Scuola Officina

MUSEO DEL PATRIMONIO INDUSTRIALE DI BOLOGNA

numero 1 2018
GENNAIO - GIUGNO
anno XXXVII

ISSN 1723-168X
Prezzo € 5,00

“Mettiamo in prima linea il pane quotidiano”

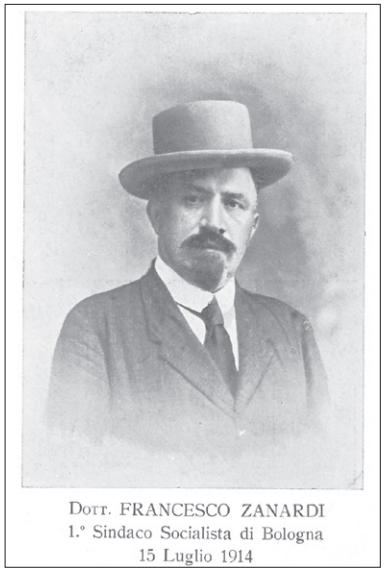
Il Sindaco Francesco Zanardi e il Forno del pane

PAOLA FURLAN, Archivio Storico Comunale di Bologna

I socialisti bolognesi si presentano alle elezioni amministrative del 28 giugno 1914 con il programma “Pane e alfabeto”, parole semplici che esprimono i valori fondamentali dell’emancipazione delle donne e degli uomini che lavorano. Vogliono dire buona alimentazione a prezzi popolari, qualità dei cibi, istruzione e scuola per tutti, ma anche abitazioni adeguate, igiene delle case e delle persone, colonie per i bambini, sistema fiscale più equo; in definitiva tutti quei risultati indispensabili per raggiungere l’obiettivo del progresso sociale della “povera gente” contenuti nella relazione programmatica principale scritta da Zanardi su “Il pensiero dei socialisti sulla situazione comunale”. Il programma amministrativo è in piena sintonia con il pensiero riformista per un rinnovamento della realtà cittadina giudicata “angusta, ristretta quasi volgare” verso un “comune moderno, esempio eloquente di patrimonio collettivo, espressione tipica di attività socialista”.
Le elezioni confermano la visione di una nuova cultura di governo delle città dove il Comune diventa lo strumento essenziale della vita civica, intesa come “sintesi e nucleo centrale di ogni forma di vita sul territorio”. Il 15 luglio 1914, Francesco Zanardi diventa Sindaco “in nome del popolo”, come acclamano i presenti in Consiglio, una responsabilità amministrativa “che noi accettiamo con animo sereno e tranquillo; il Comune, attende oggi a funzioni civili, come la scuola e l’igiene, che noi intendiamo

L’edificio del Forno del pane, visto da Via Fratelli Roselli, con i due camini per lo smaltimento dei fumi dei forni a vapore, anni ’70

Archivio fotografico della Cineteca di Bologna, foto Enrico Pasquali



Dott. FRANCESCO ZANARDI
1.° Sindaco Socialista di Bologna
15 Luglio 1914

Cartolina celebrativa dell’elezione a Sindaco di Francesco Zanardi, 1914

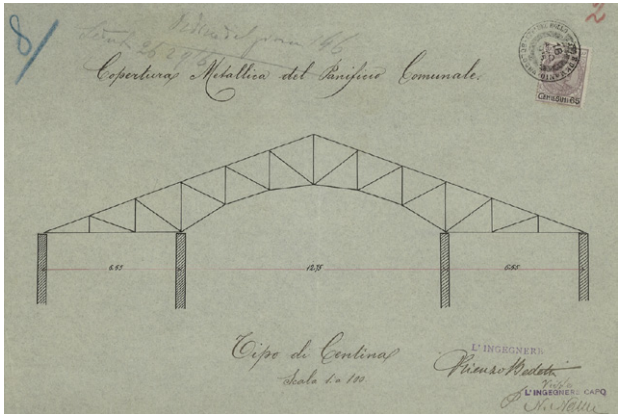
Collezioni d’Arte e di Storia della Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna

difendere nell’interesse di tutti”. È un discorso di ringraziamento che data l’inizio di un modo diverso di amministrare il bene pubblico: non un semplice avvicendamento, ma una rottura con la Bologna liberale di possidenti e nobili e l’ingresso di una nuova dirigenza politica che assicura “la più larga libertà di pensiero e di parola, perché sarebbe indegna, per uomini civili, l’offesa alle più squisite prerogative della minoranza”.
Si realizza in questo modo la sintesi degli istituti di emancipazione dei lavoratori attraverso il sostegno di una rete di interventi integrati: la cooperazione per la tutela dei consumatori, l’ente di previdenza per il mutuo soccorso, l’assistenza alla malattia e alla disoccupazione; l’educazione e l’istruzione popolare, con un incremento notevole delle strutture scolastiche. È un tessuto di sostegno che ha al centro il lavoratore, ma anche la sua famiglia, una rete di tutela della condizione sociale dei più poveri che diventa ancora più importante dopo la dichiarazione di guerra, in difesa delle donne, degli anziani, dei giovani, dei più deboli, quella retrovia del fronte civile che trova nel Municipio il punto di riferimento morale e civile.
Il conflitto mondiale inibisce il disegno riformatore della Giunta Zanardi, ma non lo interrompe: il Comune riesce a governare il delicato equilibrio tra socialismo pacifista e città in guerra modellando l’organizzazione pubblica secondo le linee delineate dal programma elettorale.
Le buone pratiche amministrative iniziano subito, pochi giorni dopo l’insediamento. Il 18 luglio 1914, il Sindaco ordina il controllo dell’impasto del pane inviando gli ispettori comunali a prelevare campioni per verificarne la qualità, confrontarlo con il costo e controllare il buon livello di cottura.

Il 26 agosto Zanardi decide di aprire uno spaccio in un locale del Comune sotto il portico del Palazzo del Podestà, dove gli uscieri cominciano a vendere uva al prezzo di costo, con una piccola maggiorazione per le spese di gestione, e in seguito anche pane, pasta e altri generi alimentari; il pane costa 50 centesimi al chilo, contro i 60-80 dei privati; la farina 50 contro 60; il riso 45 contro 55-60; le mele 20 contro 40-50 e così via. È il primo di quelli che saranno chiamati dai bolognesi i “negozi Zanardi” destinati a un grande successo popolare per i provvedimenti presi in favore dei cittadini contro le ripercussioni della guerra e per contenere i prezzi.
La determinazione del Comune nella distribuzione alimentare al dettaglio suscita molti interrogativi e proteste in Consiglio da parte della minoranza a difesa dei fornai e dei negozianti. I giornali dell’opposizione condannano l’iniziativa per aver “fatto un monumento sulla mollica di pane” e Zanardi si guadagna in questo modo il nome di ”apologista del ventre”.
La crescita esponenziale della catena distributiva comunale impone la creazione di un’istituzione d’intervento nel mercato cittadino dei rifornimenti alimentari con la costituzione dell’Ente Autonomo dei Consumi al di fuori della sfera d’azione del Comune e sostenuto dall’Associazione dei consumatori formata dalla Società Operaia, Associazione artigiani, Sindacato commessi, Sindacato impiegati civili e Federazione socialista.
L’Ente rappresenta una delle principali realizzazioni della prima amministrazione comunale socialista di Bologna che, pur essendo parte del programma elettorale, nasce anche come atto di spontanea reazione al vertiginoso aumento dei prezzi. L’Ente sarà formalizzato dall’approvazione dello statuto il 2 agosto 1916.
La Giunta Zanardi decide poi di entrare nel campo della

Caricatura del Sindaco Zanardi per la sua attività a favore dei consumi popolari

Da: “La vita cittadina”, agosto 1917



Disegno di progetto delle strutture metalliche per la copertura del Forno del pane realizzate dalla Ditta Gaetano Barbieri di Castel Maggiore

Archivio Storico Comunale di Bologna, 1915

produzione alimentare realizzando un impianto per la panificazione a prezzi popolari, così da costituire un vero e proprio pubblico servizio con la presentazione in Consiglio del progetto del Panificio comunale. Nelle parole del Sindaco: "Fra i prodotti che devono essere sottratti ad ogni speculazione mettiamo in prima linea il pane quotidiano; già l'invocazione mistica dei credenti e l'affermazione proletaria dei diritti al pane, affermano la necessità che questo elemento sia distribuito a tutti sano, igienico e abbondante; e la preparazione del pane, che ha un grande valore fisiologico ed una grande importanza politica deve costituire un servizio pubblico".

Pur tra molte difficoltà, la giunta costruirà il proprio panificio pubblico, il Forno del pane che avrà un ruolo importantissimo nel rifornimento alla città. Dopo lo scoppio della prima Guerra Mondiale, Bologna infatti sarà il primo comune italiano a distribuire generi alimentari alle famiglie dei richiamati.

La proposta del panificio è presentata nella seduta consiliare dell'8 ottobre 1914 per la concessione di un mutuo da parte della Cassa depositi e prestiti per "l'esecuzione di lavori, in cui sia prevalente la mano d'opera", disposto per lenire la disoccupazione, tra cui "lavori murari e di terra per costruire un locale ad uso di Panificio comunale capace di produrre 150 quintali di pane al giorno (esclusi i forni e il macchinario)". La somma prevista è sicuramente inferiore a quello che sarà il conto finale, non c'è ancora un progetto e un conseguente preventivo generale dell'opera, non sono comprese le spese per i macchinari, ma soprattutto non è definito il tipo di gestione che verrà adottato, tutte obiezioni presentate in Consiglio dalla minoranza. Il Sindaco risponde che "per quanto riflette il Panificio è ora questione di approvarne la costruzione; poiché per ciò che riguarda la gestione, il Consiglio sarà chiamato al momento opportuno ad esprimere il suo avviso". In questo modo il panificio assume la valenza di "indiscussa utilità" accelerando i tempi per la sua realizzazione.

Nella seduta del 4 settembre 1915, il Sindaco specifica: "Noi costruiamo un forno che deve servire ad un pubblico servizio, ma non è un forno comunale, poiché, se fosse tale, dovrebbe cadere sotto il regime della municipalizzazione dei pubblici servizi, cosa non sempre confacente ad una felice gestione delle aziende. Invece si fa costruire un forno che sarà affidato ad un gruppo di cittadini ovvero ad un gruppo di enti, purché questi produttori si obblighino di vendere il pane ad un prezzo che sarà fissato dal comune

Addetti alla lavorazione e formatura manuale del pane

Archivio fotografico della Cineteca di Bologna

e sottostiano a tutte quelle altre regole che ogni miglior cautela potrà al momento opportuno suggerire".

Il forno pubblico risponde alla necessità di "eliminare qualsiasi speculazione sul grano ed a permettere al popolo di mangiare a buon mercato il pane, necessario per vivere, come l'aria per respirare e l'acqua per dissetarsi", un pane onesto e senza frode tanto che forse mai, "neppure in tempi normali, la cittadinanza bolognese ebbe un pane più sano e lavorato, come suol dirsi, a perfetta regola d'arte".

La costruzione del panificio è affidata all'ingegnere Rienzo Bedetti, capo dell'Ufficio tecnico del Comune che segue tutte le fasi di costruzione e di allestimento come direttore dei lavori, coadiuvato dai colleghi del settore tecnico.

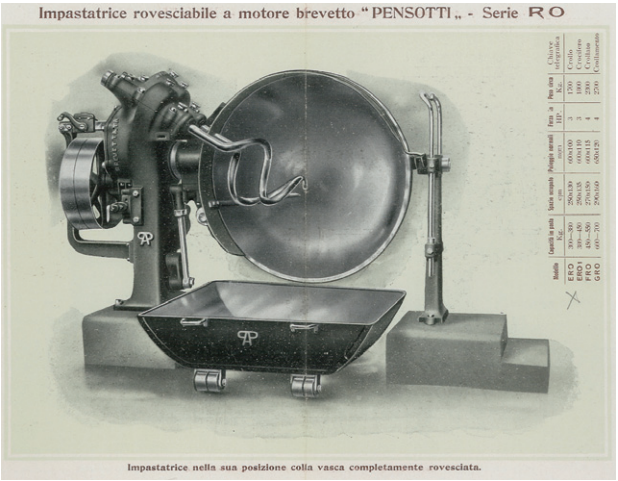
L'edificio è di notevoli dimensioni: la pianta rettangolare misura metri 60,05 sul fronte di Via dei Mille (ora Via Don Minzoni) e di metri 26,40 su Via Marghera (ora Via Fratelli Rosselli) per un totale di circa 1.600 metri quadrati di superficie. Si trova isolato, confina posteriormente e a Ovest con un terreno di proprietà comunale nel "rione nord-ovest della città, il nuovo quartiere creato dal piano regolatore negli orti di Garagnani che si stendevano fra le antiche porte di Galliera e delle Lame".

Il piano terra, lungo Via dei Mille, è destinato esclusivamente alla lavorazione del pane; i dieci forni a vapore e le cinque impastatrici sono collocati nell'unico salone centrale, a tutta altezza, intorno al quale si sviluppano i due piani dell'edificio; quello superiore "è tutto un loggiato a giorno", destinato al pastificio, con un impianto di produzione pari a circa dodici quintali di pasta al giorno.

La vendita e la distribuzione del pane destinato al pubblico sono situate su Via Marghera in una bottega ricavata nell'angolo Nord-Est dell'edificio.

La costruzione del panificio è in gran parte affidata alle cooperative di lavoro perché rappresentano "pel Comune socialista un fornitore che realizza in parte la sua idea di giustizia sociale e quindi è preferibile agli altri". Tra l'autunno 1915 e la primavera 1916 si intensificano gli affidamenti degli appalti murari ed affini alla Società cooperativa lavoranti muratori poi trasformatasi in Cooperativa federale muratori e affini di Bologna.

I lavori di decorazione della facciata sono affidati alla Società anonima cooperativa cementisti, "favorevolmente conosciuta per gli importanti lavori già eseguiti con molta



diligenza per il Comune". Le decorazioni sono da effettuarsi "con getti di cemento con motivo architettonico elegante e moderno, disegnato dal prof. Roberto Cacciari, in armonia coll'organismo della fabbrica e colla sua speciale destinazione". La visita per il collaudo dei lavori sia interni che esterni del "maestoso fabbricato adibito a Panificio Comunale", conferma la scelta della cooperativa per la realizzazione dell'opera "sommamente encomiabile e meritevole di essere lodata e collaudata".

La costruzione di travi, solai, pilastri e "piattabande" (travi di collegamento) in cemento armato è affidatata alla Società anonima emiliana cementi armati degli ingegneri Cannovale e Dellepiane di Bologna. Il solaio è atto a reggere un sovraccarico di prova di 600 chilogrammi al metro quadro da costruirsi sulla fronte di Via dei Mille e in parte su Via del Porto, con la posa in opera della "piattabanda" di collegamento fra i pilastri in muratura del primo piano e di quella del secondo piano.

Impastatrice a motore elettrico della Ditta Andrea Pensotti di Busto Arsizio. Il Comune ne acquista tre esemplari per il Forno del pane

Archivio Storico Comunale di Bologna, 1915

I luoghi del pane tra città e contado

Per molti secoli il pane è stato l'alimento base di gran parte della popolazione. Tra Bologna e Bentivoglio, sono ancora presenti numerose testimonianze di opifici, manufatti e musei che documentano lo stretto legame che accomuna, su questo tema, la città e la campagna. Il Canale Navile costituisce il filo conduttore che unisce questi luoghi, testimone e protagonista di una vicenda che vede proprio in questo territorio anche l'introduzione di moderne e innovative tecniche di coltivazione.

Promosso dal Museo del Patrimonio Industriale e dall'Istituzione Villa Smeraldi-Museo della Civiltà Contadina, il progetto si è svolto nel dicembre 2017, articolato su tre incontri specifici con percorsi che hanno interessato i seguenti luoghi:

Canale delle Moline, Forno del pane Zanardi (oggi MAMbo), Museo del Patrimonio Industriale di Bologna, Mulino Pizzardi di Bentivoglio, Castello di Bentivoglio (affreschi sul ciclo del pane), Museo della Civiltà Contadina di S. Marino di Bentivoglio.

"LET'S PUT THE DAILY BREAD AT THE FOREFRONT". THE MAYOR FRANCESCO ZANARDI AND THE MUNICIPAL BAKERY.

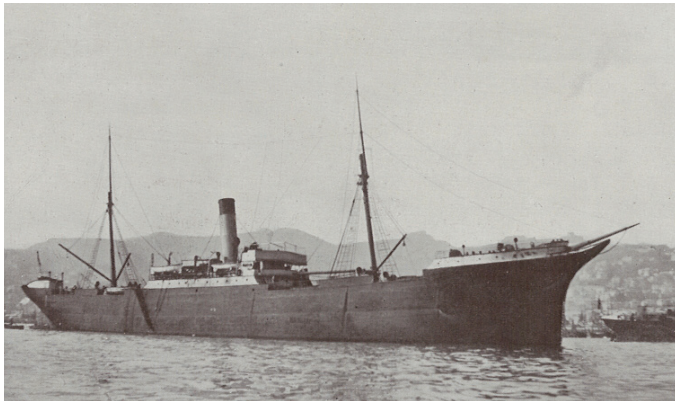
On the 15th of July 1914, Francesco Zanardi became Mayor of Bologna. His program was called "Bread and Alphabet", and was based on the necessity of accessible proper nutrition, high quality food, education for everyone, and also adequate housing, hygiene and fairer tax system. With this in mind, Zanardi in 1915 promoted the construction of a municipal bakery, now home to the Modern Art Museum of Bologna (MAMBO), and the diffusion of the so-called "Zanardi shops" where the citizens could buy essential goods at lower prices. Zanardi is known as "the bread's Mayor" and contributed to improve people's lives affected by World War I.

Alla ditta Gaetano Barbieri di Castel Maggiore è affidata la provvista e la collocazione in opera delle ossature metalliche per la copertura del panificio.
Le serrande in ferro per l'esterno sono opera della ditta Oreste Biavati, come pure le intelaiature esterne e i gradini dei camini, le armature e le coperture in lamiera delle condutture delle acque dai forni alle impastatrici ricavate sotto il pavimento del salone di lavorazione e le armature per la chiusura delle camere di fermentazione.
I lavori di esecuzione di pavimenti "battuti alla veneziana", che garantiscono una maggiore facilità di pulizia e di aspetto decoroso, sono affidati "al terrazziere signor Alfonso Cassani".
Un capitolo a parte riguarda la fornitura dei macchinari necessari per la panificazione, i forni, le impastatrici, le spezzatrici e altro. La scelta ricade sulla ditta Andrea Pensotti di Busto Arsizio, prima in Italia specializzata nell'industria di panificazione meccanica, a cui sono ordinati i dieci forni a vapore per la cottura in continuo del pane. I forni Pensotti sono a due camere di cottura sovrapposte "aventi le dimensioni di m/m 3180 di lunghezza e m/m 2000 di larghezza", alimentate da riscaldamento prodotto da carbone fossile in locali separati, tenuti isolati dalla produzione per evitare lo spargimento di polveri. Il calore riscalda anche i locali dedicati alla lievitazione situati dietro ai forni stessi. Il contratto, a trattativa privata, prevede una scansione delle consegne per i primi due forni alla fine di agosto 1915, tre in settembre, tre in ottobre e gli ultimi entro il mese di novembre. Il prezzo globale della fornitura è stabilito in lire 64.000, deliberato dalla Giunta in forma di Consiglio il 30 giugno, ratificato il 4 settembre 1915. Il Comune acquista anche tre impastatrici per la lavorazione delle paste da pane del tipo ERO dal catalogo della ditta Pensotti, con vasca rovesciabile dalla capacità massima di oltre 300 chilogrammi; una spezzatrice da trenta pezzi, un battisacco spolveratore di sacchi vuoti. Completano l'attrezzatura due spezzatrici che facilitano la suddivisione dei pani in misura uguale. Il resto degli oggetti utilizzati dalle "maestranze dell'arte bianca", madie, carrelli, plance e tutto quello che occorre per la panificazione, è realizzato da artigiani bolognesi del settore. La Cooperativa Emiliana fra operai, falegnami ed ebanisti di Bologna provvede in economia alla costruzione di serrande in legno all'interno del fabbricato, mobili e attrezzi per il funzionamento.
Ogni forno può cuocere perfettamente due quintali di pane all'ora, "con bella ed uniforme coloritura", per un totale di venti quando saranno in funzione tutti i dieci forni installati, con una potenzialità di cuocere in una giornata pane sufficiente a soddisfare il consumo della gran parte della cittadinanza. Il pane è confezionato con i metodi più moderni e può essere distribuito ad un prezzo modesto quale non è praticato in nessuna importante città d'Italia.
La gestione è affidata all'Ente autonomo dei consumi "che si presta per eccellenza a questo esercizio" a cui il Comune affida il forno rifacendosi nella formulazione del contratto all'idea di affitto che inizialmente l'aveva ispirato. Il Comune stabilisce un canone fisso di affitto per lire 0,70 per quintale di pane prodotto prevedendo la produzione normale, ad impianto finito, di 250 quintali al giorno. La lavorazione è affidata alla Lega lavoranti panettieri, con due turni di lavoro che coprono quasi tutta la giornata.
Il primo febbraio 1917 il Forno del pane inizia la produzione con i primi cinque forni. Tutti i cittadini iscritti all'Ente autonomo sono invitati a visitare "quel magnifico edificio, opera dell'ufficio tecnico municipale" fino al 10 febbraio, dalle 9 alle 17.
La lavorazione del pane è una ragione di legittimo orgoglio per l'Amministrazione e il panificio costituisce uno dei fulcri più efficaci dell'approvvigionamento cittadino. Lo conferma in una nota, pochi giorni dopo l'apertura, il Sindaco Zanrdi: "Dal lato tecnico l'impianto è perfetto e gli operai fornai ne sono contenti perché ottengono pane ben cotto e tanto buono che la richiesta del pubblico va sempre crescendo, tanto che da ieri si producono cento quintali di pane giornaliero".

Cottura del pane con l'impiego di una batteria di dieci forni a vapore

Archivio fotografico della Cineteca di Bologna

L'imponenza dell'edificio, la complessità della sua costruzione, l'allestimento dei forni con le attrezzature più moderne, rendono l'impresa della Giunta Zanardi un'opera pubblica di eccezionale importanza, tanto l'intera operazione è impegnativa in termini amministrativi e finanziari. I costi finali raggiungeranno le cinquecentomila lire di cui quattrocento per la costruzione e l'allestimento e cento per i macchinari.
Nell'aprile 1916, con il protrarsi dello stato di guerra, la giunta accoglie una proposta della Commissione amministratrice dell'Officina comunale del gas per l'acquisto di un secondo piroscafo, il Febo, futuro Giosuè Carducci, da destinare al trasporto del carbone per l'Officina, ma anche per l'approvvigionamento del grano per il forno comunale; in quel momento era in viaggio dall'Argentina all'Italia con un carico di 3.900 tonnellate di grano. Un primo piroscafo, l'Andrea Costa, si era rivelato un espediente molto conveniente per abbassare il costo del trasporto di carbone a fronte del "vertiginoso rincaro dei noli marittimi", tanto che le economie realizzate con i quattro viaggi effettuati, coprivano quasi l'intero prezzo d'acquisto.
Accusato in Consiglio comunale di non amare la Patria, Zanardi risponde di anteporre l'azione della sua Amministrazione "per dare al popolo pane a buon mercato e lavoro; perché i monopolisti del patriottismo dovrebbero sapere che la carestia è flagello peggiore della guerra".
Le promesse del programma elettorale "Pane e alfabeto" sono mantenute e Francesco Zanardi sarà ricordato dalla popolazione come il "Sindaco del pane". Il suo desiderio più profondo era quello di essere, come è stato, il Sindaco dei poveri per aver creduto nella sua "modesta esistenza" di aver contribuito alla lotta "per l'elevamento morale e materiale delle moltitudini abbruttite dalla miseria" per un avvenire migliore, libero da ogni sfruttamento.
Nel 1927 l'edificio è ampliato e parzialmente sopraelevato per diventare sede direzionale dell'Ente autonomo dei consumi. Il forno continua a funzionare fino alla fine degli anni Settanta quando sospende la produzione. In seguito diventa il garage-officina della dotazione di macchine comunali.
A metà degli anni Novanta è oggetto del progetto di recupero per diventare la sede del MAMbo, il Museo d'Arte Moderna di Bologna, nel rispetto e valorizzazione delle caratteristiche architettoniche del Panificio comunale. Il restauro è progettato da Aldo Rossi e realizzato dal Comune di Bologna tramite la società Finanziaria Bologna Metropolitana, con la collaborazione dello Studio Arassociati di Milano.
In onore del "Sindaco dei poveri", così era anche chiamato Zanardi, oggi Bologna recupera la sua capacità di risposta solidale e di innovazione nelle politiche sociali con il progetto "Case Zanardi", spazi aperti nei quartieri della città dove accedere a empori della solidarietà, cantieri di utilità comune, laboratori di riuso e riciclo, orti e vivai urbani, informazione, formazione, orientamento, tirocini e inserimenti lavorativi.



Il Piroscafo Febo, acquistato dall'Amministrazione Comunale nel 1916 per il trasporto di carbone e grano

Archivio Storico Comunale di Bologna, 1916.

Riferimenti archivistici e bibliografici

Archivio Storico Comunale Bologna, Carteggio amministrativo, 1914-1919

Enrico Bassi, Nazario Sauro Onofri, *Francesco Zanardi il sindaco del pane*, Bologna, La squilla, 1976

Rienzo Bedetti, *Il Panificio Pubblico del Comune di Bologna*, "La Vita Cittadina", gennaio-febbraio 1917

Comune di Bologna, *Per la tutela dei consumi di prima necessità*, Bologna, Regia Tipografia, 1914

Paola Furlan, *L'amministrazione Zanardi a Bologna 1914-1919*, in Maurizio Degl'Innocenti (a cura di), *Le sinistre e il governo locale in Europa dalla fine dell'800 alla seconda guerra mondiale*, Pisa, Nistri-Lischi, 1984

Marco Poli (a cura di), *"Pane e alfabeto", Francesco Zanardi sindaco socialista di Bologna (1914-1919)*, Bologna, Costa, 2014

Sistemazione e ampliamento del Forno Comunale, "Il Comune di Bologna", settembre 1928

Francesco Zanardi, *Discorso all'assemblea dei consumatori*, 4 dicembre 1915

1914-1919. Francesco Zanardi sindaco di Bologna, a cura della Direzione dei servizi di informazione e relazioni pubbliche del Comune, Bologna, 1974

L'edificio del Forno del pane, oggi sede del Museo d'Arte Moderna di Bologna, visto dai giardini del Cavaticcio

MAMbo, Archivio fotografico