

Tipo di documento: report storico-culturale della Grande Guerra sui Lagorai

Titolo: L'alimentazione del soldato italiano

Autore: Angelo Nataloni

Firma

Data

Indice

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Obiettivi del Report | 2 |
| Introduzione | 2 |
| Mangiare in trincea | 3 |
| La montagna restituisce | 6 |
| Conclusione | 15 |
| Referenze | 16 |

Obiettivi del Report

Grazie al permesso di ricerche da voi rilasciatomi negli anni 2017-2019 ho potuto attentamente ispezionare i luoghi di acquartieramento delle truppe italiane, in particolare lungo la linea Cigolera, Colbricon, Buse de Oro e Bocche. I piccoli oggetti rinvenuti tra i resti di baracche, nelle postazioni in caverna, sul terreno e tra le pietraie porfidiche mi hanno permesso di ricostruire una piccola-grande storia di guerra. Non contro il nemico, ma quella della quotidiana della lotta alla fame. Una storia che ci racconta anche un pezzo della nostra industria alimentare.

Ho quindi ritenuto corretto predisporre un Report che raccolga una indagine storica strettamente relata all'alimentazione del soldato italiano e corredata dalle immagini degli oggetti ritrovati.

Introduzione

Uno dei tanti problemi che si pose durante la prima guerra mondiale fu quello di alimentare eserciti composti da milioni di soldati. Era necessario garantire un adeguato apporto calorico ad ogni uomo affinché fosse efficiente.

L'efficacia dei soldati in guerra dipende anche, per non dire soprattutto, dalla loro alimentazione: lo sapevano bene i romani che ai loro legionari assicuravano un rancio ricco di fibre. Il cibo era importante quanto le munizioni e poteva variare a seconda dei compiti, del luogo e della stagione oltre che del grado. Così gli eserciti dovettero provvedere al trasporto, all'immagazzinamento, alla conservazione, all'inscatolamento degli alimenti, alla cottura e distribuzione del rancio fino in prima linea. E questo voleva dire una impressionante rete logistica costituita da magazzini distribuiti lungo tutta la linea del fronte, da cucine fisse di grandi dimensioni, ma anche da cucine mobili per poter ridurre il tempo dalla cottura al consumo, recipienti adatti a trasportare il cibo cotto e tanto, tanto personale. Ma per mangiare bisognava avere la materia prima cioè gli alimenti. Alcuni cibi erano prodotti al momento, come il pane, altri invece subivano una lavorazione in loco, come la carne macellata, altri ancora erano conservati e servivano alla produzione delle pietanze, come la pasta e la conserva di pomodoro.

Tuttavia non era sempre semplice provvedere al mantenimento di tutti quegli uomini in armi sparpagliati su fronti spesso difficilmente raggiungibili. Ecco allora porsi il problema di come fare. Di come sostituire il cibo appena cucinato con quello a lunga conservazione.

Una difficoltà che ci appare in tutta la sua grandezza durante questa guerra, ma che in passato si era già proposta. Fu infatti Napoleone che per risolvere il problema indisse un concorso per fornire i suoi soldati durante le lunghe campagne militari di cibi a lunga conservazione. Lo vinse tal Nicolas Appert, un venditore di dolci, a cui si deve l'invenzione del metodo per la conservazione ermetica dei cibi. Dopo anni di sperimentazioni, nel 1810 Appert presentò la sua invenzione al concorso del governo francese: un moderno metodo per la conservazione dei cibi tramite bottiglie con chiusura ermetica (in seguito riempì le bottiglie con i più svariati alimenti: carne, pollame, uova, latte e piatti pronti). Bastava levare l'aria e chiudere

ermeticamente con un tappo. Poi la bottiglia doveva essere avvolta in una tela e successivamente immersa in acqua bollente fino a quando il cibo non fosse cotto. La "Casa di Appert" divenne la prima fabbrica di alimenti in vasi di vetro al mondo. Da ricordare che ciò accadde circa cinquanta anni prima che Louis Pasteur dimostrasse che il calore era in grado di uccidere i batteri. Il metodo di Appert era molto semplice da realizzare e si diffuse velocemente ben oltre il successo registrato durante le campagne napoleoniche. Appert però, ingenuamente alla luce del poi, scelse un premio di 12.000 franchi, piuttosto che l'iscrizione di un brevetto. Così che nel 1810, Pierre Durand, inglese nonostante il nome, brevettò un suo metodo utilizzando, questa volta, dei recipienti di stagno e realizzando l'attuale conservazione dei cibi in scatola. Nel 1812 Bryan Donkin e John Hall presero in considerazione entrambe le invenzioni e iniziarono a produrre delle conserve.

In Italia non rimanemmo a guardare, così che durante la guerra di Crimea (1854-1855) i soldati piemontesi mangiarono carne di bue in scatola confezionata dalla ditta Lancia. Grazie a quella impresa militare e a quella commessa, l'industriale Giuseppe Lancia riuscì a fare fortuna in Italia e in Argentina con la macellazione e la commercializzazione della carne. Suo figlio Vincenzo, anche a causa di una concorrenza spietata, non seguì però le orme paterne e per un certo verso gli andò meglio. Nel 1906 fondò la celebre casa automobilistica. La "Lancia" per l'appunto.

Ed eccoci allora alla Grande Guerra dove la fame divenne ben presto un argomento prioritario. Senza aver lo stomaco pieno non era possibile combattere.

Mangiare in trincea

Ve la ricordate la battuta di Sordi, nel film *La Grande Guerra* di Monicelli: "*Com'è il rancio?*" gli chiede il comandante. "*Ottimo e abbondante*", risponde il soldato Sordi. "*Invece è una schifezza*" replica il comandante. Avevano ragione tutti e due. Il giudizio dei soldati sulla quantità del rancio risulta, nelle lettere alle famiglie o nei diari, quasi sempre positivo. La qualità un po' meno.

Il rancio della prima guerra mondiale era il risultato del cambiamento già operato con la guerra di Libia, quando dalle 2.850 calorie si passò a 4.085. Le razioni erano di tre tipi e variavano da fronte a retrovia, dove si consumava la razione territoriale modificata, che contemplava meno calorie, mentre al fronte venivano distribuite la razione normale di guerra e quella invernale di guerra. Esisteva anche una razione che era composta da 400 gr di galletta e 220 gr di bue in conserva. Naturalmente la razione, che all'inizio della guerra consisteva di 750 gr di pane, 375 di carne, 200 di pasta oltre a cioccolato, caffè, formaggio cambiò a seconda della disponibilità dei viveri che nel corso della guerra variò sensibilmente, ma anche in relazione alla località. In alta montagna venivano distribuiti supplementi di lardo, pancetta, latte condensato, mentre al servizio di trincea erano contemplati alcolici, segno inequivocabile dell'imminente assalto. Nel dicembre 1916 la razione diminuì per i problemi alimentari di cui soffriva l'Italia, passando a poco più di 3.000 calorie, cioè 600 gr di pane e 250 di carne, spesso sostituita da pesce poiché la carne bovina era in larga parte di

importazione. Dopo Caporetto, gli italiani chiesero insistentemente più grano agli alleati, ma a quel punto la strettoia era diventata la marina mercantile che falciata da affondamenti poneva il drammatico dilemma: carbone o grano. In ogni caso nel giugno 1918, la razione, che nel novembre 1917 era ancora di 3.067 calorie, venne aumentata a 3.580 per sorreggere lo spirito dei combattenti. Per fare un rapido confronto basterà dire che gli alleati francesi avevano una razione di 3.400 calorie e gli inglesi di 4.400, ma gli avversari austriaci pativano invece duramente la fame.

In ogni caso, una dieta sicuramente più ricca di quella cui erano abituati da civili la maggior parte dei militari di estrazione popolare come rammenta l'imolese Silvio Piani, Alpino del 7° Reggimento (settore Vanoi-Rolle), il quale ricorda bene *"quell'abbondanza di rancio con un chilo di carne in quattro, quando in famiglia un chilo di carne doveva bastare per 17 persone"*. I problemi riguardano semmai la qualità del cibo che spesso giunge freddo e scotto nelle trincee.

Nel novembre 1917, in seguito alla sconfitta di Caporetto, si retrocede fino al Grappa e i soldati lasciano le vette dei Lagorai. Se la situazione militare appare drammatica, quella alimentare godeva ancora di qualche abbondanza, così come racconta Egisto Dazzani, Alpino del 7° Reggimento, di Casalfiumanese (BO) che sta scendendo da *"Cavuria"* (Caoria): [...] *"Sapevamo che la notte sarebbe iniziata la ritirata, i cuccinieri per tutto il giorno avevano cotto con l'ordine di essere generosi con chi ne richiedeva. Tutta quella carne faceva un profumo, io ero molto affamato e feci una scorpacciata inverosimile, ma anche un gran faticaccia mentre spingevo giù quella carne. Piuttosto che darla agli austriaci ci sacrificammo"* [...]

Allo scoppio del conflitto il problema dell'approvvigionamento alimentare non apparve in tutta la sua gravità, anche perché si pensava ad una guerra breve. Fornitori dell'Italia erano Romania e Russia che con la chiusura del Bosforo vennero a mancare, per cui l'Italia si ritrovò a dipendere dall'alleanza anglo-francese e in particolare sempre più dal grano procurato dalla Gran Bretagna (andando avanti con gli anni sarà così anche per la Francia), senza possibilità di ricorrere al grano americano. Le quantità esistenti vennero sottostimate e solo con un'indagine riservata tenuta segreta dei CCRR si venne a sapere che era di 6/7 milioni di quintali. Quindi già dal primo inverno di guerra si dovette affrontare il problema della gestione alimentare che venne inizialmente delegato agli enti locali e poi ad un apposito ente (l'Utag) che faceva da tramite con il Joint Committee alleato, dal quale l'Italia approvvigionò tutto il suo grano per la popolazione e per l'esercito. Con l'aggravarsi della situazione nel 1916 e l'inizio delle proteste popolari, l'Italia e la Francia dovettero rinunciare alla propria indipendenza nei confronti della Gran Bretagna per mantenere la pace sociale all'interno e continuare la guerra.

I soldati italiani entrarono in guerra equipaggiati con la classica gavetta di forma semiellittica Mod. 1872 (a dx in Fig. 1) che era stata modificata prima nel 1882, poi nel 1885 ed ancora nel 1896 ed era fabbricata in latta (per le sole guarnigioni a cavallo) o in lamiera. Il primo modello recava sempre dei numeri di matricola, a volte impressi sulla lamiera, in altri casi stampati su placchette di ottone.

Allo scoppio della guerra questa pratica venne abbandonata, tuttavia la truppa personalizzava a volte la gavetta imprimendovi le proprie generalità, a volte il reparto o la specialità. L'incisione era praticata con un chiodo o con la punta della baionetta. Raramente o mai il soldato abbandonava questo utilissimo oggetto, indispensabile per ricevere il rancio tanto in battaglia quanto nelle retrovie (quindi il ritrovamento oggi di gavette lungo le linee del fronte sta ad indicare che l'originario proprietario, ferito o morto, non poté purtroppo più servirsene).



Fig. 1

Ad eccezione del coprigavetta abolito nel maggio 1918, essa sarebbe sopravvissuta nel Regio Esercito fino al 1930. Ai reparti Alpini e di Artiglieria da montagna, presumibilmente a causa dell'ambiente operativo, venne invece data in dotazione una gavetta con capacità doppia rispetto alla solita (a sx in Fig. 1). Per il bere, l'iniziale borraccia in legno dalla caratteristica forma a piccola botte (Mod. 1907 – Guglielminetti in Fig. 2) fu, mano a mano, sostituita o affiancata da quella in lamiera rettangolare (Mod. inizio 1917 in Fig. 3) e da quella circolare (Mod. metà 1917 in Fig. 4).



Fig. 2

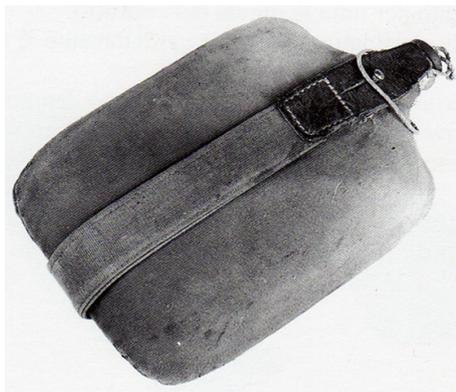


Fig. 3



Fig. 4

Il rancio era trasportato a dorso di mulo dalle retrovie fino alle gavette mediante le casse di cottura (vere antenate delle nostre pentole a pressione), che contenevano delle marmitte coibentate con 25-30 razioni ognuna (da 3 a 4 per ogni compagnia e del peso di kg 55, cadauna).

Esse erano in grado di mantenere la temperatura interna di 60° C per oltre 24 ore, per cui la cottura avveniva in gran parte durante il trasporto. Nei casi in cui i muli non riuscissero a raggiungere le linee, ci pensavano gli stessi soldati della sussistenza mediante contenitori termicamente isolati, per il trasporto a spalla. E quando proprio arrivava semicongelata si ricorreva agli scaldaranci con combustibile in carta, in cera, in alcool solidificato o grasso di bue, che tutto sommato in primissima linea funzionavano assai bene. In realtà il vero problema del rancio in trincea era soprattutto di ordine igienico: l'ambiente in cui si era costretti a mangiare era un miscuglio di cose sparse per lo più nel fango: cassette sfondate, munizioni, ferri arrugginiti, filo spinato, vecchie marmitte bucate, cadaveri. Era quindi inevitabile che si diffondessero tifo e colera, arginati nel corso della guerra grazie alla vaccinazione di massa; ma poco si poteva fare purtroppo contro meningiti, dissenterie e altre malattie batteriche che decimarono le truppe in trincea.

La montagna restituisce

Come anticipato, la montagna ancor oggi restituisce testimonianze di quella quotidiana lotta alla fame. Non solo gavette, gavettini, borracce e bottiglie di vino (raramente di birra), ma anche posate più o meno personalizzate, fornellini, ma soprattutto scatolette. Durante la guerra il vettovagliamento delle truppe in campagna per mezzo delle scatolette ebbe larga applicazione, specie nei periodi di azioni intense: gli stabilimenti militari¹ produssero circa 173 milioni di scatolette e altri 62 milioni l'industria privata nazionale, oltre ad un'altra notevole quantità acquistata all'estero.



Fig. 5

I marchi di queste scatolette ci raccontano anche la storia della nostra industria conserviera a cui il conflitto, volente o nolente, ha aperto un grande mercato. Marchi molti dei quali, come vedremo, sono ancora oggi distribuiti sugli scaffali dei nostri supermercati. Tanto per cominciare la Cirio² (Fig. 5) e poi accanto alle scatolette di burro dell'Azienda agricola Corradi-Cervi (Fig. 6) ecco che troviamo quelle della notissima Polenghi³ (Fig. 7).

¹ Si tratta degli stabilimenti di Casaralta (Bologna) e Scanzano (Foligno), prevalentemente specializzati in carni e conserve. Essi avevano una produzione massima giornaliera rispettivamente di 250.000 e 200.000 scatolette.

A Torino nel 1856, il piemontese Francesco Cirio, allora ventenne, decise di introdurre la tecnica, per quel tempo innovativa, di conservazione in scatola detta "appertizzazione" iniziando con i piselli sulla falsa riga della tecnica inventata dal già citato Nicolas Appert che però lasciava spazio ad un certo empirismo nell'applicazione. Fu in questo contesto che Francesco Cirio mise a punto il suo metodo ("il metodo Cirio") con il quale ottenne riconoscimenti nella Grande Esposizione Universale di Parigi del 1867. Lo stabilimento impiantato a Torino avviò una apprezzata produzione che sfociò anche nella esportazione dei suoi prodotti nel mondo. Per queste ragioni, la Cirio vanta ancor oggi di essere la più antica industria conserviera dell'Italia settentrionale. Dopo l'unità d'Italia, la società aprì alcuni stabilimenti nel Mezzogiorno, tra cui quello di San Giovanni a Teduccio (NA), recuperando anche numerose aree agricole abbandonate e fortificando negli anni successivi la presenza nel napoletano. Nel 1900 nacque la «Cirio società generale conserve alimentari» con gli stabilimenti di Vigliena dove fu fissata la sede nazionale dell'azienda fino agli anni '80 del secolo scorso. Dopo l'era SME e l'era Cragnotti ora il marchio Cirio è passato sotto il Consorzio Cooperativo di Conserve Italia alla quale fanno capo anche i marchi Yoga, De Rita, Derby e Valfrutta.

³ Originariamente l'azienda sorse a Codogno nel 1870, per iniziativa dei fratelli Pietro e Paolo Polenghi, di San Fiorano (LO), sviluppando il commercio dei prodotti lattiero caseari. Ben presto arrivò ad avere una filiale a Londra già dal 1879 per l'esportazione del burro e del mascarpone. Durante la Grande Guerra passò poi anche al campo della produzione del burro, dello yogurt e di alcuni tipi di formaggi.



Fig. 6



Fig. 7

Il primato della carne spetta invece alla ditta Sada⁴ che fu fondata proprio nel 1915 per la produzione dello scatolame del Regio Esercito (nel 1935 i figli di Pietro Sada ampliarono l'azienda e fonderanno la famosissima "SIMMENTHAL"). Tuttavia la carne nazionale non era sufficiente e con il blocco delle forniture d'importazione venne spesso, per non dire sempre più, sostituita dal pesce: tonno all'olio della Sanguinetti & C. Sanpierdarena o della Andrea Maggio di Genova (Fig. 8), filetti di alici all'olio della Wax e Vitale di Genova⁵ (Fig. 9), alici in salsa piccante della F.lli Garoscini di Torino (Fig. 10), ma soprattutto della mitica

L'iniziatore di questa avventura industriale fu Pietro Sada, nato nel 1855 in provincia di Pavia. Dopo aver lavorato in vari ristoranti milanesi, aprì una tavola calda a due passi da piazza Duomo. Il locale acquistò in breve una buona fama ed ebbe come affezionati clienti molte famiglie della Milano bene che affidavano al signor Pietro la preparazione dei banchetti delle loro feste. Il signor Sada preparava le sue prelibatezze nel laboratorio di Crescenzago, ove abitava e tutte le mattine presto due dei suoi figli, con un carretto spinto a mano, portavano la merce nel negozio del centro. Il signor Sada, grande spirito innovatore, venuto a conoscenza che in Francia si stavano studiando nuove metodologie per la conservazione in scatola degli alimenti ed in particolare della carne, iniziò a sperimentare nuove tecniche di conservazione. L'idea, sicuramente geniale ed innovatrice, inizialmente incontrò però problemi tecnici e non fu particolarmente apprezzata dai suoi clienti, molto tradizionalisti. La svolta si ebbe quando i baroni Vonwiller, della omonima banca, chiesero di allestire in fretta e senza preavviso un pranzo in onore dei fratelli Gondrand che erano appena atterrati vicino a Monza dopo un volo sperimentale con un areostato attraverso le Alpi. Pietro per mancanza di tempo, utilizzò le sue scatole "sperimentali" di pollo in scatola. Inaspettatamente il preparato piacque tanto che i fratelli Gondrand proposero a Sada il primo consistente contratto. L'evento ebbe risonanza ed il bollito in scatola del signor Sada divenne sinonimo di progresso. Nacque così la "Società Fratelli Sada", con alla presidenza Pietro Sada e i 4 figli Giuseppe, Alberto, Alfonso e Carlo come soci. La produzione industriale aumentò anche grazie alle forniture militari ed ovviamente ebbe un notevole incremento durante la Grande Guerra. Le scatolette di carne erano di forma cilindrica, con chiusura ermetica eseguita mediante aggraffatura, del peso di gr. 220 ciascuna, di cui almeno gr. 150 di carne muscolare. Potevano essere preparate con carne bovina fresca o congelata.

⁵ Interessante la storia della Wax e Vitale, società di fatto, di Maurizio Wax e Benedetto Vitale di Genova, industria conserviera. La singolarità sta che apparteneva al circolo della comunità ebraica. Tra l'autunno 1938 e l'inverno 1939 il fascismo strinse il cerchio intorno alla Comunità privandola in modo sistematico, con il trascorrere dei mesi, di ogni potenzialità economica. È quindi verosimile affermare che attraverso l'applicazione del decreto 9 febbraio 1939, n.126 anche la Wax e Vitale abbia subito una appropriazione di quote del patrimonio a favore dello stato. Quanto consistenti non è facile dirlo: i dati sono lacunosi e di difficile

Rizzoli⁶ (Fig. 11), sardine e acciughe (Fig. 12). E ancora antipasto ligure sempre della Wax e Vitale di Genova, funghi al naturale della Carlo Ghislanzoni (Morbegno – Valtellina), mortadella Nanni⁷ (Fig. 13) e Bellentani⁸ (Fig. 14), prosciutto Colombi e Bellentani (Fig. 15), frutta candita (Fig. 16), brodo Maggi⁹ (Fig. 17), olio Bertolli¹⁰ (Fig. 18), olio Berio¹¹ (Fig. 19)

reperibilità. Sembra però che non sia stata tra le maggiori perseguite. Ed infatti è sopravvissuta: oggi il marchio è associato alla vendita e distribuzione di liquori.

⁶ Nel 1898 Emilio Rizzoli, con il padre Luigi, fondarono l’Azienda a Torino. Negli stessi anni padre e figlio elaborarono, la storica ricetta della “salsa piccante”, che determinerà lo straordinario successo delle famose “Alici in Salsa Piccante Rizzoli”, ancor oggi apprezzate come una delle specialità più rinomate della cucina italiana. Nel 1906, a Parma, Emilio e la moglie Antonietta Emanuelli costituirono la Rizzoli Emanuelli. La curiosità del marchio nasce dalla storia secondo la quale la coppia ricevette una partita di pesce consegnata in involucri raffiguranti tre simpatici gnomi. Rivelatosi un ottimo acquisto, i tre gnomi divennero il simbolo del prestigioso marchio, segno di buon auspicio, salute e longevità.

⁷ Dopo l’Unità d’Italia nella città di Bologna c’erano circa 70 fabbriche di mortadella e oltre 200 salumerie con laboratorio di produzione: circa 10mila persone lavoravano nella cultura del maiale. Nel 1876 nacque con nome pomposamente risorgimentale, la Società di Mutuo Soccorso tra Salsamentari ed industrie affini. Nel primo consiglio direttivo c’erano i nomi più importanti della salumeria bolognese: Lanzarini, Nanni, Colombini, Forni, Zappoli, proprietari di mortadellifici che già esportavano il nome di Bologna e della sua gastronomia in tutto il mondo oltre che grandi innovatori in tutto il processo produttivo e commerciale. Tra questi, per l’appunto, i fratelli Nanni furono anche grandi innovatori anche nella pubblicità dei loro prodotti. Splendide le scatolette e locandine in stile liberty create da artisti grafici e disegnatori dell’epoca, in cui l’ironia tipicamente bolognese si unisce all’eleganza dell’epoca.

⁸ Altro storico marchio della mortadella è quella del modenese Giuseppe Bellentani che sarà poi conosciuto in tutto il mondo soprattutto per altro famoso insaccato emiliano, lo zampone.

⁹ Julius Michaël Johannes Maggi nacque in Svizzera nel 1846 a Fraunfeld nel Canton Turgovia. In seguito alla rivoluzione industriale che in Svizzera, precocemente rispetto all’Italia, utilizzò una forte quantità di manodopera femminile, Julius Maggi pensò di realizzare una farina di piselli, fagioli, lenticchie, ecc. che permettesse alle operarie di cucinare velocemente una zuppa nutriente. Questa polvere vegetale conquistò subito il mercato con il suo caratteristico marchio della stella a quattro bracci e una croce al centro. Nel 1886 Maggi commercializzava tre tipi di zuppe in polvere con un successo tale da aprire e diversificare la produzione in altri stati europei tra cui la vicinissima Italia e Milano in particolare. Nel 1890 Julius Maggi disegnò la caratteristica bottiglia che è ancora nei supermercati del terzo millennio. Nel 1912 il concentrato da brodo e l’insaporitore per arrosti entrò stabilmente tra i prodotti di consumo più utilizzati in Europa continentale. Julius Maggi morì per ictus il 19 Ottobre 1912. Ma ormai il marchio Maggi era conosciutissimo e diffuso anche negli Stati Uniti. Poco dopo la sua morte, la compagnia che portava il suo nome venne trasformata in una holding, in seguito ribattezzata Alimenta AG e fusa nel 1947 con la Nestlé SA. Ed è così ancora oggi.

L’azienda fu fondata a Lucca nel 1865 dai coniugi Francesco e Caterina Bertolli, come piccola bottega per la rivendita di olio. Verso l’inizio del Novecento, la ditta da piccolo negozio si trasformò in un’importante azienda di rilevanza regionale, creando diversi stabilimenti oleari e vinicoli in altre zone della Toscana. L’attività produttiva si concentrò soprattutto a Lucca e Livorno dove vennero



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

create due raffinerie di olio ed a Castellina Scalo, frazione di Castellina in Chianti (SI) dove nacque uno stabilimento per l'imbottigliamento del vino. Il marchio Bertolli acquisì rapidamente fama non solo in Italia, ma anche all'estero e soprattutto nelle Americhe, dove l'azienda toscana, già agli inizi della sua attività, divulgò il proprio marchio per la presenza di nutrite comunità italiane. Dal 2008 la Bertolli è entrata a far parte del Gruppo SOS spagnolo, a cui fanno capo anche i marchi Sasso e Carapelli.

¹¹ Come per Bertolli, tutto ebbe inizio ancora a Lucca nel 1867 dove un giovane di nome Filippo Berio decise di seguire la propria passione e costruire il proprio futuro. Immerso nella campagna Toscana, tra distese di oliveti e paesaggi collinari, Filippo crebbe con il desiderio di produrre olio d'oliva. Sin da giovane si impegnò per diventare un maestro in questo campo, reperendo le olive più pregiate e pressandole con una perizia unica per produrre il più puro e prelibato degli oli. Stagione dopo stagione la fama di Filippo Berio crebbe e presto venne riconosciuto come il più accreditato tra gli esperti italiani dell'olio d'oliva. Fiero del lavoro svolto e felice del successo ottenuto, Filippo iniziò a firmare ogni singola bottiglia che produceva. Nel 1896 il marchio Filippo Berio venne registrato negli Stati Uniti. Nel 1900 l'olio d'oliva Filippo Berio divenne il marchio più esportato e ottenne numerosi riconoscimenti a livello internazionale per la sua straordinaria qualità. Ancora oggi sul mercato.



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

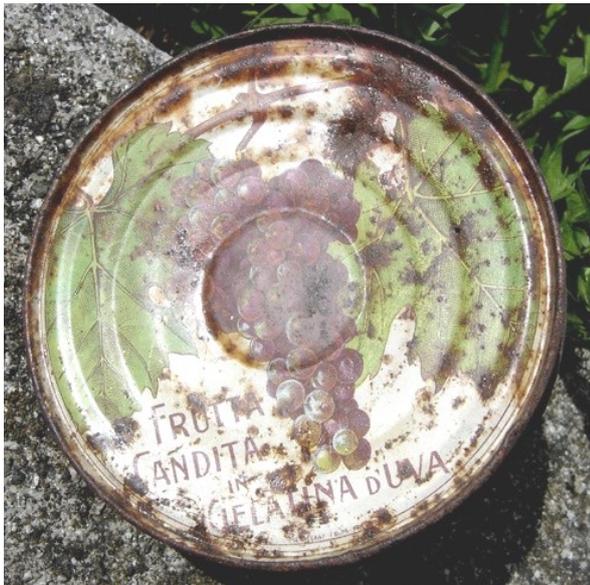


Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19

A chi gira nei luoghi della Grande Guerra, sarà senz'altro capitato di vedere sul terreno scatolette arrugginite a cui si presta scarsa attenzione perché deteriorate dal tempo, o viste con fastidio, quale segnale della scarsa sensibilità ambientale dell'uomo. L'istinto sarebbe di dargli un calcio o meglio risotterrarle (come buonsenso e/o etica vorrebbero). Eppure, come abbiamo visto, dietro a queste scatolette c'è una storia tutta da scoprire. Recuperarle al colore dà una forte emozione; quasi miracolosamente riappaiono i colori e le scritte, mostrando la pregevole grafica dei marchi.

Se frequentemente sono i soldati in divisa (Fig. 20) a rappresentare il soggetto coreografico tipo o una donna simbolo d'Italia (Fig. 21), è pure forte la presenza delle medaglie vinte dalle singole ditte produttrici, a testimonianza della riconosciuta bontà del prodotto con premi e riconoscimenti, ottenuti alle esposizioni nazionali e internazionali (vedi esempio sempre in Fig. 21). Inoltre erano anche abbellite con temi patriottici come il Rigoletto di Verdi (Fig. 22), il ritratto o le statue degli eroi risorgimentali come Giuseppe Garibaldi e Pietro Micca (Fig. 23) o di altrui indipendenze come Guglielmo Tell (Fig. 24). Oppure richiamavano le nostre precedenti (e vittoriose) campagne belliche come "Antipasto Tripoli" (Fig. 25) o "Alici alla Libia" (Fig. 26) o ancora riportavano incitazioni come "Antipasto Italia" (Fig. 21), "Alici Trento e Trieste" (Fig. 27), "Antipasto Trento e Trieste" (Fig. 28), "Alici Savoia!" (Fig. 29).

Insomma cibo anche come mezzo di propaganda: semplice, ma capillare. Se non altro perché la gran parte dei nostri fanti era analfabeta. E una immagine vale più di cento parole.



Fig. 20



Fig. 21



Fig. 22



Fig. 23

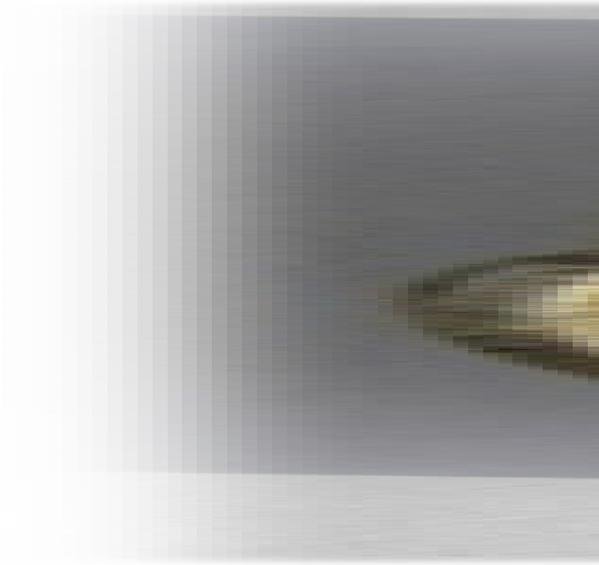


Fig. 24

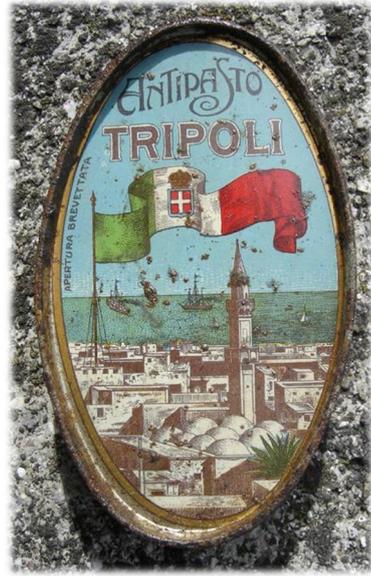


Fig. 25

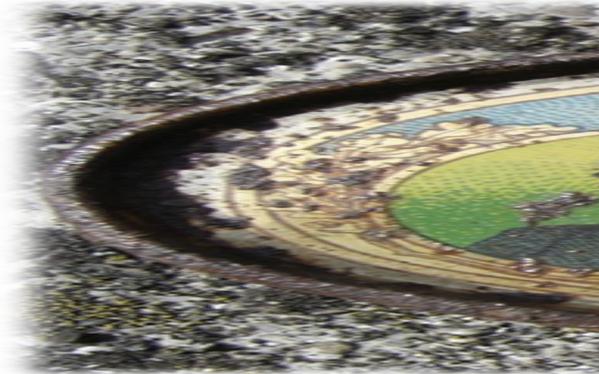


Fig. 26

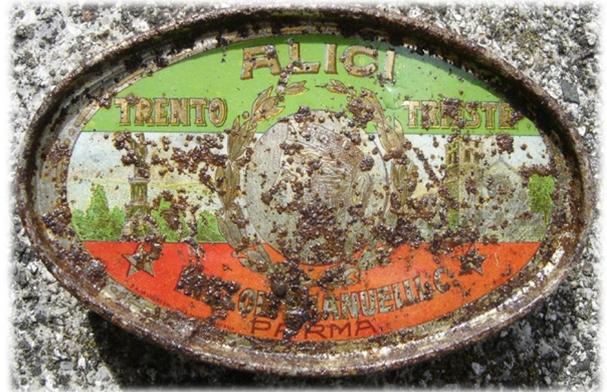


Fig. 27



Fig. 28



Fig. 29

Curiosa invece la scatoletta di tonno all'olio d'oliva della Alohar di Genova che riporta su un lato un aeroplano (Fig. 30), straordinariamente simile a questo "trench art" ritrovato a Buse de Oro (Fig. 31). Quando lo trovai mi chiesi dove mai il soldato avesse potuto vedere un aereo di questa tipologia. Gli aerei della Grande Guerra in generale o quelli che gli ronzavano sopra la testa, erano biplani. Questo ad ala alta rappresentava un velivolo pionieristico. Come quello con cui Blériot attraversò la Manica nel 1909 ed esattamente uguale a quello della scatoletta. Con molta immaginazione ho pensato che l'autore di questo straordinario giocattolo lo abbia copiata dalla scatoletta affiorata sempre alle Buse de Oro.



Fig. 30

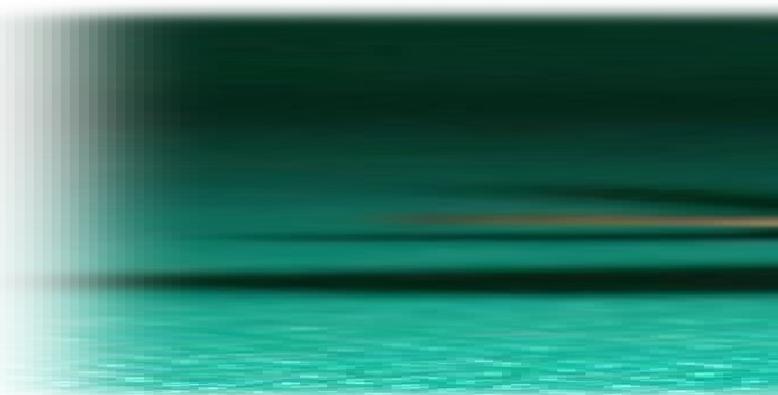


Fig. 31

Durante il conflitto circa 1/5 delle dotazioni venne rinnovato annualmente, in modo che il tempo massimo per la buona conservazione delle scatolette non superasse il quinquennio. La scatoletta sostituiva, nella razione viveri ordinaria, due razioni di carne fresca o congelata; quando si distribuiva insieme con la galletta, o eventualmente col pane, al posto della razione viveri ordinaria, ne spettava una intera per soldato.

Per aprirle qualche volta c'era una chiavetta (Fig. 32) sostanzialmente identiche a quelle odierne, ma nella maggior parte dei casi occorreva il solito apriscatole (Fig. 33). In assenza, la punta di una baionetta andava benissimo.



Fig. 32



Fig. 33

Conclusioni

Al di là dell'orrore della guerra, per tantissimi soldati la vita militare e la trincea volle dire incontrare per la prima volta italiani provenienti da province mai conosciute. Il mescolamento fra italiani di diverse regioni produsse, fra le tante cose, uno scambio di ricette locali, che poi terminata la guerra divennero patrimonio culinario anche di altre terre. Fu così che La Brigata Calabria assaporò le Tagliatelle alla bolognese, che i Veci del Val Brenta gustarono le Zeppole leccesi, che la Sassari si sfamò con il Baccalà alla vicentina, che la Tevere conobbe il Fricandò friulano, ecc. ecc.

La fame è da sempre una brutta bestia e finì per diventare argomento quasi fisso nelle lettere o nei diari dei soldati che ne parlano nei modi più diversi. A volte irritati come Emilio Lussu: *"Ci preferiscono affamati, assetati e disperati. Così, non ci fanno desiderare la vita. Quanto più miserabili siamo, meglio è per loro. Così per noi è lo stesso, che siamo morti o che siamo vivi"*. A volte con rassegnazione come Carlo Emilio Gadda: *"Il rancio e il caffè vengono cotti la notte, poiché il Comando brigata Piemonte ha proibito di accendere fuochi durante il giorno, e con ragione. Il caffè vien recato al crepuscolo mattutino, la carne cotta rimane là durante il giorno e recata col rancio di riso o pasta a notte fatta. Gli uomini rassegnati mangiano quindi, verso le 11 di sera, con fame lupina, e prendono il caffè verso le 5 di mattina"*. A volte con ironia come Paolo Monelli (che sui Lagorai combatté): *"Stasera attendevo a cena gli ufficiali della 297^a del Cuneo, ma hanno telefonato che non verranno. Un breve conciliabolo fra me e i subalterni, poi ordine al sergente di tirar fuori dalla baracca i cinque tali soldati, uno per plotone e uno della sezione mitragliatrici, per motivi urgenti. "Armati?" "Non importa" "Un affar serio a svegliarli, quei cinque, poi un coro di bestemmie, branciando nel buio a cercar le scarpe.!" "Col fusil?" "No, senza. Marcia tradotta" "Ostia, cosa volli che i no lassa gnaca dormir !" "In ricognision, i te manda" "In mònega ! In ricognision senza 'l fusil ?" Dopo cinque minuti i cinque, imbambolati, sull'attenti, ricevono gli ordini dall'ufficiale di servizio: vuotare una zuppiera colma di gnocchi nella cucina ufficiali, il formaggio c'è sopra, portarsi il cucchiaino, dopo passare dal*

capitano a prendere un bicchiere di vino. Vengono infatti, poco dopo, Bordoli dice che nemmeno ha bisogno di lavarla la zuppiera, con gli occhi lustrati, a bere il vino e raccontar la loro gioia. Dice Tonòn, piccolo, rosso, la barbetta da becco: "l'è il dì pi bel de la me vida".

In questo momento, nell'agiatezza che contraddistingue la nostra quotidianità, non possiamo conoscere il sapore di una pietanza mescolata all'adrenalina, all'odore della polvere da sparo o alla puzza dei cadaveri in putrefazione, poco oltre le file di reticolati. Interi battaglioni condivisero per settimane quell'inferno, sopravvivendo più per spirito di conservazione che per volontà, anche grazie a queste scatolette.

In ogni caso però la fame è comunque una roba brutta, peggio ancora perché vendicativa e trasformista. Allora imposta dalla povera contingenza della trincea, oggi griffata dall'opulenza con il nome tristemente famoso di "dieta". Sembra quasi che l'uomo, qualunque sia la sua condizione economica, sia condannato a convivere con la fame e a lottarci: cercando il cibo o cercando di resistergli.

Personalmente credo che leggere la Grande Guerra anche attraverso storie parallele come l'alimentazione sia sicuramente un modo per ricordare e rappresentare quel conflitto in modo decisamente insolito, ma costruttivo.

Referenze

- P. Monelli, *Le scarpe al sole - Cronaca di gaie e tristi avventure di alpini, di muli e di vino*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1921
- E. Lussu, *Un anno sull'altipiano*, Mondadori Editrice, Cles (TN), 1981
 - N. Mantoan, *Armi ed equipaggiamento dell'esercito italiano nella Grande Guerra*, Gino Rossato Editore, 1996
 - E. Cicchino e R. Olivo, *La Grande Guerra dei piccoli uomini*, Edizioni Ancora, 2005
 - E. Pittalis, *La guerra di Giovanni (l'Italia al fronte: 1915-1918)*, Edizioni della Biblioteca dell'Immagine, Pordenone, 2006
 - M. Cerato e S. Simi, *Gli oggetti raccontano la Grande Guerra*, Edizioni Lidodelta, 2006
 - P. Dal Zotto, *La Grande Guerra in cucina*, Edizioni Eurekip, 2008
 - A. Nataloni e G. Vinci, *Mangiare in montagna: storie di guerra, uomini e gavette*, Rivista della Società Storica per la Guerra Bianca - Aquile in Guerra, n° 19, pag. 124-126, 2011
 - Clara e Gigi Padovani, *Italia buon paese*, Blu Editore, Maggio 2011