LA MENSA NEL SEMINARIO DI URBANIA TRA SETTECENTO E NOVECENTO

di
Corrado Leonardi

Il Seminario di Urbania (uno dei tre esistenti nella diocesi *Urbania - Mercatello - Sassocorvaro),* così come quello di *Sant'Angelo in Vado,* fu fondato nel 1569 dall'Abate Commendatario Giulio Feltrio della Rovere, detto "il Car-

dinale di Urbino'', fratello del duca Guidubaldo II [1].

Nei primi anni di vita gli alunni tornavano alle loro case per i pasti. Poi ebbero vitto e alloggio nel Seminario, ma essendo scarse le entrate, tre sole persone provvedevano alla vigilanza e alla cura dei giovani, cioè il rettore, un maestro ed una serva, sostituita in seguito dal cuoco.

Col tempo la vita del Seminario si normalizzò e attraverso lasciti potè svilupparsi anche economicamente, tanto che alla fine del XVIII secolo aveva un estimo di scudi 11.420 con una rendita annua di mille. Con essi l'Istituto doveva mantenere gratuitamente otto alunni. Ciò non significa che gli alunni fossero solo otto, perchè il seminario urbaniese, specie nel '700 e nell''800, accolse, a pagamento, giovani della Toscana, dell'Umbria e della Romagna, raggiungendo una media annuale di quindici alunni.

Dalle frammentarie notizie disponibili si apprende che il vitto era semplice, direi francescano: al *mattino* vino con acqua e pane da inzuppare; a *mezzogiorno* minestra e pietanza (la frutta era un lusso); a *sera* niente minestra, ma pietanza con contorno e un po' di vino.

Le Costituzioni del Seminario di Urbania, rinnovate nel 1721 dal vescovo Fra Giovanni Vincenzo Castelli (1714-1736) e riscritte nel 1735 [2], hanno vari punti riguardanti le cibarie degli alunni. Ad esempio al cap. IV si dispone che non è permesso tenere cose mangerecce ''e se ad alcuno sarà mandato qualche cosa, la consegnerà al Rettore, al di cui arbitrio starà o il lasciargliela, o spartirla in pubblica mensa a tutti gli altri''.

Non è stabilito il menù quotidiano, ma il capitolo VIII offre una indicazione piuttosto significativa di come doveva essere il vitto degli alunni. Appunto a c. 13, ove è riferito questo capitolo, intitolato *Del vitto quotidiano,* si legge solamente: ''Si procuri che li Alunni et Altri del Seminario abbiano sempre buon pane, et buon vino, senza alcuna mala qualità et anco a sufficienza''.

Dunque la base del pasto erano pane e vino.

Nel 1766 i Deputati del Seminario decidono di riammettere in comunità Marsilio Lazzarini, della terra di Sestino, ''colla dozzena di bajocchi 7 e mezzo al giorno'' [...], ''avendo il signor Economo riferito, che non ostante l'anno penurioso, tuttavia il Seminario non vi rimette con detta dozzena, stante il moderato vitto del giovane''[3].

La frugalità della mensa può essere dedotta anche dallo stato miserevole della cucina, come risulta dall'inventario di consegna di essa al nuovo economo nel 1796:

— Padelle con manico tre, una delle quali rotta
— Caldari due, uno buono l'altro rattoppato

— Una stagnata con coperchio
— Un mortaro di metallo con pestello rotto
— Ramine n. 3
— Un ramaiolo di rame e due forate di ferro
— Una padella di rame senza manico
— Una stadera grande
— Una stadera piccola
— Due gradelle di ferro
— Altri frivoli attrezzi da cucina[4].

Purtroppo sono andati perduti tutti i libri di amministrazione del sec. XVIII e i cosiddetti ''Libri di cucina'', dove venivano registrate le spese giornaliere del vitto. Se vogliamo avere una idea di come si mangiava nel '700 in una piccola comunità ecclesiastica, dobbiamo rivolgerci, ad esempio, al libro delle spese dei Chierici Regolari del Crocifisso di Urbania, una comunità di numero parallelo per ospiti a quella del Seminario. Le spese ci danno un chiaro orientamento sui tipi di mensa:

Anno 1728: per 100 aringhe scudi 1; per 12 libbre di salmone, bajocchi, 72; per 10 libbre di baccalà baj. 10.

Anno 1729: per 100 aringhe scudi 1; per 44 libre di merluzzo (quasi certamente baccalà o stoccafisso) fatto venire da Livorno sc. 1,60.

Anno 1732: carne da macello dal 1° gennaio a tutto luglio libbre 568.

Anno 1744: per 40 libbre di fichi secchi per la quaresima baj. 80.

Anno 1769: ova per un mese n. 468, sc. 1.57.

Per la Settimana Santa, e in particolare per il Sabato Santo, erano di tradizione, nel pranzo solenne, le lumache di Montenerone. Nel 1744 per cento lumache per la Settimana Santa si spendono baj. 6 [5].

Accanto al vitto frugale quotidiano c'era almeno quello di una festa durante l'anno; quella di carnevale si risolveva in una scampagnata presso un parroco di campagna[6] e così a mezza quaresima. A Pasqua e a Natale il pranzo, con tradizione mai interrotta, si faceva in famiglia.

Nel Seminario, registra un economo del '700, si fanno le spese ''per la consueta festa di San Sebastiano'', protettore della istituzione [7].

Non è detto che cosa si mangiasse in quella occasione, ma si sa che il pranzo delle case religiose per la festa del protettore è quasi sempre lo stesso. Ad esempio, quello dei Caracciolini per la festa di Santa Croce (3 maggio) è costituito nel 1745 da «capponi n. 4, salame lib. 1 e once 9, vaccina lib. 20, piccioni paia 8, ova 120, capretti n. 2, agnelli n. 2.». Nel 1748 si cambia menù e si spendono scudi 8,14 così articolati: lib. 100 di pesce a baj. 4 la libbra, scudi 4.40; cacio parmigiano baj. 36; mandorle, asparagi, finocchi, insalata, un ca-

nestro di seppie, otto ricotte.

Nel 1728 il pranzo di Santa Croce era venuto a costare solo sc. 3,88, cifra quasi equivalente (sc. 3,12) spesa nel 1733 solo per 100 lib. di pesce fatto venire da Pesaro, mentre le lumachelle e le crostate erano state ordinate alle monache di Santa Chiara.

Le lumachelle non mancavano neppure nel pranzo del 20 gennaio, festa di San Sebastiano, come viene ricordato in qualche documento e soprattutto dalla tradizione osservata fino ai nostri anni '60, che hanno visto la chiusura del Seminario.

Le *lumachelle,* come di recente s'è avuta occasione di scrivere commentando le poesie dialettali di Stelio Rigucci *El pèn sal sèl sol* [8], sono un piatto tipico urbaniese, costituito da "una semplice pasta da brodo, le cui specialiste erano e sono le monache dei due conventi, clarisse e benedettine. Ma un volta le lumachelle le faceva ogni famiglia nelle grandi solennità. Si fa la pasta a sfoglia come per le tagliatelle, ma con fettuccine più larghe. Quindi si prendono pezzi di fittuccie di pasta e si arrotolano attorno a bastoncelli di vétrica. Quando il bastoncello è pieno lo si rotola a sua volta premendo su un apposito pettine, formato da due lunghe assi che contengono fini lamelle d'osso parallele. Così i rotolini di pasta si allargano e vengono tutti rigati e soffici, pronti da cuocere nel brodo di pollo" [9].

La mensa del Seminario di Urbania nell''800 è meglio documentata. Allo scadere del secolo le risposte ad una inchiesta generale promossa dalla Congregazione dei Seminari dice testualmente: "Il trattamento degli alunni è il seguente: A colazione un pane, e mezzo bicchiere di vino puro. A pranzo nei giorni feriali pane a piacimento, vino un quinto puro (o quasi), menestra con brodo, frutta. Nei giorni festivi vi è di più una pietanza, così pure negli ultimi tre giorni di carne. A cena pane, vino come al pranzo vale una pietanza e frutta. La carne è calcolata a tre once per individuo [...]. Il Rettore per diritto mangia in Seminario. Sopra il trattamento degli alunni ha il caffé alla mattina, la pietanza a pranzo ogni giorno e mezzo litro di vino a pranzo e altrettanto a cena. Il medesimo trattamento avrebbe qualunque altro sacerdote che fosse ammesso come commensale, dietro una corrispondente pensione di circa L. 250, pei nove mesi in cui il luogo rimane aperto" [10].

In che consistessero i dolci delle feste e del carnevale è detto nelle spese varie dei registri amministrativi. Nel 1873-1874: "Castagnole solite a passarsi agli alunni negli ultimi giorni del carnevale ed ordinate alla Potenziana L. 3; 12 marzo 1874 biscotti n. 15 per la mezza quaresima L. 3; 1876-1877 n. 2 bostrenghi in carnevale L. 2,80 [11], a cui vanno aggiunti pochi soldi per il cece, le fave e il mais che gli alunni mangiano a piacimento, facendoli abbrustolire e fiorire nell'aiola del grande focolare della cucina dopo la messa delle tre di notte del 10 dicembre, festa della Madonna di Loreto, o per i bastoncelli" [12].

Castagnole e *bostrengo* sono tipici dolci casarecci urbaniesi.

Le castagnole sono una pasta di farina con quel tanto di uova che serve a tenere legata la farina con una presa di sale. La pasta è schiacciata a grosso spessore e poi divisa a pezzi con la bocca di un bicchiere al momento di gettarli in acqua bollente, dove i pezzi stanno per qualche minuto. Ripresi e "castrati", ossia tagliati perchè non scoppino, si friggono in abbondate strutto. Escono le castagnole che sono rese più amabili con una spruzzatina di rosolio e zucchero o con miele sciolto[13].

Il bostrengo è una poltiglia di semplici ingredienti messa a cuocere in un grande padellotto di rame. La ricetta più ricca è quella costituita da 2 kg. di riso, 1,300 kg. di zucchero, 1/2 kg. di pane grattugiato, un etto di cacao amaro, 4 uova, 2 cucchiaini di spezie, una scorza secca grattugiata di arancio, 600 grammi di uvetta, 1 kg. di noci e mandorle triturate a piacere. Il tutto ben mescolato, pulito dall'acqua, è posto al fuoco sopra e sotto, fino a che si stringe con una spessa crosta, per essere poi tagliato a romboidi.

Questo il bostrengo dei signori; quello dei poveri ha meno riso, sostituito in parte con farina di granoturco, meno zucchero, niente cacao e pochissime noci [14]. E questo era anche il bostrengo del Seminario.

All'inizio dell'Ottocento fu vita difficile per quegli alunni. Nel 1809, poiché non si riusciva a pagare i bimestrali oneri dell'imposta prediale del Seminario, "aumentati ad annui scudi 300", i consiglieri di amministrazione "furono [...] di sentimento unanime di minorare la tavola agli alunni, levando loro ogni doppia pietanza solita darsi in certi fissi giorni, lo che debba aver principio alla nuova apertura de studi; come pure rimisero all'arbitrio del Signor Economo di somministrare a coloni, allorchè riportano le entrate, legna ed altro invece delle cibarie una ricognizione in denaro [...] [15].

Nel 1812 la situazione peggiora e la retta degli alunni viene raddoppiata, portandola "fino a scudi dieciotto romani, da pagarsi a due rate di semestre in semestre anticipatamente, lasciando ad arbitrio del Signor Vicario la minorazione a favore di quegli alunni di famiglie povere [...]" [16].

Nel 1820 la *dozzena* è portata a scudi 30 romani [17] e nel 1828 è ormai impossibile procedere: il Seminario rimarrà chiuso per qualche anno per mancanza di vitto, "considerata la scarsissima raccolta del presente anno ed il pericolo di altra consimile nell'annata ventura e considerata la necessità di provvedere i coloni, ad alcuni de' quali manca perfino il grano per le sementi" [18].

Sembra che nel pieno dell''800 si sia verificata una certa ''larghezza dispensiera'' dell'economo, se non si vuol pensare ad un furto continuato. È ben documentata la revisione dei conti nel periodo che va dal 1859 all'ottobre 1871, una copia della quale, con precisa accusa formulata dall'apposita commissione, è nella relazione al Vescovo: ''Fummo costretti di rimarcare che il consumo della carne vaccina e di castrato, della carne suina fresca e salata, del riso, caffè, zuccaro, salumi ed altro eccedette di molto i limiti delle credibilità [...]. Intorno al consumo del sale e saletta dal 1° novembre 1859 a tutto ottobre 1868, cioè per nove anni, nel Libro di cucina se ne trovano segnate lib. 2777.09 e fra le Spese di mantenimento lib. 2635, in tutto 5412.09. In media se ne consumavano dunque meglio di lib. 600 all'anno. È credibile? E tutto il sale sortito dalle acque delle carni salate? [il che significa che veniva usata anche quest'acqua salata!]. Egualmente diciamo per il sale e saletta che figura comprata negli anni 1869 [18], 1870 e 1871''[19].

Dati statistici sul vitto vengono offerti con esattezza in due tempi distinti: dal 1818 al 1833, da un *Registro di conti* dell'intera amministrazione del Seminario [20]; dal 1860 al 1871 da una *Relazione di Revisione dei conti.*

Nel primo registro (anni 1818-1833), sotto la voce *Droghe e minestra,* appaiono indicazioni di prezzi e quantitativi di miele, pepe, garofano, zucchero, riso, ''bicoli'' (spaghetti).

Il consumo dell'olio è altissimo (ad es. dal 6 gennaio al 9 ottobre 1820 se ne acquistano lib. 525, per il valore di sc. 50.67; dal 1° nov. 1821 al 20 ottobre 1822, lib. 786, valore sc. 55,15) e si giunge addirittura, nel 1824, a comprarne lib. 970. Ma, ovviamente, nella provvista è compreso anche l'olio per la illuminazione.

Il consumo delle ''carni da macello'' e di suino può essere seguito esattamente, mese per mese, con i conti finali annuali: ad esempio nel 1818 sono state consumate lib. 1842 di carne per sc. 88, 2,2 e 1/2; nel 1819 lib. 2493 per sc. 104,66,4; nel 1820 lib. 3466 per sc. 145, 64, 2 e 1/2; nel 1823 lib. 3368 per sc. 119. Un grave calo si registra nel 1831 (lib. 1560 per sc. 112, 33,3).

Le spese di cucina mensilmente specificate in sale, pesce, uova, erbaggi, droghe (quelle di dicembre e gennaio sono regolarmente più alte), subiscono notevoli varianti. Da scudi annui 55, 86,3 e 1/2 del 1818, si scende, l'anno dopo, a sc. 31,53,4, per risalire a 60,14 nel 1824 , a 71, 27,2 e 1/2 nel 1825 e scendere a 21,24 nel 1827 e a 19,76 nel 1830.

Dalla *Relazione della Revisione dei Conti 1860-1871* (dove sono registrate ''Le spese occorse per la cucina'', che raggiungono la somma massima di sc. 371, 75, 6 dell'anno 1863 e la minima di sc. 123, 94, 8 del 1867) possiamo ricavare nuove voci che confermano l'alimentazione semplice dei seminaristi

di allora: formaggio (nel 1867 lib. 160, per L. 55,25), mele (lib. 1046, per L. 16,30), castagne secche (staioli due per L. 11,40) riso (lib. 3791,6), pasta lavorata (dal 1863 al 1867) lib. 3852), zucchero, tonno, aringhe, baccalà (tonno e baccalà nel 1866 L. 65,10) [21], fava cottora, muselli di maiale, noci, patate, cipolla, strutto e lardo[22].

Per l'ultimo ventennio del secolo serve da campione la spesa del vitto per dieci alunni nel seminario vescovile di Mercatello sul Metauro. Rimane un *Rendiconto giornaliero* dal 4 dicembre 1882 al 2 marzo 1883 e un altro dal 17 maggio fino al 21 luglio 1883[23]. Evidentemente il tenore di vita è migliorato, e le voci di spesa per acquisto di polli, gallinacci, piccioni, carne da macello, vaccina, castrato, capretto, bistecche di maiale, prosciutto appaiono accanto a quelle di aringhe, sardelle, merluzzo, vongole ('caparozze'), patate, fagioli, uova e formaggio. Allora il vitto per dieci giovani, dal 4 dicembre 1882 al 27 febbraio 1883, a carta 3v del primo *Rendiconto* risulta essere costato come segue: ''Carne spese L. 96.76; sale L. 16.06; pesce L. 18.00; pasta L. 7.19; fagiolini e patate L. 14.42; legna L. 56.30; uova L. 11.80; spese diverse L. 21.60 per un totale di L. 242.13.'' Nel 2° *Rendiconto* giornaliero dal 17 maggio ''fino a tutto il dì 18 luglio 1883, così appare il riepilogo a carta 4v: ''1. carne importa L. 69.24; 2. pesce L. 10.05; 3. uova L. 19.68; 4. sale L. 3.63; 5. pasta L. 2.23; 6. frutti diversi L. 2.93; 7. stoviglie L. 7.90; 8. formaggio L. 5.42; 9. carbone L. 2.35; 10. macinato L. 7.50: spesa totale L. 130.93''.

Questo miglioramento vittuale si conferma agli albori del sec. XX. Ci sono pervenuti tutti i registri di ''Amministrazione del Venerabile Seminario di Urbania-Attivo e Passivo'' dal 1902 ai giorni nostri [24]. Particolare interesse hanno quelli dal 1902 al 1914 perché rendono possibile il controllo del vitto giorno per giorno, con le annotazioni annuali delle ''Spese in preparazione all'apertura del Seminario'' [25], che avviene ai primi di ottobre, e le ''Spese settimanali'' di vitto [26]. Una somministrazione di vitto condotta con parsimonia assieme all'intera amministrazione costretta all'osso sotto la vigilanza di un consiglio di revisione che dimostra di non aver scrupolo di formulare le proprie osservazioni [27].

Nel sec. XX la Congregazione dei Seminari insiste per una tabella dietetica giornaliera settimanale, ma l'ordine non è rispettato per un ''motivo psicologico'': si toglierebbe ai seminaristi il gusto della sorpresa!

NOTE

[1] ENRICO ROSSI, *Memorie ecclesiastiche della diocesi di Urbania,* II, Urbania 1938, pp. 22-23. Gli altri di Sant'Angelo in Vado, Mercatello, Sassocorvaro si debbono allo zelo del primo vescovo di Urbania Onorato Honorati di Serradeconti (1636-1683). Cfr. G. LUZI, *Raccolta di spoglio di memorie* (ms. sec. XVIII - URBANIA, Arch. Casa C. Leonardi), *Memorie sulla vita di mons. Onorati estratte dalla sua vita scritta dal card. Bernardino Onorati vescovo di Senigallia.* Senigallia, 1783, cc.14r-15v.

[2] URBANIA, *Archivio Curia Vescovile,* (di qui in avanti UACV) b. 133, fasc. 79.

[3] UACV, b. 133, n. 81: *Libro delle congregazioni del ven. Seminario.* Seduta del 9 ottobre 1766.

[4] *Ibidem,* Congregazione del 1° luglio 1796.

[5] URBANIA, Arch. Seminario Vesc. (di qui in avanti UASV), *Registro Amministrazione del Seminario di Urbania,* 1902-1903, c. 19v.: "In questa settimana fu fatta la ricreazione, solita di carnevale, nella Parrocchia di d. Onofrio Crostelli a S. Maria in Campolungo".

[6] URBANIA, *Biblioteca Com.le, Archivio Chierici Minori Regolari, Libro spese 1716-1770.*

[7] L'origine della festa di San Sebastiano si colloca nel momento (1638) in cui il vescovo Honorati soppresse la Confraternita di San Sebastiano, che le male lingue chiamavano "dei dodici ladroni", destinando l'oratorio del Santo e le case della confraternita a sede nuova dell'istituto: UACV, *Atti Bajardi,* marzo 1755; E. ROSSI, *Memorie ecclesiastiche di Urbania,* cit., p. 266.

[8] Paleani ed., Urbania, 1983, p. 59.

[9] Poichè era ed è ancora "mestiere" delle Clarisse del monastero di Santa Chiara e delle Benedettine del monastero di Santa Maria Maddalena di Urbania, il fare le "lumachelle", è comprensibile la denominazione di due tipi di "lumachelle" urbaniesi, come riferisce V. VALENTINI, *Tutti a tavola - Le ricette della provincia pesarese,* Fano 1983, p. 53: "Si formeranno tante lumachelle rigate che, somigliando ai grani del Rosario, vengono anche chiamate *Ave Maria* (quelle più piccole) e *Pater nostri* (quelle più grandi".

[10] UACV, b. 137, fasc. 73. Relazione di pugno di Mons. Domenico Bartolomei.

[11] UACV, b. 133; *Amministrazione del ven. Seminario, 1874-1903.*

[12] UASV, *Registro Amministrazione del Seminario di Urbania, 1903-1904,* c. 15r. Sono i "bastoncèi" ricordati da V. VALENTINI, *Tutti a tavola,* cit., p. 212, o piccole cialde in strisce tonde preparate nella forma più semplice con acqua, farina, un poco di zucchero e semi di anice, cotti su un ferro a due piastre, usato di solito nelle comunità religiose per fare le ostie.

[13] Troppo elaborate e "moderne" sono quelle descritte da V. VALENTINI, *op. cit.,* pp. 202-203.

[14] V. VALENTINI, *op. cit.,* pp. 213-215, conosce il bostrengo di Apecchio, di Piobbico, di Sant'Angelo in Vado e non questo di Urbania, la cui ricetta di antica tradizione è dettata dall'esperta Eugenia Leonardi Feligiotti.

[15] UACV, b. 133, n. 81 Seminario: *Libro delle congregazioni,* 17 maggio 1809.

[16] *Ibidem,* Congregazione del 3 luglio 1812.

[17] *Ibidem,* Congregazione del 28 agosto 1820.

[18] *Ibidem,* Congregazione del 17 ottobre 1828.

[19] UACV, b. 137, n. 54: *Relazione revisori conti seminario dal 17 aprile 1859 al 31 ottobre 1871,* c. lv.

[20] UACV, b. 136, n. 3. È un volume molto interessante perchè porta l'elenco specifico di parte passiva così disposto: 1) Contribuzioni dirette, p. 1; 2) Prestazioni annue, p. 16; 3) Frutti di censi, p. 30; 4) Onorari ed emolumenti, p. 45; 5) Bònifici e riattamenti, pp. 60 e 136; 6) Spese di concime, pp. 70 e 150; 7) Spese diverse, p. 76; 8) Spese per droghe, riso e minestra, p. 84; 9) Spesa d'olio, p. 90; 10) Spesa per carne di macello e suina, p. 101; 11) Spese di cucina, p. 110; 12) Dazio e macina, p. 116; 13) Compra e taglio di legna, p. 126.

[21] UACV, b. 137, n. 54, cc. 4v-5r

[22] *Ibidem,* c. 6v.

[23] MERCATELLO SUL METAURO, *Archivio Arcipretale,* Fondo Seminario - rendiconti.

[24] Anni 1902-1903; 1903-1904; 1904-1905; 1905-1907; 1907-1924; 1925-1931; 1931-1960.

[25] Le spese si fanno nel mese di ottobre. Ad esempio per l'anno 1902, quando gli alunni sono in numero di 18 con altre 6 persone tra superiori e inservienti, si acquistano ql. 2 di pomodori a L. 9.00 (L. 18,00); kg. 250 di mele (L. 5.00); ql. 8 di grano a L. 25.60 (L. 205,00); ql. 6 di grano a L. 25 (L. 148,00); kg. 21.500 di cacio a L. 1.80 (L. 3700); ql. 8 di grano a L. 24.90 (L. 199,20); some 5 e boccali 3 di vino crudo a L. 13 la soma (L. 65,90); kg. 43 di mele a L. 0,07 (L. 3,00); kg. 91 di uva a L. 0,09 (L. 8,20); ql. 1 di patate L. 7.00; cipolle L. 1,10; peveroni n. 500 L. 1,00; kg. 6 di cicerchie a L. 0,35 (L. 2,10); some 2 e boccali 15 di vino crudo a L. 13,30 (L. 32,00); ql. 4 di grano a L. 25 (L. 100,00); ql. 2 di mele a L. 7 (L. 14,00).

[26] Ad esempio nel mese di novembre 1902, "*Settimana 1ª, nota del cuoco*": carne libbre 2 (L. 0,90); pasta libbre 1 (L. 0,20); carne di manzo libbre 4 (L. 1,80); carne di maiale chili 1 (L. 1,50); pasta libbre 2 e 1/2 (L. 0,50); carne libbre 5 (L. 2,25); lombo di maiale libbre 5 (L. 2,00); pasta chili 1 (L. 0,60); baccalà libbre 5 (L. 1,50); riso un chilo (L. 0,60); peperoni e spezie (L. 0,30); poveracce vongole chili 1,500 (L. 0,15); pasta libbre 4 (L. 0,80); pomodori (L. 0,25); insalata (L. 0,25); uova n. 21 (L. 1,25).

[27] Così si esprimono i "deputati pro re oeconomica" del Seminario nell'agosto 1934: "L'economo procuri di mettere tutta l'attenzione nel fare gli acquisti, di quanto necessario, nei tempi più opportuni. Curerà di non pagare il latte più di quanto viene pagato dalla locale latteria. Per lo zucchero, quale condimento del latte, è più che sufficiente una quantità di dodici grammi per tazza: si consiglia di farne l'ordinazione in sacchettini di carta, nei quali, pesati e sigillati a macchina, la ditta fornitrice metterà quei grammi che si richiederanno. Il prezzo sarà superiore di pochi centesimi al chilo a quello venduto in balle a quintali. Per il consumo del vino è necessario fare la massima economia: il consumo deve essere determinato dalle persone che compongono la comunità. Tanto a persona e non più. Lo stesso deve dirsi per il consumo della carne, pesce, olio, condimento di grasso ed altro. Tutto dovrà essere pesato o misurato come si fa in tutti i collegi, e per quanto possibile comperare carne viva. Da escludersi l'uso del formaggio parmigiano o reggiano: quello pecorino (comperato a tempo opportuno) rende di più, è più nutriente e più igienico. Per acquisto delle frutta e cose simili all'ingrosso, non servirsi che delle ditte serie: non servirsi mai dei rivenditori locali [...]": UASV, *Reg. Amministrazione dall'anno 1925-1931,* foglio sciolto.