il Fornaio che sta facendo il biondo pane. – Vedono il forte braccio bianco che modella e avvolge la pasta molle – e l'infila nella bocca chiara del forno. – Ascoltano il buon pane che cuoce, mentre il Fornaio dal bonario sorriso, canta una vecchia cantilena...”

Orio Vergani



Milano a Natale

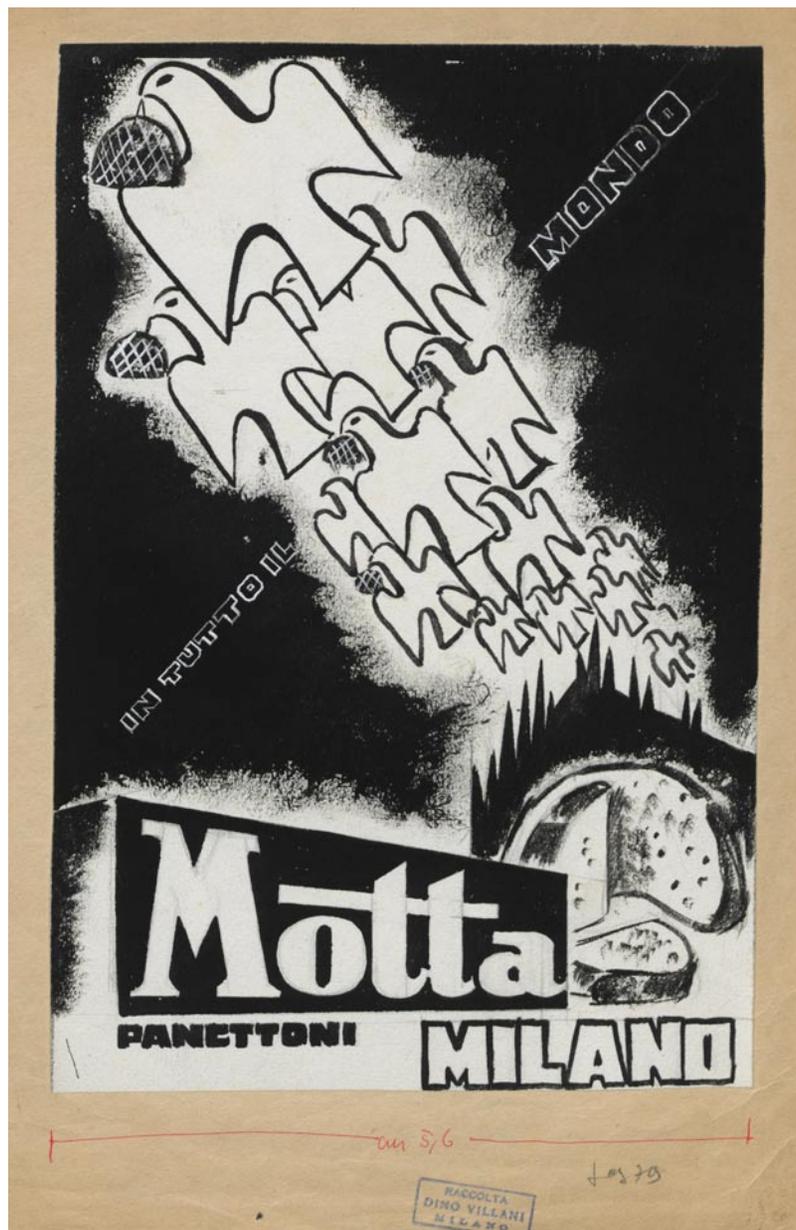


ERBERTO CARBONI
Bozzetto per pubblicità panettone Motta, 1933
Tempera su carta

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

ERBERTO CARBONI
Bozzetto pubblicitario, 1934
China su carta

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani



Milano a Natale



Pubblicità panettone Motta, 1947

Biblioteca Centrale

Cartoncino pubblicitario
Panettoni Motta, 1936
Officine Chiattoni, Milano

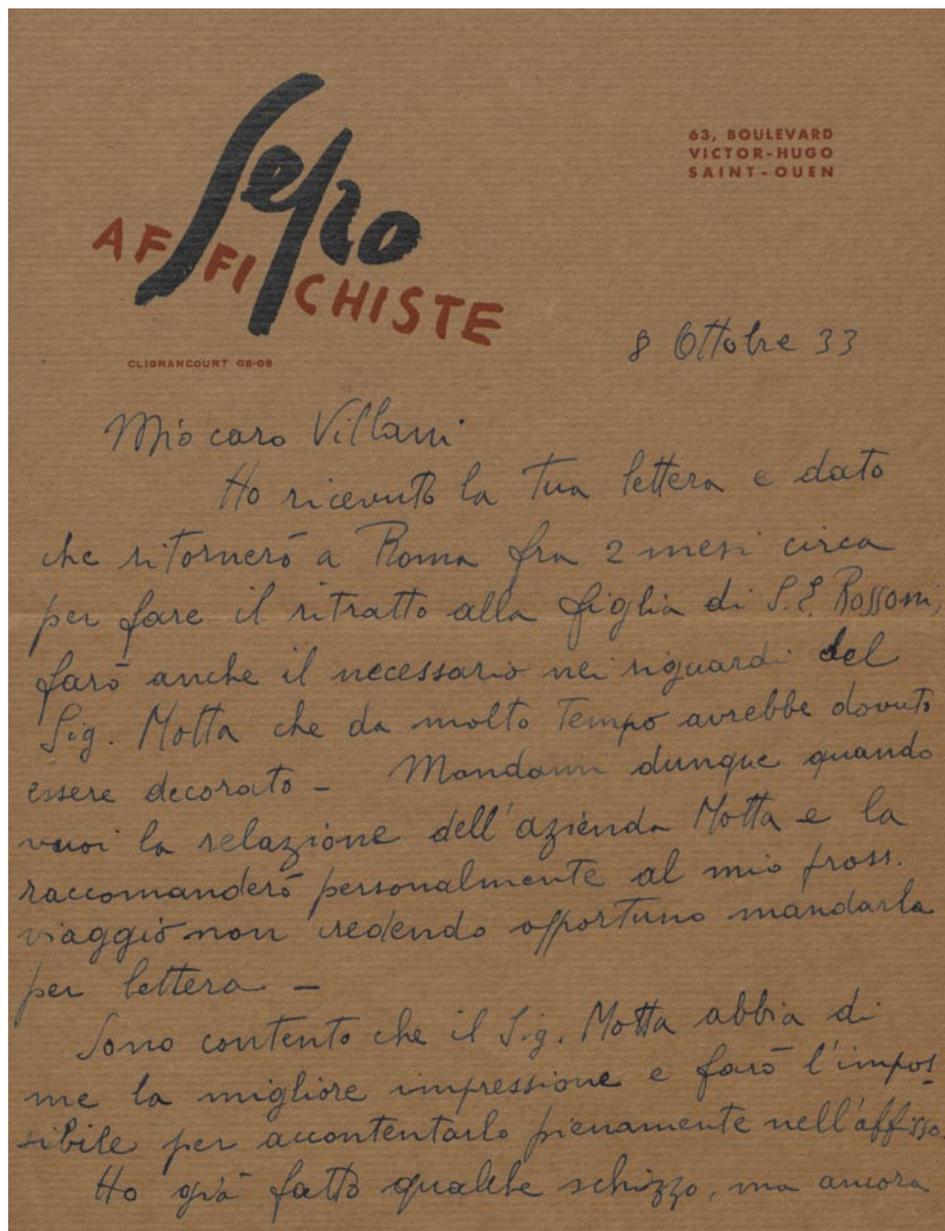
Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani



Copertina di AMICIZIA
Istituto Geografico de Agostini, Novara
Dicembre 1957

Biblioteca Centrale





SEPO (Severino Pozzati)
Lettera autografa a Dino Villani
8 ottobre 1933

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani

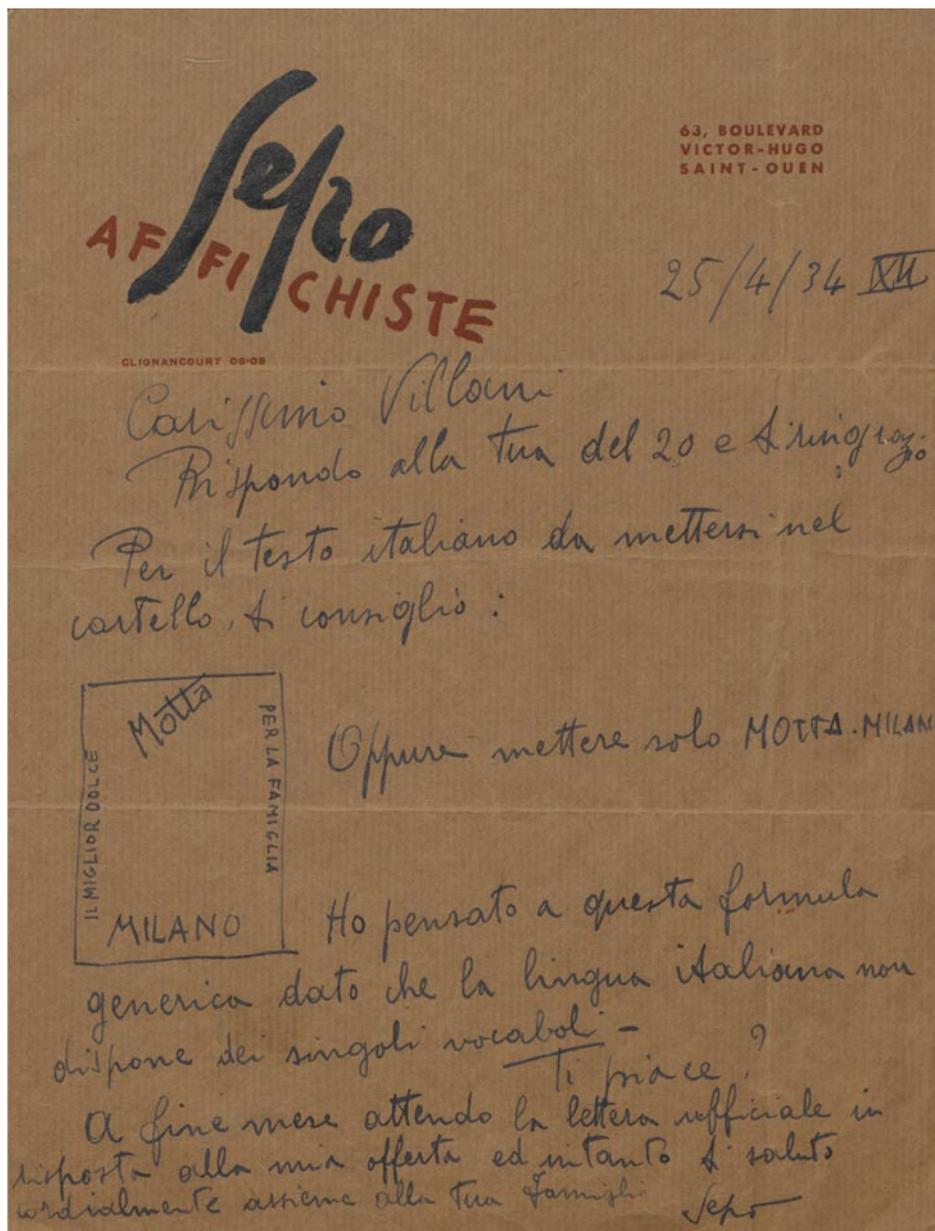
non sono contento -

Ti unisco 2 dei miei lavori esposti
all'Esposizione degli Artisti Italiani di Parigi
ed uno dei quali è stato acquistato dal Duce.
Con mia grande soddisfazione ben 30
giornali ^{francesi} hanno parlato con molta ammira-
zione dei miei lavori e ti sarò grato se
vorrai pubblicarli nell'Ufficio Moderno -

Il titolo del quadro del Duce è: Contadina
romagnola -

Presto ti ~~sarò felice~~ manderò
l'affisso Motta -

Ti saluta caloramente il
Lino Lepo



SEPO (Severino Pozzati)
Lettera autografa a Dino Villani
25 aprile 1934

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani

Tradizioni meneghine e luci della città in festa

Manifesto pubblicitario MOTTA,
di Sepo (Severino Pozzati), 1933

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani



Milano a Natale



Imballaggio dei panettoni presso lo stabilimento Motta di viale Corsica, Milano

LUCIANO FOLGORE, TRILUSSA
e LUIGI PIRANDELLO
in visita allo stabilimento Motta

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani



LUCIANO FOLGORE e LUIGI PIRANDELLO
in visita allo stabilimento Motta

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani





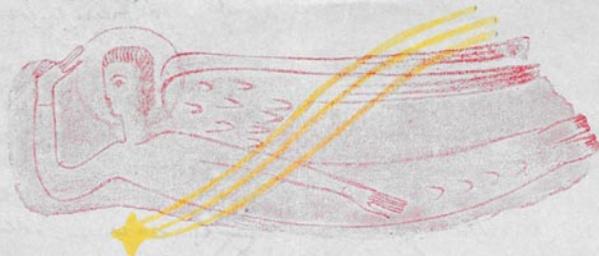
Sua Eminenza il Cardinale
Giovanni Battista Montini, Arcivescovo
di Milano negli anni '60,
in visita al Comitato
del "Premio Notte di Natale".

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani

Greta Garbo e Herbert Marshall
In un fotogramma tratto
da "Il velo dipinto",
di Richard Boleslawski, del 1934,
ritoccato per una campagna
pubblicitaria MOTTA.

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani





Premio della notte di Natale

SEGRETERIA

*
Premio di L. 25.000 da assegnarsi come riconoscimento ad un atto umano, compiuto durante l'anno da cittadini italiani, che superando il "consueti", il mediocre, per il suo profondo e singolare contenuto di eroismo e di sacrificio, di volontà e di rinuncia si sollevi a poesia. Non sarà il caso d'eroismo per il quale esistono già riconoscimenti da parte dello Stato o di Fondazioni, ma quello eccezionale per le ragioni che lo hanno ispirato, per il modo con il quale è stato compiuto, per le conseguenze che ha portate. Non è necessario che l'atto abbia richiesto il rischio della vita; può essere soltanto un grande gesto di bonarietà, spontanea, profondamente umana. La somma è messa a disposizione di un gruppo di letterati e giornalisti, dell'industriale milanese Cav. Uff. Angelo Motin. Il Comitato, che è formato dai Sign. Enzo Ferricci, Arnaldo Franceschi, Sabatino Lopez, Paolo Monelli, Carlo Ravasio, Michele Sagnano, Orio Vergani Cesare Zavattini, Segretario Dino Villani prenderà in esame, oltre i casi documentati dalle cronache, anche quelli che gli verranno segnalati dal pubblico, alla sua sede. Il premio verrà assegnato per la notte di Natale.

*
MILANO
P. 2208 DUOMO, 23

Egregio Signore,

Ella può aiutarci a compiere un'opera buona.

Il "Premio della Notte di Natale" ha ogni anno a disposizione la somma di L. 25.000 da assegnarsi ad un cittadino italiano per un atto di bontà che, superando il consueto, il mediocre, per il suo profondo e singolare contenuto di eroismo, sacrificio e volontà, si sollevi a poesia.

Non dovrà quindi essere il caso di eroismo per il quale esistono già riconoscimenti, ma uno di quelli che non attendono premio nè di medaglie, nè di denaro, nè forse, di riconoscenza. Quelli che non tutti comprendono e la cronaca quasi sempre ignora perchè compiuti in umiltà.

Come Ella avrà appreso dai giornali che ripetutamente si sono interessati del premio per le alte sue finalità, il Premio della Notte di Natale, voluto dalla munificenza dell'industriale milanese Angelo Motta, viene assegnato ogni anno il 24 Dicembre. La Commissione prenderà in esame quest'anno gli atti compiuti nel periodo 1° Novembre 1935 - 30 Ottobre 1936.

Ella ha certamente occasione di venire più facilmente di altri a conoscenza di qualcuno degli atti che noi vogliamo premiare e citare ad esempio. Se vorrà segnalarcelo ci farà cosa gradita e contribuirà a render più facile la nostra difficile opera di ricerca.

Coi più vivi ringraziamenti accetti i nostri deferenti ossequi.

IL SEGRETARIO

Per il 1934 il "Premio della Notte di Natale" è stato assegnato alla Madre Angelina Bucco Senise di Napoli; per il 1935 alla memoria di Padre Ignazio da Ispra.

PREMIO DELLA NOTTE DI NATALE
Lettera dattiloscritta
di Dino Villani, 1936

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani

Giuria del "Premio Notte di Natale"
1958.
(da sinistra) Guido Lopez,
la sig.ra Gonzales,
Dino Villani,
Pozzi,
la segretaria,
con Ferruccio Lanfranchi

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani





Opuscolo pubblicitario Motta illustrato
da FULVIO BIANCONI, 1940 c.

Biblioteca Centrale

Cartoncino pubblicitario panettone Motta,
1947

Biblioteca Centrale

spedizioni in tutto il mondo

SCATOLA CON PANETTONE

DA GR. 750	L. 1.250
» » 1000	» 1.600
» » 1500	» 2.350
» » 2000	» 3.100
» » 3000	» 4.600

COMPRESO IMBALLO E
SPEDIZIONE IN TUTTA ITALIA

ORGANIZZAZIONE PACCHI REGALO

La "MOTTA", Società per l'industria dolciaria e alimentare, ha creato un'apposita organizzazione per il recapito del tradizionale Panettone Motta ai vostri cari, amici, parenti e conoscenti, in occasione delle prossime ricorrenze.

Si prega indicare esattamente mittente e destinatario

PANETTONE
Motta

SPEDIRE VAGLIA: MOTTA · MILANO
VIALE CORSICA N. 21 · TELEFONO 55.443

ALZANI

PROFALCINI MOTTA

Spett.le: Quotiere di Milano 9-11-1947
Aut. Grafica Roberto Sironi - Milano



Il panettone di Natale è il panettone Motta

Le carte d'identità che accompagnano ogni panettone Motta e Mottino consentono di partecipare alla II. richiesta sul consumo degli alimenti dolci, dotata dei seguenti premi per un valore di oltre 30 MILIONI DI LIRE:

1 panettone in oro 18 corati, del peso di kg. 5

1 automobile Alfa Romeo 1900

5 automobili elettriche a due posti, per bambini, Giocattoli Noe - 2 moto Gilera - 2 motor-scooters
Lambretta D. - 10 macchinette Ducati 48 - 10 fonoscalini e 10 apparecchi Fido Radiomarelli -
Supertermocappote Lanificio Rossi - orologi Girard Perregaux - penne Biro - frigoriferi Bosch-
Mabe - macchine per maglieria Negri-Lanofix - macchine per scrivere Everest - macchine per cucire
elettriche Elna - cucine a gas Triflex - bilance Berkel - lavatrici, aspirapolvere, battispago Hoover
- frullatori Bercey - macchine da caffè La Pavoni - servizi Soc. Ceramica Italiana - profumi
Linetti - sapone Vasenol - amaro 18 Isobella - volumi edizioni Bompiani - volumi "Il meglio
di Salisiana" - dal Reader's Digest - cassette prodotte Motta - Viaggio e soggiorno gratuito e
gita ai laghi (due giorni), per i bambini e gli insegnanti, della classe di scuola media o elementare
che, complessivamente, avranno inviato il maggior numero di "carte d'identità", del Mottino.



Pubblicità Motta
RAGAZZOPOLI, 1952

Biblioteca Centrale

Pagina pubblicitaria MOTTA, 19..

Biblioteca Centrale

c'è qualità e qualità



ma un solo, inimitabile panettone

Ad ogni panettone Motta è allegata la «carta d'identità» che, oltre a garantire la purezza e genuina qualità delle materie prime impiegate e la costanza dell'impareggiabile ricetta, consente di partecipare alla 10a Inchiesta Motta sugli alimenti dolci, dotata di premi per

100 milioni
e di concorrere anche ad un premio speciale di 10 chili d'oro in lingotti, istituito in occasione della 10a edizione dell'Inchiesta.

Motta

• il dolce della tradizione italiana

Milano a Natale



LEO LIONNI
Bozzetto per la Ditta Motta, 1937
Tecnica mista e collage su carta

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

Il Natale nell' arte

...Sempre a quest'ora c'è uno che suona il violino. Non suona veramente, divaga, gorgheggia sulle corde come qui gli uccelletti del bosco.

Calando la sera, a uno a uno tacciono e lui solo rimane. Modula blandamente. Imbruna. A quel filo sonoro sembra sospeso il giorno; se lo spezzi, cade... E' caduto!

Nell'ombra che s'è fatta, un altro violino riprende a modulare...

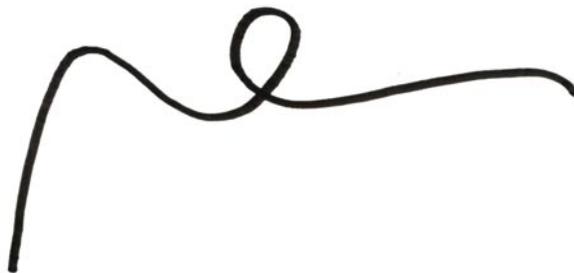
Comincio a vedere...

Notti di neve nella vecchia città da Natale a Capodanno! I brumisti in piazza, a cassetta, attabarrati, erano bianche statue e Alessandro Manzoni pure sul suo piedestallo di marmo col robone bianco indosso.

Se lo zio Cecco si trovava un lapis in mano subito disegnava; pupazzettava tutto. Quel ragazzino in blusa e in maglietta a righe che va a passeggio con una signora sono io e sul cappellino alla marinara c'è scritto: "Dandolo".

Altre volte lo zio poneva degli indovinelli grafici: *"Te see bon de famm giò con duu segn on brumm che l'è andaa a finì in d'on foss?"*

Con due segni? Com'era possibile? Nessuno ci riusciva. Allora lo zio Cecco prendeva la matita e faceva così:



I ragazzi non capivano e lui spiegava: *"Questa chi - la linea orizzontale - l'è la riva del foss e quell'altra dessorà l'è la frusta, la frusta del brumista; el rest poeu l'è andaa sotto!"*

La neve di fuori turbinava gioiosamente e i ragazzi avevano una gran voglia di andarsela a prendere...



FULVIO BIANCONI
La produzione del panettone, 1936
Matita e acquerello su carta (tre esemplari)



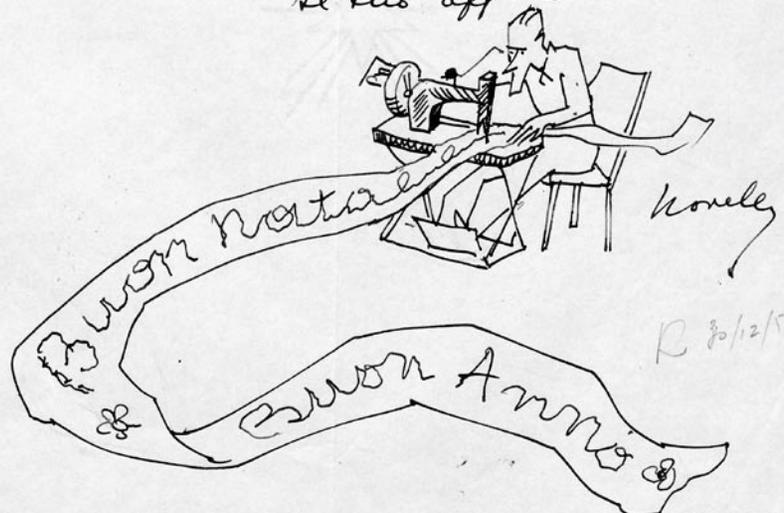
Milano a Natale



Carta natalizia 1959

Caro Villani

Ti sono molto grato
di aver fatto il mio nome per il
conccorso sul tema della tessitura
da cuore. Ma mentre mi dichiaro
luminifilipino e ti ringrazio, mi appello
a dirti che, impegnato in altri lavori,
devo rinunciare alla simpatica gara
alla quale auguro un felice risultato,
mentre ti saluto ben cordalmente
con un immenso grazie
Al tuo affetto



NOVELLO
Biglietto d'auguri, 1959

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

Milano a Natale



BRUNETTA
Biglietto d'auguri, 1960

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

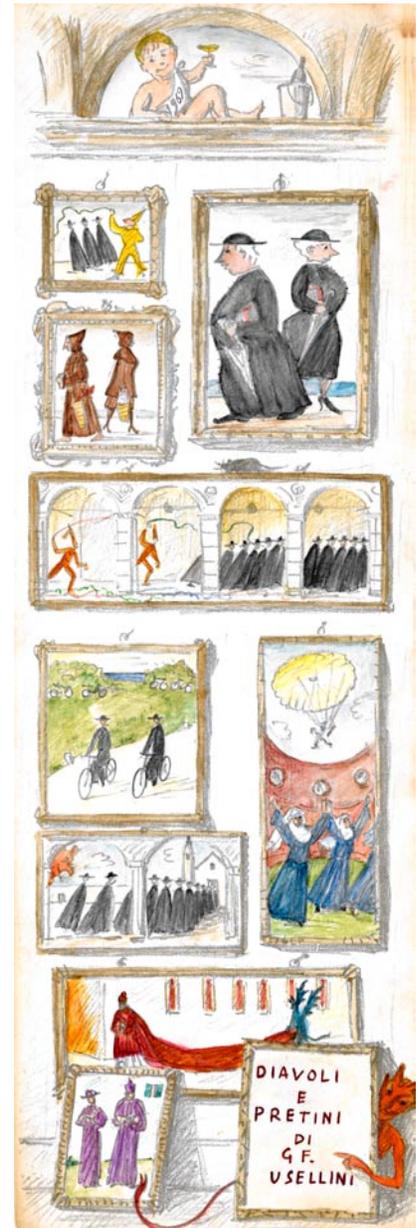
GIANFILIPPO USELLINI
Calendari augurali per gli anni 1963, 1964,
1965, 1966, 1969
Tecnica mista su cartoncino

Collezione privata, Milano



Milano a Natale







ENRICO MANFRINI
Placchette in argento raffiguranti scene della Natività
Anni 1960-70

Tradizioni meneghine e luci della città in festa



Milano a Natale



GIANFILIPPO USELLINI
Natale 1952. Litografia

Collezione privata, Milano

Tradizioni meneghine e luci della città in festa

MARCELLO DUDOVICH
Biglietto augurale
Acquarello su carta

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani



Milano a Natale



ALDO PISTOSO
Zampognari, 1961
Tecnica mista su carta

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

GIOVANNI MANCA

Mettetevi bene in testa che il mio panettone è il migliore, 1935 c.
Acquerello su carta

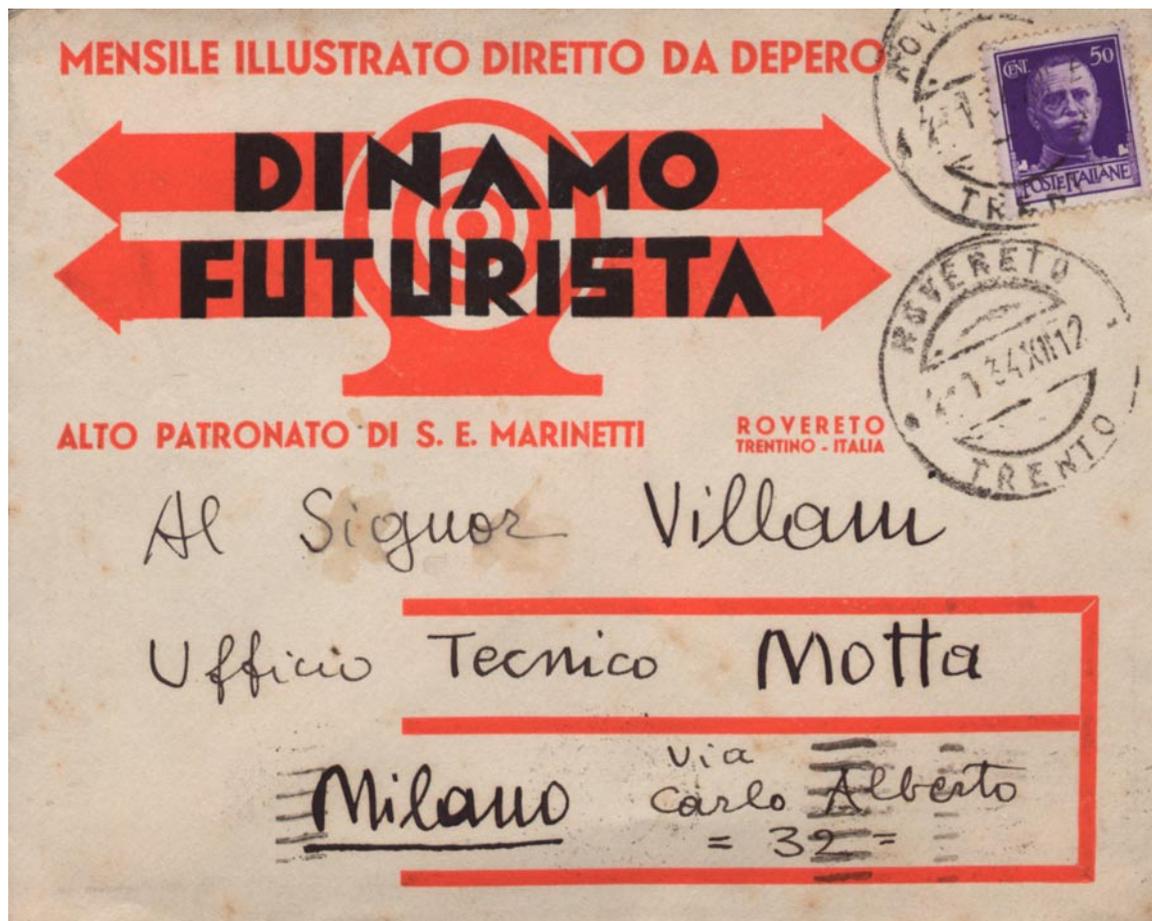
Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani



*Mettetevi bene in testa che
il mio panettone è il migliore.*

*Tiziano: Ritratto del Duca d'Atri -
Galleria di Cassel*

Milano a Natale



Lettera con busta di Fortunato Depero
a Dino Villani, 2 gennaio 1934

104344

Ref. 4/1/33/511



**MENSILE ILLUSTRATO
DIRETTO DA DEPERO**

edito sotto l'alto patronato di
S. E. MARINETTI accademico

ROVERETO Via Sticcotta, 15

cav. uff. Depero - telef. 1188

Rovereto 2.1.934. KUE

gentilissimo Villani,

Di ritorno a Rovereto, mi provo fra
montagne di imballaggi, di bauli, di
quadri ingabbiati, di cento pacchi, quasi
pronto per il mio trasloco di abitazione
e studio a Milano.

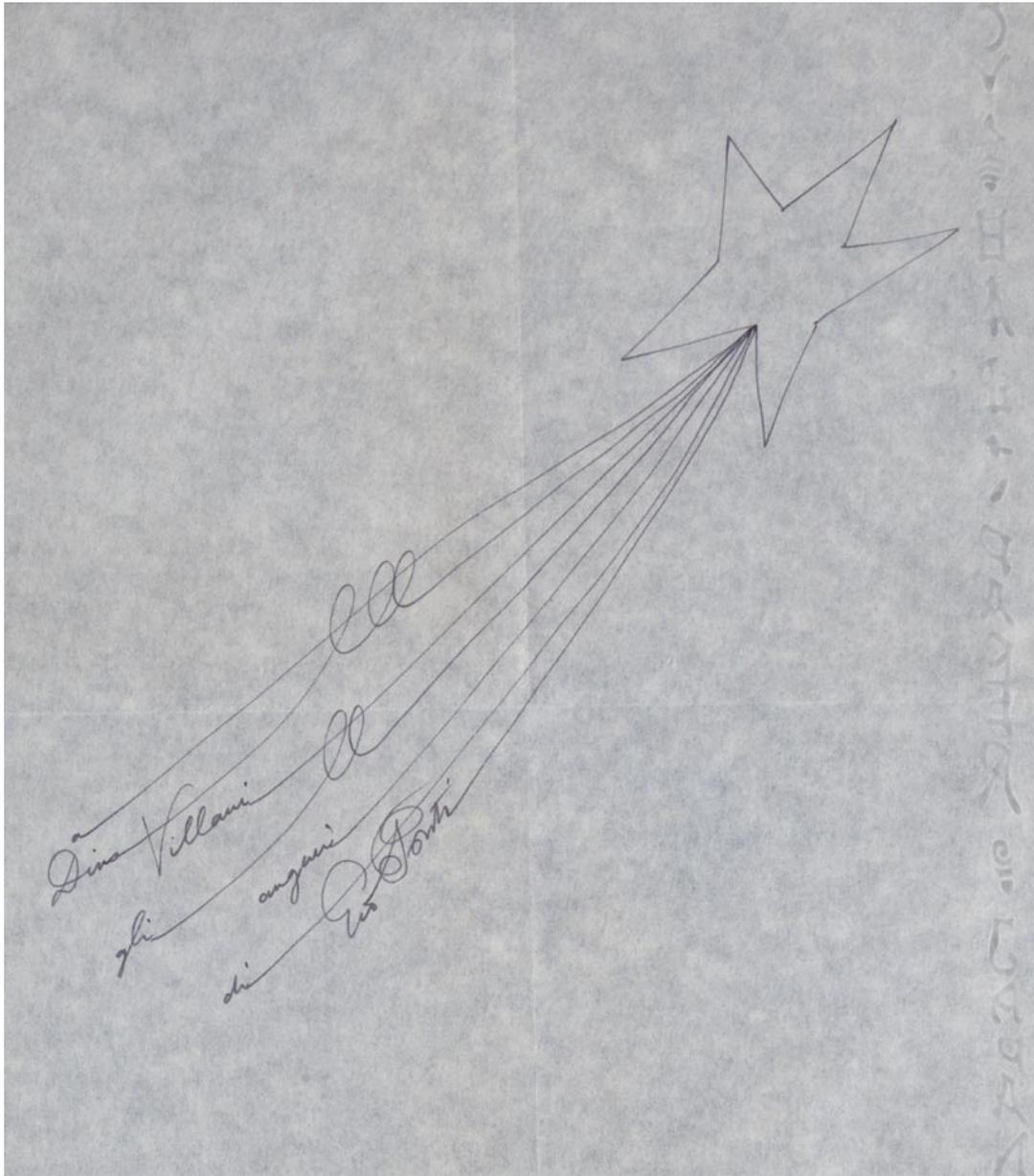
Sono felice di questa mia decisione.
Questa mia per ringraziarvi della simpa-
tia dimostratami e della cordiale promes-
sa di prossima comune collaborazione.
Verso il 12-14, sarò definitivamente
a Milano e sarò ben contento di
riprendere le nostre trattative,
sia di probabili trasmissioni - Radio,
e della preventivata mostra di
arazzi e cuscini nei nuovi local.

Motta.

Mentre lo mando: miei più vivi auguri
per un felice e fecundo 1934, pregata pure
di porgere a mio nome i più distinti ossequi
al Signor Motta e Signor Marchesi -

caramente suo Depero

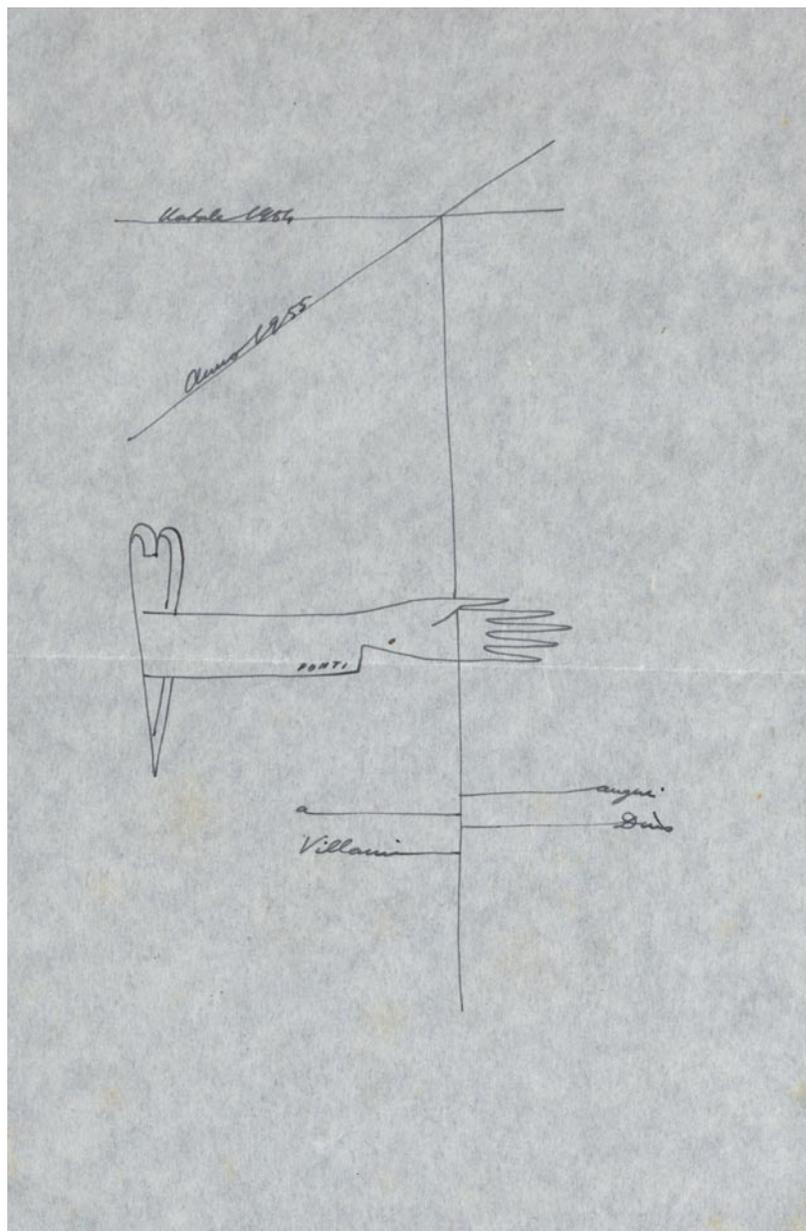
Milano a Natale



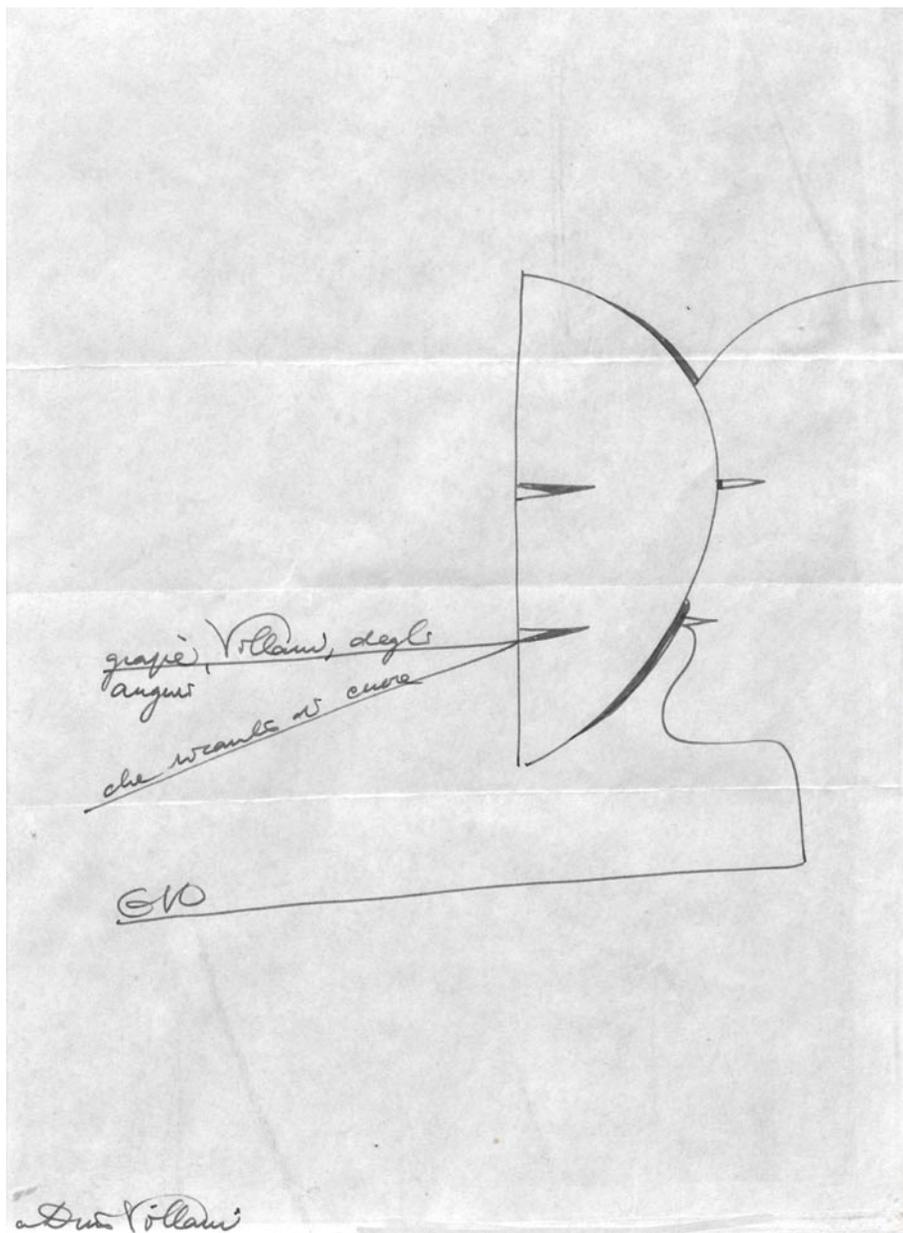
GIÒ PONTI
Biglietti augurali a Dino Villani.

In questa pagina, 1955

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani



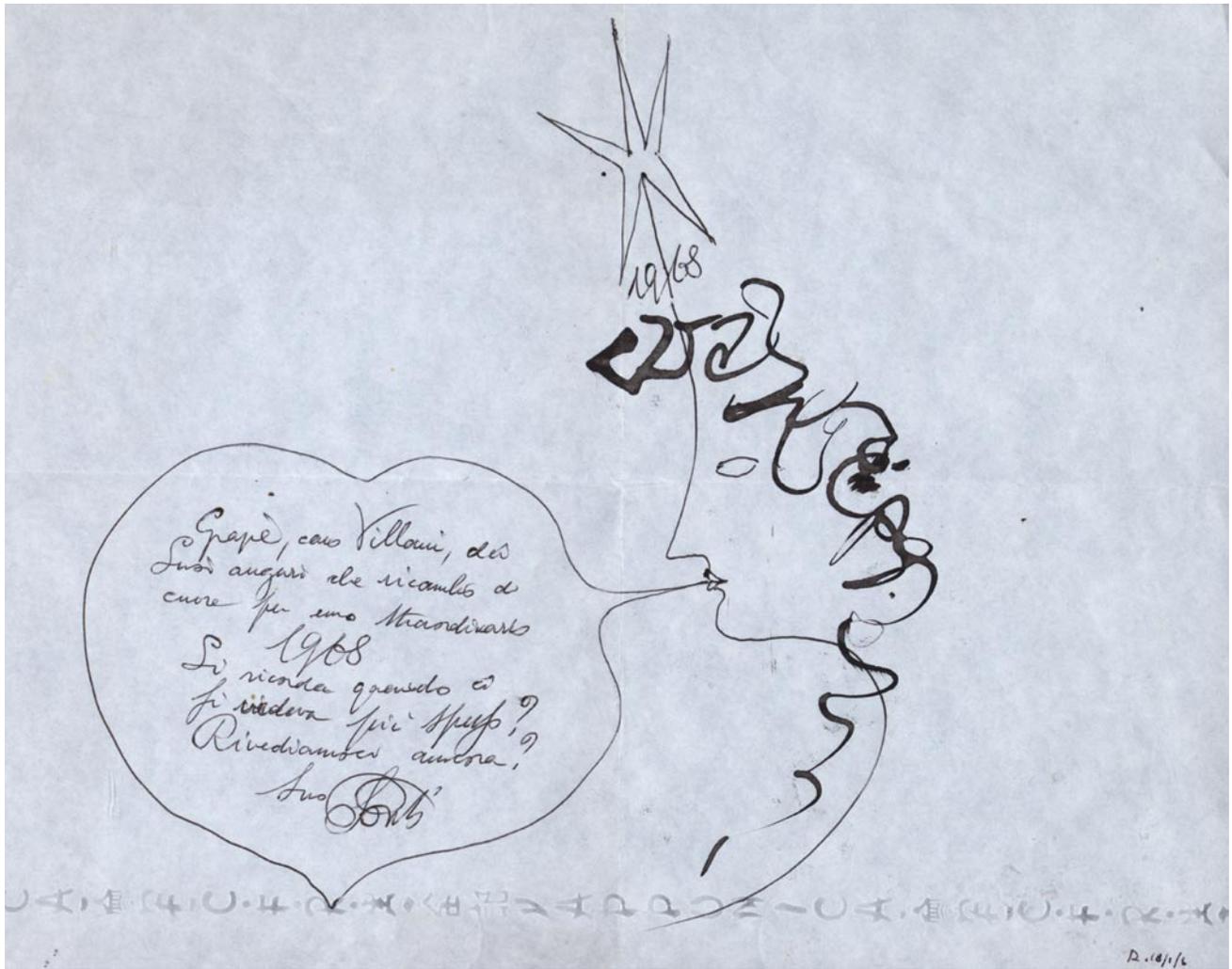
Milano a Natale



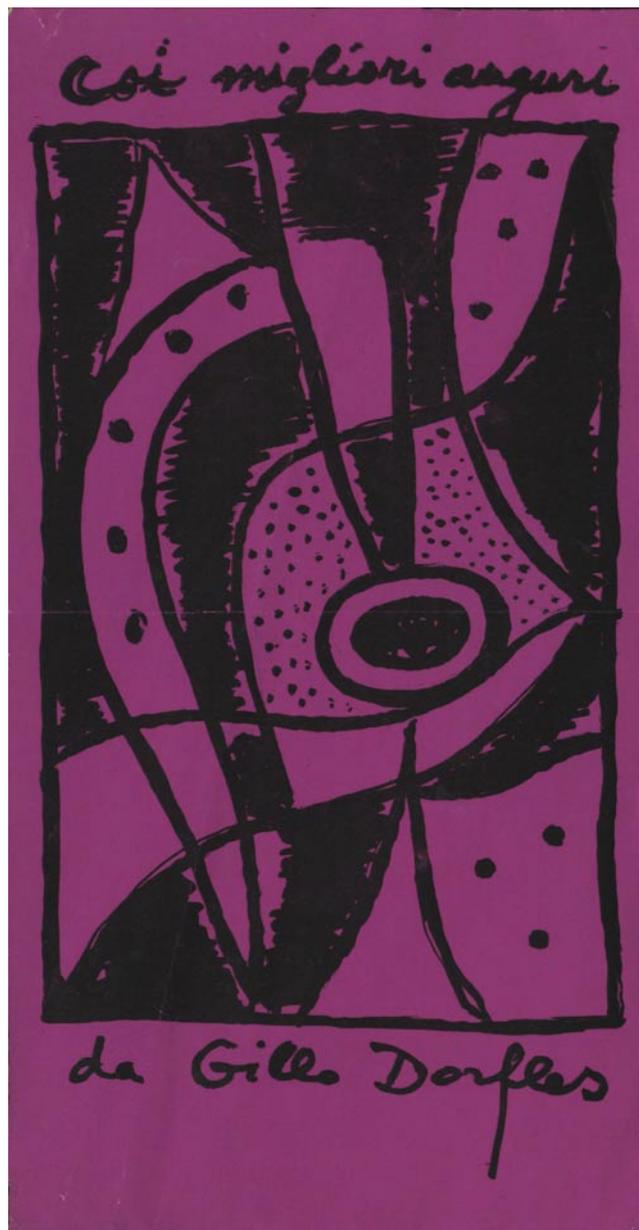
GIÒ PONTI
Biglietti augurali a Dino Villani.

Nella pagina successiva, 1967

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

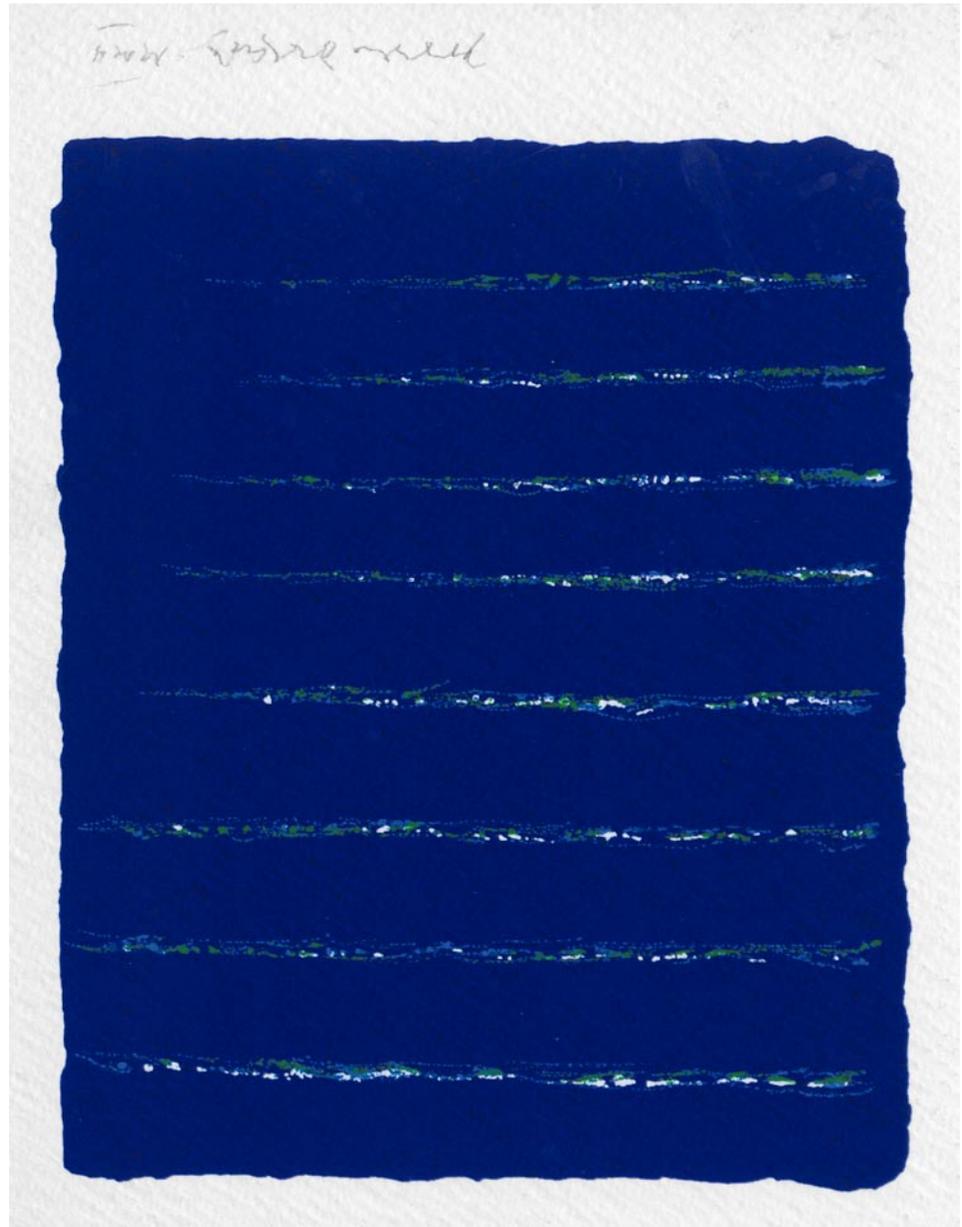


Milano a Natale



GILLO DORFLES
Biglietto augurale a Dino Villani. s.d.

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani



PIERO DORAZIO
Biglietto augurale a Dino Villani. 2002

Nell'interno: *questa Luce, viene o va?
felice anno duemilaetrè!*

Archivio Storico Pubblicitario
Dino Villani

Milano a Natale



ERBERTO CARBONI
Biglietto augurale a Dino Villani. 1950

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

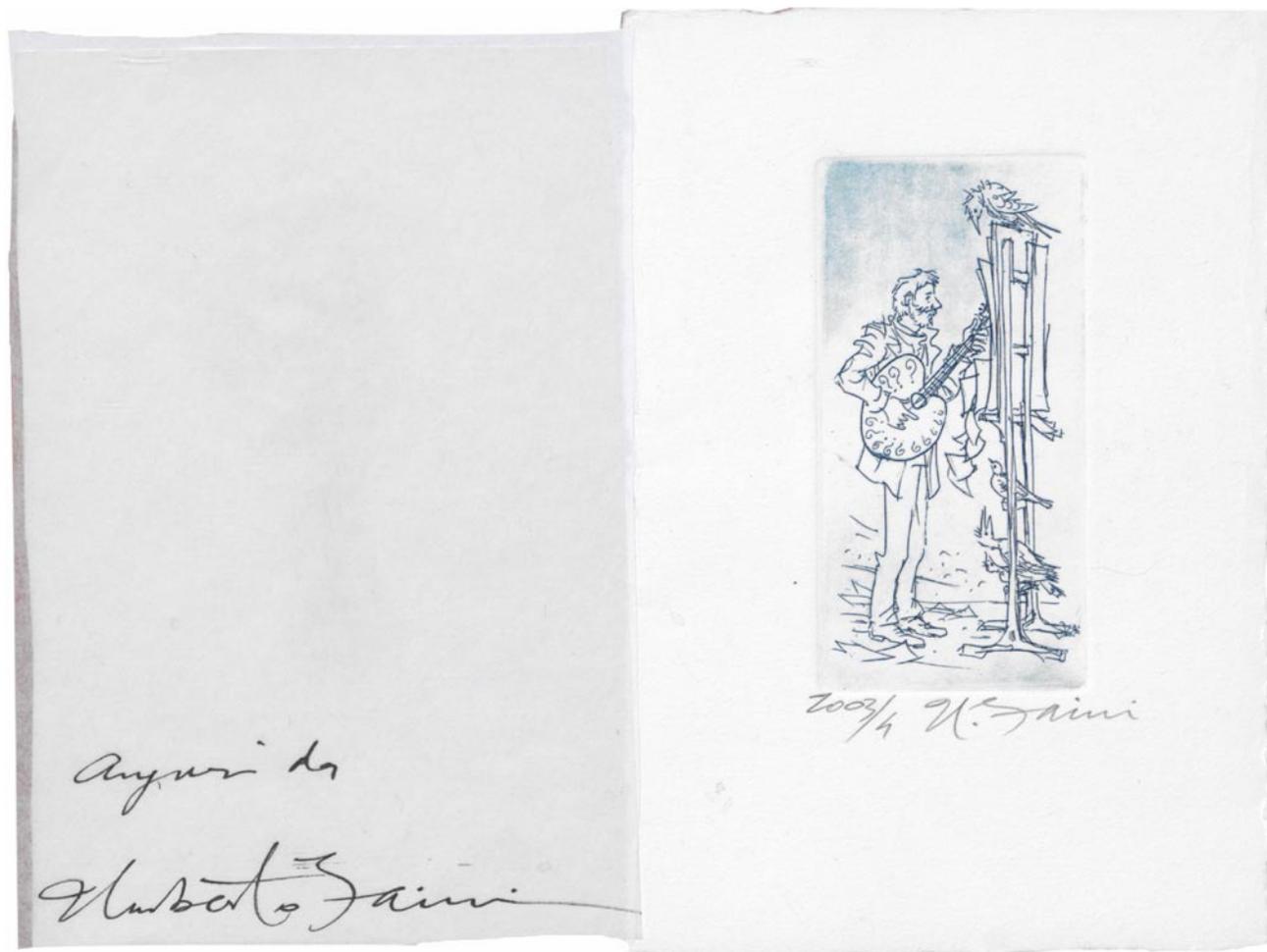




CESARE ANDREONI

Biglietto augurale a Dino Villani. 1949

Milano a Natale

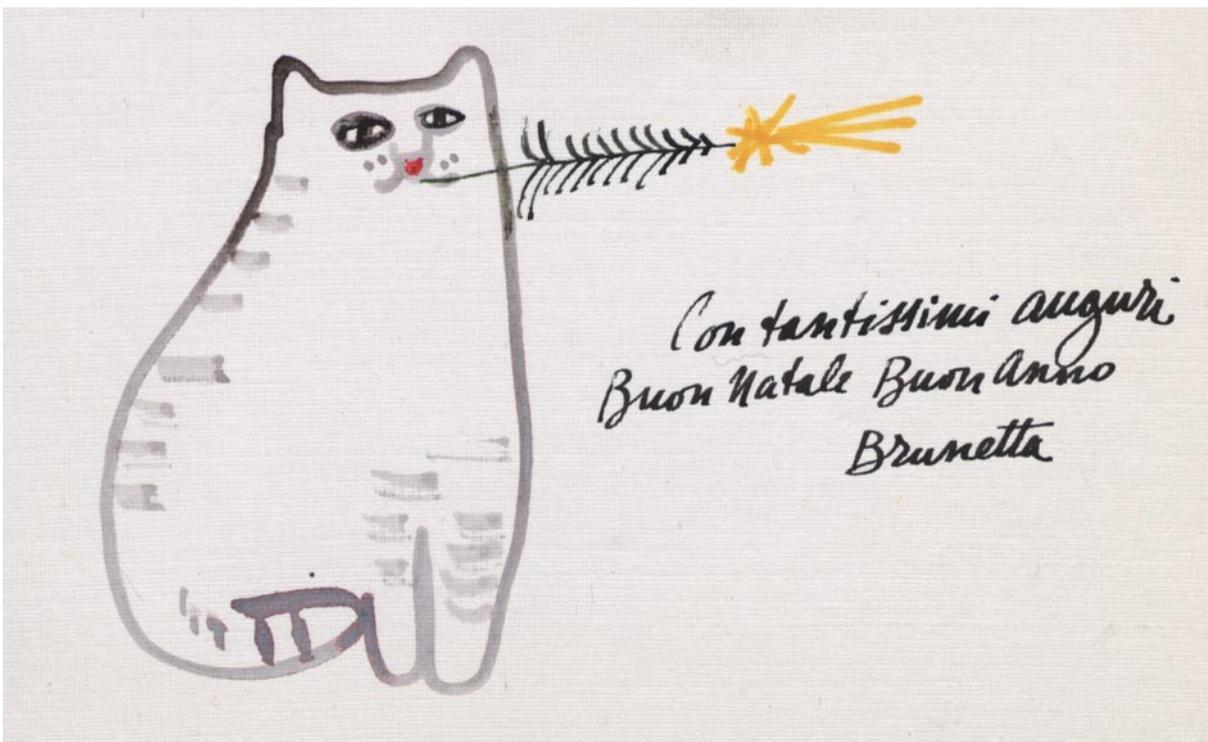


Auguri da
Umberto Faini

2003/4 U. Faini

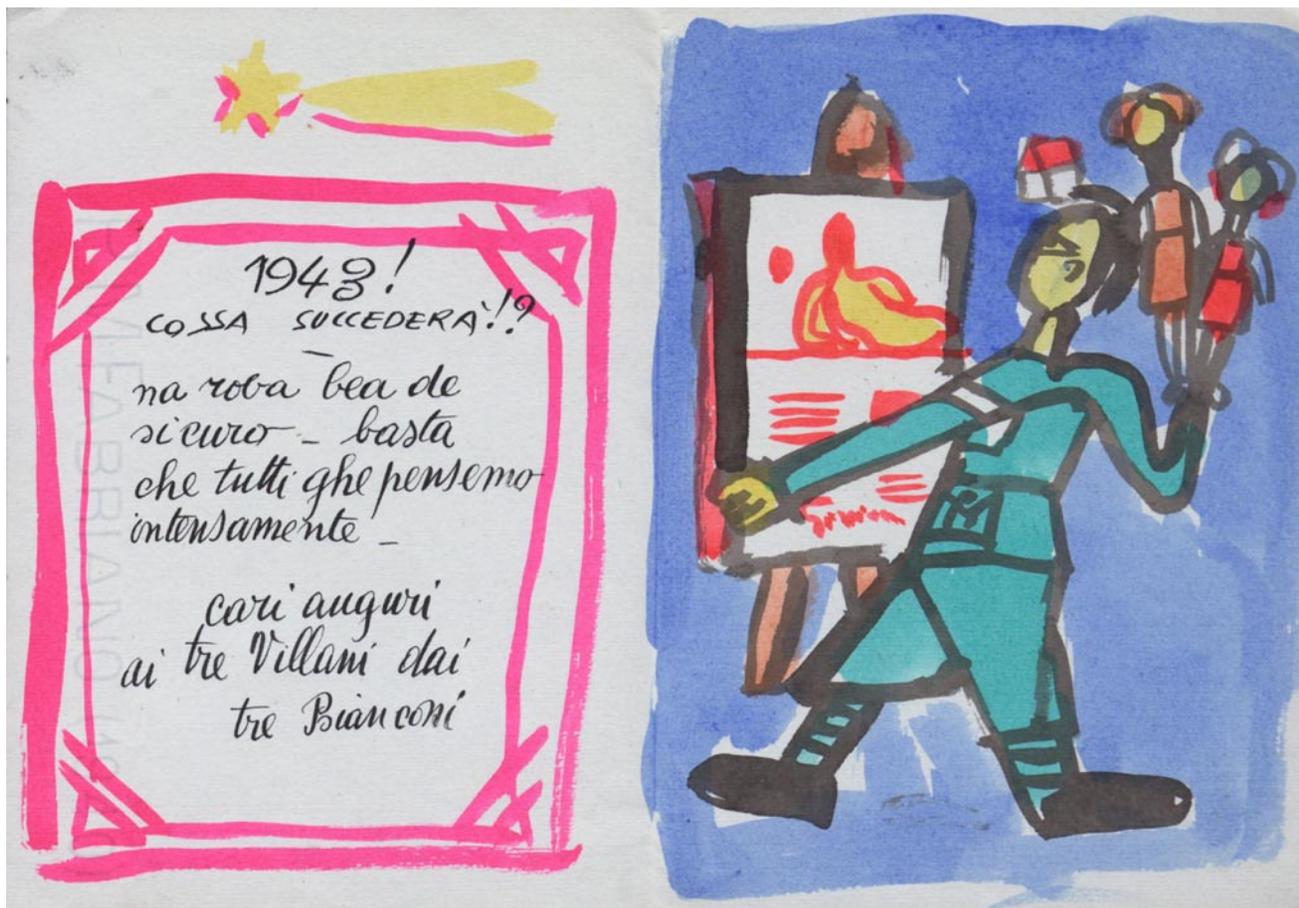
UMBERTO FAINI
Biglietto augurale a Dino Villani. 2003

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani



BRUNETTA

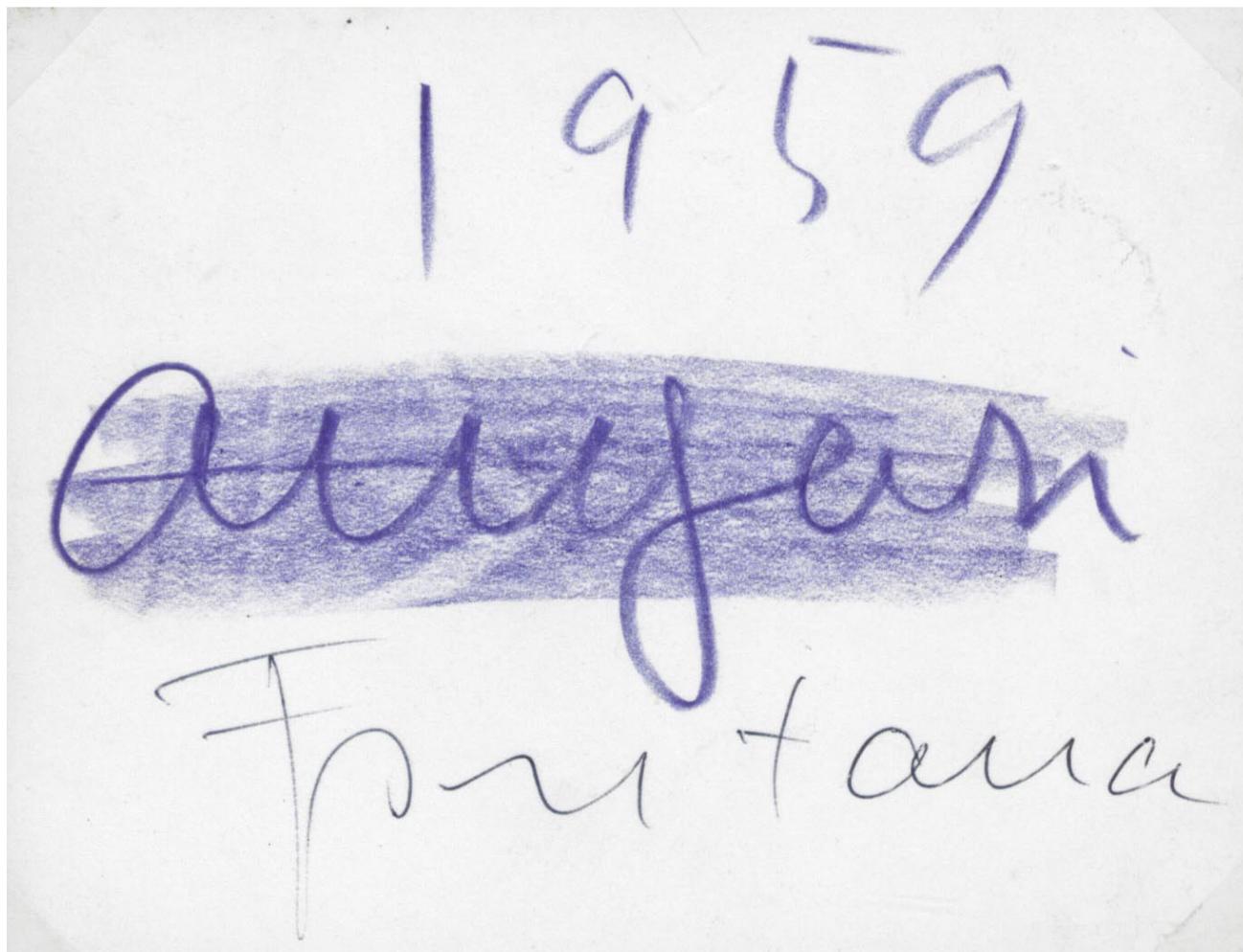
Biglietto augurale a Dino Villani. s.d.



1948!
COSA SUCCEDERA!?

na roba bea de
sicuro - basta
che tutti ghe pensemo
intensamente -

cori auguri
ai tre Villani dai
tre Bianconi



LUCIO FONTANA
Biglietto augurale a Dino Villani. 1959

Milano a Natale



Disegno per BIFFI IN GALLERIA
di Saul Steinberg.
In: *Passport*, New York, 1954

Collezione privata

Il Natale nella pubblicità

...Alla porta di casa Regondi è un continuo scampanellare. Fattorini con pacchi, fattorini con ceste, fattorini con scatole, fattorini con cassette, fattorini con fiori, fattorini con animali domestici di pregio, fattorini con telegrammi, cablogrammi, espressi, biglietti, buste, plichi, cartelle, calendari - la capienza dell'anticamera è ben presto esaurita, cose e carte invadono rapidamente gli altri locali della villa. ...

Ma intanto dalle scaturigini folli della città dirompe la apocalissi dei regali, dei pacchi, dei plichi, delle buste, delle lettere, delle carte colorate coi pini coi fiocchetti con le stelle con gli ori con gli argenti con le stupide cosine che fanno per un momento credere a qualcosa, qualcosa che non esiste eppure essa balena nel cuore dell'uomo in quell'istante che mai ripetersi potrà.

Ma intanto sulla città dilaga l'impeto e la furia dei regali, e le signore, esauriti i borsellini e le borsette, firmano assegni assegni, come corre facile la penna biro sugli assegni la vigilia di Natale.

Ora i responsabili si chiedono perplessi... che per caso non si sia passato il segno? Che per caso l'infatuazione, smania, febbre, delirio di Natale non sia alquanto esagerato?

Come una colata di lava, il muraglione dei pacchi delle scatole, degli imballaggi, delle botti, delle bottiglie, degli involti, dei sacchi, dei sacchetti, degli astucci avanza. Per le strade nessuno cammina più, uomini e donne si scavano la strada nel compatto muraglione di pacchi, di regali, di scatole, di imballaggi, di botti, di bottiglie, di astucci, di involti, di sacchi, di sacchetti, ansimando... perché la strada che conduce alla loro casa è sbarrata dai pacchi, dalle scatole, dagli imballaggi, dalle botti, dalle bottiglie, dagli involti, dai sacchi, dai sacchetti, dagli astucci; e dai mazzi di fiori.

La notte di Natale si avvicina, diventa vicinissima è addirittura qui. ...

VI L'IDEA COOPERATIVA

Grandi magazzini della Unione Cooperativa di Milano
RAMO VESTIARIO ED AFFINI

GIOCATTOLE e STRENNE UTILI



N. 12. Fucile inoffensivo caricamento a molla, funziona con capsule di carta L. **47.75**

N. 13. Zaino tipo Bergaglio, coperto impermeabile, gassetta metallo, per ragazzi L. **4.75**

N. 13. Giuoco Corse cavalli, cassetta legno, piattaforma metallo dipinto verde, movimento automatico L. **12.75**

N. 109. Orologio oscillante, 6 giorni di carica, statua di metallo patine bronzo, nocciuolo di legno nocce lucidato a cera, altezza cm. 43 L. **165.-**

N. 15. Piccolo Pianoforte di legno bianco decorato, modello a 6 tasti L. **10.-**, a 8 L. **17.-**, a 10 L. **27.50**

N. 18. Tamburo infrangibile, cassa di metallo, cerchio litografato L. **6.-**

N. 109. Orologio a sveglia e due campane, galbanetto in legno lucidato, odore mogano, sito cm. 36 L. **45.-**

N. 20. Teatro a baracca per burattini, costruzione di legno, solido e riapribile, altezza cm. 150, scena e quinte L. **81.-**
Barattini per detto L. **4.25** ciascuno

N. 108. Elegante Bilancia per lettere, in metallo nichelato, base di cristallo, portata gr. 100 L. **30.-**

N. 22. Cavallo galoppante, dondolo di legno ben verniciato, criniera di pelo, bardatura tela vernice, misure a L. II. III. IV. V. L. **20.50 25.50 30.50 35.- 40.-**

Non si può spedire a mezzo posta.

ORNAMENTI per l'ALBERO di NATALE

1. Pantaloni da L. 3.75 5.-	8. Palline vetro decor. assorti.
2. Stelle da L. 0.75 2.-	9. Filo marabou lanetta metallica argentea, ovata L. 2.50
3. Casotto da L. 0.85 1.50	10. Biale lametta metallica decorata, argentata cad. L. 1.-
4. Fastasse, lanetta d'argento con palline da L. 0.85 1.25	11. Pacchetti neve ass. L. 1.75
5. Campanellino vetro L. 2.25	12. Uccelli vetro decorato in assortimento L. 3.25 ciascuno
6. Fiori in lamina metallica da L. 0.50 0.75	
7. Uccelli vetro decorato in assortimento L. 3.25 ciascuno	

VISSITE IL RIPARTO GIOCATTOLE
 Strenne utili per Natale e Capodanno

“NIVOR”, Sapone per pulire metalli
“SIRIO”, Saponi comuni per bucato - Cucina - Profumati - Profumiere - Glicerine

Nota GALLERIA SOCIALE Grandiosa esposizione a vendita di GIOCATTOLE

Publicità UNIONE COOPERATIVA,
 15 dicembre 1921

Biblioteca Centrale

VERMOUTH CINZANO - VINI SPUMANTI

Publicità L'IDEA COOPERATIVA,
ottobre 1928

Biblioteca Centrale

VIII L'IDEA COOPERATIVA

Per le Feste Natalizie e Capo d'Anno

nel Reparto Alimentari della Sede Centrale
ed in tutte le Succursali, troverete:

GASTRONOMIE ASSORTITE (di produzione sociale) RAVIOLI e TORTELLINI della migliore qualità - MARMELLATE - MOSTARDE - FRUTTA sciroppata - POLLERIA finissima d'ogni specie - TORRONI - Zamponi e Cappelletti nostrani e di Modena, ecc. ecc.

VINI bianchi e rossi secchi - dolci e spumanti - da pasto e da dessert

Specialità Panettoni

I POSSESSORI di un apparecchio telefonico possono dare **ordinazioni telefoniche** a tutti i nostri SPACCI.

Buon servizio a domicilio

Milano a Natale

Giocattoli

50.000 giocattoli
meravigliosi per tutti i bimbi buoni

a La Rinascente

MILANO · PIAZZA MERCANTI

UNO DEGLI ANNUNCI PUBBLICATI SUI GIORNALI
PER LE VENDITE NATALIZIE.

Publicità LA RINASCENTE,
c. 195.

Biblioteca Centrale

Tradizioni meneghine e luci della città in festa

NATALE MCMXXVII

MILANO

NAPOLI

PADOVA

BARI

TORINO

TARANTO

GENOVA

PALERMO

BOLOGNA

MESSINA

FIRENZE

CATANIA

ROMA

SIRACUSA

I più grandi
Magazzini d'Italia
per
l'Abbigliamento
della persona
per
l'Arredamento
della casa

Le merci migliori
I prezzi più convenienti

LA RINASCENTE

GALVANTI
ACME

Pagina pubblicitaria LA RINASCENTE,
19..

Biblioteca Centrale

Milano a Natale

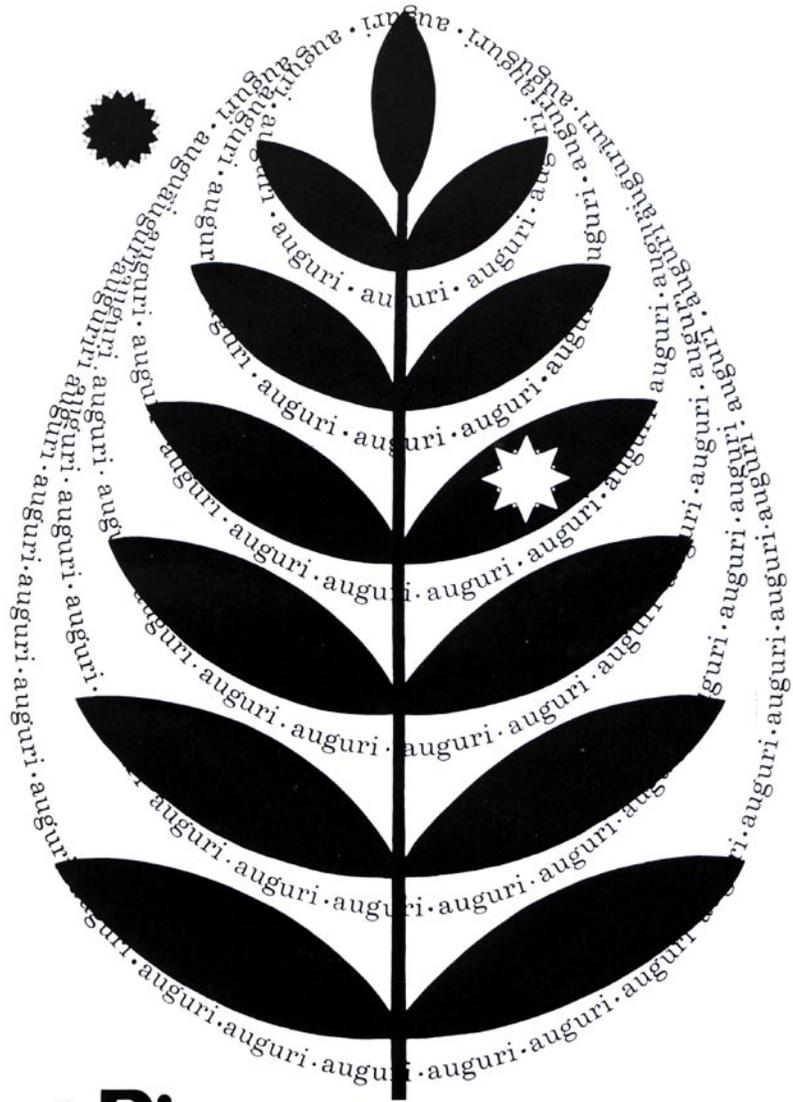


Publicità LA RINASCENTE,
in: CITTÀ DI MILANO, N.2 dicembre 1960

Biblioteca Centrale

Publicità LA RINASCENTE,
in: CITTÀ DI MILANO, nov-dic 1961

Biblioteca Centrale



la Rinascente MILANO PIAZZA DUOMO

Milano a Natale



Publicità MAGNESIA S. PELLEGRINO,
in: ILLUSTRAZIONE ITALIANA , 1939

Biblioteca Centrale

Copertina RAGAZZOPOLI,
dicembre 1952

Biblioteca Centrale



Milano a Natale

FRAGRANTE COME UN FIORE

1974

Centomila lire in un Panettone Motta, il dolce di tutti gli italiani

NON UN NATALE SENZA PANETTONE MOTTA

Motta
PANETTONI
Milano

Motta

The advertisement features a central image of a large, round panettone cake. The cake is decorated with a white lace doily and several green fern fronds. A pink ribbon is tied around the base of the cake. The background is a dark, textured green with a yellow starburst in the upper right corner. The text 'FRAGRANTE COME UN FIORE' is written in a curved path above the cake. The year '1974' is printed in small letters near the bottom of the cake. A cursive line of text reads 'Centomila lire in un Panettone Motta, il dolce di tutti gli italiani'. At the bottom left, the slogan 'NON UN NATALE SENZA PANETTONE MOTTA' is written in a curved path. The Motta logo, consisting of the name 'Motta' in a bold, sans-serif font, 'PANETTONI' in a smaller font, and 'Milano' in a cursive font, is positioned in the bottom right. A small circular logo with the number '20' and the word 'Motta' is located in the bottom left corner.

Pagina pubblicitaria MOTTA, 195.

Collezione privata

Pagina pubblicitaria
per CORDIAL CAMPARI,
in: SCENA ILLUSTRATA.
N. 12, dicembre 1958

Biblioteca Centrale





in casa
di chi
sa scegliere

Brodo di Lusso Knorr

Nella familiare e lieta tradizione del Natale, il pranzo inizia con il delicato aroma del buon consommé. Il classico Brodo di Lusso Knorr - con carne di pollo - ha un sapore veramente squisito: il sapore delle minestre più fini.

scegliete il meglio, scegliete

Knorr



Menù
per il pranzo di Natale

- Consommé in tazza
- Vol-au-vent alla crema di funghi con flan di spinaci
- Anatra all'arancia con cristini giardiniera
- Ananas farcito



Pagina pubblicitaria per KNORR,
in: GRAZIA. 20 dicembre 1959

Biblioteca Centrale

Pagina pubblicitaria per ASPIRINA BAYER,
in: L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA.
Numero speciale natalizio, 19 dicembre 1937

Biblioteca Centrale

Feste turbate



Fotografia e colori

L'intima serenità della famiglia, la viva gioia durante le feste possono talvolta venire compromesse da un banale raffreddore. Prevenite questo « guastafeste » prendendo ai primi sintomi l'**ASPIRINA**, il prezioso rimedio che non deve mai mancare nella Vostra casa.



Aut. Prof. N. 32,68

Milano a Natale



C. CREMONESI
Manifesto per panettone Pellenghi. 1951

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

GINO BOCCASILE
Manifesto per panettone Besana. 1949

Archivio Storico Pubblicitario Dino Villani

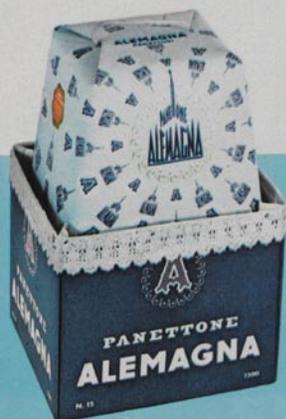


Per Natale i vostri cari, i vostri amici, si attendono da voi una cassetta Alemagna

Il dono di una cassetta Alemagna è un dono elegante e di qualità:

è un dono di gusto squisito!

In una cassetta Alemagna i vostri cari, i vostri amici, troveranno mille cose belle e buone: quelle meravigliose delizie che ognuno si attende per Natale!



Cassette	5 tipi diversi	da L. 7.900	a L. 24.000
Confezioni	14 tipi diversi	da L. 3.850	a L. 14.900
Confezioni speciali	6 tipi diversi	da L. 7.900	a L. 21.000
Confez. con panettone o panettone e assort. di prodotti Alemagna	12 tipi diversi	da L. 1.800	a L. 12.000

Nei prezzi è compresa la spedizione postale in Italia

Spedizioni
in tutto
il mondo

ALEMAGNA

Publicità ALEMAGNA,
in: EPOCA, 20 dicembre 1953

Biblioteca Centrale



**il
panettone**

ALEMAGNA

ha il primato

*per la qualità delle materie prime
per la superiorità tecnica della lavorazione
per la tradizione della sua alta classe*

PUBLICITÀ ALEMAGNA - S.T.A.

Milano a Natale



Pagina pubblicitaria da RIVISTA PIRELLI,
N. 6, dicembre, 1953

Biblioteca Centrale



Biblioteca Comunale Centrale
“Palazzo Sormani”
Ufficio Conservazione e Promozione
C.BiblioPromozione@comune.milano.it
www.comune.milano.it/biblioteche
sezione manifestazioni

Dicembre 2010

