

## Forchette e gavette: storie di guerra, uomini e marmitte

di Angelo Nataloni



Figura 1 Gavetta e gavettino

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 razione giornaliera era studiata per apportare mediamente circa 4000 calorie (4700 per le truppe sottoposte a lavoro intenso in alta montagna), salvo che nel corso del 1917 quando scese a poco più di 3000 calorie per mancanza di scorte alimentari; in ogni caso, una dieta sicuramente più ricca di quella cui erano abituati da civili la maggior parte dei militari di estrazione popolare, non esclusi i veneti, cresciuti in un ambiente nel quale la pellagra non era stata ancora del tutto debellata alla vigilia del conflitto. I problemi riguardavano semmai la **qualità** del cibo, che spesso giungeva freddo e scotto nelle trincee. Se non mancavano il vino ed i liquori (soprattutto prima

della battaglia) era soprattutto la limitata disponibilità di acqua a rendere ancor più drammatica la vita in trincea per il fante.



**Figura 2 La gavetta degli alpini**

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 CCR 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.

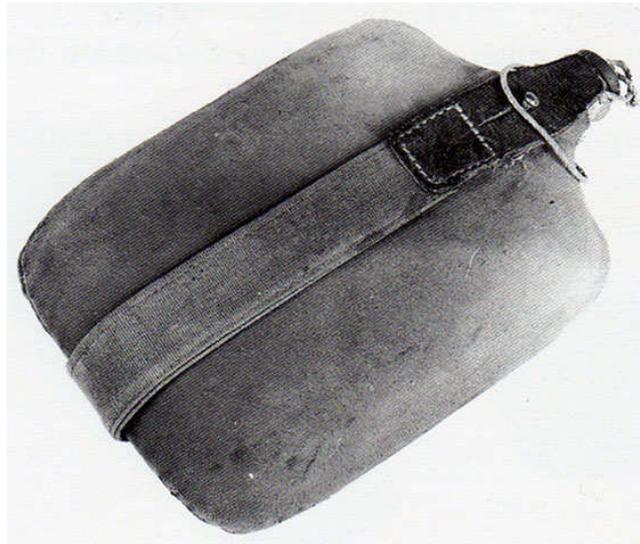
I soldati italiani entrarono in guerra equipaggiati con la classica gavetta di forma semiellittica Mod. 1872 (Fig. 1) che era stata modificata prima nel 1882, poi nel 1885 ed ancora nel 1896 ed era fabbricata in latta (per le sole guarnigioni a cavallo) o in lamiera.



**Figura 3 Borraccia guglielminetti**

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 e 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). 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 (Fig. 2). Per il bere, l'iniziale borraccia in legno dalla caratteristica forma a piccola botte (Mod. 1907 – Guglielminetti in Fig. 3) fu mano a mano sostituita o affiancata da quella in lamiera rettangolare (Mod. inizio 1917 in Fig. 4) e da quella circolare (Mod. fine 1917 in Fig. 5).



**Figura 4 Borraccia rettangolare 1917**

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 e soprattutto scatolette. E proprio le scatolette di burro (Fig.6), tonno, alici, sardine, funghi, mortadella (Fig.7) e altro ancora, sono (quando si trovano) particolarmente belle e colorate tanto che oggi sono diventate oggetto di un particolare collezionismo della Grande Guerra; esse erano anche abbellite con temi patriottici come il ritratto di Garibaldi o le statue degli eroi risorgimentali (Fig. 8) oppure richiamavano le nostre precedenti campagne belliche (Fig. 9) o ancora riportavano incitazioni come “Avanti Savoia” e “Trento e Trieste”. Insomma cibo anche come mezzo di propaganda: semplice, ma capillare. Durante la

Grande Guerra vennero distribuite ai soldati circa 230 milioni di scatolette di carne, in gran parte prodotte dagli stabilimenti militari di Casaralta e Scanzano.

Il rancio era trasportato a dorso di mulo dalle retrovie fino alle gavette mediante le casse di cottura (Fig. 10) (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.



**Figura 5 Borraccia circolare 1917**

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 (Fig. 11). 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.

Il rancio della prima guerra mondiale era il risultato del cambiamento già operato con la guerra di Libia, quando dalle 2850 calorie si passò a 4085. 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.



**Figura 6 Scatoletta di burro**

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 3000 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 3067 calorie, venne aumentata a 3580 per sorreggere lo spirito dei combattenti. Per fare un rapido confronto basterà dire che gli alleati francesi avevano una razione di 3400 calorie e gli inglesi di 4400, ma gli avversari austriaci pativano invece duramente la fame.



**Figura 7 Scatoletta di mortadella**

E il vino ? La razione del soldato italiano era scarsa. Ne veniva mediamente passato 1 quarto di litro solo 3 volte alla settimana. Se ne volevano di più dovevano comperarlo. Ma i prezzi erano altissimi. Il soldato guadagnava 10 centesimi più 40 di indennità di guerra per un totale di 50 centesimi che nel '15 erano sufficienti per un litro di vino. Negli anni successivi il prezzo salì prima a 75 centesimi, poi a 1 lira e 80 nel 1917, mentre la paga del soldato non superò mai i 90 centesimi. E allora ci si arrangiava, magari cercandolo nelle cantine occupate o depredandolo al nemico così come ci racconta simpaticamente anche Paolo Monelli nel libro *Le scarpe al sole: "Tollòt, Barp, Resentera, invece nessuno li vedeva. Sempre tutto il giorno in fondo alla loro tana. Il*

*fatto è che a uscio della cantina vuota dove stavano essi, ce n'era una piena. E allora sfondano la prima notte l'uscio, cercano una botte piena, v'introducono la gomma, fanno passar la gomma per un foro dell'uscio e poi chiudono bene. E tutto il santo giorno succhia tu che succhio anch'io, e mai gioia più rossa flù con tanta abbondanza per la gola di alpino. "senti che bon vin che ne passa la naja!"*

Tuttavia 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.



**Figura 8 Scatoletta**

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: *“Stasera attendevo a cena gli ufficiali della 297<sup>a</sup> 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 lustri, 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”*.



**Figura 9 Scatoletta**

La fame quindi argomento discussione, di scambio, ma anche stimolo per inventare nuove ricette o adattarne di vecchie alla trincea. Già durante la Grande Guerra (Fig. 12) e poi subito dopo furono pubblicati libri-ricettari. Questi testi erano una sorta di manuale di autodifesa con proposte di ricette di cottura rapida (per risparmiare combustibile) e realizzate con ingredienti super-economici e tuttavia gradevoli oltre che nutrienti. Per la prima volta piatti pensati più nell'ottica del risparmio che in quella del gusto avevano l'onore di essere consegnati alla storia. Ecco allora che cercando fra lettere e diari, vi propongo un po' bel menù di guerra completo di antipasto, zuppa, pietanza, contorno e dolce.



**Figura 10** Cassa di cottura (Museo di Caoria)

**Funghi molliccati:** *“Si prendono le cappelle dei funghi porcini e si leva la parte verde spugnosa che si riempie di mollica di pane, con uovo, alici a pezzetti, aglio e poche droghe. Si cuociono in forno”.*

**Zuppa del soldato:** *“Ingredienti: (da 1 a n+1 persone). Farina 100 gr, Tre cucchiaini di olio di oliva, Tre patate, Acqua. “Dopo esservi procurati, in qualsiasi modo, gli ingredienti, trovate un anfratto al riparo dai bombardamenti e procedete come segue. Mettete la farina nella pentola, o nell'elmetto, e accendete il fuoco piuttosto basso continuando a mescolare finché non raggiunge un bel colore di autocarro incendiato.”*

*Aggiungete l'olio e mescolate fino ad ottenere una crema di un color marroncino molto militaresco, della densità di una trincea sotto il diluvio. Aggiungete quindi l'acqua, o aspettate che piova, fino ad ottenere una cremosità... "media". qui l'occhio del soldato italiano non può e non deve sbagliare. Pelate le patate, tagliatele a dadini e tuffatele nella zuppa. Il vero soldato si mangia anche le bucce. Quando le patate saranno morbide la zuppa sarà pronta, attenzione solo a non rivelare la vostra posizione al cecchino nemico con i vapori della preparazione”.*



**Figura 11** Contenitore a spalla (museo di Caoria)

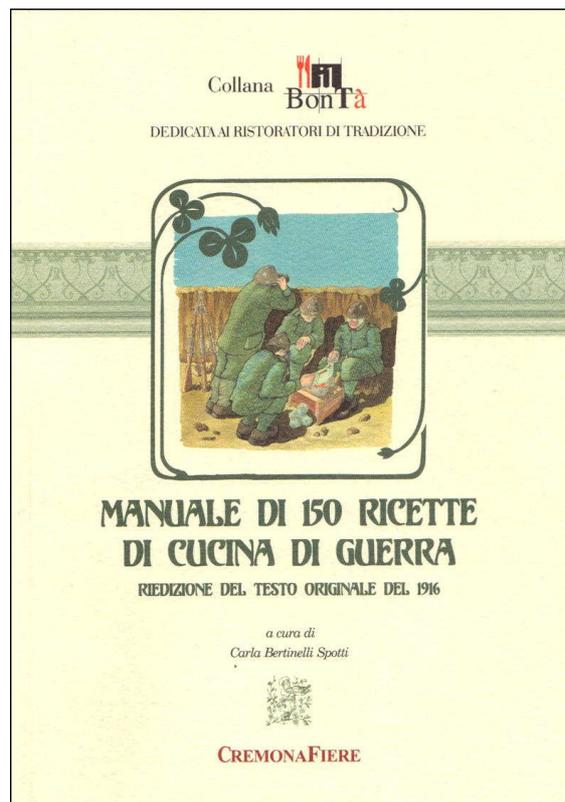
**Riccio al forno:** *“Si riempie un riccio molto grasso e grosso, con prosciutto, funghi, sedano e qualche pezzetto di corteccia di formaggio pecorino, noce moscata, zenzero. Con detto composto si riempie la gobba del riccio, si cuce e si pone in un testo insieme a patate (poche) condite con strutto, sale, pepe, prezzemolo. Si cuoce al forno”.*

**Fagioli al fiasco:** *“Dopo aver cotto i fagioli e scolata l'acqua si introducono dentro un fiasco che deve contenere burro e battuta di lardo. Si pongono a cuocere in forno con tutto il fiasco”*

**Castagne secche al latte:** *“A fuoco lento in modo che tutto si amalgami. Si può rafforzare con fiore di farina”*

A conti fatti, recuperando gli ingredienti in natura, non credo che abbiate speso più di 3 o 4 euro per persona. E allora buon appetito e soprattutto buona digestione.

In conclusione 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.



**Figura 12** Manuale di ricette del 1916

## **Ringraziamenti**

Un ringraziamento particolare agli amici Enrico Amadori e Maurizio Manfroi per l'aiuto fornitomi.

## **Bibliografia consultata**

- **Le scarpe al sole** di Paolo Monelli, Mondadori Editore, 1921
- **Un anno sull'altopiano** di Emilio Lussu, Giulio Einaudi Editore, 1945
- **Armi ed equipaggiamento dell'esercito italiano** di Nevio Mantoan, Gino Rossato Editore, 1996
- **La guerra Italo Austriaca 1915-1918** di Paolo Marzetti, Ermanno Albertelli Editore, 1998
- **Gli oggetti raccontano la Grande Guerra** di Michele Cerato e Stefania Simi, Licodelta Editore, 2000
- **Cucina, Vino e Alpini** di Alberto Redaelli, Walmar Editore, 2002
- **La Grande Guerra dei piccoli uomini** di Enzo Antonio Cicchino e Roberto Olivo, Ancora Editore, 2006
- **La Grande Guerra degli italiani 1915-1918** di Antonio Gibelli, Bur Editore, 2007
- **La fame e la memoria** di Giuseppe Chioni e Giosuè Fiorentino, Agorà Editrice, 2008