

Intervento in occasione dell'iniziativa

Domenica di carta

Gli archivi raccontano il cibo

Milano, Palazzo del Senato - Domenica 11 ottobre 2015 - ore 14.30 – 18.30

Dalle cucine popolari ai ristoranti a prezzo fisso.

Storia della Cooperativa ABC nelle carte conservate presso l'Unione Femminile Nazionale

1. L'archivio dell'ABC presso l'Unione Femminile Nazionale

L'Archivio ABC – di proprietà dell'Unione Femminile Nazionale - conserva la documentazione della *Società Anonima Cooperativa Cucine Popolari e Ristoratori Economici* – poi *ABC Cooperativa per Ristoratori a Prezzi Fissi* - dalla sua costituzione nel 1917 fino al 1973, anno in cui la cooperativa confluisce nell'UFN, cessando la propria attività.

Sono presenti in particolare statuti e regolamenti, corrispondenza, ritagli di giornale, planimetrie, fotografie, verbali di assemblea, convenzioni, inventari di beni, atti notarili, polizze assicurative, bilanci e allegati, relazioni, ricorsi, documentazione fiscale, libri dei verbali delle assemblee generali, libro dei verbali del Consiglio di amministrazione, libro dei verbali del Collegio sindacale, libro degli inventari, libro dei soci, libri giornale.

E' presente fra l'altro documentazione riguardante il concorso "*per una illustrazione della città di Milano*" indetto dalla *S.A. Cooperativa Ristoratori a Prezzi Fissi A.B.C.* nel 1931 e comprendente carteggio, elaborati presentati al concorso con fotografie e rassegna stampa.

La consistenza del fondo è di 21 piccole buste e di 8 registri, per complessivi 2 metri lineari circa.

I registri sono costituiti da:

- "*Libro verbali Assemblee*", 1932 – 1973 (con verbali dell'Assemblea generale ordinaria);
- "*Libro verbali Consiglio di amministrazione*", 1957 – 1973;
- "*Libro verbali del Collegio sindacale*", 1954 – 1973 (con verbali del Collegio dei sindaci);
- "*Libro degli inventari*", 1951 – 1973 (si tratta di un registro con bilancio e inventario delle merci per ogni anno. Si riportano: attività, passività, profitti e perdite, con elenco – fra l'altro - delle merci in magazzino, costituite dalle derrate alimentari. L'inventario è un allegato al bilancio di ogni anno);
- "*Libro giornale*", 1959 – esercizio 1972 (tre regg.);
- libro dei soci (1917 – 1973).

Il fondo è solo sommariamente ordinato e inventariato (Ghidini, 1999).

2. Le fonti

La documentazione degli anni precedenti la Seconda guerra mondiale – sullo scorcio della quale si ebbe la requisizione dei locali di via Verdi appartenenti all'Ente a favore del Dopolavoro Civico nel 1944 e della Civica Azienda Mense di Guerra nel 1945 - è esigua. La maggior parte delle carte appartiene al periodo del secondo dopoguerra, quando si ebbe la derequisizione e, in particolare, ai decenni 1950 – 1960.

Per ricostruire la storia dell'ABC (come chiameremo la Cooperativa d'ora in avanti per brevità), ci si avvale per i primissimi anni dell'Archivio storico dell'Unione Femminile Nazionale che fu tra le

prime aderenti all'iniziativa del Comune per la costituzione della cooperativa nel marzo 1917.

L'Archivio dell'UFN conserva, infatti, un fascicolo¹ contenente, oltre a esiguo carteggio, una circolare a stampa illustrativa dell'iniziativa nel momento del suo avvio, una relazione del consiglio di amministrazione e una dei sindaci relative ai risultati ottenuti nel primo anno d'esercizio della cooperativa (1918 per l'anno d'esercizio 1917).

Sedevo nel Consiglio d'amministrazione della Cooperativa, fra l'altro Clara Roghi Taidelli, (1871 - 1954), consigliera e poi presidente dell'Unione Femminile, che presiedette in seguito per molti anni la Cooperativa e che costituisce il filo rosso che lega l'UFN all'ABC.

Per i primi anni l'archivio della Cooperativa conserva in particolare documentazione relativa allo statuto e alle sue modifiche, nonché i regolamenti interni (si conservano gli statuti a partire dal 1917, il regolamento del personale del 1918, il regolamento della Cassa o Fondo di previdenza per gli impiegati del 1922 e le copie dei verbali dell'Assemblea generale non vidimate né firmate, in cui furono deliberate negli anni le modifiche statutarie a partire dal 1921) e carte e atti notarili concernenti gli acquisti immobiliari.

Fondamentali sono poi i verbali dell'Assemblea generale, presenti rilegati in volume e in annate complete dal 1932, in cui viene illustrato e approvato il bilancio dell'anno precedente (per gli anni precedenti, come si è detto, sono presenti copie non vidimate per le sole sedute con delibere di modifica statutaria). Perduti risultano invece i verbali del Consiglio d'amministrazione e quelli del Collegio dei Sindaci anteriori alla metà degli anni Cinquanta.

E' invece conservato il *Libro dei soci* dalla fondazione della Cooperativa nel 1917 fino all'incorporazione nell'UFN nel 1973.

Altra fonte è costituita dal materiale documentario-iconografico recuperato di recente attraverso l'acquisto sul mercato collezionistico, in particolare il depliant illustrato dal celebre cartellonista Marcello Dudovich nel 1931 per l'ABC e cartocini e cartoline pubblicitarie dei "ristoratori", come venivano chiamati gli esercizi della Cooperativa.

3. Come nasce la Cooperativa e perché. "Una provvida iniziativa cooperativa"

Una circolare a stampa conservata nell'Archivio dell'UFN, fascicolo ABC², con allegato modulo da compilare per divenire soci e risalente all'aprile del 1917 chiarisce perché la Cooperativa è stata costituita, in che clima e che cosa si propone.

"Il rincaro crescente dei prezzi dei generi alimentari e del combustibile, e la occupazione professionale nelle industrie alle quali sono adibite molte donne fin qui casalinghe, mostrano la necessità di provvedere all'allestimento di speciali cucine dove i cibi siano cotti in tutto o in parte, venduti al prezzo minimo, e asportati per consumarli in famiglia, eristoranti dove le vivande possano essere consumate in luogo, sopprimendo affatto le spese di servizio.

La guerra ha già provocato il sorgere di siffatti organismi e servizi in diversi paesi."

Sono citate iniziative sorte in Germania, a Parigi e in diverse altre località della Francia, nonché in Italia a Venezia.

"A Milano un progetto simile sta per esser tradotto nella realtà sotto la forma cooperativa."

1 *Archivio UFN*, b. 11, fasc. 71.

2 *Ibidem*. La circolare (aprile 1917) porta il titolo: "Una provvida iniziativa cooperativa".

Segue la cronistoria della recente iniziativa milanese, definita già nell'oggetto della circolare *"Una provvida iniziativa cooperativa"*.

"A questo scopo il giorno 3 di marzo [1917] si adunavano nel gabinetto del Sindaco, e sotto la sua presidenza, l'assessore Giani, presidente, e la signora Carnelli, consigliera dell'Ufficio III del Comitato di assistenza, la signora Ferri, presidente, e la signora Roghi, consigliera dell'Unione Femminile, il prof. Osimo, segretario generale della Società Umanitaria, il dott. Minguzzi, presidente della Federazione delle cooperative milanesi di consumo, l'ing. Garutti, presidente del Ristorante Cooperativo, il dott. Schiavi, consigliere dell'Unione Cooperativa."

I convenuti, dopo breve discussione e sentite le varie proposte, *"deliberavano di costituire al più presto una Società cooperativa, fra enti e privati con azioni di 25 lire l'una, per aprire subito, intanto, una Cucina popolare ed un Ristorante cooperativo economico."*

Secondo quanto dichiarato nella circolare,

"la prima Cucina si aprirà sul viale Lodovica e fornirà come si è detto le vivande pronte da esportare; il Ristorante che si aprirà nei pressi di corso Garibaldi, fornirà le vivande, tanto per la consumazione in luogo, quanto a domicilio e consistenti: a mezzogiorno in un sol piatto di carne o di pesce, guarnito con pasta o polenta, formaggio, pane e un quinto di vino, agguinandovi, la sera, una minestra di riso e verdura."

"I clienti compreranno all'ingresso le marche corrispondenti al prezzo delle vivande che intendono consumare e nell'interno ritireranno dai tavoli prospicienti la cucina le vivande che andranno a consumare in apposite sale. Per quei clienti che desiderano anche servizio di biancheria e di cameriere, sarà predisposta un'apposita sala, dietro pagamento di un supplemento."

I locali dovranno essere allestiti colla massima semplicità, ma anche e soprattutto con la maggior pulizia e proprietà."

La Cooperativa è dunque costituita il 17 marzo - subito dopo l'incontro del 3 marzo - con atto del notaio Federico Guasti di Milano. Viene eletto presidente Alessandro Schiavi, vicepresidente l'avv. Carlo Contini. Siede in consiglio, fra gli altri, Clara Roghi Taidelli dell'UFN. Augusto Osimo della Società Umanitaria è uno dei sindaci supplenti. La sede della società è fissata in via Bagutta 12.

Due ultime note della circolare sono importanti per comprendere lo spirito dell'iniziativa:

"Vi sono nel consiglio persone note per la loro conoscenza pratica del problema dell'alimentazione e non dubitiamo che esse sapranno dare alla nuova istituzione quell'impulso e quell'impronta che l'urgente necessità esige."

E ancora:

"E l'esperimento non dovrà essere contingente ed effimero per la durata della guerra, ma dovrà servire a rendere stabile, duratura e capace di grande sviluppo una istituzione che negli altri grandi centri urbani dell'estero ha esempi tipici, caratteristici e famosi come i Boulant a Parigi, i Mangin a Lione, ed i Lyons a Londra."

4. I soci nel primo anno di vita

La Cooperativa ha fin dall'inizio un numero notevole di sottoscrizioni e di "oblazioni annunciate". Il *Libro dei soci*³ si apre con i firmatari dell'atto costitutivo. Il primo nome è quello del sindaco di Milano, il socialista Emilio Caldara. Seguono nel primo anno di vita, oltre a molti nomi noti della Milano benefica dell'epoca e per elencare solo le società e le imprese che parteciparono alla grande "cordata":

- la *Società Anonima Chocolat Tobler* (con 6 azioni; recederà dalla cooperativa dopo non molto tempo cedendo le azioni);
- la *Camera del Lavoro* di Milano (con 10 azioni);
- l'*Unione Femminile* (con quaranta azioni) e molte esponenti dell'UFN fra cui Ersilia Majno o donne (e loro familiari) ad essa legate, come pure il banchiere Alberto Vonwiller (marito di Edvige Gessner, una delle fondatrici dell'UFN, con 10 azioni);
- la *Società Anonima Robinetterie Riunite* di Federico Jarach (con 6 azioni e poi con ulteriori 100), sua moglie e la figlia;
- la *Lega Nazionale delle Cooperative* (con 10 azioni);
- il *Caffè Ristorante Cooperativo* (con 40 azioni);
- l'*Unione Cooperativa* (con 200 azioni);
- la *Società per l'esercizio del Cova* (con 80 azioni);
- il senatore Gian Battista Pirelli (con 200 azioni);
- il dott. Alberto Pirelli (con 200 azioni);
- la *Federazione Cooperativa Consumo* (con 10 azioni);
- la *Società Umanitaria* (con 200 azioni);
- la *Società Italiana Ernesto Breda* (con 200 azioni) e lo stesso ing. Ernesto Breda (con 200 azioni);

Nel 1918 si aggiungono:

- la *Società Anonima Edoardo Bianchi* (con 200 azioni) e lo stesso cav. Edoardo Bianchi (con 200 azioni);
- la *Società Tecnomasio Italiano* (con 40 azioni);
- la *Società Anonima Fonderia Milanese di Acciaio* (con 200 azioni) e il suo amministratore delegato l'ing. Carlo Vanzetti (con 40 azioni) (la Fonderia recederà dalla cooperativa a gennaio del 1920);
- la *Società Nazionale Cucinieri* (con 1 azione);
- la *Lega Resist. Cuochi-Camerieri* (con 1 azione);
- la *Federazione Regionale Personale d'Albergo* (con 1 azione);
- la *Società 'Sempre avanti Savoia'* (con 5 azioni).

Con la fine della Grande Guerra, forse perché gli scopi della Cooperativa - che desiderava continuare la propria esperienza anche dopo il momento contingente in cui era sorta - non furono compresi appieno, diversi grandi soci operarono il recesso.

3 Il Libro dei soci non è compreso nell'inventario Ghidini.

5. I primi anni di vita durante la Guerra

Il primo anno di esercizio è già molto problematico per la neonata Cooperativa. Dalla relazione del Consiglio di amministrazione del 5 maggio 1918⁴ indirizzata ai soci traspaiono le difficoltà, accentuate dalla natura "sociale" dell'iniziativa.

"Il Bilancio che noi vi proponiamo, ove lo si consideri sotto l'aspetto puramente finanziario, non appare troppo roseo, dal momento che non consente una retribuzione al capitale azionario [...], noi però riguardando indietro al lavoro compiuto in questo primo anno d'esercizio, sentiamo di non aver mancato a quei fini che rappresentano veramente la ragione d'essere della nostra Società, né alla fiducia dei soci e degli Enti che vollero concorrere alla sua creazione."

Le difficoltà, dovute alle circostanze del momento, riguardavano la provvista dei materiali d'impianto e della mano d'opera, la scarsità del personale per i servizi, il rifornimento delle materie prime, oltre a "gravezze fiscali", "ostilità di interessati" e in sovrappiù una crisi all'interno della compagine consiliare, che portò alle dimissioni dell'intero consiglio di amministrazione.

I consiglieri dimissionari si auguravano peraltro che l'istituzione potesse

"riprendere serenamente la sua opera di bene sociale, cooperando così per la sua parte a quella resistenza civile che deve assicurarci il raggiungimento vittorioso dei fini che hanno indotto il nostro Paese a partecipare al conflitto mondiale."

Nel primo anno fu dunque possibile, nonostante le difficoltà, aprire o mettere in attività otto nuovi esercizi, e cioè **sette cucine popolari e un ristorante**.

La relazione del Consiglio forniva a quel punto la "cronistoria" della giovane istituzione, tanto più importante in quanto la documentazione del periodo è perduta nell'archivio dell'ABC.

Il 3 marzo 1917, in una riunione indetta nel Gabinetto del sindaco da rappresentanti di istituzioni e di Enti cittadini, venivano poste le prime basi della Società *"che doveva provvedere a diminuire il disagio che il rincaro crescente dei generi alimentari di prima necessità creava, non solo alle classi povere, ma anche al medio ceto."*

Il 17 marzo a rogito del notaio Federico Guasti di Milano, la Società veniva regolarmente costituita. Primi azionisti furono il sindaco, tutti gli assessori e molti consiglieri comunali, l'Unione Femminile Nazionale, la Società Umanitaria, la Camera del Lavoro, la Federazione delle Cooperative di consumo, l'Unione Cooperativa, il Ristorante Cooperativo, la Lega Nazionale delle Cooperative.

Inoltre, il *Comitato Centrale di Assistenza* per la guerra aveva concesso un'oblazione di £ 30.000 e il Comune di Milano di £ 15.000.

A fronte di questa solidarietà da parte delle istituzioni locali, la relazione del Consiglio precisava che alla Società nessun aiuto venne prestato dalle Autorità governative.

"Simpatia invece piena e cordiale ottenne la Società dalle classi operaie [...] ed anche ben accolta si vide da industriali illuminati, che ne richiesero insistentemente l'opera a favore delle proprie maestranze, contribuendovi finanziariamente. Né meno valido ed incondizionato fu l'appoggio che le venne dal Comune [...]."

Il Consiglio di amministrazione si era premurato in primo luogo *"di studiare un ordinamento che consentisse di raggiungere la massima economia, pur conservando agli esercizi il maggior decoro e le necessarie comodità"*.

4 Archivio UFN, b. 11, fasc. 71.

Aveva inoltre provveduto a distinguere gli esercizi in due categorie: i "ristoratori economici", destinati in particolare al ceto medio e le "cucine popolari", per gli operai propriamente detti.

Aveva inoltre adottato *"il sistema del piatto unico di carne e verdura, oltre la minestra, con una lista settimanale, e quello dei Buoni da acquistarsi alla porta"*. Aveva inoltre soppresso *"nelle cucine il servizio al consumatore, disponendo che ciascuno ritirasse allo sportello le vivande per portarsele al tavolo e consumarle."*

Il vino venne limitato in modo assoluto a un quinto di litro a pasto, con divieto di vendita separata. Ogni altra bevanda alcolica era esclusa.

I cibi cotti potevano essere consumati in loco o anche asportati dal consumatore.

Il principio fondamentale era quello di *"fornire generi semplici, ma di qualità ottima, ad un prezzo tale che eliminasse la perdita, anzi consentisse un lieve compenso al capitale."* Principio che rimarrà sempre, anche negli anni difficili del secondo dopoguerra.

Il personale assunto era in prevalenza femminile, cosa che causerà non pochi problemi nei decenni successivi alla Cooperativa, che sarà costretta a riequilibrare le assunzioni.

In via sperimentale e come primo atto fu assunto l'esercizio della **cucina interna alla Manifattura Tabacchi** *"a ciò indotta dalle vivissime insistenze di quelle maestranze, e dalla stessa Direzione"*. L'esperimento si rivelò ottimo sotto ogni rapporto.

Alla Cucina della Manifattura Tabacchi aveva fatto seguito l'apertura del **ristoratore economico in via Dante 18**, che aveva rilevato il posto di un precedente ristoratore e che aveva attirato una "clientela numerosissima".

Di lì a poco erano state aperte le **cucine di via Farini e di viale Lodovica**⁵, cucine pubbliche che comprendevano sia il servizio di consumo in luogo, sia quello da asporto. Presso la cucina di viale Lodovica, installata in un ampio capannone ceduto gratuitamente dal Comune di Milano, si trovava inoltre il magazzino centrale delle derrate, una stalla per un cavallo e una piccola lavanderia, in fase di impianto all'epoca della relazione del Consiglio.

Il quinto esercizio ad aprire i battenti era stata una **cucina interna**, del genere di quella presso la Manifattura Tabacchi. La nuova Cucina fu impiantata **presso lo stabilimento della Società Anonima Robinetterie Milanesi in via Solari** a spese delle stesse Robinetterie, mentre la gestione fu assunta dalla Cooperativa Cucine popolari, consentendo la vendita dei cibi da asporto al pubblico.

Nel novembre 1917 aveva aperto la sesta **cucina in via Bordoni n. 6-8-10, nelle immediate vicinanze dei grandi stabilimenti della ditta Pirelli & C. e della Società Italiana Ernesto Breda**, che contribuirono alle spese d'impianto. Si trattava della cucina più grande con una superficie utilizzabile per il consumo in luogo di 400 mq circa e una cucina centrale con la capacità di fornire 1000 pasti al giorno. Anche in questo caso l'asporto era aperto al pubblico, mentre i prezzi erano identici a quelli delle cucine di via Farini e di viale Lodovica.

Altra **cucina** aperta nei primi mesi del 1918 era stata quella di **viale Abruzzi 29, al cui impianto aveva contribuito la ditta Edoardo Bianchi**, il cui stabilimento si trovava nei pressi. La cucina tuttavia era pubblica.

5 Attuale viale Bligny.

L'ultima cucina aperta era infine quella impiantata **in corso Lodi nello stabilimento della Fonderia Milanese di Acciaio**. Si trattava di una cucina interna con asporto pubblico.

Nei mesi di novembre e dicembre 1917, inoltre, la Cooperativa *"aveva ritenuto conforme ai propri scopi di prestare l'opera propria nella dolorosa circostanza dell'arrivo a Milano dei **Profughi delle Provincie invase**"*, gestendo per conto della Società Umanitaria una cucina alla Stazione Centrale *"che ha distribuito molte migliaia di minestre calde, oltre a latte, uova, pane; dal novembre stesso fornisce le vivande alla **cucina gratuita per i profughi, istituita in Milano dalla Croce Rossa Americana**"*.

Per quanto riguarda i rifornimenti di derrate alimentari, essi erano ottenute nella quasi totalità da due uniche fonti: l'Annona Municipale e l'Unione Cooperativa. Le merci erano pagate in contanti dalla Cooperativa a prezzi normali.

Nel maggio 1918 erano in corso di allestimento, secondo quanto riferito sempre nella relazione del Consiglio, altre due cucine interne a stabilimenti industriali. Una nello stabilimento della ditta Marelli & C. e un'altra in quella dello stabilimento della ditta Pirelli & C. a Sesto San Giovanni. Entrambe le ditte si erano assunte per intero le spese di impianto, mentre rimaneva alla Cooperativa la gestione delle cucine, che prevedevano anche in questo caso l'asporto di cibi cotti aperto al pubblico.

Infine, il Consiglio metteva in luce un punto importante: occorreva amplificare il *"sistema della vendita di vivande cotte da asportare, per mezzo della istituzione di locali sparsi in numero notevole nella città per la vendita delle vivande a chi vorrà farne provvista per consumarle a casa propria"*. Le vivande cotte sarebbero dovute essere trasportate in opportuni recipienti ai diversi venditori, consentendo *"alle famiglie di approfittare della nostra opera, senza mutare il ritmo familiare."*

"Del resto, questo sistema ha già trovato un principiodi attuazione, sia nella Cucina della Croce Rossa Americana sita in via Morone, ove le vivande sono portate dalla Cucina di viale Lodovica, sia in due refettori, uno per il Tecnomasio, che è servito dalla Cucina di via Bordononi, un altro in via Savona, servito dalla Cucina delle Robinetterie."

Dal *"Rapporto del Collegio dei Sindaci sul rendiconto del I° esercizio al 31 marzo 1918"*⁶ e datato 29 maggio 1918, sempre conservato nell'Archivio storico dell'UFN, si possono ricavare alcuni dati più precisi.

Innanzitutto venivano forniti altri particolari sugli esercizi aperti:

- nel maggio 1917 era stata aperta la cucina interna alla fabbrica Tabacchi per le 800 operaie che vi lavoravano;
- nel giugno veniva aperto il ristorante in via Dante (ex Caffé Gnocchi);
- in luglio la cucina di via Farini;
- in agosto quella di viale Lodovica in locali messi a disposizione del Municipio e riadattati dalla Cooperativa;
- in settembre la cucina interna delle Robinetterie Riunite in via Solari;
- in novembre quelle in via Bordononi per gli stabilimenti Breda e Pirelli;
- nel febbraio 1918 era stata iniziata la cucina in viale Abruzzi, rivolta in particolare allo stabilimento Bianchi;
- nel maggio un'altra cucina era stata aperta fuori Porta Romana, annessa alle Acciaierie;

⁶ Archivio UFN, b. 11, fasc. 71.

- era prevista a breve l'apertura di una cucina a Sesto San Giovanni per le ditte Pirelli e Marelli.

L'incasso totale di tutte le cucine e del ristorante dopo undici mesi di attività risultava di £ 649.599 a cui si dovevano aggiungere altri ricavi, per esempio per la "cucinatura" e fornitura alla Croce Rossa Americana, della cucina destinata ai profughi etc., per cui si arrivava ad un introito totale di £ 771.440. Tolte le spese, l'avanzo netto di esercizio risultava di sole £ 929.

I sindaci facevano notare che il motivo principale del "tenue avanzo" era dovuto *"alla tenuità dei consumi di cantina al confronto di quelli dei generi di cucina, mentre è notorio che in tutti i ristoranti è il vino che determina l'utile."*

Era fra l'altro prevista a termini dello Statuto la costituzione di un fondo di previdenza del personale, in cui andava versato il 10% dell'avanzo.

Per quanto attiene alla questione se la Cooperativa avesse raggiunto gli scopi per i quali era stata creata (o se almeno fosse avviata a raggiungerli), i sindaci facevano notare che il ristorante di viale Dante aveva soddisfatto appieno le esigenze del pubblico, potendo vantare numerosissimi frequentatori sempre in aumento. Unico neo rimaneva l'insufficienza dei locali per quanto spaziosi, soprattutto per l'ora di "pranzo" (ossia la cena). L'asporto delle pietanze invece non aveva ottenuto il favore che ci si aspettava, arrivando tuttavia a 100 asporti giornalieri.

La cucina di via Farini aveva dato buoni risultati per quanto riguardava i frequentatori e gli asporti, ma pativa anch'essa la mancanza di spazi adeguati.

La cucina di viale Lodovica invece aveva *"bellissimi e spaziosi locali"* ma di infelice ubicazione per quanto riguardava le strade d'accesso: *"il piano regolatore contempla veramente una via che arriverebbe alla fronte del nostro spaccio; ma le pretese dei proprietari dei terreni d'attraversare ostacolano l'apertura della comunicazione."*

Per quanto attiene alle cucine annesse agli stabilimenti industriali e la cui creazione era uno degli scopi principali per cui era sorta la Cooperativa, i risultati venivano definiti *"non molto soddisfacenti"*.

"Eccetto che alla Fabbrica Tabacchi, dove la frequenza delle operaie corrisponde al 40 e al 50% di quelle che vi sono addette dato l'obbligo di consumare i pasti nell'interno della Fabbrica, nelle altre cucine, specie dove non vi è l'elemento femminile, il concorso oscilla dal 5 al 15% della massa operaia.

Ciò è troppo poco in verità. Il trattamento è buono, non lo negano i consumatori e più che proporzionato alla spesa, i locali sono adatti, ma gli operai in massima parte si distribuiscono negli esercizi vicini, e non frequentano il nostro!

Sembra che essi abbiano l'impressione che trattasi ancora di una istituzione padronale; per alcuni approfittarne diminuisce la loro indipendenza anche fuori dell'esercizio. Per altri è motivo d'avanzare pretese circa ad un trattamento migliore senza tener conto della conseguente spesa.

La nostra Società Cooperativa per essi è un esercente che si accontenta di un limitato guadagno, ma il risparmio ottenuto sembra che non compensi l'operaio dalle limitazioni che le vengono imposte, anche se dirette al maggior utile.

Può essere che ciò dipenda dal fatto che l'operaio è un consumatore che non fa parte diretta della Cooperativa di consumo, e che i soci di questa Cooperativa non sono consumatori con lui."

Seguono alcune raccomandazioni dei sindaci per il buon andamento della Società. Spicca fra gli altri in particolare il consiglio di *"subordinare l'apertura di nuovi esercizi pubblici alla certezza di disporre di locali che per la loro ubicazione in quartieri popolosi, che possano dare non solo affidamento quasi sicuro di un forte concorso di consumatori ma sia anche facile a questi l'accedervi, e i locali siano capaci di riceverli non potendosi fare grande calcolo sullo smercio per asporto di pietanze."*

Inoltre si caldeggia la possibilità di aprirsi maggiormente ad una vendita individuale di vino, che *"pur non contrastando coi concetti informatori della nostra istituzione, permetta di ricavare un maggior utile a vantaggio del costo delle altre consumazioni gestite in perdita e faciliti l'intervento della massa operaia."*

6. Anni Venti

Gli anni Venti vedono la difficile conversione della Cooperativa dopo la fine della guerra e il venir meno degli scopi contingenti per cui era sorta.⁷

Nella seduta del **1° giugno 1921** l'Assemblea generale delibera la seguente aggiunta all'art. 19 dello Statuto: "Gli azionisti che percepiscono dalla Società stipendio o salario non hanno il diritto di voto all'Assemblea." La proposta provoca accese discussioni: definita "reazionaria", è vista da alcuni come un tentativo di escludere il personale dal diretto coinvolgimento nella Cooperativa.

Nella seduta del **5 giugno 1923** dell'Assemblea si delibera sul cambio di denominazione della Società e di conseguenza sulla modifica dell'art. 1 dello Statuto. Si propone di cancellare la dizione *"Cucine popolari"*, non più rispondente agli scopi societari, e di assumere nella denominazione la menzione degli *"Alberghi Economici"*.

La proposta è avversata da alcuni, sia per dubbi nei confronti della nuova impresa degli Alberghi Economici - impresa forse mai andata in porto - , data l'esiguità del capitale sociale, sia per un certo "attaccamento" alle cucine popolari, ritenute non necessarie ora, ma che *"potrebbero diventarlo"*.

I favorevoli all'eliminazione delle cucine popolari nella denominazione sostengono che il mantenerle potrebbe influire nell' *"abbassare il tono degli Alberghi"*.

L'art. 1 dello Statuto sociale viene così modificato: *"E' costituita in Milano una Società Anonima Cooperativa sotto la denominazione 'Società Cooperativa per Ristoratori ed Alberghi Economici'."*

L'art. 2 è così riformulato: *"La Società è retta coi principi e colle discipline della previdenza e della mutualità, ed ha per iscopo di aprire ed esercire in Milano Alberghi e Ristoratori Economici"*.

Nella seduta del **9 marzo 1927** dell'Assemblea generale, il presidente Ceretti comunica che il Consiglio ha deliberato l'adesione della Società all'Ente Nazionale della Cooperazione *"organo nel quale sono integrate tutte le forze cooperative"*. Ritiene che tale decisione debba essere approvata e ratificata all'unanimità da parte dei Soci.

Propone pertanto di modificare lo Statuto fra l'altro all'art. 1 in questa forma: *"E' costituita con sede in Milano una Società Anonima Cooperativa sotto la denominazione 'Società Cooperativa per Ristoratori ed Alberghi economici'. La Società è iscritta all'Ente Nazionale della Cooperazione. Essa avrà come unico vessillo sociale il Tricolore."*

⁷ I verbali dell'Assemblea generale riguardanti le sole modifiche statutarie sono conservati nelle b. 1 e 2 dell'Archivio ABC a partire dal 1921. I verbali dell'Assemblea generale in serie completa - ma solo a partire dal 1932 - sono raccolti in volume.

La menzione nello Statuto dell'iscrizione all'Ente Nazionale della Cooperazione non viene accolta dall'Assemblea.

Nella seduta del 15 **giugno 1928** dell'Assemblea generale, si delibera sulla modifica di denominazione della Società. *"Il Presidente riferisce all'Assemblea come si sia con ogni mezzo tentato di trovare una nuova denominazione di facile assimilazione da parte del pubblico, e che riassume nella breve formula di un nome o di una sigla quelli che sono i principi e gli scopi che la Società tenta di conseguire attraverso la propria attività [...]. Non avendo dato alcun esito il referendum rivolto specialmente agli azionisti, la Presidenza è venuta nella determinazione di sostituire alla denominazione legale della Società quale è oggi stillata [sic] nella formula: 'Società Cooperativa per Ristoratori ed Alberghi Economici', l'altra denominazione '**A.B.C. Cooperativa per Ristoratori a prezzi fissi**'. "*

Le tre lettere accennerebbero simbolicamente ai tre tipi di ristoratori che la Società gestiva. Veniva così ad essere tolto anche l'aggettivo *"economico, che riesce ingrato ad una larga parte della clientela, non esclusa quella che fin da ora frequenta i ristoratori speciali."*

Viene accolta e deliberata la proposta di modifica della denominazione e dunque dell'art. 1 dello Statuto sociale.

7. Anni Trenta

Nella seduta del **18 marzo 1931** dell'Assemblea generale, il presidente Ceretti comunica che il Consiglio ha ritenuto di proporre la modifica all'art. 2 dello Statuto sociale da *"La Società è retta coi principi e colle discipline della previdenza e della mutualità, ed ha per iscopo di aprire ed esercire in Milano Cucine Popolari e Ristoratori Economici"* a *"La Società è retta coi principi e colle discipline della previdenza e della mutualità, ed ha per iscopo di aprire ed esercire in Milano e altre città Cucine popolari e Ristoratori Economici"*.

Rispetto agli anni precedenti si è evidentemente tornati ad un oggetto sociale che include le cucine popolari ed esclude gli alberghi, accolti nel 1923 solo a titolo "preventivo", in attesa di studiare la fattibilità e reperire il capitale necessario.

L'istanza ad aprire esercizi anche **in altre città e in particolare a Roma** veniva fra l'altro da *"autorevoli organismi corporativi"*.

Di fronte alla proposta alcuni soci raccomandano prudenza: *"gli altri maggiori centri italiani hanno ciascuno una caratteristica loro propria anche nelle consuetudini della vita che si svolge meno affannosa che non a Milano e perché il controllo e la direzione a distanza deve per necessità essere meno assidua e vien ad aumentare di molto le spese generali."*

Uno dei soci rammenta i poco lusinghieri tentativi analoghi dell'Unione Cooperativa.

Una delle socie ricorda *"gli orari di riposo meridiano e le abitudini della popolazione romana assai diversi dai nostri."*

Uno dei soci chiede ed ottiene che si elimini dalla dizione dell'art. 2 l'aggettivo *"Economici"* riferito ai ristoratori.

12 marzo 1932, verbale dell'Assemblea Generale: vengono poste in luce le difficoltà crescenti della Cooperativa e le contromisure adottate. Fra queste in particolare vi è il servizio pubblicitario affidato al cartellonista **Marcello Dudovich** e il concorso bandito fra i cittadini per un lavoro originale, che consenta di promuovere il turismo a Milano e con esso i Ristoratori ABC:

"Notata la contrazione degli utili d'esercizio, se ne identifica la causa nella notevolissima

*contrazione delle frequenze di tutti i ristoratori sociali; dovuta in parte alla crisi generale che investe ogni forma di attività ed in parte alla concorrenza esercitata dai molti ristoratori con prezzi fissi e modesti sorti un po' dovunque e specialmente numerosi nel centro della città. Particolarmente colpito è il **ristorante tipo B di Largo Cairoli**, il cui sbilancio è anche dovuto all'aggravio dell'affitto dovuto subire per quest'anno dato che non fu possibile trovare altri locali adatti per il settembre 1931. **E' pertanto intenzione del Consiglio di provvedere per la prossima scadenza a trasferirlo altrove.***

*Per fronteggiare la diminuita attività sono state apportate **modifiche e riduzioni sia nella composizione dei pasti, sia nelle paghe al personale e nella distribuzione delle ore di lavoro**: per evitare il più possibile i licenziamenti è stato disposto il turno del personale, che è bene accetto e dà buoni risultati.*

*Una più intensa propaganda venne fatta nel periodo della Fiera Campionaria e si ottennero risultati lusinghieri tanto che si raggiunsero dei massimi davvero imponenti e non mai toccati. **Per la pubblicità vennero prese varie iniziative e fra le altre rilevante quella della composizione di un disegno per cartellone dovuto al pittore Dudovich**, e quello della compilazione di una **nuova guida della città di Milano** da stamparsi in quattro lingue e da distribuirsi gratuitamente in Italia ed all'Estero. Il **concorso** bandito per ottenere un lavoro originale portò alla scelta di un testo che potrà, con opportune variazioni, rispondere ai requisiti desiderati; si provvederà alla sua stampa non appena sarà ritenuto conveniente.*

Il lavoro in lavanderia fu ridotto a quattro giorni la settimana per ridurre le spese, altrimenti difficilmente contraibili.

L'azienda agricola di Crescenzago, ultimatosi il triennio previsto per i lavori di adattamento compiuti sotto le direttive del Prof. Minguzzi e sistemata la sua conduzione con una forma di contratto per il quale si potrà conseguire una notevole economia nelle spese di mano d'opera, promette per quest'anno dei tangibili vantaggi."

1 marzo 1933, verbale dell'Assemblea Generale: si rilevano ancora notevoli difficoltà. Le contromisure adottate riguardano l'introduzione del piatto unico e l'istituzione di abbonamenti. Il ristorante di Largo Cairoli, in cui persiste un forte calo della clientela, è prossimo alla chiusura.

"Rilevato il modestissimo utile conseguito, vengono poste in evidenza le difficoltà affrontate e superate durante il periodo testé chiusosi, le economie conseguite e l'impossibilità di incidere su alcune delle voci più importanti quali gli affitti e la pubblicità e data la concorrenza che dilaga ogni giorno di più.

*Nell'intento di favorire il pubblico che frequenta i Ristoratori venne istituito in ogni esercizio il **piatto unico, che ha avuto poco successo**; maggior favore ha incontrato la **istituzione degli abbonamenti** che consente una diminuzione di prezzo riservata ai clienti più assidui.*

*Viene rilevata la **forte contrazione di lavoro al Ristorante Cairoli per il quale non verrà rinnovato il contratto d'affitto.***

L'azienda agricola di Crescenzago ha consentito il pareggio fra rendite e spese grazie al nuovo contratto stipulato [...].

Negli ammezzati del Ristoratore di Piazzale Oberdan la Cucina Materna, beneficata dalla Società, ha usufruito quest'anno di 400 pasti mensili."

20 marzo 1934, verbale dell'Assemblea Generale: si dà conto dell'apertura del grande ristorante di via Verdi nei locali dell'ex Cova e delle difficoltà del ristorante di piazza Oberdan:

*"Accennato alle clausole generali della diminuita affluenza del pubblico agli esercizi sociali, viene indicato come, in seguito alla **chiusura del Ristorante Cairoli per finita***

locazione, il Consiglio, animato anche dalle speciali condizioni ottenute dalla Società locatrice, sia venuto nella determinazione di **creare nei locali dell'ex Cova il grande ristorante ABC che funziona dallo scorso novembre e chiudere nello stesso tempo il tipo C di via Spadari, riassumendo in quello di via Verdi i due cessati esercizi, fissando un prezzo unico in £ 7 per pasto.**

Il lusinghiero successo dovuto alla vastità e signorilità dell'ambiente ed alla sua grande centralità anima a rivolgere tutti gli sforzi al fine di concludere nella migliore maniera e nel miglior tempo possibile il programma di cui questa iniziativa vuol essere il primo esponente, di svolgere in due soli esercizi, il più possibile centrali, l'attività sociale limitandosi a due soli tipi, pur conservando le stesse basi e forme di organizzazione.

La contrazione di lavoro subita quest'anno dal Ristorante Oberdan, dovuta in special modo allo spopolamento della zona, rafforza questa decisione del Consiglio.

Varie sollecitazioni vengono fatte alla Società per la sostituzione del personale femminile con quello maschile.

15 marzo 1935, verbale dell'Assemblea Generale: è data comunicazione del disavanzo sul bilancio appena chiuso (1934), dovuto alla costante contrazione del lavoro che in pochi anni ha quasi dimezzato il numero dei pasti serviti nei diversi esercizi, ai forti oneri dei contratti d'affitto in corso e alle spese elevate che gravano in particolare sul tipo A di via Spadari.

Si accenna al lieve aumento disposto nel prezzo dei pasti per fronteggiare l'aumento dei generi di prima necessità, alla **creazione dei libretti-tagliandi da dieci pasti e delle "Colazioni-lampo"** a prezzo ancor più modesto, per favorire la clientela meno abbiente.

Viene data notizia della retrocessione alla Società locataria dei locali al 4° piano di via Spadari.

Si provvederà inoltre, a seguito di accordo con le organizzazioni sindacali competenti, alla sostituzione almeno parziale del personale femminile con quello maschile.

18 marzo 1936, verbale dell'Assemblea Generale: viene data notizia della **cessione del Ristorante di Piazza Oberdan e della chiusura del Ristorante di tipo A di via Spadari**, nonché della creazione di nuovi servizi nel Ristorante di via Verdi, a seguito della chiusura dei due ristoranti sopra accennati.

"La diminuzione di presenze è stato constatato essere dovuta alla diminuita affluenza di forestieri e turisti in città, fenomeno questo che si verifica anche nel periodo nel quale il movimento cittadino segue i suoi maggiori quozienti."

17 marzo 1937, verbale dell'Assemblea Generale: si registra ancora un disavanzo (1936), dovuto anche all'annata agricola particolarmente avversa, che ha inciso sul rendimento del piccolo podere di Crescenzago di proprietà della Cooperativa. E' in attività il solo esercizio di via Verdi. **E' istituito il servizio al banco** che consente un aumento degli incassi.

Le economie sono tuttavia vanificate (anche) dalla **chiusura della vertenza sindacale** relativa alla sostituzione del personale femminile con quello maschile, vertenza iniziata sedici anni prima e conclusa con parere del Ministero delle Corporazioni.

Mentre si lamenta la mancanza di una larga affluenza quotidiana di pubblico, si registra al contempo il buon andamento del grande ristorante di via Verdi, e l'attività svolta nel campo dei banchetti e delle feste serali.

16 marzo 1938, verbale dell'Assemblea Generale: ancora un bilancio in rosso (1937), nonostate i voti e le speranze espresse nell'assemblea precedente. Si è accresciuta in otto mesi del 20% la spesa

per il personale, anche a motivo dell'istituzione degli assegni familiari (un ulteriore 3%).⁸

Nonostante il rincaro dei generi alimentari la Società – sia per gli scopi sociali che si prefigge, sia per non compromettere l'afflusso della clientela – ha scelto di contenere l'aumento del prezzo dei pasti da £ 7.50 a £ 8, in misura quindi del 7% a fronte del 10% consentito dalle autorità.

"Per favorire la clientela venne istituito un secondo tipo di pasto completo a £ 6.50, che ottenne il favore del pubblico. Il Ristorante sociale è quindi tornato ai tre tipi che hanno contrassegnato la sua ragione sociale."

9 marzo 1939, verbale dell'Assemblea Generale: ancora un bilancio (1938) chiuso con disavanzo, sebbene inferiore all'esercizio precedente. Si rileva che il minor incasso non è dovuto alla minor affluenza nei periodi normali, ma in quelli straordinari, per esempio quando si svolge la Fiera Campionaria, che nell'anno precedente aveva coinciso con la Pasqua, provocando un minor afflusso di forestieri a Milano.

Si è inoltre registrato un aumento sensibile dei generi alimentari. Si è avuto un aumento marcato del numero di pasti serviti di minor prezzo e una diminuzione proporzionale dei pasti di maggior costo.

"La Società deve contare sul pubblico non milanese, in quanto chi risiede stabilmente in città trova ormai nelle pensioni familiari, nelle mense dopolavoristiche, nei refettori di fabbrica il modo di provvedere ai bisogni della alimentazione a condizioni ancor più vantaggiose di quelle che la stessa Cooperativa può offrire, e ciò per un complesso di agevolazioni che la natura stessa delle istituzioni soprarichiamate comportano e consentono."

4 aprile 1940, verbale dell'Assemblea Generale: il bilancio 1939 è ancora in rosso, ma il disavanzo è relativamente contenuto. Anche per il 1939 si registra un aumento nel numero di pasti erogati di minor prezzo a scapito di quelli più costosi. L'affluenza del pubblico non è aumentata pertanto, ma i frequentatori si sono distribuiti diversamente nelle categorie di prezzo.

"I consumi registrano una diminuzione perché si sono eliminati i generi di più elevato costo, non più consentiti dagli aumenti verificatisi. Il prezzo dei pasti dovette quest'anno essere riveduto, aumentandolo da £ 6.50 a £ 7.50 e da £ 8 a £ 9."

Venne soppresso il servizio-lampo, per mancanza di pubblico sufficiente a giustificarlo.

La proprietà di Crescenzago ebbe sistemazione redditizia. Il servizio di lavanderia ha registrato una diminuzione di costo, nonostante gli aumenti del prezzo del carbone e dei lisciviati."

Un'ulteriore economia sarà possibile da settembre 1940 con la retrocessione di un grande vano al locatore di via Verdi.

*"La relazione riafferma la sua fede negli scopi sociali della Cooperativa e in un avvenire meno travagliato, ed accenna all'invito rivolto alla Società da parte dell'Ente Nazionale Fascista della Cooperazione per la sistemazione organica dei **servizi di vettovagliamento di Carbonia**, centro minerario in potente sviluppo⁹ [...]."*

8 Introdotti in un contratto collettivo di lavoro per gli operai lanieri di Biella nel 1933, gli assegni familiari furono estesi dapprima a tutti gli operai della industria, quindi a tutte le categorie d'impiegati e di operai di qualsiasi ramo produttivo con regio decreto legge 17 giugno 1937, n. 1048 (cfr. http://www.treccani.it/enciclopedia/assegni-familiari_%28Enciclopedia-Italiana%29/ risorsa web verificata 21 ottobre 2015).

9 Centro principale del bacino carbonifero del Sulcis (Sardegna), fu fondata nel 1937 per volere del regime fascista, intenzionato a dare un forte impulso all'attività estrattiva della zona a seguito della scoperta di ingenti giacimenti nel 1936.

8. Gli esercizi aperti dalla Cooperativa. Cosa si mangiava e cosa si beveva

Per quanto riguarda gli esercizi aperti e i pasti serviti occorre fare una prima distinzione fra il periodo che comprendeva accanto ai ristoratori le cucine popolari (sostanzialmente i primi 2/3 anni) e quello successivo in cui la Cooperativa converte se stessa e la forma con cui esplica la propria attività, ovvero il periodo dei cosiddetti "ristoratori" a prezzo fisso, aperti in sede diverse con categorie differenti di prezzo in funzione della clientela e con la soppressione dell'attività nelle cucine popolari, eliminate nella denominazione sociale e negli scopi della Cooperativa.

La poca documentazione del **primo periodo** – con le cucine popolari anche interne alle fabbriche e i ristoratori aperti al pubblico - consente solo di affermare – sulla base delle relazioni sul primo anno di esercizio – che era servito un "*piatto unico di carne e verdura, oltre la minestra, con una lista settimanale.*"

Nelle cucine era abolito - come già detto - il servizio al consumatore: ognuno doveva ritirare le vivande allo sportello e consumarle al tavolo. La massima economia congiunta con il maggior decoro possibile era stato infatti il principio informatore dell'iniziativa.

I cibi potevano inoltre essere asportati già cotti e mangiati a casa.

Il vino era limitato a solo un quinto di litro a pasto, escludendo – almeno in un primo momento – altre bevande alcoliche. La mancata vendita separata del vino sarà sempre un punto dibattuto: da un lato la responsabilità sociale insita negli scopi della cooperativa ne sconsigliava lo spaccio, dall'altra ci si rendeva conto che proventi maggiori potevano venire anche dalla vendita al minuto degli alcolici.

Il principio fondamentale era quello di "*fornire generi semplici, ma di qualità ottima, ad un prezzo tale che eliminasse la perdita, anzi consentisse un lieve compenso al capitale.*" Principio che rimarrà sempre, anche negli anni difficili del secondo dopoguerra.

Nel primo dopoguerra si apre, come si è detto, la stagione dei ristoratori a prezzo fisso, ovvero esercizi in cui i clienti – appartenenti per lo più al ceto impiegatizio medio-basso, ma anche turisti italiani e stranieri, legati a eventi quali per esempio la Fiera Campionaria o le scolaresche nell'ambito delle iniziative del Touring Club – potevano mangiare un pasto completo a diverse categorie di prezzo. Queste categorie nel corso degli anni Venti verranno "istituzionalizzate" e presentate nella stessa denominazione sociale: *ABC*, dove la A sta per la categoria di prezzo più basso.

La documentazione sui pasti serviti è costituita principalmente da un *menu* del 1926 reperito nell'archivio *ABC* e usato come carta da appunti, da un cartoncino pubblicitario del 1930¹⁰ e da altri *menu* degli anni successivi non compilati se non nella parte generica a stampa. Si conserva una lista di vini, facente parte probabilmente del *menu* di fascia più alta.¹¹

Da rilevare che col 1935 tutti i ristoratori – **Largo Cairoli, via Spadari e piazzale Oberdan** - verranno chiusi a vantaggio dell'unico grande ristorante di via Verdi aperto in quegli anni e che offrirà in un unico esercizio due diverse categorie di prezzo, fino a quando, col secondo dopoguerra inoltrato il ristorante traslocherà al Verziere, in via Merlo.

10 *Fondo Piccoli acquisti*, b. 1.

11 *Archivio ABC*, b. 4, fasc. 1 e 2.

9. Il concorso

Nel 1931 la Cooperativa, con l'intento di risollevare le sorti dell'esercizio, promosse fra le altre iniziative un concorso aperto ai cittadini per un' *"illustrazione della città di Milano"*. Il motto era *"Milan e poeu pu"*. Il carteggio e gli elaborati pervenuti sono conservati nella loro integrità in una scatola originale nell'archivio dell'ABC. Oltre agli elaborati, numerati e con le buste originali, sono presenti fotografie, rassegna stampa, il carteggio di valutazione dei testi e quello con i concorrenti. Gli elaborati, pervenuti in numero di 28, che dovevano servire ad *"una monografia illustrativa"* che invogliasse i turisti a servirsi dei ristoratori ABC, furono tutti giudicati non adeguati, con qualche eccezione "a denti stretti". Il vincitore fu il signor Alessandro Sormani, che aveva presentato un elegante dattiloscritto (il n. 23) in cui illustrava le attrattive milanesi *"con brio e spigliatezza"*, corredato delle fotografie dei luoghi salienti di Milano (la nuova Stazione centrale, inaugurata il 1° luglio 1931, il Lido di Milano in Piazzale Lotto, inaugurato il 5 luglio 1931, il Duomo, il Planetario, Villa Reale, La Galleria, Città degli Studi sempre di quegli anni etc.), di una carta della città da lui disegnata e da un testo che, con opportune modifiche, venne giudicato passibile di essere preso in considerazione. Al Sormani furono elargite in premio £ 3000.

La maggior parte dei testi, secondo il giudizio della giuria, non rispondeva ai requisiti richiesti dal concorso, che prevedeva un testo agile, vivace e "spendibile" a uso dei turisti. Essi presentavano invece una spiccata propensione alla retorica dell'epoca, erano enfatici e soprattutto volti alla minuta rievocazione storica di Milano.

Uno degli elaborati scartati, il n. 18 a firma "Un urbanista", proponeva una visita in tre giorni alla città di Milano con partenza dai tre ristoratori dell'ABC di allora, ossia quelli di via Spadari, Largo Cairoli e piazzale Oberdan. Fu giudicato *"uniforme, grigio"* e soprattutto più vicino ad una guida turistica, cosa che nel concorso si voleva evitare.

L'elaborato è conservato nell'Archivio storico dell'UFN¹²: se non è banalmente fuori posto, è possibile che venne preso in considerazione successivamente per l'ideazione di qualche iniziativa.

10. Anni Quaranta

13 marzo 1941, verbale dell'Assemblea Generale: il bilancio 1940 si chiude ancora in perdita.

"Al diminuito lavoro per esodo di cittadini, richiami alle armi, oscuramento della città, si è aggiunto l'aumento dei prezzi di maggior consumo, senza che le tariffe del ristorante potessero seguirne l'ascesa per le precise disposizioni emanante dalle autorità in materia di blocco dei prezzi dei pubblici esercizi. Anzi – nel dicembre – furono dovuti leggermente ridurre per la consentita limitazione delle razioni, limitazione peraltro che non avvantaggiava il nostro esercizio.

I prezzi attuali delle due serie di pasti sono rispettivamente di £ 7.30 e £ 8.75 in luogo di £ 7.50 e £ 9. A' contribuito ad intensificare le spese l'aumento del 10% sui salari [...]."

A seguito dell'invito *"cortesemente e insistentemente"* rivolto dall'Ente Nazionale Fascista delle Corporazioni, la Società ha acconsentito che il direttore dott. Parenti *"prestasse la sua opera personale per la riorganizzazione delle mense e dei refettori per le maestranze delle miniere di Carbonia."*¹³

¹² Archivio UFN, b. 11, fasc. 71.

¹³ Cfr. p. 13, n. 9.

12 febbraio 1942, verbale dell'Assemblea Generale: il bilancio 1940 si chiude quasi in pareggio. Le spese più alte sono quelle del personale e sono dovute in buona parte a maggiori contributi per assegni familiari e al premio di operosità.

"Non è la nostra Società che mira in questi momenti di particolari difficili condizioni a realizzare l'utile: come venticinque anni or sono alcuni enti milanesi gettarono le basi della costituzione della nostra Cooperativa, per offrire alle varie categorie di cittadini il mezzo per consumare cibi sani in ambienti decorosi e a prezzi limitati, anche oggi - che il problema si ripresenta nella sua totalità, complicato da tutte le norme relative al razionamento e al tesseramento - esula dai nostri scopi qualunque carattere speculativo ed unica nostra meta è il pareggio del bilancio."

18 febbraio 1943, verbale dell'Assemblea Generale: il bilancio sociale del 1942 vede un sensibile miglioramento. La gestione, dopo tanti anni, è stata attiva pur se in misura limitata. Saluti sono rivolti ai consiglieri richiamati alle armi, nonché *"a tutti i soldati d'Italia che scrivono pagine di eroismo nel libro della Storia del nostro Paese."*

4 aprile 1944, verbale dell'Assemblea Generale: si fa cenno al fatto che il ristorante [di via Verdi] ha subito danni durante l'incursione aerea dell'anno 1943 e che l'attività è stata sospesa. Si formula l'augurio che *"passata la tragedia che coinvolge la nostra Patria, la Società possa riprendere il suo cammino"*. Il bilancio 1943 si è chiuso comunque in attivo.

17 maggio 1945, verbale dell'Assemblea Generale:

"La Presidente [Clara Taidelli, vedova Roghi] ricorda che per quanto ognuno di noi, quasi senza osare sperarlo all'atto di fissare questa data, sentisse che la fine della guerra era prossima, il fatto di potere oggi riunirci nel seno della nostra Società in un clima di pace e col largo respiro di una libertà così a lungo negata ed a così caro prezzo riconquistata sembra un sogno! Profondo immenso sollievo, anche se non possiamo abbandonarci ad un moto di gioia. L'umanità straziata, tanti orrori, tanti lutti, ancora tante trepidazioni e le ore tragiche che viviamo, inevitabili conseguenze di tanti dolori e sofferenze...[...].

Eccoci ora nei riguardi della nostra Società di fronte a problemi ben più ardui di quelli che si presentavano 28 anni fa quando essa ebbe origine.

*Sorta in tempo di guerra per i bisogni della guerra e del dopoguerra, dimostrò ora di quale importanza essa fosse, soprattutto per la sua azione calmieratrice. **Oggi essa è stata assorbita dall'organismo delle mense collettive, sorte a sua immagine e somiglianza e pare che sarà requisita dalle forze inglesi.** La ripresa della sua attività è perciò subordinata a questi impegni ma soprattutto dalla difficoltà dei rifornimenti assolutamente introvabili.*

Altri problemi poi si presentano anche nei riguardi dei locali, ché non sarà facile riprendere qui l'attività, giacché - appena sarà possibile - l'isolato darà luogo a un grande e lussuoso fabbricato che certo non potrà ospitare l'ABC."

4 maggio 1946, verbale dell'Assemblea Generale: l'attività sociale non è stata ancora ripresa.

11. Requisizione e derequisizione

Nell'archivio ABC un piccolo carteggio è dedicato alla questione della requisizione dei locali di via Verdi nel 1944 e alle vicende faticose che portarono alla derequisizione.¹⁴

Il 16 settembre 1944 il Podestà del Comune di Milano - Presidente del Dopolavoro civico aveva chiesto la requisizione del ristorante ABC in via Verdi – peraltro già lesionato dagli eventi bellici.

La Prefettura ("Il Capo della Provincia di Milano") aveva decretato il 20 settembre del 1944 la requisizione, "riconosciuta la impellente necessità di accogliere la richiesta", a favore del *Dopolavoro civico di Milano* ["Giordano Ottolini"] ad uso mensa per i dipendenti comunali e riservando due locali alla Cooperativa per la sua sede amministrativa.

Il 30 settembre 1944 veniva data notizia sul Corriere della sera, edizione del mattino, che *"Il Dopolavoro civico e delle forze civili ha trasferito gli uffici e la biblioteca in via G. Verdi 2. Nella nuova sede funzionerà nche, tra qualche giorno, la mensa per i dopolavoristi civici dipendenti comunali."*

Sempre sul Corriere della sera, edizione del mattino del 3 ottobre 1944 veniva comunicato che *"Ieri mattina il Capo della provincia, accompagnato dal Podestà, e presenti i vice-Podestà, ha inaugurato la mensa del Comune n. 3 in via Verdi (ex A.B.C.) ove converranno a consumare i pasti i dipendenti del Dopolavoro civico, di alcuni istituti bancari milanesi e i dopolavoristi. In questa nuova mensa, orgnizzata dal Dopolavoro civico possono venire consumati in media 1300 pasti (a mezzogiorno suddivisi in tre turni, e la sera con orario unico)."*

Il *Dopolavoro civico* pagherà un canone mensile per uso delle attrezzature (impianto di cucina, frigorifero etc.) e dell'arredamento dell'ABC.

Il 5 marzo 1945 i locali di via Verdi passarono alla *Civica Azienda Mense di Guerra. Ristoratori di Guerra* e trasformati da mensa del *Dopolavoro civico* in ristorante di guerra per i dipendenti comunali, con pagamento all'ABC di un'indennità per uso del materiale e degli impianti di proprietà della Cooperativa e sussistenti ancora nell'ex ristorante. La *Civica Azienda Mense di Guerra* affiderà peraltro la gestione della mensa a un privato, tale Ettore Aire, che trarrà profitto dall'uso delle attrezzature ABC e incasserà al posto della Cooperativa canoni a essa dovuti.

Pochi tempo dopo i locali furono nuovamente requisiti, questo volta dal Comando alleato che vi installò la mensa dei soldati sudafricani *"Rand Club"*, fino al 30 settembre 1945.

Nell'autunno del 1945 si mossero i primi passi per ottenere la riconsegna dei locali con un'istanza al Sindaco di Milano.

Alla fine di febbraio 1946 si ebbe il provvedimento di derequisizione e a seguire la Cooperativa rientrò in possesso dei locali di via Verdi.

19 aprile 1947, verbale dell'Assemblea Generale: si delibera la modifica della denominazione sociale da *"Società Anonima Cooperativa 'A.B.C. Cooperativa per Ristoratori a prezzi fissi'"* in *"ABC Cooperativa per ristoratori a prezzi fissi a.r.l."*, ovvero "a responsabilità limitata".

La Presidente illustra la *"laboriosa fase della ripresa di attività, le difficoltà superate e chiude con l'augurio che l'istituzione, ripreso il suo cammino, possa sempre più estendere la sua sfera d'azione."*

22 maggio 1948, verbale dell'Assemblea Generale: niente da segnalare.

14 maggio 1949, verbale dell'Assemblea Generale, allegato A – Relazione del Consiglio di amministrazione: il bilancio 1948 si è chiuso con un discreto utile.

¹⁴ *Archivio ABC*, b. 3.

*"Il 1948 è stato per l'A.B.C. un anno di normale attività, con un ritmo di lavoro che nessun particolare avvenimento ha alterato o turbato. Il prezzo del pasto non ha subito aumenti, si è potuto ridurre il prezzo del pane da £ 20 a £ 10, così che **il prezzo totale del pasto compreso il vino è oggi di £ 300**. Si sono mantenuti i **supplementi** che, mentre tornano graditi a quel pubblico che vuole migliorare il tenore del prezzo fisso, rappresentano per l'ABC un margine necessario alla sua vitalità economica. [...]. E' un vero conforto per molti dei nostri ospiti trovare un ambiente come l'ABC in un momento come l'attuale. Molti clienti, particolarmente stranieri, ci sono larghi di felicitazioni [...].*

Come di consueto la Fiera anche quest'anno ha portato un sensibile incremento alla normalità del lavoro, ma soprattutto ha costituito una grande propaganda. Il buon trattamento, la sapidità [sic] del servizio, ma soprattutto la modicità dei prezzi, in rilevante contrasto con quelli correnti nei ristoranti comuni, hanno favorevolmente impressionato la clientela che affluisce da ogni parte d'Italia.

Cessato il lavoro straordinario, la media dei pasti si è mantenuta alta [...].

*E qui passiamo al pensiero dominante! **Prima o poi la Reale [Reale Compagnia Italiana, proprietaria dell'immobile] procederà alla ricostruzione del palazzo e quanto esiste oggi sappiamo che verrà abbattuto. [...]"***

20 maggio 1950, verbale dell'Assemblea Generale: è messo in risalto l'andamento favorevole dell'attività sociale, la simpatia che l'istituzione incontra sempre più fra il pubblico, e le preoccupazioni degli amministratori per trovare una nuova sede, *"poiché l'anno prossimo dovranno essere abbandonati i locali ora occupati."*

12. Anni Cinquanta

19 maggio 1951, verbale dell'Assemblea Generale: viene rimarcata la simpatia che suscita l'istituzione e la preoccupazione assillante per il reperimento della nuova sede.

Allegato A. Relazione del Consiglio di Amministrazione:

"Anche l'anno 1950 ha visto consolidarsi la nostra posizione, sia come frequenze, sia come risultato economico, leggermente migliori di quelli dell'anno precedente.

Molti ci domandano come l'ABC possa praticare simili prezzi, nonostante gli aumenti verificatisi nei prezzi di alcune derrate. Il segreto, se così si può chiamare, consiste in una previdente, tempestiva politica di approvvigionamenti che ci ha consentito di risentire in misura assai limitata degli aumenti di prezzo cui sopra si è accennato [...].

La corrente di simpatia cresciuta sempre più verso la Società, ha portato a un aumento delle frequenze e a una conseguente minore incidenza delle spese. Resta tuttavia

"il problema dei nuovi locali nei quali trasferire il ristorante di via Verdi, allorché dovremo abbandonarlo, per consentire la ricostruzione dello stabile, danneggiato dagli eventi bellici. Questo pensiero ci preoccupa non poco, non tanto per noi personalmente, quanto per il pubblico che frequenta il ristorante e che risentirebbe indubbiamente di una interruzione, sia pure di breve durata, della nostra attività."

24 maggio 1952, verbale dell'Assemblea Generale: viene messo in evidenza che la situazione patrimoniale è "abbastanza solida", pur nella consapevolezza che si affronteranno spese ingenti per i nuovi locali.

Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione:

"Un destino che ci permettiamo dire essere ingiusto, ci ha costretto a lasciare la sede di via Verdi prima che la nuova fosse allestita. la casa che per ben 19 anni ha ospitato il nostro ristorante, danneggiata da eventi bellici, sarà demolita ed al suo posto ne sorgerà un'altra che – se esternamente sarà uguale alla precedente e se all'interno non mostrerà più i segni della guerra, non potrà accogliere la nostra istituzione che ha scopi eminentemente sociali. In questo clima di amarezza noi stiamo affrontando i problemi inerenti all'apertura del nuovo esercizio [...]."

Si spera di poter riprendere entro breve tempo l'attività.

"Il nuovo ristorante avrà sede nel vecchio Verziere, nelle immediate vicinanze di Piazza Fontana, che costituisce uno dei centri di polarizzazione dell'attività commerciale cittadina."

9 maggio 1953, verbale dell'Assemblea Generale.

Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione:

"L'anno 1952 ha rappresentato un esercizio ricco di decisioni importantissime per la nostra Cooperativa. Dopo 19 anni di attività in via Verdi 2, quando la gestione economica del ristorante, sconvolta dalla guerra, si era consolidata, dando risultati assai lusinghieri [...] abbiamo dovuto rinunciare a quei vasti e signorili locali perché destinati alla demolizione per consentire la costruzione di uno stabile che non poteva ospitarci per tanti motivi, non escluso quello dell'elevatissimo canone di affitto che ci sarebbe stato richiesto.

La febbrile ricerca di un nuovo ambiente che ci consentisse di continuare la nostra attività si è conclusa dopo due anni, assicurandoci la disponibilità dei locali che oggi ci ospitano e che pure non essendoubicati in una posizione centrale come la precedente, sono sempre nelle immediate vicinanze della Piazza del Duomo, in una zona destinata a polarizzare una vastissima corrente di traffico.

Anche l'ambiente non ha l'ampiezza di quello di via Verdi, ma qui i servizi sono sistemati in modo più razionale [...]."

L'esercizio di via Verdi era stato chiuso nell'aprile 1952. Dopo quasi cinque mesi di interruzione, dovuti ai lavori di costruzione e finitura, il 21 settembre dello stesso anno il nuovo esercizio al vecchio Verziere era stato aperto.

Nei primi tre mesi di attività il nuovo ristorante non aveva potuto contare del tutto sulla vecchia clientela, disorientata dall'interruzione e sviata dal cambio di sede, in una zona – per quanto centrale - diametralmente opposta a quella del precedente esercizio. Il ristorante si era dovuto perciò formare per buona parte una nuova clientela.

"In questi 35 anni [la Cooperativa] ha saputo mantenere alta, al di fuori di tutte le vicende e le competizioni politiche, la bandiera della cooperazione fra le persone di buona volontà, che hanno saputo vedere, al di sopra ed al di là del bastione dell'egoismo del singolo, un orizzonte più vasto per il bene del prossimo.[...]"

8 maggio 1954, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato B. Relazione del Consiglio di amministrazione:

Viene data notizia della morte di Clara Roghi Taidelli, *"colei che fino dalla fondazione fu l'animatrice convinta, appassionata, instancabile della nostra Società"*, chiamata alla presidenza della Cooperativa dal 1934, dopo la morte di Giulio Ceretti.

I risultati dell'esercizio appena chiuso (1953) non sono quelli sperati. I motivi sono identificati in una crisi economica in atto e in una minore affluenza di pubblico a Milano.

"Mentre al pasto meridiano si registra un'affluenza adeguata alla capacità del locale, il pasto della sera vede rarefarsi, oltre il normale, il numero degli ospiti. Questo fenomeno deve a nostro avviso essere attribuito ad una maggiore parsimonia del pubblico milanese che alla sera rientra nelle proprie abitazioni, nella rarefazione dei forestieri e nella non compiuta sistemazione urbanistica della zona, con conseguente scarsità della corrente di traffico.[...]

Il carico delle spese per tributi e contributi è anche per la nostra azienda gravosissimo [...] e se la nostra cooperativa non avesse come suo scopo unicamente il miglior servizio al minor prezzo [...] non potrebbe assolutamente mantenere il prezzo del pasto ad una quota tanto modesta, dovendo alimentare contemporaneamente la clientela, lo Stato, il Comune e gli enti parastatali.

Il prezzo dal 1° aprile 1953 è di £ 320 il pasto completo e di £ 300 con gli abbonamenti [...].

7 maggio 1955, verbale dell'Assemblea Generale: viene ribadita la diminuzione della frequenza del pubblico. Uno dei soci rileva come:

"i risultati del bilancio non possano che attribuirsi alla crisi economica in atto e alla concorrenza delle aziende a conduzione familiare e quelle extra commerciali che pullulano nella zona, aziende non gravate da tutti quei contributi che premono sulle aziende sociali, che operano nel rispetto della legge e nei contratti di lavoro."

Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione:

*"La crisi ha colpito tutte le aziende, ed in misura più sensibile anche la nostra per la rarefazione della clientela detta 'fluttuante' e per un complesso di fattori che non ci hanno consentito di convogliarla al nostro ristorante. **La posizione del nostro esercizio non è per ora e non sarà fino al completo compimento delle opere previste dal piano regolatore su strada di grande passaggio**; la pubblicità ci è praticamente preclusa dato l'alto costo e la necessità di una grande diffusione per renderla proficua; la concorrenza delle numerosissime trattorie a conduzione familiare rendono particolarmente difficile l'accaparramento della clientela."*

Un dato confortante è la constatata affluenza di clienti sia italiani che stranieri in concomitanza di eventi che portano a Milano un maggior numero di turisti.

Viene escluso in ogni caso l'aumento del prezzo dei pasti *"per mantenersi fedeli allo scopo sociale"*.

"Il Consiglio confida nell'attuazione delle opere di piano regolatore, ossia nella costruzione del nuovo Palazzo della Stipel all'inizio di via Larga, del nuovo Palazzo di Largo Augusto, nell'apertura della strada che partendo dalla Via Durini – San Babila deve sfociare dirimpetto alla Via Merlo. Queste opere convoglieranno sulla Via Verziere un grande traffico e porteranno il nostro ristorante in posizione centralissima."

La situazione patrimoniale è definita *"più che tranquillante"*, tuttavia il bilancio 1954 si è chiuso con una perdita di rilievo. Per far fronte ai numerosi impegni di spesa, il Consiglio ha deciso di vendere la proprietà in Crescenzago.

5 maggio 1956, verbale dell'Assemblea Generale: il bilancio 1955 si è chiuso in perdita.

29 aprile 1957, verbale dell'Assemblea Generale: il bilancio 1956 si è chiuso in perdita, sebbene meno pronunciata di quella dell'esercizio precedente.

10 maggio 1958, verbale dell'Assemblea Generale: il bilancio 1957 si è chiuso con una lieve

perdita.

Uno dei soci ricorda che l'istituzione non persegue fini di lucro, ma mira a finalità sociali e ad un'azione calmieratrice. Si dice certo che una volta risistemata la zona in cui si svolge l'attività del ristorante ABC, il bilancio tornerà in pareggio.

9 maggio 1959, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione:

"Egredi soci,

nel concludere la relazione illustrativa del bilancio 1957 non ci illudevamo di avere superato il punto più delicato e difficile della gestione del ristorante inquantoché la situazione urbanistica della zona che gravita attorno alla nostra sede si è tradotta sinora in demolizioni di stabili [...]. Anche il tratto di 'racchetta'¹⁵ che doveva collegare Largo San Babila con Piazza Missori e che interessa la nostra zona è ben lontano dal suo completamento. Se a questa sistemazione che fa il vuoto attorno al ristorante si aggiunge la crisi economica che colpisce le aziende, con conseguente riduzione del numero dei dipendenti che formano il nostro pubblico, e si tiene conto anche del diminuito afflusso di turisti nazionali ed esteri, troviamo la giustificazione della diminuita attività del ristorante [...]."

La perdita d'esercizio è salita rispetto all'anno precedente.

"I risultati della gestione ci lasciano assai perplessi sull'attività della nostra istituzione, ma ciò nonostante non viene meno in noi quella fiducia che ci consente di affrontare questa delicata situazione [...]."

7 maggio 1960, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione: la situazione alla chiusura del bilancio 1959 si presenta pressoché identica a quella dell'esercizio precedente.

"Dobbiamo attribuire il minor lavoro al fatto che ogni anno di più la Fiera Campionaria si attrezza all'interno con propri ristoranti, anche economici, e quindi ci sottrae una parte della clientela e alla circostanza che sono venuti a mancare nell'estate scorsa - per i noti motivi politici - le comitive di turisti austriaci che si valevano del nostro ristorante durante il loro passaggio da Milano. Si aggiunge poi la situazione urbanistica della località, che da un lato impone demolizioni di stabili, mentre dall'altro la nota 'racchetta' è sempre bene lontana dall'acquistare le sue caratteristiche funzionali."

In tale situazione, nell'ultimo trimestre dell'anno si è iniziata una campagna pubblicitaria su alcuni quotidiani cittadini, che ha fatto arrestare la curva discendente dei clienti.

Tuttavia l'attenzione è ancora alla situazione urbanistica della zona: si spera infatti che

"se si concreteranno i progetti dell'amministrazione comunale, prossimamente, in conseguenza dei lavori per la metropolitana milanese, il traffico di Corso Venezia e di Corso Vittorio Milanese verrà dirottato per Via Verziere, creando una corrente di traffico che indubbiamente dovrebbe migliorare la nostra situazione."

La zona dell'ABC si presenta ora di fatto spopolata e priva di traffico.

15 "... la nuova arteria destinata a collegare la rinnovata piazza S. Babila con piazza Missori e via Vincenzo Monti, fino a piazzale Cadorna per ricongiungersi con un grande rettilineo alla nuova stazione Centrale ..." (<http://www.ordinearchitetti.mi.it/it/mappe/itinerario/33-la-racchetta-la-grande-incompiuta/saggio> – risorsa web consultata il 21 ottobre 2015). L'asse viario, creato a suon di sventramenti di interi isolati storici, doveva raccogliere e smistare il traffico della zona centrale di Milano. Pensata e progettata fin dagli anni Venti, non fu mai completata, se non nel primo tratto da San Babila a piazza Missori.

2 aprile 1960, verbale del Consiglio di amministrazione: la frequenza nel ristorante si mantiene sempre superiore a quella dell'anno precedente. Se l'afflusso dei dipendenti della Banca Popolare di Novara è stato assai inferiore a quanto prospettato, in compenso sono stati allacciati rapporti con la Sezione Turismo Scolastico del Touring Club Italiano T.C.I per ospitare le loro comitive di studenti. Dai rapporti con i TCI ci si aspetta ottimi risultati, con incremento soprattutto nel periodo della Fiera Campionaria quando *"avremo quasi ogni giorno una comitiva del Turismo scolastico."*

"Si conferma negli ambienti competenti che fra breve tutte le linee tramviarie transitanti per il Corso Vittorio Emanuele verranno dirottate per il Verziere e che lo spiazzo antistante la Piazza Santo Stefano verrà sgomberata e adibita a stazione degli autopullmann."

3 ottobre 1960, verbale del Consiglio di amministrazione:

"Con la metà del mese di agosto la ditta Van den Bergh, nostra ospite per la mensa aziendale ha trasferito questo servizio nella sua nuova sede e pertanto l'attività del ristorante è assai diminuita. Per far fronte a questa diminuzione di attività e al rincaro delle carni e della frutta la direzione è stata costretta ad aumentare il prezzo del pasto da £ 400 a £ 450."

13. Anni Sessanta

13 maggio 1961, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione: la situazione è sempre più grave, a fronte della lieve ripresa nelle frequenze dell'esercizio precedente:

"[...] nel mese di agosto una organizzazione industriale per parecchi anni si era valse del nostro ristorante, per servire ai propri dipendenti il pranzo di mezzogiorno, rinunciò a questo servizio per avere costruito una propria sede con relativo servizio di mensa in gestione diretta. Ciò costituì per noi una diminuzione di circa un quarto delle frequenze [...]."

L'aumento del costo di alcuni generi alimentari e in particolare delle carni e della frutta costrinse ad aumentare il prezzo del pasto da £ 400 a £ 450, portando inevitabilmente alla diminuzione della frequenza della clientela.

La perdita dell'esercizio 1960 ha subito un sensibile incremento rispetto all'anno precedente.

"Di fronte a questi risultati il vostro Consiglio rimane assai perplesso sulle possibilità future, inquantoché la situazione urbanistica della zona è ancora ben lontana dal raggiungere quella sistemazione che da circa un decennio si va annunciando ed è sommamente difficile convogliare verso il nostro esercizio il turismo di massa, sia straniero che nazionale. La clientela ordinaria è rarefatta perché va orientandosi verso forme nuove di ristoratori, che si aprono continuamente in ogni zona cittadina [...]."

Si comincia a ventilare l'ipotesi della chiusura del ristorante.

11 maggio 1962, verbale dell'Assemblea Generale. La situazione non è mutata. Si cerca tuttavia di "tenere duro", con il richiamo agli scopi sociali e alla storia dell'istituzione.

15 maggio 1963, verbale dell'Assemblea Generale. La situazione non è mutata.

12 dicembre 1963, verbale del Consiglio di Amministrazione: in seguito al continuo crescente rincaro dei generi alimentari il Consiglio si è visto costretto a portare il prezzo dei pasti rispettivamente da £ 500 a £ 600 e da £ 430 a £ 500.

Se l'aumento è stato compreso dalla clientela e pure in qualche modo giustificato, ciò ha portato ad uno "spostamento" dei clienti dal pasto di £ 600 a quello di £ 500, mentre la frequenza ha subito una leggera flessione.

"Nonostante quindi tutti gli sforzi che facciamo e tutti gli accorgimenti per ridurre le spese, la gestione non si presenta attiva: ciò che ci lascia assai perplessi sull'opportunità di insistere nella nostra diretta attività."

9 gennaio 1964, verbale del Consiglio di Amministrazione:

"Il presidente comunica che l'affluenza del pubblico è sempre inadeguata in rapporto alle spese generali ed agli oneri non eliminabili e neppure ulteriormente contenibili, essendosi già provveduto a ridurre il personale al minimo indispensabile per il funzionamento del Ristorante [...]; le spese di amministrazione sono contenute ad un livello inferiore a quello che la gestione sociale dovrebbe comportare.

Il prezzo del pasto è stato portato nell'Ottobre 1963 a £ 600 per il pasto tipo B ed a £ 500 per il pasto tipo A, che è indubbiamente basso, ma non tanto da non trovare prezzi competitivi in altri esercizi a conduzione familiare e nelle tavole calde le quali hanno incontrato il favore del pubblico per la loro larga diffusione che le rende raggiungibili in qualsiasi punto della città e consentono di consumare solo quanto il Cliente desidera, in un tempo ristrettissimo.

Le mense aziendali che dovevano portare un forte incremento di frequenza, sono andate assottigliandosi, sia perché non hanno aderito al lieve aumento richiesto in relazione all'aumento dei prezzi, sia perché anche questa clientela richiede il ristorante più vicino e preferisce anch'essa locali con caratteristiche più aggiornate.

La Cooperativa dovrebbe pertanto risolvere un problema che si è dimostrato insolubile: aumentare i prezzi, ma far fronte alla certa riduzione della clientela, senza avere i mezzi finanziari per ammodernare i locali, creare un altro tipo di gestione e attirare nuova clientela. Quand'anche si trovassero i capitali, lo scopo sociale verrebbe meno completamente, riducendo il ristorante ABC a un normale ristorante a prezzo fisso, uguale a quelli della concorrenza privata.

23 maggio 1964, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione.

"Egredi soci,

col 31 dicembre 1963 si è chiuso il 46° esercizio sociale e sarà probabilmente l'ultimo esercizio di questa tornata nel quale il ristorante rimarrà aperto al pubblico.

Il Consiglio è venuto nella determinazione di cessare l'attività del ristorante, essendosi dimostrato impossibile rimanere nell'ambito dello scopo sociale e perseguire i fini per l'aggravarsi sempre più crescente delle spese: i dati del bilancio rispecchiano la realtà della crisi [...].

*Dimostrato che non è possibile, pur non avendo la Società scopo di lucro, ottenere risultati economici quanto meno in pareggio e [che per] proseguire nell'esercizio del ristorante si dovrebbe quasi raddoppiare il prezzo corrente alla fine dell'anno 1963 con la conseguente inevitabile forte diminuzione delle frequenze, **il Consiglio è venuto nella determinazione di chiudere il ristorante nel giorno 8 febbraio di quest'anno 1964 e di interessarsi per la locazione a terzi dei locali di proprietà sociale [...].**"*

8 maggio 1965, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione.

E' confermata la chiusura definitiva del ristorante:

"Infatti il ristorante è stato definitivamente chiuso e fino a quando non avremo potuto estinguere le passività, fra le quali sono sempre presenti gli accertamenti fiscali, tutti portati avanti le commissioni, non pensiamo di poter riprendere quell'attività. [...]"

Abbiamo concluso la cessione del ristorante [a un locatore] a condizioni di vero realizzo [...].

Questo vi esponiamo con amarezza, ma ci è anche di conforto perché dimostra la necessità assoluta ed indilazionabile della decisione presa, la sola che consentirà di non compromettere la consistenza patrimoniale e l'assolvimento dei nostri impegni verso i creditori. [...]"

Il bilancio al 31 dicembre 1964 chiude con una perdita modesta, la locazione consentirà di provvedere al saldo dei fornitori e delle anticipazioni fatte dai nostri soci."

14. Seconda metà anni Sessanta - primi anni Settanta. La fine dell'esperienza ABC

I verbali delle sedute successive dell'Assemblea generale, anni 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972 mettono in evidenza solo che il bilancio, sottoposto all'approvazione, rappresenta il risultato non già di una gestione commerciale, ma solo patrimoniale. Le entrate sono costituite quasi esclusivamente dai canoni di locazione, mentre le spese sono prevalentemente spese di ordinaria amministrazione.

Tutti gli sforzi, dopo la chiusura del ristorante, sono volti a ripianare le passività accumulate negli anni precedenti attraverso gli avanzi d'esercizio. I bilanci infatti chiudono in attivo.

23 aprile 1970, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione.

"Egredi Soci, anche nell'anno 1969 la vostra Società ha dovuto seguire una politica di severo raccoglimento e destinare i suoi proventi a sanare le gravi perdite degli esercizi nei quali, per mantenersi fedele alla sua finalità sociale, ha operato, senza riuscire a pareggiare le entrate con le spese. Sarà necessario attenersi a questa direttiva fino a quando non si sarà potuto saldare e liquidare i debiti contratti. [...]"

Il contratto di locazione in corso viene regolarmente adempiuto da parte del conduttore, che però non ha dato al suo esercizio quell'impulso che avremo desiderato, e che ci avrebbe consentito di chiedere una revisione del canone. La sistemazione finalmente attuata della zona con l'occupazione dei palazzi di nuova costruzione fra la via Battisti e il Verziere, che saranno evidentemente destinati, per la quasi totalità, a sede di uffici speriamo possa portare a quel centro una vita attiva che possa incrementare anche il ristorante di via Merlo.

Allo scadere della locazione potremo quindi riprendere la nostra attività, adeguandoci alle necessità del pubblico ed ai suoi gusti del momento."

29 novembre 1972, verbale dell'Assemblea straordinaria dei Soci.

Viene deliberato di provvedere alla fusione dell'ABC. Cooperativa per Ristoratori a prezzi fissi a.r.l. nell'Unione Femminile Nazionale Società Cooperativa a.r.l., entrambe con sede a Milano, mediante incorporazione della prima nella seconda *"sulla base delle rispettive situazioni patrimoniali al 31 ottobre 1972 e con effetto dal 1° novembre 1972"*.

Dalla Relazione del Consiglio di amministrazione:

"Dal bilancio al 31 XII 1971, approvato nel marzo scorso, avrete potuto rilevare come tutti i nostri impegni verso creditori e soci alla fine dell'esercizio 1963 derivati dalle gestioni deficitarie che si erano susseguite per diversi anni sono stati assolti e che la situazione economico finanziaria non presenta più preoccupazioni.

Il nostro Consiglio ha in questi mesi esaminato la situazione per decidere su una possibile attività futura ed ha dovuto concludere che, se la situazione patrimoniale è di tutto riposo, non vi sono i mezzi finanziari liquidi che richiederebbe la ripresa ex novo della nostra attività.

Se si tiene poi conto della situazione economica del nostro Paese, la pleora di ristoranti, mense pubbliche e private, tavole calde in tutti i bar, si avverte che non vi è attualmente la possibilità di aprire un esercizio che possa contare su un gran numero di frequenze per essere in grado di praticare quei modici prezzi che hanno sempre caratterizzato la nostra azione.

Abbiamo ritenuto più pratico pensare in questo momento ad una concentrazione di risorse, anziché ad una loro dispersione e per questo vi proponiamo di fondere la nostra cooperativa nell'Unione Femminile Nazionale, anche essa cooperativa a responsabilità limitata.

Ricordiamo anzi che l'Unione Femminile Nazionale fu nel lontano 1917 uno degli enti fondatori della nostra istituzione e la maggioranza dei nostri soci faceva e fa parte del nucleo sociale dell'Unione Femminile Nazionale. [...]

Escluso in entrambe lo scopo di lucro, esse hanno fini sociali, non solo ma l'Unione Femminile Nazionale prevede nel suo statuto la gestione di mense, come lo è nel nostro, in modo che se un giorno vi sarà la possibilità economico finanziaria [...] di aprire un esercizio con queste caratteristiche potremo riprendere l'attività ora interrotta."

27 febbraio 1973, verbale dell'Assemblea Generale. Allegato A. Relazione del Consiglio di amministrazione: si dà comunicazione che la fusione con l'Unione Femminile, deliberata nell'assemblea straordinaria dell'anno precedente dalla totalità dei soci, è in corso di perfezionamento e dopo la decorrenza dei termini prescritti per le pubblicazioni si procederà alla stesura del definitivo atto di fusione *"col quale si concluderà l'esistenza della nostra istituzione dopo 56 anni di attività alle classi meno abbienti."*

Milano, 11 ottobre 2015

Ermis Gamba