

**Modena**

**25 aprile 2017**

**Sala Manifattura del San  
Filippo Neri**

**Pranzo della Liberazione con  
Aperitivo storico**

**Presentazione della nuova  
edizione del sito**

  
**guerrainfame.it**

LA GUERRA NON È MAI SERVITA

### **TIMBALLO ALL'AMERICANA**

Si faccia lessare con un po' di sale la quantità di patate che si ritiene necessaria e sufficiente in relazione al numero dei commensali; poi le si taglino a fette tonde non eccessivamente sottili e si dispongano in una teglia capace, il cui fondo sia stato unto con pochissimo olio.

Su questo primo strato di patate si dispongano delle fettine di carne di maiale americana distribuita con la tessera e su queste delle fette di caciotta o meglio ancora di mozzarella.

Poi di nuovo uno strato di patate su cui si metteranno ancora: carne di maiale, mozzarella e un ultimo strato di patate. Si porta il tutto in forno e poi si serve possibilmente caldo.

### **PRANZO DI NATALE**

In questo ultimo Natale di guerra, in cui già sentiamo l'avvicinarsi della completa liberazione della nostra Italia, diffondiamo intorno a noi, nelle nostre case, tra i nostri combattenti, tra i nostri bimbi, la serenità che viene dalla certezza di un avvenire migliore che tutti dobbiamo, insieme, costruire. Ecco alcune ricette elaborate per voi. Con l'avvicinarsi di Natale, ognuna di noi pensa che una volta tanto farà un piatto un po' gustoso.

— Noi donne  
Natale 1944

*Donne, cibo e guerra.*

*Sopravvivere e continuare a sperare*

A che serve leggere una ricetta mentre fuori infuria la guerra?  
Noi donne – la rivista dell'Unione Donne Italiane che inizia le pubblicazioni nel 1944 – dimostra che farlo ha una sua utilità. Come nel caso della ricetta *Timballo all'americana*, in cui è evidente il messaggio di speranza che la pratica cucinaria porta con sé.

Secondo quanto si legge in rivista ogni donna spera, almeno a Natale, di potere portare in tavola un piatto gustoso. È un pensiero corale e, forse, tanto basta per distogliere il pensiero dal dolore e dalla fame.

Il sogno s'infrange velocemente: il piatto da cenone non è altro che una torta di patate disposte a strati con carne in scatola e fette di formaggio. Pochissimo olio, tanto ce n'era, e, almeno, un servizio caldo. Una portata umile, cucinata con le povere cose della tessera annonaria e le scatolette portate dagli Alleati, ma in quel richiamo all'America c'è spazio anche per l'esotismo.

Approfondisci questi temi. Consulta **GuerrainFame**: un progetto dedicato ai temi dell'alimentazione in Italia dal periodo dal 1915 al 1945.

A cura degli Istituti Storici dell'Emilia Romagna in rete.

  
**guerrainfame.it**

LA GUERRA NON È MAI SERVITA



 **Regione Emilia-Romagna**



Comune di Modena

Comitato permanente  
per la memoria e le  
celebrazioni

