

Prima Guerra Mondiale. Uomini, Soldati, Eroi.

Il Rancio durante la Grande Guerra

A proposito di cucina italiana. Ecco i Soldati durante un rancio.

I pasti venivano preparati nelle retrovie e venivano trasportati durante la notte nelle linee avanzate tramite casse di cottura, cucine mobili da campo in legno, su cui si riponevano marmitta e fornello bollenti, capaci di mantenere la temperatura interna fino a 60° per un'intera giornata. La cottura proseguiva durante il trasporto e tali cucine permettevano la confezione e il trasporto del rancio. Esse funzionavano a legna ed erano scomponibili. Il trasporto avveniva spesso a dorso di due muli o tramite addetti alla sussistenza mediante il trasporto in spalla. Portatrici furono spesso anche le donne, le cosiddette portatrici carniche, sul fronte italo-austriaco, nell'area definita Zona Carnia. Il cibo, pertanto, arrivava a destinazione spesso in ritardo o in pessime condizioni.

Il sistema produttivo militare era costituito da 28 panifici, 12 mulini, 3 gallettifici, 2 stabilimenti per la produzione della carne e 27 magazzini per la distribuzione dei viveri. Il 1917 fu l'anno più difficile per l'Italia a causa di varie sconfitte della Marina mercantile nel Mediterraneo. Ciò portò infatti a scarsità di materie prime e a una crisi agricola, che comportarono la riduzione della razione viveri con conseguenti effetti negativi sui soldati.

L'alimentazione militare, detta vettovagliamento, ebbe una funzione logistica molto importante per il successo delle operazioni militari.

Esistevano due tipi di vettovagliamento:

- in guarnigione, con servizio svolto dai soldati in condizioni normali con disponibilità di strutture e servizi.
- in campagna, con servizio svolto in condizioni particolari di impiego (esercitazioni, operazioni militari).

Il servizio in campagna richiese un particolare sistema di trasporto che consentì di poter superare ostacoli condizionanti come asperità del terreno, scarsità di risorse locali e minacce nemiche.

La razione era l'unità di base del vettovagliamento.

La razione di viveri ordinaria era composta da tutti quegli alimenti necessari al soldato in condizioni normali di impiego. I generi di conforto erano fondamentalmente caffè tostato, zucchero semolato, cioccolato fondente, dati in speciali condizioni o in situazioni di maggior utilizzo di energie. Nei primi mesi di guerra gli italiani avevano un pasto abbondante e qualitativamente soddisfacente rispetto agli austro-ungarici. La razione di viveri era di circa 4082 calorie.

La razione giornaliera di un soldato prevedeva:

- 750 g di pane
- 375 g di carne fresca o conservata
- 100 g di pasta o riso
- 350 g di patate
- 15 g di caffè tostato
- 20 g di zucchero
- un quarto di vino
- vari condimenti
- cioccolata

Nel 1916 si registrò un calo di razioni, soprattutto di carne, sostituita in parte con formaggio e legumi e inoltre il cibo fresco fu sostituito da quello conservato. Vennero ridotte anche le razioni di pane, caffè e zucchero. Le linee di comunicazione scadenti

furono la causa di tale diminuzione di razioni. Pasta e riso, trasportati tramite marmitte termiche arrivavano a destinazione in blocchi collosi, mentre in montagna in blocchi congelati. Per risolvere tale problema si iniziarono ad usare i fornelli Weiss, fornelli rotabili a produzione continua, a traino animale che cucinavano 1200 razioni al giorno e lo "Scaldarancio", una camera di combustione alimentata da carta, cera, alcol solidificato o grasso di bue che scaldava una vaschetta dove si versava il cibo. La razione fu diminuita a 3850 calorie.

Nel 1917 a seguito della disfatta di Caporetto si arrivò a 3067 calorie.

Nel 1918 l'arrivo delle provviste alleate e statunitensi fece rialzare le calorie a 3560 calorie rispetto alle 3400 dei francesi, e alle 4400 degli inglesi, mentre gli austriaci soffrivano una vera e propria carestia, che purtroppo si riversò anche sulle condizioni di vita dei prigionieri Italiani. Nelle provviste iniziarono ad esserci anche alcolici, proibiti inizialmente, in quanto vennero ritenuti ottimi strumenti per infondere coraggio prima di una battaglia. Molti alimenti ancora scarseggiavano e vennero sostituiti da altri alimenti come fondi di caffè e bevande calde ottenute da fichi, carrube, legumi, ghiande, orzo e cicoria.

La razione di viveri speciali prevedeva un menù giornaliero costituito da tre pasti. Essa veniva fornita ai soldati che dovevano affrontare particolari situazioni in cui non era possibile usufruire del normale pasto. La più nota razione era la razione viveri a secco di riserva, era composta da scatoletta e galletta, generi di lunga conservazione.

Inoltre le truppe di montagna avevano diritto anche ad una razione supplementare di latte condensato, pancetta e frutta secca.

La Razione di viveri di riserva era molto importante. Custodita nel tascapane, la razione di viveri di riserva poteva essere consumata solo su ordine dei comandanti quando le circostanze non consentivano di consumare il pasto caldo. Una volta consumata doveva essere reintegrata. Esistevano degli stabilimenti che si occupavano della produzione di questi generi.

Il pane spesso arrivava a destinazione duro e quasi immangiabile. Venne così introdotta la galletta, uno speciale biscotto non lievitato a lunga conservazione, adottato dalle Forze Armate in campagna in sostituzione di pane fresco. Tale biscotto doveva contenere i nutrienti del pane nel minore volume possibile; doveva inoltre poter essere conservato a lungo e trasportato per grandi distanze senza rompersi.

Formata da grano di buona qualità, fabbricata a macchina o a mano, di forma quadrata o tonda, da 200 o 100 g, la galletta veniva conservata in casse speciali, avvolte in carta di cellulosa che la proteggevano dall'umidità e dalla polvere, oltre che a facilitarne la distribuzione. L'introduzione della galletta non risolse però del tutto il problema, perché spesso le gallette ammuffivano nei magazzini centrali prima di raggiungere le varie destinazioni.

La scatoletta era tenuta insieme alla galletta, prodotta con carne bovina o di tonno, confezionata in contenitori di forma cilindrica del peso di 220 g. Durante la guerra furono prodotte negli stabilimenti militari circa 173 milioni di scatolette, prodotte dagli stabilimenti di Casaralta e Scanzano, mentre 62 milioni di scatolette furono confezionate dall'industria privata.

Inoltre fu utilizzata anche carne suina, utilizzata da sola o insieme alla carne bovina in modo da produrre scatolette più grasse e sostanziose.

A distanza di un secolo, non è raro trovare scatolette lungo i luoghi di combattimento. In alcune sono ancora visibili marche e colori. Alcuni famosi marchi sono CIRIO, BERTOLLI, ma anche prodotti con nomi patriottici.

Alla fine del conflitto erano rimaste molte scatolette di carne in scatola nei magazzini militari e perciò venne proibita la produzione fino ad esaurimento scorte. I prodotti in scatola furono distribuiti e acquistati dalle famiglie italiane entrando nelle loro abitudini alimentari.

PER NON DIMENTICARE

Foto ritrae Soldati Italiani mentre consumano il rancio durante la Grande Guerra

