

Società agraria di Lombardia

CORSI DI

**ECONOMIA DOMESTICA
NEGLI ANNI '20**

LA CUCINA





GLI ARCHIVI DELLA
SOCIETÀ AGRARIA DI LOMBARDIA
OFFRONO UNA SINTESI DELLA PRATICA
GASTRONOMICA MILANESE INSEGNATA ALLE
DONNE RURALI NEGLI ANNI '20 DEL XX SE-
COLO. N. 400 COPIE FUORI COMMERCIO.

© GENNAIO 2015 SOCIETÀ AGRARIA DI LOMBARDIA, MILANO
viale Isonzo, 27 - 20135 Milano
Tel. 02 58315622
www.agrarialombardia.it - info@agrarialombardia.it

A CURA DI: Ettore Cantù

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE: Studio **M&C**, Pavia

REDAZIONE: Carla Maria Cantù

ICONOGRAFIA E ARCHIVIO FOTOGRAFICO: Società Agraria di Lombardia

STAMPA: Grafiche Lama, Piacenza



**fondazione
cariplo**

Società agraria di Lombardia

CORSI DI

**ECONOMIA DOMESTICA
NEGLI ANNI '20**

LA CUCINA

MAC





STUDIO
L. F. P. S.
L. F. P. S.



Foto Coltrane
L. F. P. S.
L. F. P. S.



Foto di Coltrane e di L. F. P. S. a
L. F. P. S. a
L. F. P. S. a



PRESENTAZIONE

Il volume edito in occasione del 150° della fondazione della *Società Agraria di Lombardia* ha ricordato come negli anni seguenti la prima guerra mondiale la *Società* si sia dedicata alla istituzione di "Scuole di Economia Domestica" nella provincia di Milano.

Con questa nuova pubblicazione si vuole portare all'attenzione dei Soci e dei cultori della storia economica e sociale dell'agricoltura detta iniziativa spesso in ombra, ma degna di essere conosciuta in quanto testimonia l'attenzione della *Società* per il miglioramento del tenore di vita delle famiglie rurali.

L'impegno per la diffusione dell'istruzione agraria rivolta ai maestri delle località rurali era presente da tempo nelle scuole magistrali. Quando la riforma Gentile ne abolì l'insegnamento, la *Società* si attivò per promuovere l'istituzione di corsi con programmi approvati dal Ministero dell'Agricoltura e Commercio. Questi corsi di agraria per maestri si svolgevano durante l'anno scolastico nei giorni di Giovedì e Domenica presso le scuole di periferia e durarono a lungo, accolti con favore ed interesse.

Dall'esperienza di tali corsi di agraria, spesso svolti in collaborazione con le Cattedre Ambulanti, nacque

l'idea di promuovere un'istruzione più particolare destinata alle giovani donne delle campagne milanesi, rivolta di conseguenza al miglioramento delle condizioni delle famiglie rurali.

Al 1920 risale la prima esortazione ad affrontare l'argomento da parte del generale Pietro Gibelli esponente del Comizio Agrario di Milano, socio e sostenitore, che sul periodico della *Società*, "Bullettino dell'Agricoltura", richiamava l'attenzione sulla necessità di avere una scuola femminile agraria per le figlie dei conduttori di fondi, facendo riferimento alla Scuola Femminile di Agraria di Niguarda, la sola operante nella Provincia di Milano sul modello delle scuole agrarie del Belgio e della Svizzera.

Il generale Gibelli allargava inoltre la proposta all'opportunità di estendere la costituzione di Corsi di Economia Domestica anche per le giovani contadine, figlie dei lavoratori di campagna in quanto "*occorre superare la mancanza di una chiara concezione della missione della donna nelle aziende agricole e riconoscere l'utilità che può derivare mettendola in relazione alle mutate condizioni sociali*".

INIZIANO I CORSI

La *Società Agraria di Lombardia* non rimase insensibile all'appello e si fece interprete dell'opportunità di attuare concretamente quanto il generale Gibelli sosteneva, adoperandosi attivamente per costituire corsi per le giovani: "Corsi di educazione e di economia domestica".

Detti Corsi erano destinati "alle giovani contadine figlie di lavoratori agricoli, alle figlie di piccoli affittuari e proprietari e alle figlie di agiati e ricchi proprietari conduttori di fondi e di grossi fittabili".

La loro attuazione non fu facile ed immediata.

Nella provincia di Milano operavano già due scuole di educazione domestica a favore delle giovani contadine e giovani operaie, una per merito del locale Comizio Agrario associato all'Ufficio Provinciale del Lavoro e l'altra per iniziativa della Commissione Pellagrologica Provinciale. Queste scuole avevano per scopo "insegnare alle giovani contadine e ai contadini la coltivazione dell'orto, l'allevamento dei polli, dei conigli e delle api", così si legge nella cronaca del "Bullettino", e l'insegnamento era affidato alla locale Cattedra Ambulante d'Agricoltura che lo assolveva assai lodevolmente.

Il "Bullettino" esprime un giudizio sostanzialmente positivo sulle due iniziative, tuttavia rileva che la loro utilità è frenata dalla carenza di mezzi finanziari.



Ciò non consentiva di dare maggiore sviluppo ai corsi scolastici, poichè la causa risiedeva nel *“mancato aiuto del Governo che non ha capito il suo compito di integrazione che servirebbe a sviluppare le due opere e altresì di eccitamento alle altre Province a seguirne l'esempio con considerevole utile morale ed economico del Paese”*.

Si può rilevare che, a lato delle due iniziative citate, non vi erano altre scuole per le altre categorie di giovani delle campagne al di fuori della scuola di Niguarda, di buona qualità, ma modesta nei risultati per gli scarsi mezzi finanziari. Si può anche notare come era consuetudine per le famiglie degli affittuari e proprietari più abbienti inviare le figlie nei collegi dove l'educazione e l'istruzione loro impartita non miravano a quella preparazione che, osserva il *“Bullettino”*: *“... alla scuola agraria invece oltre che vivere molto all'aperto con sicuro vantaggio del loro sviluppo fisico, acquisterebbero quelle cognizioni che, applicate poi praticamente nelle loro case e nelle loro aziende, farebbero della giovane un'abile massaia e una preziosa collaboratrice del padre e più tardi del marito”*. Non mancano anche osservazioni di carattere etico-economico: *“la scuola concorrerebbe nello stesso tempo a lottare contro i pregiudizi e l'ignoranza delle contadine e farebbe capire che migliorando le relazioni femminili non tarderebbe una benefica influenza generale poiché esse hanno un reale ascendente sul marito che, a sua volta, contribuirebbe a migliorare i*

rapporti fra principale e dipendente”. Si trattava di voltare pagina rispetto alla tradizione dell'autoritarismo maschile e portare un soffio di femminismo nelle campagne.

Il lento cammino della realizzazione dei Corsi dipendeva dalla scarsità dei fondi che venivano messi a disposizione degli organizzatori. Si adoperò infatti una Commissione sorta con il patrocinio e il concorso della *Società Agraria di Lombardia* e composta dal generale Pietro Gibelli Presidente e dai consiglieri Comm. Achille Brioschi, Gr. Uff. Conte Carlo Radice Fossati, Gr. Uff. Ing. Steno Sioli Legnani, Gr. Uff. On. Avv. Ferdinando Salterio, Comm. Prof. Giuseppe Soresi, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Milano.





SCOPI E CONDIZIONI

Con l'inizio dei Corsi di Economia Domestica si concretizzarono gli scopi dell'insegnamento e le condizioni delle allieve. Si legge infatti in una relazione dei primi Corsi: *“Il loro scopo è di insegnare alle alunne le cognizioni fondamentali dell'economia domestica, di svegliare in loro l'interesse, l'amore e il pregio del lavoro della donna nella casa e di diffondere l'importanza della sua missione nella famiglia. Essi miravano essenzialmente a togliere le donne campagnole dall'attuale stato di ignoranza per farne delle buone spose, buone madri e buone massaie insegnando loro teoricamente e praticamente come dovranno esplicare la loro opera per portare nella famiglia un soffio di rigenerazione morale ed economica e dare così al lavoratore un ambiente familiare buono moralmente e buono economicamente”*.

I Corsi avevano due indirizzi formativi: i Corsi di *Taglio e Cucito* e quelli di *Cucina*. L'ammissione ai Corsi era aperta a tutte le giovani donne che ne facevano domanda, tuttavia venivano preferite quelle più capaci che sapevano

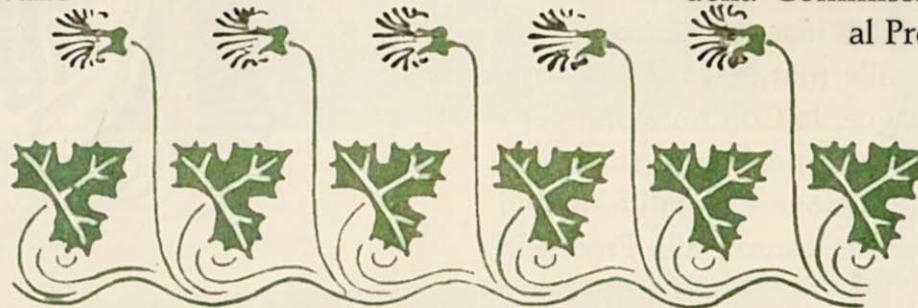
leggere e scrivere, dando la preferenza alle fidanzate ed alle spose.

Come si svolge la loro attività giornaliera? Viene dato loro gratuitamente un pasto giornaliero cucinato dalle alunne stesse a turno. Esse vengono divise in due gruppi e attendono alternativamente ciascun giorno alla parte teorica e alla parte pratica.

La limitazione del numero delle allieve, ordinariamente di dodici per Corso, è una necessità voluta dall'insegnamento che ha per base le esercitazioni pratiche e che richiede quindi una vigilanza continua e un certo spazio perché ogni cosa proceda con ordine e metodo. Un numero maggiore impedirebbe certamente alle scolare di trarre il profitto desiderato.

Al fine di ogni corso si sottopongono le alunne ad un esperimento teorico-pratico dando a ciascuna, a titolo di ricordo, un certificato di frequenza e profitto.

Al termine dei Corsi di Cucina infatti veniva preparato un pranzo offerto agli insegnanti ed a volte ai membri della Commissione nonché, di norma, al Presidente generale Gibelli.



LA DIFFUSIONE

All'inizio degli Anni Venti i Corsi avevano iniziato a diffondersi, sia pure con qualche difficoltà, nella provincia di Milano e gradualmente anche in quelle limitrofe, in particolare nella zona a nord del capoluogo. Nel 1924 erano 40 e, nel 1925, già si contavano 52 Corsi operativi di cui 41 stabili e 11 ambulanti con 602 allieve, novantadue più dell'anno precedente. Le località dove si svolgevano erano individuate in base alle disponibilità degli Enti che collaboravano sia offrendo la disponibilità dei locali che con aiuti economici o favorendo l'ammissione delle allieve dei Corsi di Taglio e Cucito nelle fabbriche tessili, come a Solbiate Olona.

A Intra si svolse un Corso con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale e degli industriali del Comune, a Busto Arsizio funzionò egregiamente a spese del Comune, a Cassano sull'Adda i Corsi vennero sussidiati dalla Società Anonima del Linificio e Canapificio Nazionale.

Pur lamentando la mancanza di una chiara visione dell'alto valore educativo dell'insegnamento e della sua funzione rispondente alle mutate condizioni sociali della vita nelle campagne, la Commissione per i Corsi di Educazione Domestica negli anni successivi rilevava la loro costante diffusione e stabilità. Nuovi Corsi si aprirono nei Comuni, esterni alla Provincia

di Milano, di Croce Mosso, Gerenzate, Guanzate, Arosio, Cabiante, Mariano Comense, Bordogna e venne facilitato un Corso di Educazione ed Economia Domestica anche a Piacenza: ancora nel 1933 erano attivi 39 Corsi, frequentati da 527 giovani allieve. Il successo dei Corsi sembra evidente ed è attestato dal diploma con medaglia d'oro ricevuta alla Mostra didattica di Firenze del 1925. Tuttavia la Commissione, operante sotto il patrocinio della "*Benemerita Società Agraria di Lombardia*", ritiene si possa fare meglio e si rende conto che occorre coinvolgere maggiormente i Podestà dei Comuni per poter disporre dei locali necessari al loro

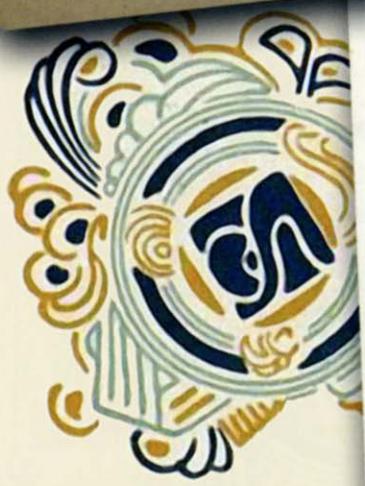




V. Severa & Figli
LEGNANO
GALLARATE



V. Severa & Figli
Corso Napoleone 12
LEGNANO



PREMIATA FIDUCIARIA
"Il Corso"
VIA DELL'ARTI
BERGAMO

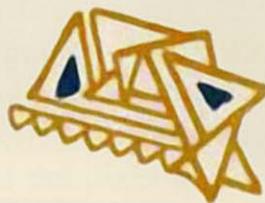


Atterenne ricordo l'insegnante e
le giovani del secondo corso del 1923
offrono al loro benemerito e egregio
Signore Presidente Generale Gisellierome
attestazione di riconoscenza.

Orate Novembre 1923.

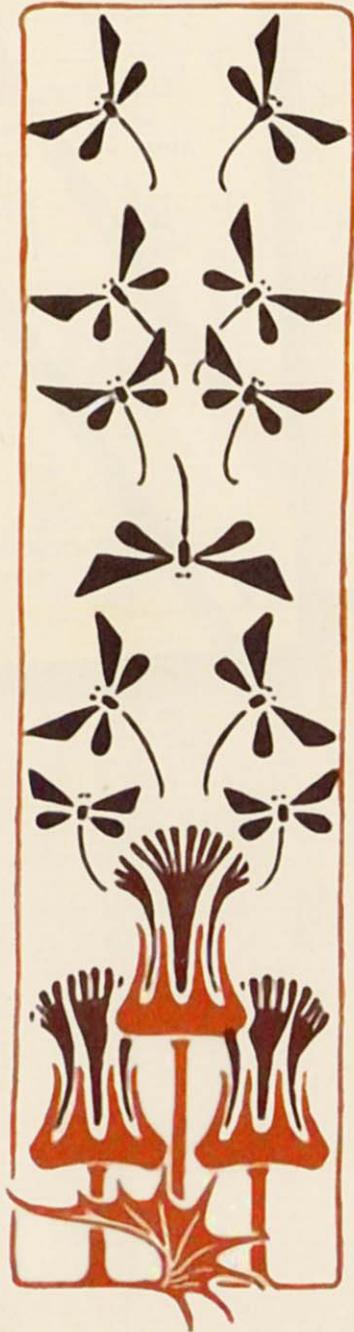
svolgimento e ad essi rivolge un accorato appello, ricordando che si tratta di dispensare un insegnamento non meno importante di quello impartito nelle scuole elementari. Invita pure le Associazioni degli industriali e degli agricoltori e *"quanti sono rimasti finora indifferenti"* a contribuire al sostegno dei Corsi *"che sono il mezzo più sicuro e più sollecito del perfezionamento sociale"*.

Gli appelli furono accolti da vari Enti ed Organizzazioni che la Commissione ricorda in un unico caloroso ringraziamento: Ministero dell'Economia nazionale, Deputazione Provinciale di Milano, Cassa di Risparmio, Banca Commerciale, Banca d'Italia, Banca Popolare di Milano, di Pavia e di Lodi, Banca Nazionale dell'Agricoltura, Banca Agricola Milanese, Consiglio d'Amministrazione del Pellagrosario d'Inzago, Sindacato Agrario di Milano, oltre alcuni privati.





I CORSI DI CUCINA



Noi abbiamo inteso, in particolare, seguire i risultati dei Corsi di Cucina, attenti all'insegnamento della preparazione dei cibi, alla scelta degli alimenti, alla loro confezione e presentazione alla tavola rappresentati dai Menù scritti che accompagnavano il pranzo finale. La Commissione attribuisce tanta importanza ai Corsi di Cucina da affermare che *"senza saper cucinare una buona minestra la moglie non tarda a disgustare il marito che se ne va all'osteria dove sciupa salute e denaro con danno suo e della famiglia"*.

Dai Menù ricaviamo la tradizione milanese o lombarda dei cibi portati in tavola e la ricerca di qualche piatto volutamente originale come, ad esempio, il

"gelato di zabaione". Facciamo un passo indietro di quasi cento anni quando non esistevano le guide del mangiar bene e Pellegrino Artusi aveva appena iniziato a pubblicare le sue ricette della tradizione emiliana: la Lombardia era il cuore della "civiltà del burro", cioè delle tradizioni gastronomiche nate dall'eccezionale fertilità della Pianura Padana e dalla varietà della sua conformazione geografica.

L'olio d'oliva fino a qualche decennio fa più che un condimento era considerato un medicinale e i grandi capisaldi della tavola lombarda sono sempre stati i latticini, i formaggi e le carni.

Il burro, il mascarpone, alcuni tra i nostri migliori formaggi il cui nome è lo stesso del paese d'origine come il gorgonzola o il taleggio o il grana lodigiano erano già allora famosi per la struttura particolare e per la loro fragranza.

E poi il brodo, altro perno della tavola derivato diretto dell'allevamento del bestiame. Non c'era fornello in città o in campagna su cui non bollisse una pentola di brodo di carne: di sole ossa o ritagli nelle case povere, di tagli pregiati di manzo, magari con l'aggiunta di un pollo ben pasciuto, in quelle più ricche.

Questo brodo nutriente e profumato era la base di un numero indefinito di minestre a base di riso, maritato a verdure che seguivano le fasi stagionali degli orti:

riso e verze, riso e asparagi, riso e fagioli, riso e ortiche. E, naturalmente il risotto giallo, vera bandiera milanese che riassumeva i prodotti lombardi: riso, brodo di carne, burro, midollo, grana, più il tocco esotico dello zafferano. Anche l'arte della cottura delle carni era specialità lombarda: arrostiti e spiedi, bolliti, brasati e stracotti, la costoletta alla milanese, vero successo nazionale, l'osso buco, la "busecca", ossia la zuppa di trippa in brodo, la "casoeula" assemblaggio di zampetti, cotiche, e carni del maiale con verze e varie verdure. Aggiungiamo anche il gusto per il pesce di lago o di fiume, logica in un territorio attraversato da tanti corsi d'acqua una volta popolate di pesci, dalle alberelle al persico e alle trote.

Lombardi anche i vini: fini e da pasto, secondo la definizione di quei tempi, o i primi vini tipici delle aree viticole, dall'Oltrepò al Bresciano, alla Valtellina.

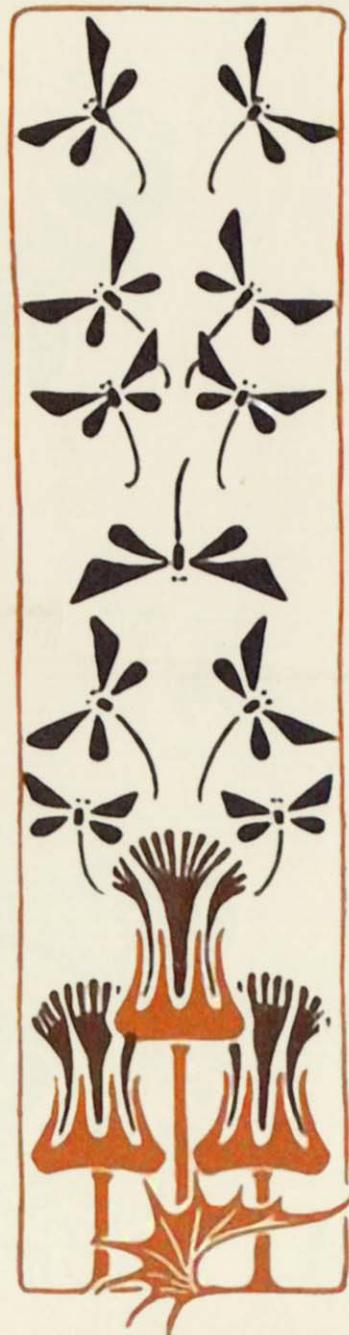
I Menù che riportiamo sono espressione della cultura culinaria lombarda degli Anni Venti e Trenta del XX secolo, semplice, ma identitaria, con qualche pretesa di novità che ne esalta l'originalità.

Notiamo alcuni Menù essenziali presentati nei primi



anni al Generale Gibelli, coordinatore ed esaminatore delle prove; quelli piuttosto elaborati offerti in occasione del pranzo presso il Ristorante Nazionale di Bergamo in occasione del V° Congresso Pellagrologico Italiano nel 1912, o al Banchetto dei Reduci dalla Libia all'albergo del Sole di Melzo nel 1913, per passare ai pranzi di fine anno dei quali restano in particolare i Menù dei Corsi del 1925 di S. Antonino Ticino, Cassano Magnago e Lissone.

Dei Corsi svolti nel 1926 si conserva una numerosa documentazione ed abbiamo i Menù dei pranzi svolti a Cassano Magnago, a Lissone, a Lonate Pozzolo, a Sesto S. Giovanni, a Bergamo, a Legnano. Ancora, degli anni 1927 e 1928 si conoscono i Menù dei pranzi di Rosate, Arosio, e altri dai quali non risulta il paese.



:: BANCHETTO ::
 In onore ai melzesi
REDUCI DALLA LIBIA



Com. g. 1913

ALBERGO DEL SOLE
 DI BELLEROFONTE CREMONESI
 MELZO

MINUTA

Antipasto assortito
 Pastina al consommé
 Bistecchine alla finanziaria
 Pollo allo spiedo
 Insalata della stagione
 Zabaione gelato
 Formaggio
 Frutta

Melzo - 6 - 1913

**SCUOLA DI EDUCAZIONE
 ED ECONOMIA DOMESTICA
 S. ANTONINO TICINO**

MENU

Polli alla gelatina
 Ravioli in brodo
 Polpettine di spinacci
 Arrosto all' Inglese
 Cavolfiori al forno
 Funghetti di pere
 Zuppa Inglese (dolce farcito)
 Biscotto arrotolato
 Pane casalingo
 Vino - Caffè

S. Antonino Ticino, 22 Novembre 1925.

MENU

Antipasto assortito
 Tagliatelle all' uovo al consommé
 Allessò di pollo
 Cavolfiori in costolette
 Pancetta arrosto alla milanese
 Verdura al tricolore
 Torta Maddalena
 Bodino di ricotta
 Caffè

Fig. Generale

Cassano M., 15 Novembre 1925.



24 giugno '16



Lista:

Risotto con piselli.
Tricandò.
Tagottini di verdure.
Bodino lombardo.
Vino.
Caffè.

Scuola Educazione
familiare



Lista

Minestra a piccoli pezzi
Lombini alla milanese
Tagiolini con burro e formaggio
Pasticcini di pasta frolla
Frutta sciropata
Caffè

L. Generale
E. Gibelli

21-6-1916



Bortellini in brodo
Branconi con salsa Majonese di claudia
Man con cognac di pollo
Killetto ai funi con insalata montata
Bodino soffritto
Frutta e Formaggio assortiti
Vini
Ioave bianco
Uvaggio di piemonte
Champagne
Caffè

16 febbraio 1908.



Lista

Minestra fiori di sambuco

Sformato di patate con
frittura

Arrosto alla triestina
con insalata

Crostata

Vino - caffè

Lissone, 16 novembre 1925.

Tagliatelle in brodo
Olivette di mauro
con salsa dolce
Arrosto con insalata

Pesche al marsala

Pasta frolla

— Caffè —

Scuola di Economia Domestica

Lezioni

Frittura alla Moda

Tagliatelle all'uovo

Lingua in umido

Torta paradiso

Albicocche siroppate

Cane Casalingo

Vino - Caffè

Legnano 10/26
7

Menu

Massicani in salsa piccante
bagniatelle alla Romana
Costolette di vitello alla Milanese
Verdure assortite
Torta paradiso - Crema al caffè
Pane casalingo - vino e caffè
a S. G. il generale
Gibelli

Scuola di Educazione ed Economia Domestica

Menu

Tale di tonno
Gelatina
Uova ritrivate
Minestrina con fegatini
Frittura alla moda
Pudding di piselli e semolino
Morce al trancio
Insalata verde
Dolci cremati
Pane casalingo
Vino - Caffè

Lunedì P. 13 Maggio 1926
a S. G. il generale Gibelli

generale Gibelli

Scuola Ed. Domestica
Caso magistrale



Frittata spezzato

Pompoline in brodo
Dolce finto con majonese
Nocelli alla bergamasca
Crosticchielle, spinone con
candore a vitolo
Famigheggi di pere
Frutta montata
Torta mille gusti
Vino - Caffè

Bergamo 19 ottobre 1926



MENU

Salati e burro ~ Fini
 Acisotto alla milanese ~ Osso
 Filetto di bue alla primaverile ~ Bardolino
 Carciofi al parmigiano
 Tararone padovano allo spiedo ~ Barberesco
 Insalata di stagione
 Gelato alla napoletana
 Formaggi - Frutti ~ Champagne
 Caffè - Cognac ~ Sherrì



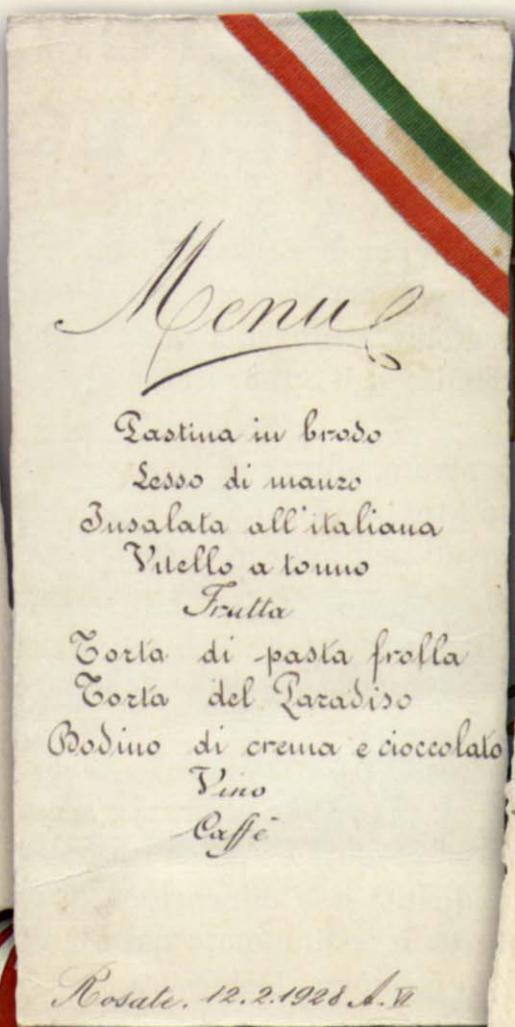
MENU

Pasticcio di gelatina
 Minestra di riso e asparagi
 Cotolette di vitello
 Frittura di carciofi
 Bavarese alla vaniglia
 Caffè



5-5-1927

Bomboline
Vitello tonnato
Arrostò con latte
Torta jolic
Crema jolic
Lasticcini



Menu

Castina in brodo
Lesso di manzo
Insalata all'italiana
Vitello a tonno
Frutta
Torta di pasta frolla
Torta del Paradiso
Podino di crema e cioccolato
Vino
Caffè

Rosale. 12.2.1928 A. V.



Saggio gastronomico
del
Corso di Economia Domestica
6 - aprile - 1928. $\frac{2}{11}$

Stracciatella con crostini
Polpettone al vino con:
passato di patate e spinacci
Arrostò di vitello con:
insalata
Torta nostrana
Lattenuiele farcito

LA CULTURA GASTRONOMICA LOMBARDA

La cucina lombarda perse importanza e fu penalizzata sia quando si diffuse la conoscenza della cultura gastronomica di altre regioni sia dalla curiosità per le ricette più sofisticate. Oggi è tornata ad essere protagonista di una cucina gustosa, varia e fragrante, messa in luce da grandi chef che ne hanno esaltato i caratteri di base per farne dei piatti raffinati abbinati agli ottimi vini lombardi.



Nel presente album, edito con grazia ed eleganza per i tipi di Studio MAC Pavia, si è raccolta buona parte dei Menù conservati nell'archivio storico della *Società*, alcuni scritti su semplice foglio di quaderno, altri con disegni e immagini di campagna, ed altri ancora con disegni più elaborati caratteristici della pittura floreale degli anni Venti.

Non si vive di solo pane, afferma la Bibbia, tuttavia il pane è essenziale per vivere. Attraverso la scelta del cibo, che l'agricoltura produce e l'uomo trasforma e prepara, si esprime l'identità e la dimensione di ogni cultura: quella lombarda è testimoniata dai Menù dei pranzi della Scuola di Economia Domestica.

E ancora, attraverso la Scuola di Economia Domestica, la *Società Agraria di Lombardia* anticipa i tempi perché *"ormai alla donna viene creata una nuova posizione nel presente e futuro assetto sociale per occupare meritamente e in tempo non lontano il posto cui ha diritto"*.





Caro Colasella Cav. Sig. Pietro J.ulli

*Le ragazze che danno frequentato il
corso di educazione di economia domestica
microscopi, s'innano in provincia*

Castano S. P. da 22 Maggio 1912



Busta N. 3. 6. 925.

SOCIETÀ AGRARIA DI LOMBARDIA



Commissione per i Corsi di Educazione e di Economia Domestica

Attestato

rilasciato alla giovane *Spinelli Piera di felice*
per aver frequentato con assiduità e profitto il Corso di Educazione
e di Economia domestica tenutosi in *Morbegno*

p. La Commissione
Il Presidente

Il Presidente
della Società Agraria di Lombardia

L'Insegnante

COLLANA DI AGRICOLTURA

VOLUMI PUBBLICATI

La Società agraria di Lombardia: la storia, l'anima.
Milano, 1998.

I mesi, il lavoro.
Raoul Venier. Milano, 2012.

150 anni per il progresso dell'agricoltura.
Milano, 2012.

La Società agraria di Lombardia: la storia, l'anima, l'evoluzione della cascina.
Milano, 2013.

EDIZIONI IN ANASTATICA

1999. I Principali proverbi relativi all'agricoltura.
Ercole Ferrario. Milano, 1888.

2000. La Marcita Lombarda.
Giuseppe Soresi. Casalmontferrato, 1914.

2001. Sunto delle lezioni di Agronomia.
Gaetano Cantoni. Como, 1874.

2002. Manuale pratico popolare per lo allevamento del bestiame bovino.

G. Franceschi e G. Poli. Milano, 1875.

2003. L'industria del latte e dei suoi derivati in Italia.
A cura del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste del Regno d'Italia. 1931.

2004. Istruzione su l'arte di fare il vino.
A.A. Cadet-de-Vaux. Milano, 1800-1807.

2005. La Cooperazione Agraria nel Milanese ed in alcune zone limitrofe.
A cura del Consorzio Lombardo per le Affittanze Collettive.
Milano, 1922.

2006. Sentimenti e voti di alcuni professori di filosofia e medicina in proposito delle risaje.
Faenza, 1769.

2007. Il problema della motocoltura e la trattrice agricola "FIAT".
A cura della Federazione Italiana dei Consorzi Agrari.
Piacenza, 1919.

2008. Gastromicologia ossia nozioni popolari sopra una gran parte delle migliori specie di funghi mangerecci sul modo di cucinarli e conservarli.

Clemente Rossi. Milano, 1888.

2009. I Principali proverbi relativi all'agricoltura.

Ercole Ferrario. Milano, 1888. Ristampa.

2010. Dell'antico corso de' fiumi Po, Oglio ed Adda negli agri cremonese, parmigiano, casalasco e basso mantovano.

Giovanni Romani. Milano, 1828.

2011. Contributo allo studio critico degli Scrittori agrari italici. - I Latini.

L. Savastano. Acireale, 1917.

2012. La nuova tecnica frumentaria.

Dante Gibertini. Piacenza, 1930.

2014. Saggio di Meteorologia applicata alla Botanica ed alla Agricoltura.

Gaetano Cantoni. Milano 1866.



MINISTERO DELL' INTERNO
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA

CON L. DECRETO IN DATA 21 Aprile 1918 E' STATA CONFERITA

AL Sig.^r *Gibelli Pietro*
la *Medaglia di Bronzo*

AI BENEMERITI DELLA SALUTE PUBBLICA

ROMA. LI 28 Giugno 1918

IL MINISTRO

Orlando

SALUS POPULI
SUPREMA LEX



Società agraria di Lombardia