



I.S.I.S. Bonaldo Stringher
il Laboratorio di Storia

Stringher



***Eppur
si mangia...***

I.S.I.S. Bonaldo Stringher • Via Monsignor Nogara - UDINE • www.stringher.eu

ALIMENTAZIONE, CONSERVAZIONE E
COTTURA DEL CIBO, DISTRIBUZIONE DEL
RANCIO NELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

Con il patrocinio di



FWW Centenary
Led By IWM
Centenary partnership
programme



Comune
di Udine



Club UNESCO Udine
Membro della Federazione Italiana
dei Centri e Club Unesco Associata
alla Federazione Mondiale



Civici Musei
di Udine



Provincia di Udine
Provincie di Udin



Assoarma

Con il patrocinio e la concessione
d'uso delle fotografie



Kobariškj Muzej



Museum 1915-18 vom
Ortler bis zur Adria
Köttschach-Mauthen



Dolomitenfreunde



Museo della Battaglia
di Vittorio Veneto
Città di Vittorio Veneto



Museo Civico
del Risorgimento
di Bologna



Con il sostegno della



FONDAZIONE
CRU

Copertina: *Distribuzione di bevande calde in trincea (Monte Tomba), aprile 1918.* >
Foto: Collezione Luigi Marzocchi, Museo della Battaglia di Vittorio Veneto

Retro copertina: *Gruppo di militari italiani dell'83° reggimento fanteria il 21 maggio 1915, mancano tre giorni all'inizio della guerra.*
A group of Italian soldiers of the 83rd infantry regiment on 21st May 1915, three days before the war begins. (Museum 1915-18
Köttschach-Mauthen)



Stringher

I.S.I.S. Bonaldo Stringher
il Laboratorio di Storia

Eppur si mangia...

Alimentazione, conservazione e
cottura del cibo, distribuzione del
rancio nella Prima Guerra Mondiale

Catalogo ragionato dell'esposizione



Inaugurazione dell'Esposizione Eppur si mangia. Anna Maria Zilli, Dirigente ISIS Stringher, Maria Pacelli, docente Stringher, Renata Capria D'Aronco, Club Unesco Udine, Antonella Musto, Assessore alla Cultura della Provincia di Udine, -dietro- Paolo Pascoli, CIRF, Luca Azzini, collezionista, Giancarlo Martina ed Elio Varutti docenti Stringher .
Opening ceremony of exhibition "And yet we eat...".



Anna Maria Zilli, Dirigente ISIS Stringher, Maria Pacelli, docente Stringher, Renata Capria D'Aronco, Club Unesco Udine

Educare alla difesa della pace

Come riavvicinare gli studenti alla considerazione ed all'approfondimento di episodi ed eventi accaduti un secolo fa, cento anni fa... già per noi questo è un tempo lontano per loro poi immersi in una realtà mutevole e contraddittoria le distanze si dilatano.

Gli insegnanti sanno bene quanto sia prezioso conservare la memoria di ciò che è accaduto ma sono altrettanto consapevoli che non sia facile proporre contenuti e tematiche distanti dall'esperienza e dal vissuto esperienziale. Ecco perché nasce all'interno dell'Istituto Bonaldo Stringher di Udine, grazie alla riflessione di un gruppo di docenti del Laboratorio di Storia, questo progetto che si amplia per proporre una mostra itinerante ed ora questo catalogo. "Eppur si mangia" è un progetto aperto alla comunità per creare uno spirito nuovo capace di superare le contrapposizioni presenti nei conflitti per recuperare il senso dell'essere uomo che con la sua presenza, le sue scelte, le parole ed i fatti "fa la storia", la storia vera intrecciando la sua vita a quella degli altri. In momenti così drammatici vissuti da giovani di cento anni fa, coetanei dei nostri ragazzi, proiettati in luoghi e contesti sconosciuti ecco che questi momenti legati all'alimentazione, al cibo, al rancio - pur misero e difficoltoso e carente - erano forse l'unica pausa che riavvicinava gli uni agli altri per condividere qualcosa, un momento di calore, il ricordo di una famiglia, un elemento di umanità. Intorno al cibo ruotavano diverse azioni l'organizzazione, la distribuzione, la conservazione, la cucina ... e offrire del cibo è ancora oggi in diversi contesti di questo nostro mondo civilizzato un dono prezioso.

Con questo intento si avvia un lavoro di ricerca e di approfondimento, di incontri e dibattiti che coinvolgono i nostri studenti che intorno all'alimentazione si formano e si preparano, l'istituto è infatti alberghiero – turistico, e che conduce poi alla necessità di proporre, di allestire, di spiegare, di illustrare. All'interno dell'istituto è stato predisposto uno spazio espositivo per far raccontare i nostri "giovani ciceroni" ad allievi più piccoli, ad altre scolaresche, ad altri insegnanti, alle persone curiose ed interessate il frutto di un anno di lavoro dedicato.

E riemergono così reperti, pezzi autentici, lattine, gavette, mestoli, cucine da campo, foto che ritraggono volti dallo sguardo intenso che ci parlano ancora, lettere di familiari, spose, madri che si preoccupavano di far avere del cibo ai loro cari ... parole, immagini di una tenerezza struggente che vanno dritte al cuore di ciascuno di noi.

Gli studenti ed insieme a loro anche noi possiamo così rileggere ed interpretare la storia in modo partecipe per scoprire il legame tra uomo e uomo in un tempo e in uno spazio comune. Grazie a queste riflessioni possiamo ricavare principi di etica e di pace propri della scuola e del percorso di formazione di ogni cittadino. Così percepiamo in modo nuovo quanto sappiamo su conflitti e scontri bellici che hanno segnato dolorosamente proprio questo nostro territorio e vedremo l'Altro, il suo lato più umano e più vicino a noi.

E nell'ambito di una cultura della pace, desideriamo concludere richiamando un passaggio dell'Atto Costitutivo dell'Unesco: ***"Poiché le guerre nascono nell'animo degli uomini, è l'animo degli uomini che deve essere educato alla difesa della pace"***.

Queste parole ci hanno orientato e guidato in questo nostro piccolo contributo.

Anna Maria Zilli

Dirigente Scolastico dell'ISIS "B. Stringher"



Barattoli di alimenti serigrafati.
Silk-screen printed cans of food.

INTRODUZIONE | FORWARD

Non riuscii “a prelevare che circa 3.000 scatolette di carne in conserva ... per dar da mangiare a 10.000 uomini” così si disperava il capitano Antonio Rispoli nei frangenti della battaglia di Udine il 28 ottobre 1917. Questi ricordi ci fanno capire l'importanza dei responsabili della sussistenza e gli sforzi che fecero nel corso della Grande Guerra. EPPUR SI MANGIA ... Nonostante la guerra, nonostante le offensive e gli assalti, nonostante i morti e i feriti, nonostante la penuria e il razionamento, nonostante il caldo e il freddo.

Uno dei tanti problemi che la moderna guerra mondiale di massa pose fu quello di alimentare eserciti composti da centinaia di migliaia fino a milioni di soldati. Fu necessario garantire un adeguato apporto calorico ad ogni uomo affinché fosse efficiente, il cibo doveva variare a seconda dei compiti, del luogo e della stagione.

Gli eserciti dovettero provvedere all'inscatolamento, alla conservazione, al trasporto, e all'immagazzinamento degli alimenti, alla cottura e alla distribuzione del rancio fino in prima linea. I magazzini furono distribuiti lungo tutta la linea del fronte, vennero predisposte cucine di grandi dimensioni, come pure cucine mobili per poter ridurre il tempo dalla cottura al consumo del rancio, infine furono utilizzati recipienti adatti a trasportare il cibo cotto.

Il catalogo dell'esposizione ripercorre alcune di queste fasi con una serie di fotografie, molte mai pubblicate, oggetti e utensili raccolti e restaurati.

Il Laboratorio di Storia dello Stringher ha progettato questo percorso in occasione del Centenario della Grande Guerra per fornire occasioni di approfondimento agli studenti del settore Ristorazione, alcuni dei quali hanno realizzato un lavoro di ricerca sul rancio che compare in questo catalogo. Infine le didascalie sono state tradotte in inglese da altri studenti. In questo modo l'esposizione da momento di trasmissione di conoscenze, si è trasformata in uno stimolo per la produzione attiva di prodotti da parte degli studenti.



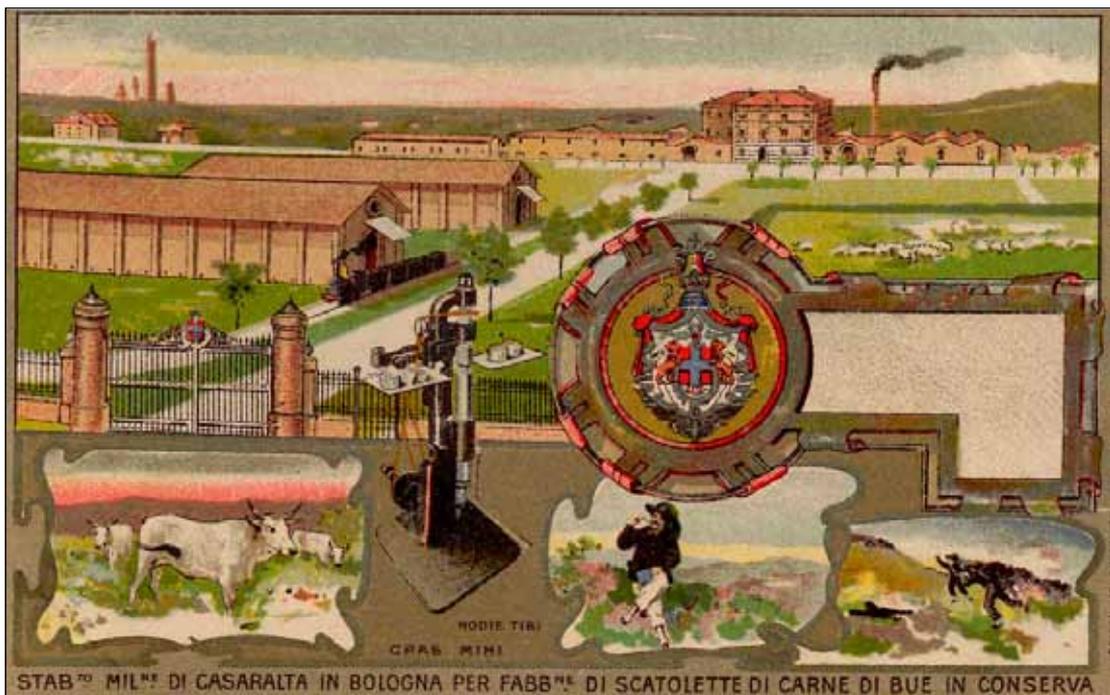
Cartolina illustrata del carnicificio militare di Casaralta.
 Post card of military factory in Casaralta. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)



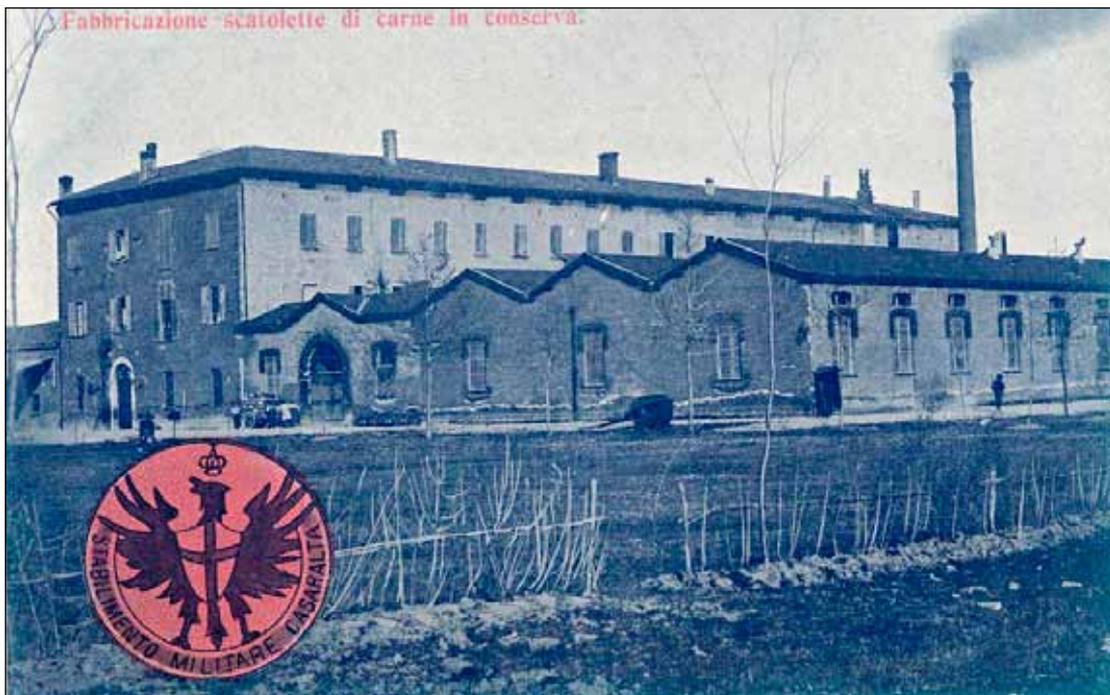
Barattoli di alimenti serigrafati.
 Silk-screen printed cans of food.

200 grammi di pasta per 4.000.000 di soldati: ogni pasto significa 800.000.000 grammi cioè 800.000 chili cioè 800 tonnellate di pasta ogni giorno. Queste sono le quantità di cibo necessarie per sfamare i soldati italiani. L'esercito ha dovuto far fronte a questo problema organizzativo nel giro di pochi mesi dallo scoppio del conflitto. La quantità di calorie previste per ogni soldato andava dalle 4000 alle 4500-4700 per l'alta montagna. Le tabelle predisposte per il rancio tipo prevedevano 200 grammi di pasta con relativo condimento di conserva di pomodoro, 750 grammi di pane, 375 di carne, 150 di formaggio, 400 di biscotti (le gallette) e del vino. Per le truppe alpine veniva prevista un'aggiunta di 150 grammi di lardo o insaccati al posto del formaggio. Questa quantità notevole di alimenti doveva essere acquistata da produttori nazionali o reperita nelle zone di guerra, anche se l'esercito aveva due stabilimenti per la produzione di cibo (uno a Scanzano vicino Foligno e un altro a Casaralta nella periferia di Bologna). È evidente che in così breve tempo l'industria alimentare italiana non poteva adeguarsi a una produzione talmente elevata, sebbene lo stimolo a ingrandirsi favorì l'aumento delle dimensioni e il perfezionamento delle lavorazioni. Le conseguenze furono due: l'acquisto da produttori esteri (di paesi alleati, vicini o neutrali), la diminuzione della quantità di cibo per diminuire gli acquisti. Nel 1916 infatti la quantità di calorie si era abbassata a 3.000 giornalieri, che vuol dire riduzione della quantità di carne e di pane.

L'enorme richiesta di commesse per l'industria nazionale stimolò la crescita del settore alimentare. Basti come esempio il legame tra le esigenze nate dal conflitto e un'industria svizzera, la Nestlé, che grazie alla nuova domanda di prodotti lattiero-caseari, in gran parte sotto forma di contratti governativi, acquistò diversi stabilimenti esistenti negli Stati Uniti e, alla fine della guerra, erano 40 le fabbriche in tutto il mondo appartenenti all'industria svizzera.



Cartolina illustrata del carnicificio militare di Casaralta.
 Post card of military factory in Casaralta. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)



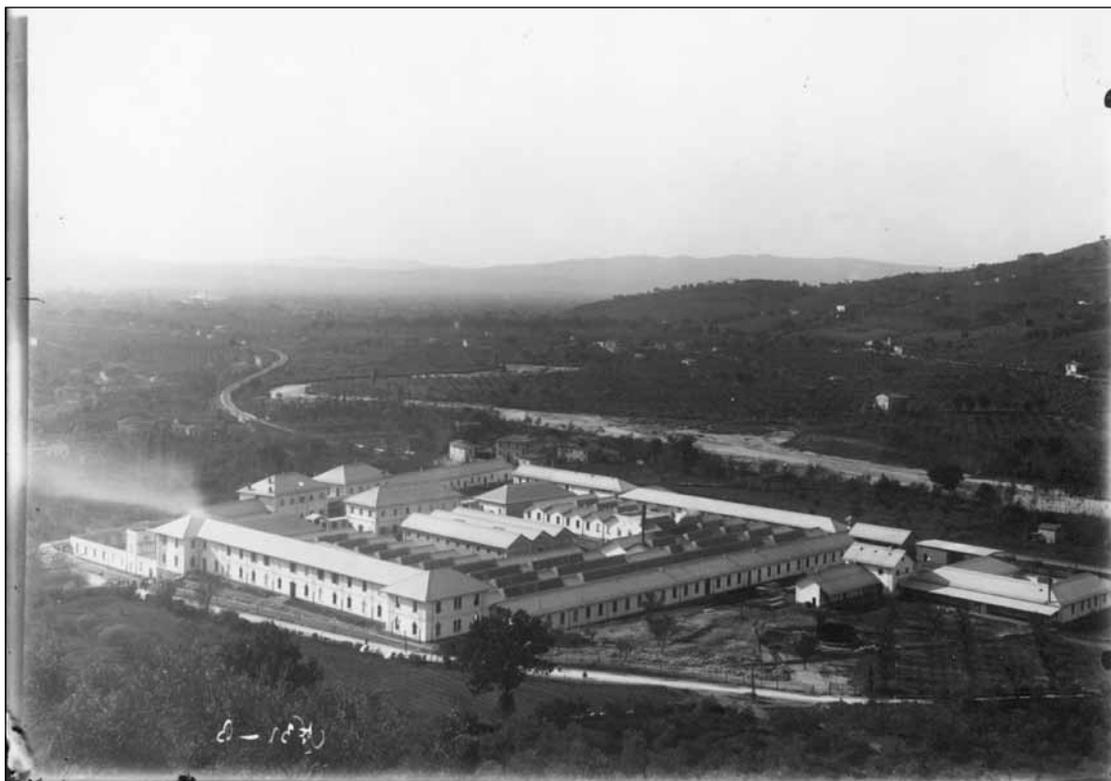
Vista dello stabilimento del carnicificio di Casaralta.
 View of military factory in Casaralta. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)



Apriscatole e fornellino a tre piedi richiudibile austro-ungarico.
Tin-opener and Austro-hungarian little stove.



Scatole di sardine dalla linea austriaca.
Cons of sardines from Austrian trenches.



La fabbrica militare di alimenti inscatolati a Scanzano vicino Foligno.
Can foods military factory in Scanzano near Foligno. (Biblioteca di Foligno Fototeca)



Sardine norvegesi: si trovano lungo il fronte in entrambi gli schieramenti.
Norwegian sardines: they are found along the front line in both ranks.



Bidone italiano di filetti di sgombero.
Italian drum of makeret fillets.



Stabilimento avanzato di vettovagliamento, Schiavone.
Advanced supply factory. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Lavoro su campo sperimentale di ...
Work on experimental field. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Bottiglie in vetro per vino e birra.
Bottles for wine and beer.



Pentole da cucina austro-ungheriche.
Austro-hungarian oven saucepans.



Rancio nelle retrovie per militari austro-ungarici.

Mess in the area behind the front lines for Austro-hungarian soldiers. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Militari austro-ungarici preparano il rancio con una cucina da campo improvvisata. In primo piano un militare taglia la legna, al centro un altro avvia il fuoco nella caldaia, in secondo piano un terzo prepara il cibo da cuocere.

Austro-hungarian soldiers prepare rations with an improvised kitchen. In the foreground a soldier chops wood, at the centre another lights a fire in a boiler, in the background a third prepares food to cook. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Stufa richiudibile in lamiera ondulata di fabbricazione austriaca.
Folding stove in wavy plate of Austrian manufacture.



Stufa in ghisa austriaca.
Austrian cast-iron stove.



Stufa italiana in ghisa.
Italian cast-iron stove.



Stufa originale nell'osservatorio Sompdogna Kopfach.
Original stove in Sompdogna Kopfach observatory.



Distribuzione del rancio a militari austro-ungarici a Duple Planina nell'alto Isonzo.

Rations distribution to Austro-hungarian soldiers in Duple Planina in the high part of the Isonzo river. (Museum 1915-18 K\"otschach-Mauthen)



Scaldini a carbone italiani.
Italian coal hand-warmer.



Scalda rancio tascabile italiano di marca G.G. con dischetto di carta paraffinata combustibile.
Italian pocket warmer for rations, made by G.G. with a small disk of paraffin fuel paper.



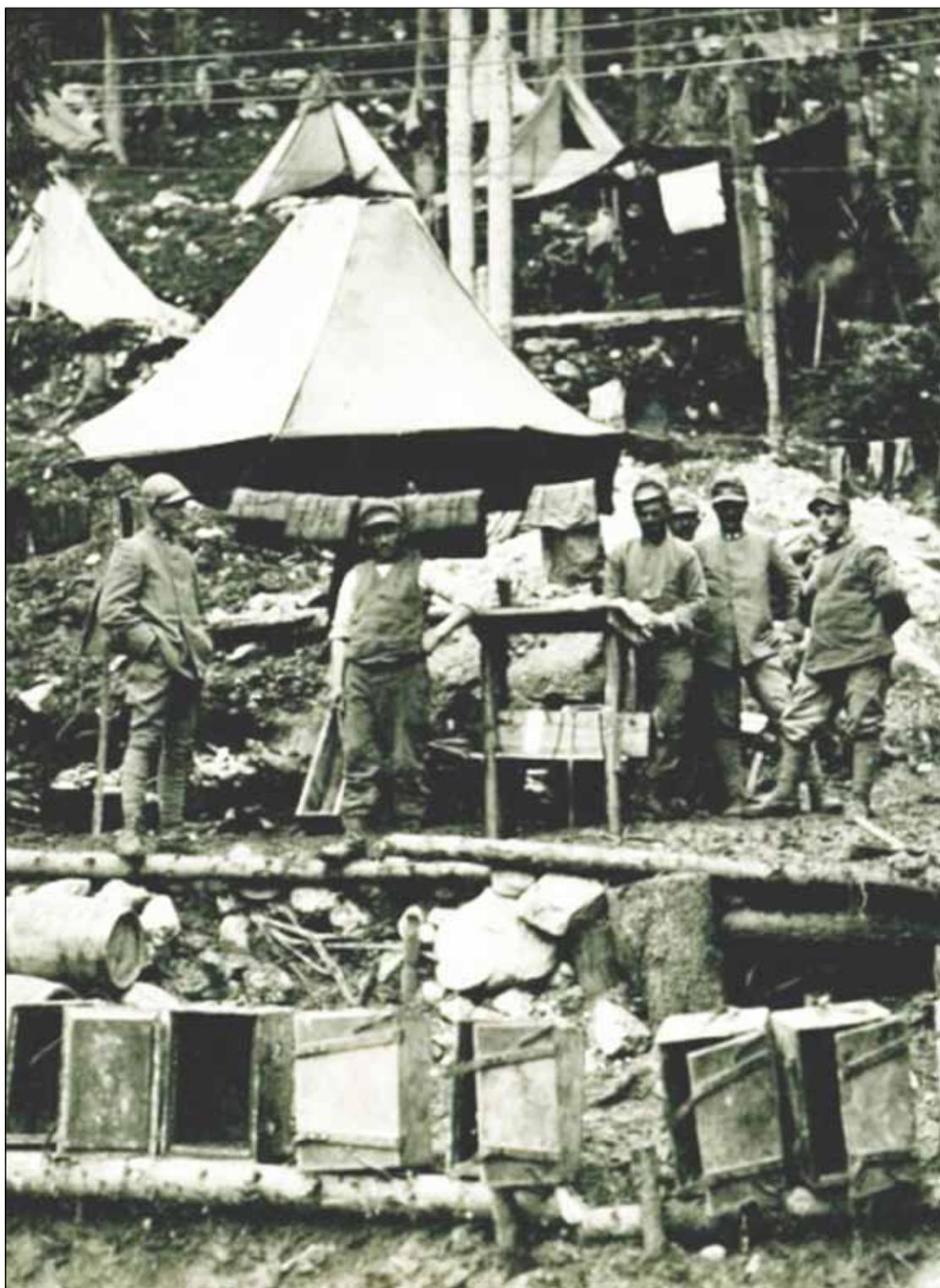
Fronello marca Primus misura media.
Stove made by Primus medium size.



Fornello da campo italiano di provenienza civile.
An Italian field stove given by civilians.



Raro fornello italiano da alta quota di marca "Primus" dato in numero limitato ai reparti alpini impegnati in condizioni di estremo disagio.
Rare Italian stove for high altitude made by "Primus" given in a limited number to the Alpine departments engaged in conditions of extreme uneasiness.



Le cucine di un battaglione nei pressi di Monte Zebio.
Kitchens of a battalion near Monte Zebio. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)

LA DOTAZIONE DI REPARTO | MILITARY EQUIPMENT

La dotazione di reparto era costituita dal pentolame e dagli utensili di cucina: pentole di grandi dimensioni e di forma diversa, coltelli, mestoli e secchi. Molti di questi oggetti seguirono i soldati nei luoghi di riposo in retrovia (tendopoli e poi baraccopoli) che si animavano a metà giornata quando l'ora del rancio costruiva lunghe file di militari con la gavetta in mano che aspettavano il loro turno per la razione.

I reparti avevano le cucine mobili che li seguivano durante i trasferimenti o che venivano avvicinate il più possibile alle prime linee per preparare il rancio da distribuire. Queste cucine erano collocate su carri adattati e trainati da cavalli.

Un oggetto molto importante era la cassa per il trasporto del cibo cotto e da mantenere caldo. Si trattava di casse in metallo con un coperchio circolare che veniva chiuso con una maniglia a vite, poi era inserito in una specie di baule con le pareti coibentate così da mantenere il calore del cibo. Il suo trasporto fino alle linee di trincea era effettuato a dorso di mulo o tramite due soldati che poi distribuivano il rancio. Più tempo trascorreva dal momento di chiusura della cassa, più il calore diminuiva, anche se la cottura del cibo proseguiva lentamente a causa del calore e dell'umidità presente. Le stufe, soprattutto nelle zone di guerra di montagna, erano oggetti che si trovavano all'interno dei ricoveri scavati in profondità o al sicuro dalla vista degli avversari. Servivano a riscaldare i militari durante i periodi invernali. Le stufe erano di ghisa con un camino e venivano prodotte su modelli civili prebellici, furono utilizzate sia per scaldare il rancio o il cibo inscatolato, sia per preparare dei piatti di trincea.

Altri oggetti che venivano utilizzati per scaldare le pietanze erano gli scaldini, bassi parallelepipedi di ghisa dove venivano inserite le braci o del materiale combustibile che scaldava il soldato, ma anche il cibo. Scatolette e coperchi di gavette venivano modificati dai militari per servirsene come utensili per mangiare.

Infine un materiale indispensabile alla cottura del cibo era il combustibile, solitamente si trattava di legno o carbone, ma vennero prodotti contenitori di una ventina di centimetri in metallo con del materiale combustibile. In Italia ci fu un'attività curata dalle scuole. Gli studenti dovevano arrotolare i fogli dei giornali quotidiani imbevuti di paraffina, i lunghi cilindri dello spessore di due tre centimetri erano poi tagliati in pastiglie di uno due centimetri che venivano poi fornite ai soldati, i quali le utilizzavano mettendole sotto i fornellini da campo o autoprodotti.



Preparazione del rancio in una caserma austro-ungarica.
Preparation of rations in Austro-hungarian barracks. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Cuoco e caporal maggiore dell'1. reggimento di fanteria n.1 in una fotografia prebellica.
A cooker and a caporal of the 1st Infantry regiment n.1 in a pre-war photo. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Anziani militari austro-ungarici consumano il rancio il 16 dicembre del 1915.

Austro-hungarian elder soldiers consume rations on 16th December 1915. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Treno armato: il rancio.

Italian armed train: mess. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Stabilimenti avanzati di vettovagliamento.

Advanced supply factory. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Palmanova, panificio i forni.

Palmanova, bakery: ovens. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Forni carreggiati.

Ruttid ovens. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Stazione Carnia, forni.

Stazione Carnia, ovens. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Militari di un reparto di truppe da montagna austro-ungariche in posa attorno a una cucina da campo. Un momento di tranquillità lontano dal fronte.

Soldiers of a department of Austro-hungarian mountain troops posing around a camp kitchen. A moment of tranquillity far from the front lines. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



87° reggimento di Maribor in Galizia.

87th regiment of Maribor in Galizia. (Kobariškj Muzej)



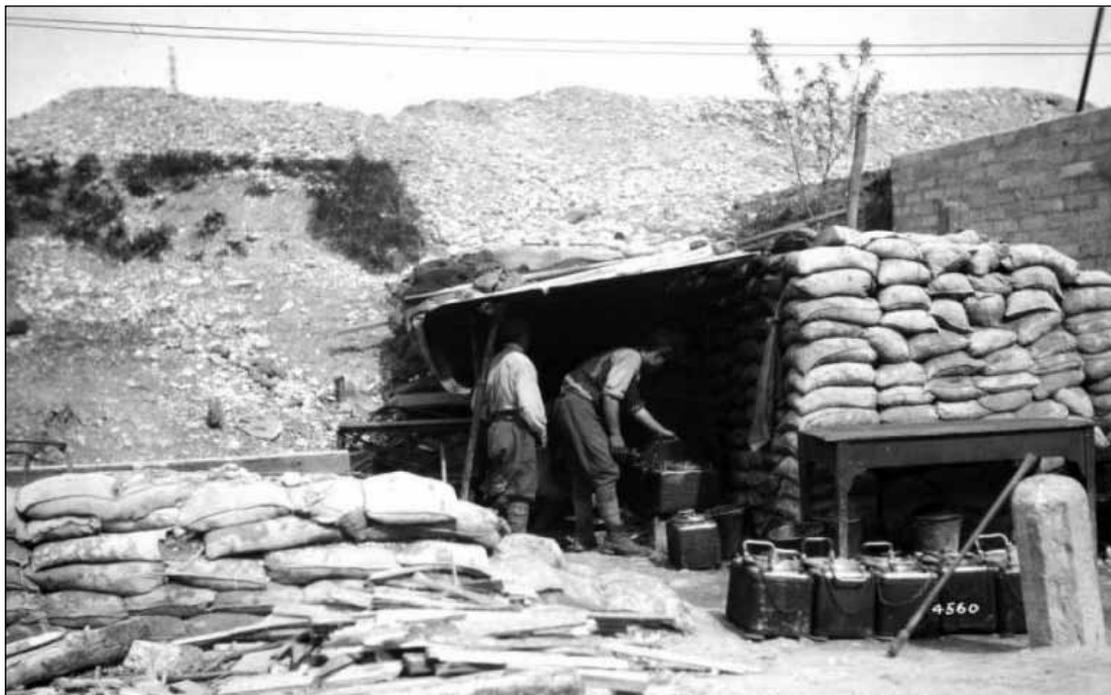
Cucine inglesi montate su carri, dicembre 1917.

British camp kitchen, december 1917. (Collezione Luigi Marzocchi, Museo della Battaglia di Vittorio Veneto)



Una cucina da campo austro-ungarica al fronte rumeno.

An Austro-hungarian camp kitchen at the Rumanian front line. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Sul Carso, il rancio degli artiglieri.

Carso, Italian artillery men prepare rations. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Muli che trasportano casse di cottura in trincea. Carso.

Mules carrying Italian cooking box in trench. Carso (Museo Civico del Risorgimento Bologna)



Cucina di reparto in caverna sul Monte Cellon.
Kitchen of department in cave, Mount Cellon.



Cucina in muratura. Creta Verde 2.200 mslm.
Masonry kitchen. Creta Verde.



Cassa per cottura italiana.
Italian cooking box.



Cassone di trasporto coibentato per cassa per cottura italiana.
Italian large caulked case for transport of cooking box.



Cucinieri austro-ungarici in una cucina improvvisata in una casa colonica.

Austro-hungarian cooks in an improvised kitchen in a farmhouse. (Museum 1915-18 Köttschach-Mauthen)



Stazione per la Carnia. Le cucine.

Stazione Carnia, kitchens. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Stufa chiamata "maialino" presso il cimitero S. Elia. (Copia)
Stove called "little pig" in S. Elia cemetery. (Copy)



Anziani militari austro-ungarici pelano patate per il rancio.
Austro-hungarian elder soldiers peel potatoes for rations. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Grado, il rancio su un piroscampo della R. Marina.

Grado, mess on board of Royal navy tugboat. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Ricovero carabinieri Redipuglia.

Carabinieri's refuge Redipuglia. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)



Piccole botti italiane.
Italian little barrels.



Secchia di rame (*cialdir* in
friulano).
Copper bucket. (coll. A.Bortolotti).



Il rancio in trincea (Monte Tomba), aprile 1918.
Mess in trench april 1918. (Museo Civico del Risorgimento, Bologna)

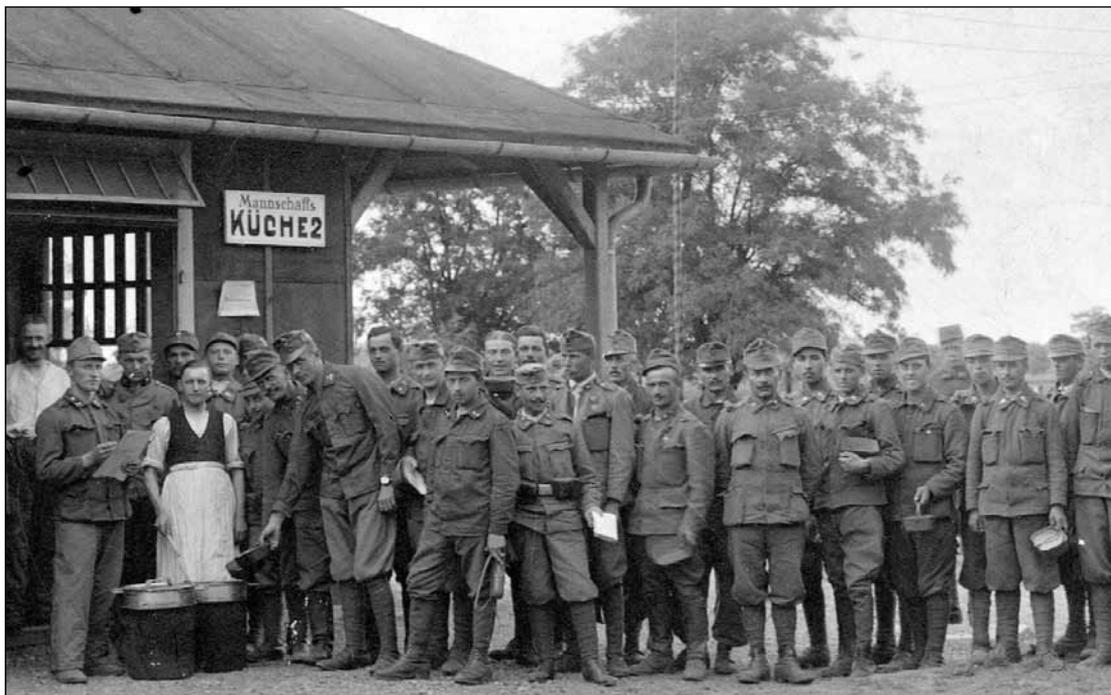
LA DOTAZIONE INDIVIDUALE | SOLDIER'S EQUIPMENT

Ogni soldato doveva avere una gavetta, il contenitore con un coperchio di chiusura, una borraccia per i liquidi, l'acqua era fondamentale in particolar modo nel Carso, che per la sua conformazione era particolarmente arido, infine il soldato aveva un cucchiaio, una forchetta e un coltello. Quasi immediatamente la produzione di questi oggetti utilizzò il metallo, lo stagno per gli italiani, il metallo smaltato per gli austro-ungarici. Per esempio la borraccia italiana inizialmente era costruita in legno, a somiglianza di una piccola botte, ma ovviamente fu cambiata con una in metallo sia per la resistenza agli urti che per la riduzione dei tempi di produzione.

I soldati di entrambi i fronti, nei periodi di prima linea snervanti o monotoni, s'ingegnarono per adattare o modificare oggetti d'uso comune. Tra i soldati italiani era frequente la foratura del coperchio della gavetta con un chiodo o una punta per farlo diventare una sorta di grattugia utile a grattugiare il pane raffermo o le gallette da mescolare nella minestra o nella pasta. Le scatolette venivano modificate aprendole ai lati in modo tale che fosse possibile inserire materiale combustibile (le pastiglie costruite con giornali e materiale resinoso) per scaldare il cibo o il contenuto di altre scatolette. Pochi erano i fortunati che possedevano un fornellino portatile, sicuramente si doveva trattare di benestanti e per di più escursionisti, dato che il fornellino richiudibile, oltre che costoso, era adatto a star dentro uno zaino occupando poco spazio.



Gruppo di militari italiani dell'83° reggimento fanteria il 21 maggio 1915, mancano tre giorni all'inizio della guerra.
 A group of Italian soldiers of the 83rd infantry regiment on 21st May 1915, three days before the war begins. (Museum 1915-18 Köttschach-Mauthen)



Distribuzione del rancio a militari austro-ungarici della prima compagnia del reggimento di fanteria n.93 il 17 gennaio del 1916.
 Mess distribution to Austro-hungarian of first company of n. 93 infantry regiment on 17th January 1916. (Museum 1915-18 Köttschach-Mauthen)



Gavetta italiana da fanteria.
Italian infantry mess-tin.

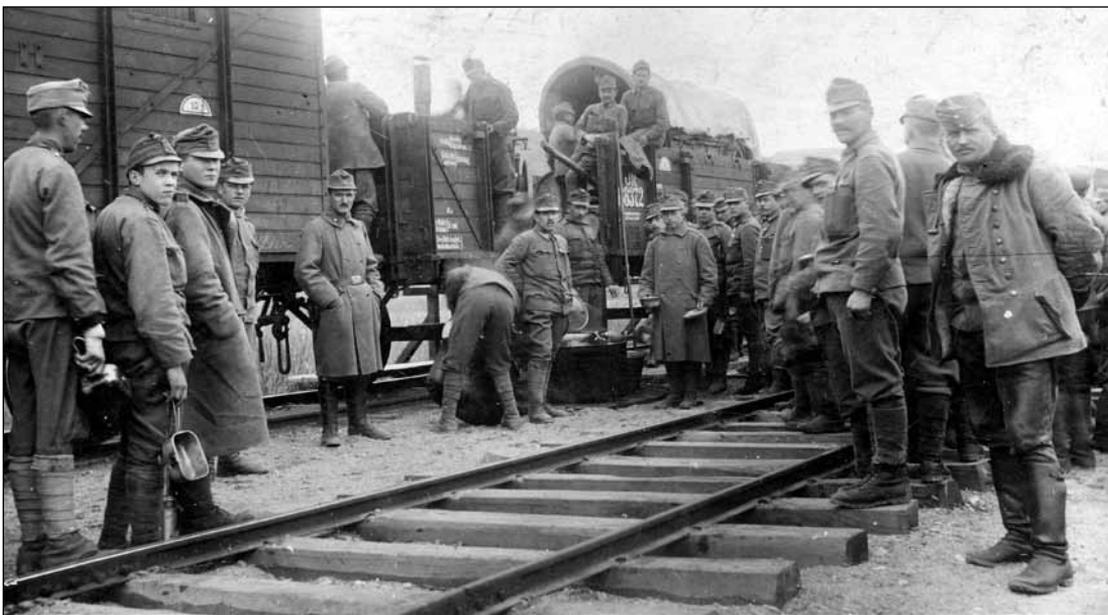


Dotazione individuale austro-ungarica.
Austro-hungarian soldier's equipment.



Soldati austro-ungarici alla stazione a monte della teleferica sul Vrsic all'arrivo del rancio.

Austro-hungarian soldiers at the station above the cable-way on the Vrsic waiting for the arrival of the rations. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Distribuzione del rancio a militari austro-ungarici del primo plotone della nona compagnia dell'i.r. reggimento di fanteria n. 5 il 21 aprile del 1917.

Rations distribution to Austro-hungarian soldiers of the first platoon of the ninth company of i.r. Infantry regiment n.5 on 21st April 1917. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Cassa per cottura italiana e base per cottura sul campo.
Italian cooking box and base for camp cooking.



Cassa per cottura italiana e base per cottura sul campo. Sopra mestolo italiano d'ordinanza. L'arpione (gancio) sul manico serviva per estrarre i pezzi di carne dal brodo.
Italian cooking box and base for camp cooking. On the top italian ladle. The harpoon (hook) on the handle was used to extract the pieces of meat from the broth.



Preparazione del rancio.

Ration's preparation. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Sul Carso, il rancio degli artiglieri. (Il soldato con elmetto in secondo piano è Giuseppe Ungaretti).

Carso, Italian artillery men consume rations. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma) (The soldier with helmet on the back is Giuseppe Ungaretti).



Borracce italiane Guglielminetti in legno e M17 in metallo.

Italian infantry water-bottles in wood Guglielminetti and M17 in tin.



Gavettino italiano usato per bere e scaldarancio per cucinare ricavato da un soldato italiano usando un bidoncino per olio austro-ungarico.

Italian small mess-tin used for drinking and pocket warmer for ration made by an Italian soldier using an Austro-hungarian oli can.



Sella Nevea distribuzione rancio.

Sella Nevea, ration's distribution. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



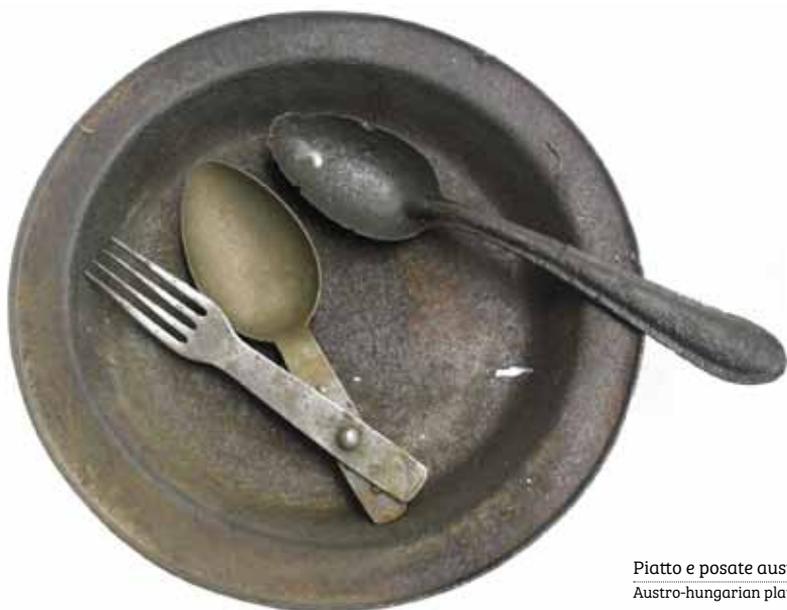
Monfalcone, il rancio dei marinai.

Monfalcone, seamen mess. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Gavetta italiana da fanteria e gavetta italiana per truppe da montagna, con coperchio forato per poter scolare la pasta o grattugiare il formaggio.

Italian infantry mess-tin and italian mess-tin for mountain's troops, with a perforated lid to drain pasta or grate cheese.

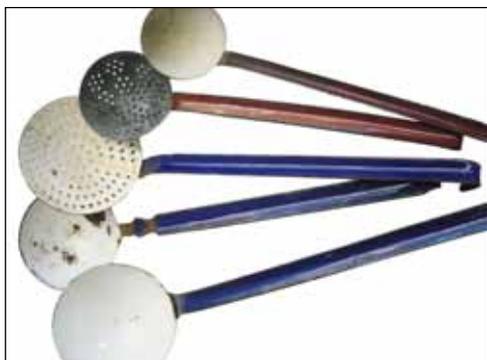


Piatto e posate austro-ungariche.
Austro-hungarian plate and cutleries.



Militari di un reparto di truppe da montagna austro-ungariche in posa attorno a una cucina da campo. Un momento di tranquillità lontano dal fronte.

Soldiers of a department of austro-hungarian mountain troops posing around a camp kitchen. A moment of tranquillity far from the front lines. (Museum 1915-18 Köttschach-Mauthen)



Mestoli austriaci in metallo laccato.
Austrian ladle in lacquered metal.



Gavetta austriaca quadrata.
Squared Austrian mess-tin.



Pentole austro-ungariche in metallo laccato.
Austro-hungarian saucepans in lacquered metal



Gavetta austriaca quadrata.
Squared Austrian mess-tin.



Deposito acqua nel Carso.

Water storage in Carso. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)



Un gruppo di artiglieri italiani consuma il rancio attorno al loro cannone.

A group of Italian artillerymen consume rations around their cannon. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Distribuzione del rancio a prigionieri italiani in una stazione ferroviaria nel Veneto invaso.

Rations distribution to Italian prisoners in a railway station in invaded Veneto. (Museum 1915-18 Köttschach-Mauthen)

IL CIBO DEI PRIGIONIERI | PRISONERS' FOOD

Secondo la Convenzione dell'Aia firmata nel 1907, il prigioniero doveva ricevere una razione simile a quella che il soldato del paese che lo aveva catturato riceveva in tempo di pace. Più o meno corrispondeva a 250 grammi di pane, 100 di pasta, 80 di carne, oltre frutta, verdura e caffè. Il rispetto di questa norma non fu sempre ottemperato, non sempre in maniera totale. Tra i soldati catturati, i più penalizzati furono quelli italiani perché solo con difficoltà riuscirono a integrare il rancio di prigionia con gli aiuti provenienti dalle famiglie, almeno quelle che se lo potevano permettere.

Esemplare di questa situazione è la corrispondenza tra Iginio Marioni e la moglie Elisa Fiorin. Catturato nel 1916, Iginio trascorse la sua prigionia nel campo di Mauthausen in Austria (tristemente famoso per l'uso fatto dai nazisti per attuare lo sterminio degli ebrei nella Seconda Guerra Mondiale). Elisa, appena poté, spedì pacchi con alimenti utilizzando i Comitati di Assistenza ai Prigionieri della Croce Rossa Italiana che spedivano alla Croce Rossa Svizzera che a sua volta li girava alla Croce Rossa Austriaca, che avrebbe dovuto consegnarli integri ai soldati prigionieri. Soprattutto dal 1917 in poi i pacchi furono aperti e razziati dagli austriaci, che sempre di più soffrivano le ristrettezze del blocco navale.

Elisa aveva un bel daffare a elencare nelle lettere al marito il contenuto dei pacchi (pane, formaggio, gallette, riso, addirittura dado Maggi, cioccolata, salami, ma anche sigari), le risposte del marito tardavano o non arrivavano, oppure non corrispondevano all'elenco. Per disperazione la moglie spedì "un po' di farina che tu possa farti la polenta". Iginio tornò dalla prigionia a guerra finita, Elisa, profuga in Basilicata, poche settimane prima del ritorno del marito morì di spagnola (un'epidemia influenzale che fece milioni di morti in tutto il mondo).



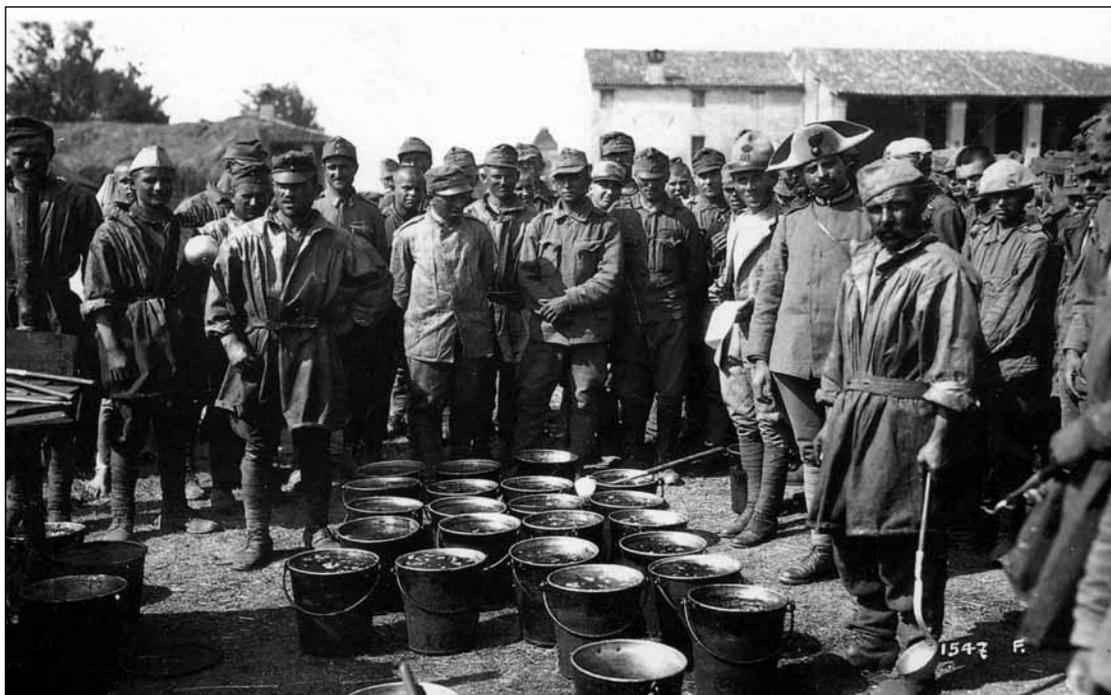
Distribuzione del rancio a prigionieri italiani in una stazione ferroviaria.
Rations distribution to Italian prisoners in a railway station. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Prigionieri a Bagnaria Arsa, le cucine.
Prisoners in Bagnaria Arsa, kitchens. (Museo Centrale del Risorgimento, Roma)



Distribuzione del rancio a un gruppo di prigionieri austro-ungarici.
Rations distribution to a group of Austro-hungarian prisoners. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)

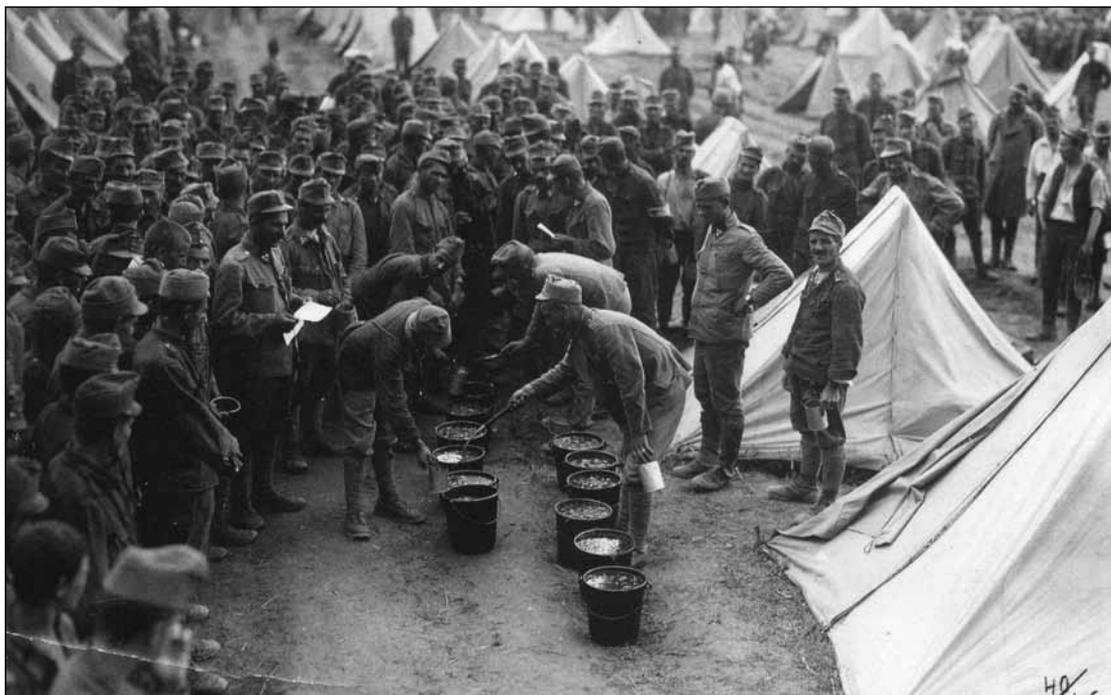


Distribuzione del rancio a prigionieri austro-ungarici in un centro di raccolta nella pianura isontina. Nel gruppo un carabinieri italiano.
Rations distribution to Austro-hungarian prisoners in a collection centre in the Isonzo plain. In the group you can see an Italian carabinieri. (Museum 1915-18 Kötschach-Mauthen)



Distribuzione di zuppa nei campi di concentramento prigionieri (Avezzano). Tra loro due marinai dei reparti da sbarco e un pilota del Corpo Aviatore della Marina da Guerra, maggio 1918.

Soup distribution in prisoners camp (Avezzano), may 1918. Among them two sailors of landing force and an aircraft pilot of the War Navy. (Collezione Luigi Marzocchi, Museo della Battaglia di Vittorio Veneto)



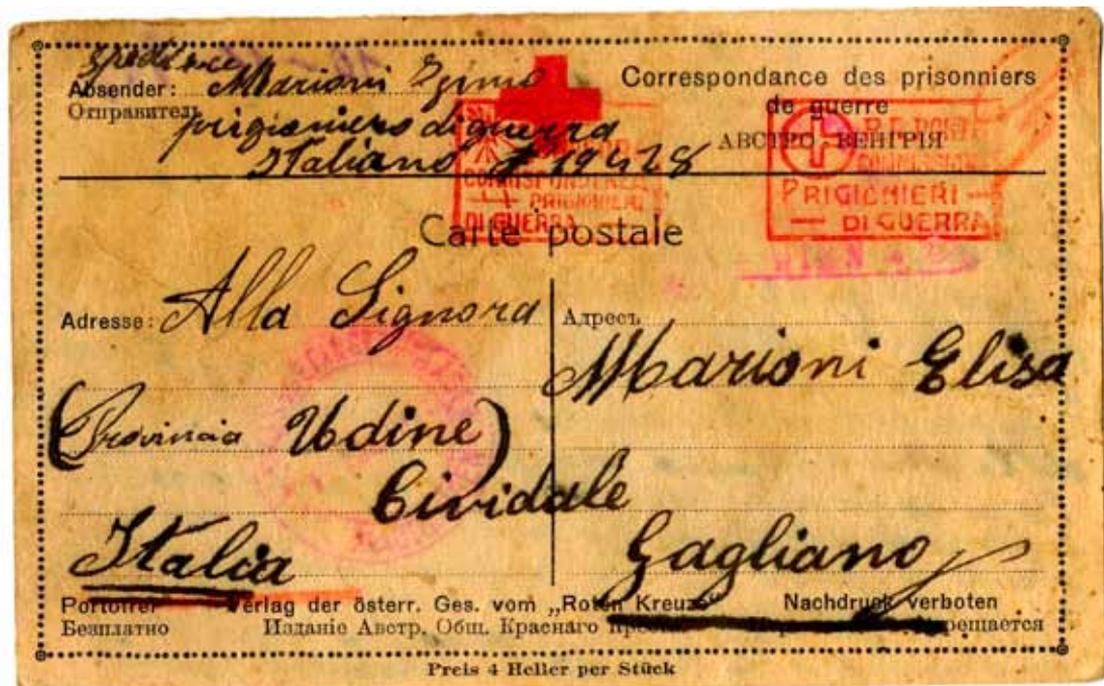
Distribuzione del rancio a prigionieri austro-ungarici.

Rations distribution to Austro-hungarian prisoners. (Museum 1915-18 Köttschach-Mauthen)

Iginio Marioni (1880-1936, coll. E. Marioni)



Elisa Fiorin Marioni con i figli Giovanni, Iginio, Guerrino e Fanfulla (maggio 1917)
Elisa Fiorin Marioni with her sons Giovanni, Iginio, Guerrino e Fanfulla (may 1917) (coll. E. Marioni)



Cartolina postale.
Post card. (coll. E. Marioni)



L'ingresso del campo di prigionia di Mauthausen.
Mauthausen internment camp entrance. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)

Gagliano Li 18-4 1916
S. Carissimo marito
Ieri sera ricevevo mia tua
cartolina la quale mi tene
con molti piacer e contenta
beni di salute e di
risparmiare da il cielo e di
futare. Quanto mi ha
spedito un pacco proprio
a tuo piacere e contenta
un dolcetto 6 scatole per
il tuo pacco da fra qualche
giorno per ricevere da
tuo fratello Ernesto e
andato via l'altro giorno
et in mi allunge mi pare
solo che salutarti e
ti scritto ai nostri cari
figlioletti e sempre ti
ricordano ogni giorno
una quantita di baci.
Tua moglie Elisa

Gagliano Li 1-2 1916
S. adorato marito
Inviamo domi questa
mia ti faccio noto il
nostro buon stato di
buona salute così spe
ro il cielo anche di
te. Oggi ti spedisco il
secondo pacco contenen
te scatole di carne in
salame e pochi di sigari.
Nell'altro cartolina mi
chiedevi come me fa pas
so coi bambini tu solo
puoi immaginare cosa per
do fare e da con qua tuo
bambini piccolli ed non
fanno muovermi fuori
della porta, e l'ho non
mi resta che salutarti
caramente da tutte noi
tuo moglie Elisa

Fulvitz 5-8-917 ^{in di salute mi trovo a}
bavissima moglie ^{in tanta bene come spero}
L'altro ieri ricevevi due tue cartoline la quale
mi dicevi che non sai mai rivote se ricevo
dei pacchi da casa, io ogni pacco ti fo sapere
subito che lo ricevo perche anche ieri o ricevo
to uno il quale conteneva riso tuo scatolette
lunario e dadi maggi e sigari ed o ricevuto
il pane da Bologna in piu dicevi che Giovanni
mavera scritto una cartolina nel omagio
della sua prima comunione ora io non
l'è ancora ricevuto perche dire che questo
lo prendo perche sono molto contento che mi
scritto e fatto sapere non mi allungo solo col
valentini paraveriti unito ai nostri cari ti ho
mandato ti mille baci sono tuo marito
un bacio a tutti i bimbi d'arioni d'arioni

Alcune lettere di Iginio ed Elisa.
Some letters between Iginio and Elisa. (coll. E. Marioni)



UFFICIO SMISTAMENTO DEI PACCHI.

Ufficio smaltimento pacchi.

Parcel post office. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)



USI DI GUERRA..... RISPETTATI!

Prigionieri obbligati a confezionare stuoie e scarpe di paglia pei soldati nemici.

I prigionieri confezionano stuoie e scarpe di paglia.

Prisoners sew straw wickers and shoes. (Museo Civico del Risorgimento Bologna)

Nome e cognome del prigioniero *Marioni Iginio*

Campo di concentramento *Mauthausen*

Baracca *75* Num. *19428*

Avele ricevuto il pacco N. *456* di Kg. *2* di
 pane spedito il *6-7-917* *Si* ?

Quando l'avele ricevuto? *3-8-917*

Date vostre notizie *Santi saluti, io sto
 bene di salute come spero il simile
 di tutti voialtri di famiglia adrie*

La presente cartolina non deve in nessun caso essere staccata dall'altra e verrà dalla Commissione spedita alla famiglia del prigioniero.

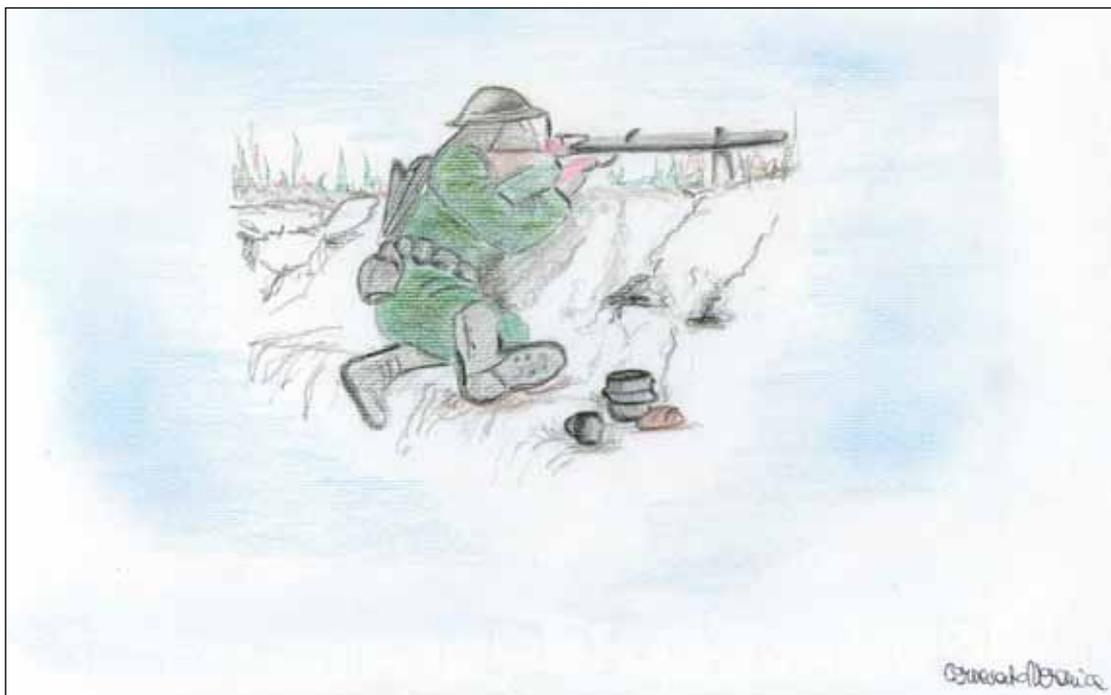
Giugliano 16-10-916
 Mio caro marito,
 In questa mia ti fo noto
 che mi trovo d'inficente piedi
 cioè di non aver ricevuto il pa-
 ne il nuse di questo pake
 io sono sempre affantato e non
 tuale ~~vorra dire~~ di me
 prenderai più ora che te
 me mande dappia rapire
 Oggi stesso ti spedisco il giu-
 to pacco contenente farmac
gio e un poche di galletti
 iton mi resta di saluberti
 e bacnarti ruffinatamente
 nite ai nostri cari e ruffi
 prgholetti se sempre ti vior
 clano tua moglie
 Elisa Marioni

Giugliano 7-8-107
 Carissime Mariti
 In questo momento ricevo una
 tua cartolina la qual mi salu-
 gi e auguro d'una salute e così mi
 ringraziano di cui è stato il
 mio scritto per via del pake
 che non si può spedire da ab-
 benamente ma lo si riprende
 non lo si ricevo mi ricevo
 se molte ma vorro dire che
 fare il possibile a fubere aver
 di cui a chimanti ti spedire un
 po di farina e un po di latte
la polenta de port avara
molto e do stebite mi se piu pa
di di un nite e mette da un
 tutto i parenti ti salubano
 sono tutti baciati dai nostri
 quindi mi pui un aff buse lung
 bacione dalla tua parte e mi
 cara e tua

Alcune lettere di Iginio ed Elisa.
 Some letters between Iginio and Elisa. (coll. E. Marioni)



Acquerello di Elena Sdrigotti (cl. V C TIT 2013-2014).



Disegno di Veronica Cervesato (cl. V C TIT 2013-2014).

IL RANCIO DURANTE LA GRANDE GUERRA MESS DURING WORLD WAR I

di Laura Fidenzio

Questo lavoro nasce dall'idea di realizzare un approfondimento sulla Prima Guerra Mondiale, analizzata da una prospettiva particolare: quella dell'alimentazione. A tal fine si sono consultati documenti storici, testi letterari, testimonianze, ricettari, immagini fotografiche, nonché testi di scienza dell'alimentazione, per raccogliere informazioni utili a descrivere il rancio del soldato, sotto l'aspetto sia quantitativo che qualitativo.

Sulle fonti documentali è stata operata una selezione e una sintesi dei dati più importanti, che hanno portato alla stesura di un testo espositivo, mentre la scelta delle immagini, corredate da didascalie, ha permesso la presentazione del lavoro in power point.

L'attività ha favorito un approccio interdisciplinare al tema, che ha attivato numerosi collegamenti fra le materie, quali l'italiano, la storia, la scienza degli alimenti, ha richiesto l'applicazione di competenze relative alla lettura e alla scrittura, differenziata in base agli scopi comunicativi, oltre che l'uso idoneo dei mezzi multimediali.

L'obiettivo di questo percorso è stato quello di produrre un lavoro in comune, che aiutasse gli allievi a scoprire un nuovo approccio agli argomenti caratterizzanti il loro indirizzo di studi e favorisse le loro capacità di progettazione e di elaborazione.

La lettura delle testimonianze, in particolar modo, ha stimolato una riflessione sulla guerra e sui suoi effetti devastanti. Ha fatto prendere consapevolezza che essa non potrà mai essere un mezzo per arrivare alla pace, ma che la pace va costruita attraverso il dialogo, la collaborazione, la solidarietà, mettendo in primo piano l'agire responsabile di ciascuno.



Il percorso didattico realizzato dagli studenti e dai docenti il 5 dicembre 2014 ha ottenuto il primo posto nella sezione scuole secondarie di secondo grado nel concorso PlayEnergy indetto da Enel Energy, studenti e docenti hanno ritirato il premio a Mestre [n.d.r.]

- Appert e l'appertizzazione
- le scatolette
- il rancio
- le gavette
- igiene
- alcool
- influenza spagnola

Che cosa c'entra Napoleone con la Grande Guerra?

Anche lui aveva un grande esercito da sfamare ma non sempre poteva trovare cibo fresco ed abbondante.



Napoleone offrì 12000 franchi di ricompensa a chiunque avesse escogitato un metodo per la conservazione del cibo.



Nicolas Appert nel 1802 scoprì che i cibi deteriorabili si conservavano a lungo se sigillati all'interno di bottiglie di vetro e fatte bollire.

Grazie a questa scoperta fu lui a ricevere il premio di 12000 franchi.



APPERTIZZAZIONE

La conservazione degli alimenti trova il suo inizio nell'empirismo geniale di Nicolas Appert.

Appertizzazione: tecnica di conservazione in contenitori sigillati inizialmente di vetro basata su trattamento termico con temperature maggiori di 100° C, rendendo possibile la sterilizzazione vera e propria dell'alimento.



Le principali fasi del processo:

- PREPARAZIONE DEL PRODOTTO
- PRETRATTAMENTO
- CONFEZIONAMENTO
- TRATTAMENTO TERMICO
- STOCCAGGIO

LE SCATOLETTE

Durante la Grande Guerra vennero distribuite ai soldati italiani 230 milioni di scatolette, prodotte negli stabilimenti di CASARALTA e SCANZANO.

Spesso erano abbellite con temi patriottici, ritratti o scritte che dovevano, in teoria, infiammare gli animi dei soldati al combattimento.



TESTIMONIANZE DELLA QUOTIDIANA LOTTA ALLA FAME COMBATTUTA DAI SOLDATI

I combattenti spesso personalizzavano i propri pochi utensili con dati anagrafici o nomi di persone care.

La gavetta era importante fase più del fucile e la sua perdita poteva comportare la fucilazione.



Il rancio

Dallo spagnolo RANCHO, cioè "camera dei soldati", termine che indica il pasto collettivo dei soldati, costituito in larga misura da alimenti secchi, disidratati o comunque adatti ad essere conservati per lunghi periodi.



COTTURA DEL RANCIO

Esistevano case di cottura con focolaio e marmitta di campo, antenate delle pentole a pressione. Erano in numero di 3-4 per ogni compagnia (ognuna con 25-30 razioni) e pesavano circa 55 kg l'una.



TRASPORTO DEL RANCIO

Preparato nelle retrovie, trasportato di notte, a dorso di mulo. Di giorno le corvée erano fatte segno dal tiro dei cecchini. Così talvolta il cibo non riusciva ad arrivare in prima linea affamando i soldati.



DIETA DEI SOLDATI IN PRIMA LINEA

oltre agli alimenti di mantenimento venivano distribuiti:

cioccolato fondente (spesso duro come pietra)

gallette

scatole di carne

scatolette di sardine e/o tonno

liquori ad alta gradazione alcolica (nelle ore che precedevano gli assalti)



IGIENE

L'ambiente in cui si era costretti a consumare rancio era un miscuglio di oggetti sparsi, spesso nel fango: filo spinato, munizioni, cassette sfondate, cadaveri. Era inevitabile il diffondersi di tifo e colera, arginati in parte grazie a vaccinazioni di massa.

Carlo Salsa, ufficiale nella Grande Guerra, nel suo libro "Trincee" scrisse: "da per tutto si pesta nella merda, che sprigiona un puzzo insopportabile".



L'ALCOL durante la Guerra



"Dalla parte austriaca, ci veniva un odore di Cognac, carico, condensato, come se si sprigionasse da cantine umide, rimaste chiuse per anni. Durante il canto e il grido dell'hurra! Sembrava che le cantine spalancassero le porte e ci inondassero di cognac. Quel cognac mi arrivava a ondate alle narici, mi si infilava nei polmoni e vi restava con un odore misto di catrame, benzina, resina e vino acido."

"Un anno sull'altopiano, E.Lussu"

"Se tutti di comune accordo cessassimo di bere, forse la guerra finirebbe."

"Un anno sull'altopiano, E.Lussu"

Metamorfosi: da guerrieri a cuochi



I ricettari della Grande Guerra

Il mescolamento fra soldati di diverse regioni produsse uno scambio di ricette locali e fu così che la brigata Calabria assaggiò le tagliatelle alla bolognese e la brigata Sassari conobbe il frico friulano.



GUERRA, MORTE, FAME e poi... la "PESTE"



Influenza spagnola

Pandemia influenzale che tra il 1918 e il 1920 uccise milioni di persone.

Nonostante il nome il virus fu portato in Europa dalle truppe statunitensi.

I sintomi erano:

- Tosse
- Dolori lamarari
- Febbre
- Ederma polmonare

Con conseguente MORTE in pochissimi giorni.



SUL FRONTE ITALIANO

Furono soprattutto gli austriaci a contare il maggior numero di vittime a causa di un'alimentazione carente di vitamine.



Gli Italiani ebbero un terzo di morti in meno grazie alla loro dieta a base di zuppa di verdure.



Paese per Stato	Pane	Carne	Verdure	Latticini	Pasta e Riso	Stivati	Altri	Ciocccolato, Caffè e tè
Italia 1918-19	750 gr 600 gr	375 gr 250 gr	250 gr legumi verdici	15 gr o olio o formaggio	150 gr	400 gr	Vino 25 cl	15 gr caffè + 15 gr marchio
Austria 1918-19	750 gr	400 gr				400 gr	Vino 50 litri	
Germania	750 gr	375 gr Bacca o gamberi o 200 gr seccata	1100 gr patate o 250 gr fave o 600 nata		150 gr patate	700 gr (quantità del pane)	6 litri di vino 200 litri o 200 litri o 60 litri	20 gr + 20 gr marchio
Inghilterra 1918-19	650 gr o 450 Nata o 200 o 200	650 gr Bacca o 450 gr o 200 o 200	250 gr Bacca o 60 gr o 600 nata	120 gr Bacca o 90 gr o 90 gr	300 gr verdici		70 litri di vino	120 gr marchio o 50 gr marchio

I.S.I.S. Bonaldo Stringher Udine

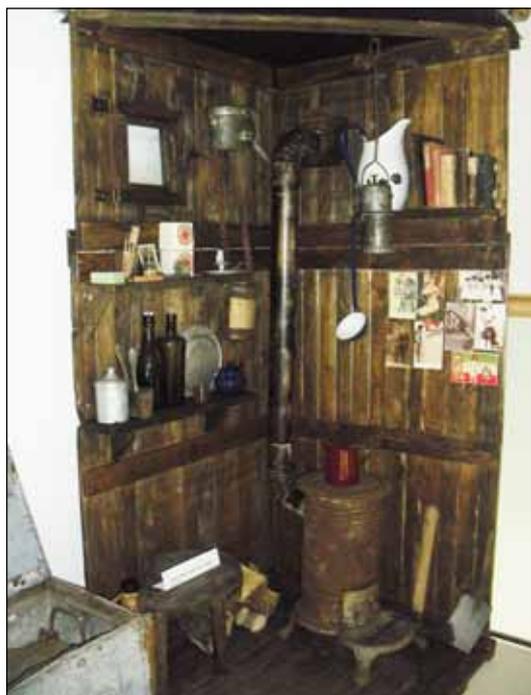
Questo power point è stato realizzato da Jacopo Stanissa, Roberta Sarnataro, Sara Aceto.

5ª C tecnici delle aziende ristorative

Coordinamento proff. Laura Fidenzio e Michele Di Nardo



La parte centrale dell'esposizione Eppur si mangia... ISIS Stringher Udine, gennaio-marzo 2014.
 A part of exhibition And yet we eat... ISIS Stringher Udine, january-march 2014.



Ricostruzione di un angolo di baracca italiana (Luca Azzini). èStoria Gorizia, maggio 2014.
 Reconstruction of a italian corner hut (by Luca Azzini). èStoria, may 2014.

L'esposizione "EPPUR SI MANGIA..."

Dal 25.01.2014 al 31.03.2014 presso I.S.I.S Bonaldo Stringher Udine

Allestita a èStoria dal 22 al 25 maggio 2014.

Organizzazione a cura di Anna Maria Zilli, Luca Azzini, Giancarlo Martina, Maria Pacelli.

Allestimento Luca Azzini, Giancarlo Martina, Maria Pacelli, Elio Varutti.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione:

Željko Čimpric, Francesca Costaperaria, (Musei Civici di Vittorio Veneto), Luca Cossa,
Michele De Bertolis (Assessore alla Cultura del Comune di Vittorio Veneto), Gisella Deliddo,
Roberto Lenardon, Elisabetta Marioni, Floriano Zanetti.

CON IL PATROCINIO DI

Assoarma, Città di Vittorio Veneto, Civici Musei di Udine, Club UNESCO Udine,
Comune di Udine, Dolomitenfreunde, Kobariškj Muzej, Museo della Battaglia di Vittorio
Veneto, Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Kötschach-Mauthen,

Oggetti esposti della collezione Luca Azzini.

Fotografie di Luca Azzini, Arianna Bonini, Alice Martina, Giancarlo Martina.

Fotografie storiche

Biblioteca Comunale di Foligno - Fototeca

Dolomitenfreunde

Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano Museo Centrale del Risorgimento, Roma

Kobariškj Muzej

Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Kötschach-Mauthen

Museo Civico del Risorgimento Bologna

Museo della Battaglia di Vittorio Veneto, Collezione Luigi Marzocchi

Le immagini sono state concesse ad uso gratuito per l'allestimento della esposizione, è pertanto vietato il loro riutilizzo improprio e non autorizzato.

Le didascalie sono state fornite dai prestatori e sono state fedelmente riportate.

Traduzioni in inglese di Erika Caruzzi (V A TIT 2013-2014), Jasmine Helena Streissguth (V A Tec. Tur. 2014-2015).

Il catalogo è a cura di Giancarlo Martina.

Stampato in Italia Printed in Italy. Tutti i diritti sono riservati a norma di legge. Prima edizione dicembre 2014.

2014 © Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Bonaldo Stringher",

viale Monsignore Giuseppe Nogara 33100 Udine Italia.

Telefono 0432 408611, fax 0432 410041 e-mail udis01700n@istruzione.it www.stringher.eu

Info: udis01700n@istruzione.it

La mostra virtuale: <http://www.stringher.eu/LabStoria/EppurSiMangia/esm.html>

Impaginazione e stampa

Tipografia Marioni, Udine, Italia