

LA LEGGENDA DEL “SANTO” BEVITORE: STORIE DI ALPINI, DI GUERRA E DI VINI

di Angelo Nataloni

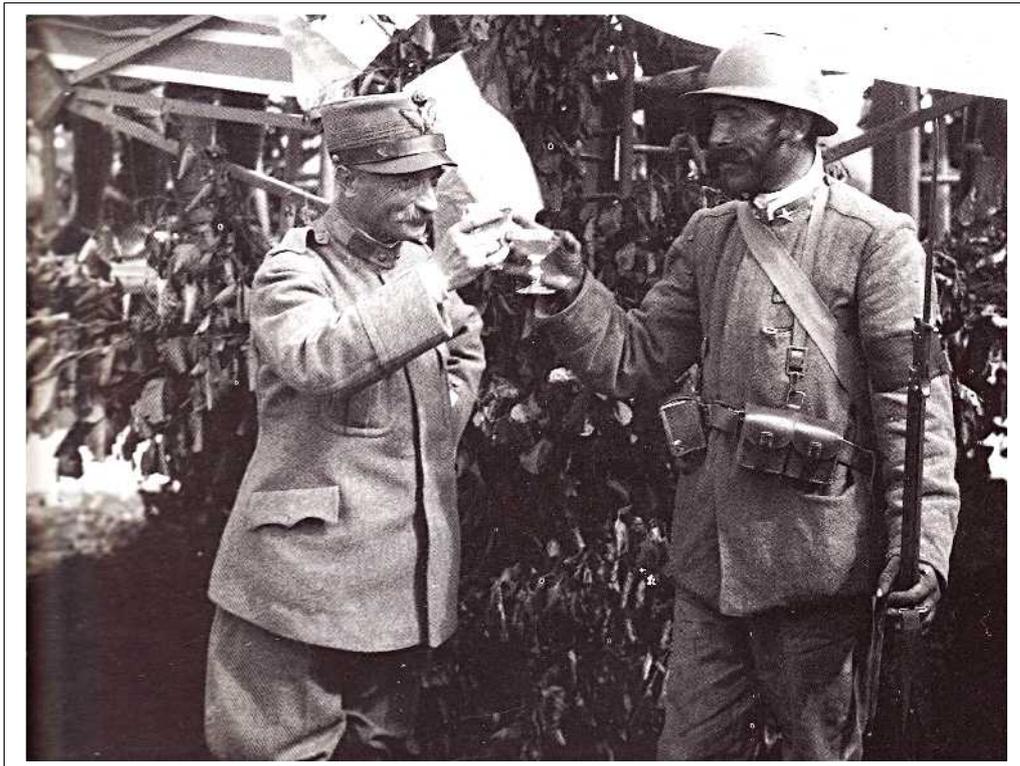


Fig.1 - Brindisi tra un alto ufficiale ed un fante

L'Alpino della Grande Guerra con la A maiuscola oltre ad essere parte integrante della nostra storia militare è oramai diventato un mito se non addirittura una leggenda. E' il soldato con la penna nera che non retrocede mai, che sopporta la fatica dell'alta quota, che si aggrappa alla roccia con le mani e con le unghie per non far passare il

nemico, che obbedisce per senso del dovere senza bisogno di spiegazioni, che si dimostra sempre calmo, che si muove con serenità rassegnata e che sa abbozzare un mezzo sorriso anche nei momenti più drammatici.



Fig. 2 – Il caporale Benito Mussolini alle prese con un bicchiere di vino

Ma il mito dell'Alpino è anche e soprattutto da allora, correlato al vino che con esso fa rima e connubio indissolubile tanto che lo scrittore inglese Rudyard Kipling (autore de "Il libro della giungla"), durante una sua visita sul fronte italiano (aveva l'incarico ufficiale di osservatore), ne tenne in dovuto conto quando espresse questo lusinghiero giudizio sulle nostre penne nere:

"Alpini, forse la più fiera, la più tenace fra le specialità impegnate su ogni fronte di guerra. Combattono con pena e fatica fra le grandi Dolomiti, fra rocce e boschi, di

*giorno un mondo splendente di sole e di neve, la notte un gelo di stelle. Nelle loro solitarie posizioni, all'avanguardia di disperate battaglie contro un nemico che sta sopra di loro, più ricco di artiglieria, le loro imprese sono frutto di coraggio e di gesti individuali. **Grandi bevitori**, lesti di lingua e di mano, orgogliosi di sé e del loro Corpo, vivono rozzamente e muoiono eroicamente”.*

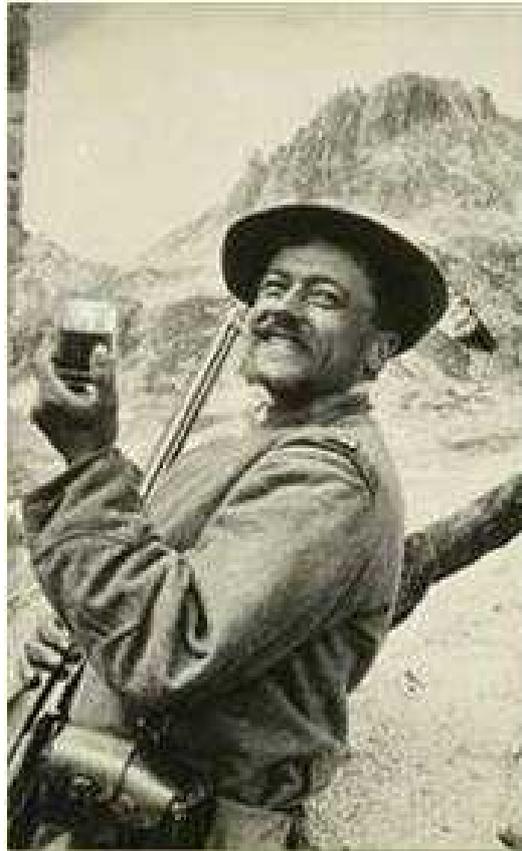


Fig. 3 – L’alpino Giovanni Durigan di Volpago del Montello, tratto da “Al fronte con Paolo Monelli I luoghi e i volti delle scarpe al sole” a cura di Giuseppe Jelen e Luca Girotto.

Non è che fanti, bersaglieri, marinai ed aviatori non bevessero (Fig. 1 e 2), anzi, tuttavia sono gli Alpini che più di tutti gli altri vengono correlati al vino, forse perché

alzavano il gomito un po' troppo spesso e se poi aggiungiamo quelle facce da tricheco, quei pizzetti da guasconi e quelle perenni gote rosse (Fig. 3), la leggenda dell' "Alpino" gran bevitore è servita. In più erano decisamente più ironici dei poveri fanti e questa qualità farà la sua differenza.



Fig. 4 – Dipinto di Achille Lega (Brisighella 1899 – Firenze 1934) - Musei Civici di Arte e Storia – Brescia. Titolo: “Figura di alpino a mezzo busto seduto al tavolo di un caffè davanti ad una bottiglia e ad un bicchiere di vino”

Dalla Grande Guerra in avanti la cultura folcloristica ed i luoghi comuni si appropriarono del binomio Vino-Alpino, così che l'immagine della penna nera con il bicchiere in mano o un po' alticcia diverrà quanto meno popolare (Fig. 4 e 5).



Fig. 5 – Dipinto di Pino Buelli (Bergamo 1910 – Bergamo 1988) - (Collezione privata). Titolo: “Caricatura di due alpini con fiaschetta in mano”

Ma perché gli Alpini bevevano ? Dicono per tre ragioni: primo, perché altrimenti non avrebbero saputo cantare così bene; secondo, perché erano prevalentemente gente di montagna ove il freddo reclamava qualcosa che “raschi la gola”; terzo perché sapevano bere. Soprattutto bevevano quando ce n’era ma, ottanta volte su cento, bevevano anche quando non ce n’era perché, come vedremo, lo trovavano. Gli Alpini certamente bevevano, però niente vizio, niente alcoolismo, niente ubriachezza volgare. Al di là di queste altrui spiegazioni, di mio direi che bevevano né più e né meno per lo stesso motivo per cui lo facevano gli altri e cioè per dimenticare la vita quotidiana delle trincee, la paura di essere feriti o della morte, gli orrori ed pericoli della guerra come traspare da questa testimonianza tratta da “Storie di Alpini” di Agno Berlese (Ceschia Edit. 1940):

[...] Di fronte alla terribile posizione delle Melette durante l’offensiva nemica del novembre 1917, in una notte oscura e rigida una pattuglia di ufficiali sta per uscire dalle linee per una ricognizione. Cinque alpini sono della partita e si preparano calmi e decisi. Il caporale Eugenio Sebastiani porge al tenente Bugattini che comanda la spedizione una bottiglia di cognac. Un sorso di calore non farà male. Tazza alla mano, la metà del contenuto è divisa fraternamente fra tutti i presenti. “Ed ora andiamo – dice l’ufficiale – al ritorno berremo l’altra metà”.

Un attimo di silenzio, poi una voce “Sior tenente, l’è mejo chel me daga subito la razione che me spetaria dopo, parché se no torno indrio, no ghe smeno gnente (non ci perdo niente)”.

E il caporale Sebastiani ritornò morto, portato dai compagni. [...]

Però rispetto agli altri una differenza c’è. Nel senso che in linea di massima bevevano tutti senza distinzione tra truppa, ufficiali, medici e persino cappellani come

ricorda Angelo Manaresi (uno dei Capitani storici del Battaglione Feltre) parlando del loro Don Agostini:

[...] “quando poi lo vedono fumare toscani neri e puzzolenti come il carbone e bere senza tremare il torbido vino della sussistenza, e alternare ai canti sacri le canzoni alpine, un'ondata di simpatia passa nel Battaglione.” [...]

Insomma ogni occasione era buona per bere alla salute o alla memoria come testimoniano i numerosi ritrovamenti di fiaschi e bottiglie, maggiori proprio là dove si trovavano i baraccamenti delle pene nere (Fig. 6).



Fig. 6 – Discarica di bottiglie di vino rinvenute presso gli acquartieramenti del Battaglione Feltre in Val Vanoi (TN)

Di bottiglie di birra invece ne girano poche nonostante la birra avesse comunque una storia antica anche in Italia. Nella memorialistica troviamo solo traccia di qualche accenno ad ufficiali *“fattisi pervenire qualche casse di Pedavena dal bellunese”*

Ma che vino bevevano ? Gli ufficiali potevano sicuramente permettersi qualche pregiata bottiglia e quelle etichette ci potrebbero raccontare il nostro Risorgimento. Già perché nonostante l'Italia fosse già un grande vigneto con buona parte di quelle produzioni che noi oggi conosciamo, i vini allora più bevuti su certe tavole profumavano per l'appunto di Risorgimento. Erano il Barolo il cui padre putativo fu Cavour, il Chianti codificato da un altro illustre primo ministro come Bettino Ricasoli, il Brunello inventato da un ex garibaldino come Ferruccio Biondi Santi, il Nebbiolo sponsorizzato da Quintino Sella, economista, grande amante della montagna nonché ministro delle Finanze nel 1862, il Vermentino e il Cannonau della Sella & Mosca (Erminio Sella era nipote dell'appena citato Quintino).

La truppa aveva a disposizione solo il vino della sussistenza che per la maggior parte proveniva dal sud (Ditta Pezzi U. di Alessandria, Ditta Pasquale G. di Bisceglie, Ditta F.lli Gioia di Corato). Ma poteva andare anche peggio. Perché se agli ufficiali qualche bottiglia con le bollicine arrivava (Gancia, Carpené, Antinori) i poveri soldati dovevano inventarselo: un eccezionale ritrovamento effettuato nel 2003 dal sig. Gian Luigi Rinaldi testimonia come già allora si taroccasse il vino e lo si potesse produrre in polvere. Dentro la tasca di paio di pantaloni da alpino è saltato fuori, ben ripiegato, il sacchetto che aveva contenuto la polvere per produrre in proprio ben 50 litri di moscato (ovviamente DOC!!). Nonostante l'età e le vicissitudini, la stampa è ancora chiara e leggibile (Fig. 7 e 8) e così recita:

FRONTE: *prof. CARLO BERTINELLI*

via Carmine, 22 TORINO

RETRO: *Grande Specialità Spumante al Moscato*

Bibita senz'alcool di costo inferiore a 10 cent. al litro. Igienico, digestivo, rinfrescante perché composto di fiori, radici e foglie medicinali. Facilissimo a farsi.

Dose per 50 litri.

In un qualunque recipiente mettere il contenuto del pacco, versare sopra 5 litri d'acqua calda e coprire bene per evitare l'evaporazione; dopo 10 ore di riposo aggiungere Kg. 2 di zucchero fino sciolto dentro ai 45 litri di acqua fredda e un litro di buon aceto. Avendo cura di mescolare almeno una volta al giorno e lasciarlo in fusione per 6 giorni. Dopo questo periodo di tempo si filtri e si metta nelle bottiglie ben turate, dopo 5 giorni si può bere che si avrà un buon spumante al moscato conservabile, che può sostituire con vantaggio il vino e la birra.

Prezzo del pacco lire 1,25.

Approvato dalla scienza medica chimica e farmaceutica.



Fig. 7 – Etichetta ritrovata da Sig. Gian L. Rinaldi nel 2003 sulla Forcelletta del Pianoro (2850 mt.) tra Croda Rossa, Passo della Sentinella e Cima 11. Lato A

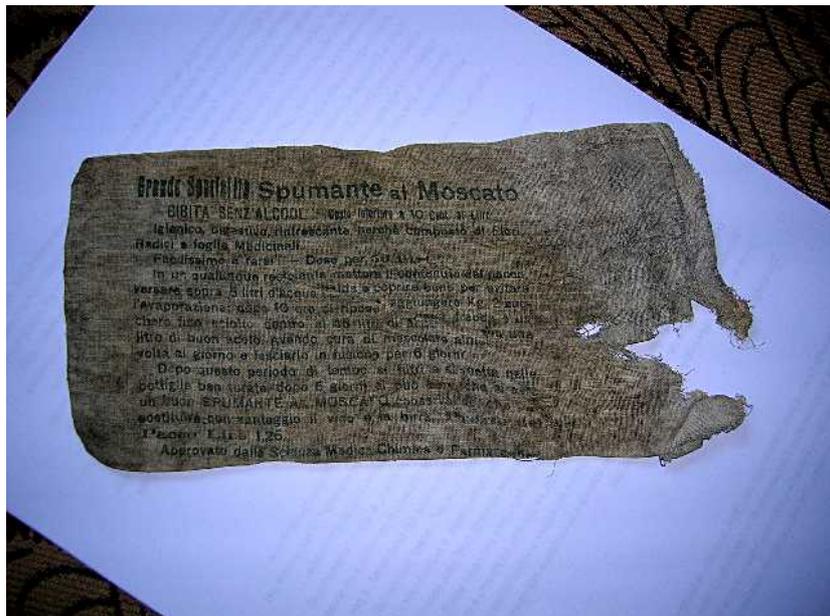


Fig. 8 – Lato B dell'etichetta della foto precedente

E gli altri? Beh austriaci e tedeschi ci davano sotto soprattutto con birre e rum, i nostri alleati inglese con il rum, ma erano i francesi che più di tutti ci assomigliavano soprattutto nel reggere il vino (il Pinard – Fig. 9 ¹) cosa che non andava troppo a genio ai nostri Alpini come ricorda il capitano medico Aldo Spallicci:

“Ma con in nostri alpini non c’è proprio armonia. Il rapporto non può che essere scontroso e rissoso, peggiorato anche dal fatto che questi parenti d’oltralpe sono in grado di reggere i nostri vinacci di campagna. E anche questo alle nostre penne nere non va giù.”

¹ Poiché la storia del vino è spesso storia dell’uomo, allora è anche storia di guerre. Così come in Italia, anche in Francia il vino e la Grande Guerra furono strettamente legati. Il “Pinard” è diventato un eroe di guerra e il protettore del Poilu, “il peloso”, cioè il fante di trincea che certo non pensava a farsi la barba ogni giorno. Il nome potrebbe derivare da una distorsione di Pinot o forse da un tal Jean Pinard, viticoltore di Borgogna piuttosto famoso nel XVII secolo, oppure è una derivazione del Pinaud, un vitigno tipico della Borgogna, della Champagne e della Lorena. La consacrazione del Pinard come protettore del soldato francese avvenne per opera del Maresciallo Joffre. Avendo egli nominato il Maresciallo Foch comandante del settore nord, autore della strategia dell’offensiva ad oltranza estremamente dispendiosa in termini di vite umane, Joffre era così favorevole alla fornitura di vino nelle razioni quotidiane dei soldati che parlava di quanto il “generale Pinard” fosse bravo a sollevare lo spirito delle truppe e la quantità di vino fornita passò in breve da un quarto, poi a mezzo litro fino a tre quarti al giorno. Il vino aveva una grande importanza per i francesi durante la guerra, serviva per dare coraggio prima della battaglia, ma soprattutto identificava il territorio per cui il soldato combatteva. Rappresentava la civilizzazione del popolo francese contro la barbarie del tedesco. Guillaume Apollinaire, che partecipò alla guerra come sottotenente e venne ferito ad una tempia nel 1916, scriveva infatti nei suoi Calligrammi *“Mi identifico con il mio quarto di Pinard, che fa tutta la differenza tra noi ed i Boches”* (nome dispregiativo per identificare i tedeschi). E la bontà dei vini di Alsazia e Lorena erano, per i francesi, l’argomento che doveva convincere tutti che quei territori fossero necessariamente parte della Francia. Il Pinard era un vitigno a bacca rossa, nato nel 1911 per opera di Eugene Kuhlmann presso l’istituto agrario dell’Alsazia incrociando la Vitis riparia, la Vitis rupestris e il Goldriesling e commercializzato dal 1921 in poi, ma fino ad allora fu il vino del soldato. Era un miscuglio di vino da tavola proveniente da Maconnais, Beaujolais e Charentes, e per regolarne la gradazione alcolica, che non doveva superare i 9°, spesso si aggiungeva vino di Languedoc o proveniente da Tunisia ed Algeria.

Ma ai soldati non importava, aspettavano la distribuzione del vino come la benedizione del Saint Pinard o la protezione di Père Pinard. Nel 1914 i contadini del Midi regalarono 200mila ettolitri all’esercito, nel 1916 furono 6 milioni di ettolitri e nel 1917 vennero consumati 12 milioni di ettolitri di Pinard in tutti i reggimenti alleati. Inglese, Canadesi, Americani, tutti si mettono in fila per riempire la borraccia con questo vino.

Il calibro dei cannoni che sparavano contro i tedeschi veniva spesso usato quando si ordinava il vino nelle osterie; un 75 era un bicchiere, il 105 una pinta, un 120 un litro di vino puro ed un 120 lungo un litro di vino con acqua.

Il Pinard venne elevato ad eroe mitologico, ad esso si intitolarono canzoni e poesie, spettacoli teatrali e danze e si vendevano numerose cartoline in cui si celebra “le Poilu et le Pinard”.

Oggi questo vino in Europa non esiste più, ma un po’ della sua gloria è sopravvissuta negli Stati Uniti. Ne esiste infatti un vitigno che porta il nome del Maresciallo Foch, sebbene lui non amasse il vino e ne bevesse molto poco.

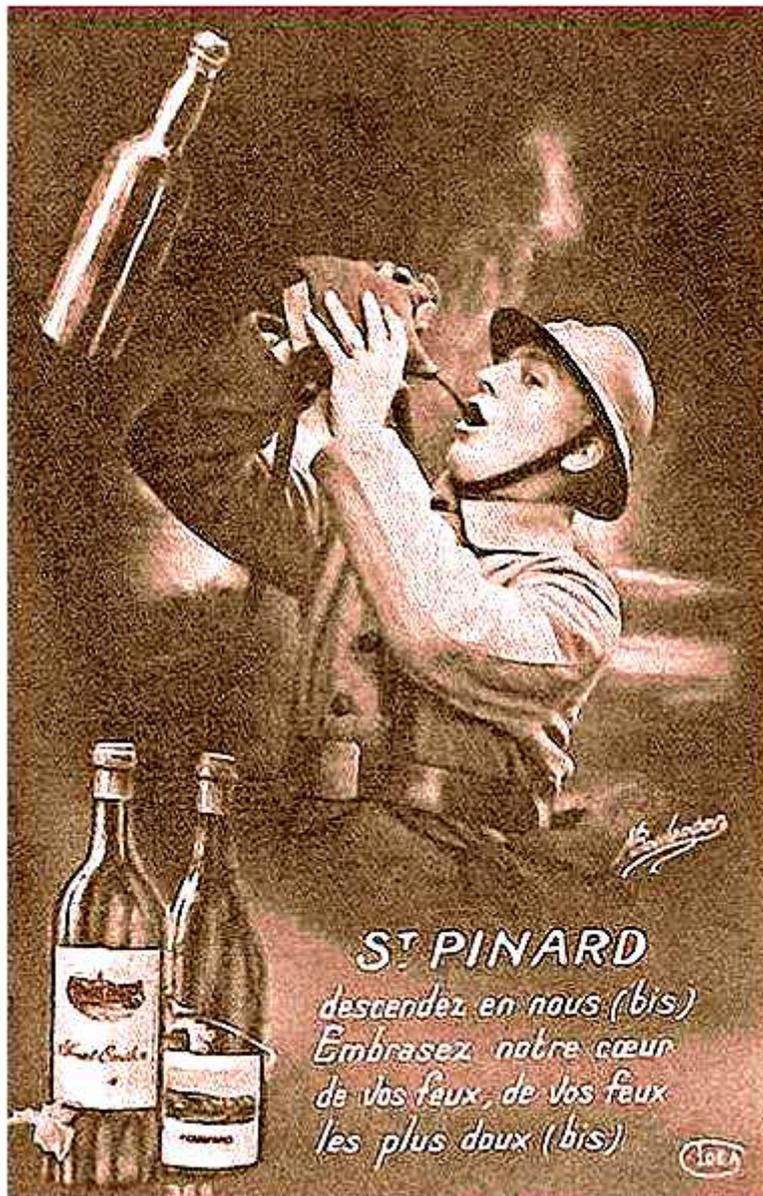


Fig. 9 – Il Pinard era il vino della sussistenza francese

In ogni caso bere e bere vino tanto da sbronzarsi non era affare semplice. Il vino costava e 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 con prezzi 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 deprestandolo al nemico così come ci racconta simpaticamente 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. Ma qualche volta i tre soci (poiché essi coltivavano il fiore arguto dell'ironia) riempivano una gavetta di quel vino e la portavano per l'assaggio agli abitanti della casa, i padroni della cantina. — Sentì, che bon vin che ne passa la naja! E i proprietari bevevano e sentenziavano: — Bon. El par el nostro”.

Per procurarsi l'amato vino gli Alpini, noti “liberi docenti nell'arte di arrangiarsi” ricorrevano qualche volta al furto, come ho appena scritto, ma più spesso a stratagemmi il più delle volte simpatici come quello raccontatoci ancora una volta da Paolo Monelli quando i veci del Val Cismon, dopo aver conquistato Borgo Valsugana ed essere stati informati che forse il vino era stato avvelenato dal nemico, pensarono bene e di loro iniziativa di effettuare un'azione di pattuglia per catturare un prigioniero per poi farlo girare per le cantine assaggiando mestoli ovunque e aspettata un'ora, scolarsi tutto quel ben di Dio.

Oppure come da questa simpatica testimonianza dell'Alpino Mario Mariani (romagnolo di Solarolo – RA) che così rievoca “un pattugliamento enologico” in Valsugana nell'agosto del 1915:

“Partimmo dal Casermone di Strigno ch'era il tramonto. Borgo tremava tra il Panarotta ed il Civaron, rannicchiata, accucciata, silente. La pattuglia, dodici alpini più l'aspirante ufficiale, oltrepassò il Maso all'altezza di Carzano evitando strade e sentieri e cercando di avanzare al riparo dei filari di viti in aperta campagna fino alla riva sinistra del Brenta. Da qui procedemmo in silenzio, rovistando i cespugli fucile in pugno. Dovemmo fare parecchi “alt” a causa di alcuni incidenti, usuali nel buio e su terreno poco noto; comunque, per mezzanotte, sempre al coperto di fossi e siepi, arrivammo a Borgo. Baratto era a casa ². Le strade si presentavano deserte, ma scivolare senza rumore lungo i selciati con i grossi scarponi chiodati non era cosa facile per gli alpini. L'alto ufficiale aveva affidato al Lenzi un compito alquanto vago, eppure oneroso: si trattava di rovistare Borgo da cima a fondo, accertarsi che non vi si fossero annidati gli austriaci, andare oltre il paese verso Roncegno per vedere se esistessero camminamenti o trincee, parlare anche, se possibile, con qualche abitante rimasto per ottenere ulteriori informazioni sul nemico. Arrivato dinnanzi alla lussuosa villa nei pressi della stazione ferroviaria, l'aspirante ebbe un tuffo al cuore: villa Lenzi! Pareva ancora intatta, nonostante l'aria d'abbandono che aleggiava attorno all'edificio e nel giardino. Ecco allora che vennero buone le chiavi del mazzo perso durante la fuga in Italia, prima della guerra, e fortunatamente ritrovato giusto pochi giorni prima da Giovanni Strbele risalendo con altri soldati uno dei canaloni di Cima Dodici! All'interno della casa, l'odore di chiuso era opprimente ma tutto appariva in ordine: i mobili, i libri, perfino le suppellettili erano state risparmiate! Baratto accese un mozzicone di candela, illuminando chi gli stava intorno: “Figlioli, andiamo. Se mi

² Vittorio Baratto era un volontario trentino di Borgo Valsugana. Combatté con lo pseudonimo di Ruggero Lenzi

hanno lasciato in pace anche la cantina stanotte offro io, come se mi fosse arrivata la promozione! Ci hanno da essere giù delle bottiglie di Breganze ...". Scesi in cantina, uno spettacolo celestiale si spalancò dinnanzi ai nostri occhi increduli. Le botti erano intatte. Le bottiglie anche. "Ostia ... ciò ... Le xè tante! El xè Braganse! ... Quante ne gavemo da bevar, sior tenente?" .. "Fin che potete, figlioli. Accomodatevi pure!" Quando uscimmo iniziava ad albeggiare: toni freddi d'azzurro tingevano il cielo d'oriente. Eravamo ancora abbastanza lucidi e tranquilli. E soprattutto soddisfatti: avevano bevuto alquanto, attingendo alle più pregiate scorte del nostro ufficiale: "Sior tenente, che bela pattuglia! Invese de 'ncontrar i Cechìn gavèmo 'ncontrà el Braganse!"

A rileggere queste ed altre testimonianze o a riascoltare le canzoni degli Alpini emerge una quotidianità fatta di muli, di canti intorno al fuoco, di fiaschi di vino e di grandi bevute, ma anche una grande umanità priva di qualsiasi cieco dogma militare, rispettosa dell'ordine e delle gerarchie "naturali". Canzoni come "Vinassa Vinassa" un canto che mette in risalto l'Alpino come un buon bevitore di vino per rallegrare lo spirito oppure come "Di qua di là dal Piave", il cui testo non smentisce il viziato dell'Alpino che quando non è sulle cime a guerreggiare cerca un'osteria per mangiare, per bere e poi far l'amore con una bella mora e soprattutto "La farmacia degli Alpini", allegra canzone che racconta come agli Alpini non servano le medicine del farmacista, perché per ogni malattia c'è un vino adatto per la cura, senza mai dimenticare che *"l'acqua è fatta pei perversi e il diluvio lo dimostrò"*.

Finita la Grande Guerra ce ne fu subito dopo un'altra dove ancora Alpini e Vino si tennero compagnia. E il cordiale che scaldò gli Alpini anche durante la prima guerra mondiale, li riscaldò anche nella seconda e tra l'altro è ancora prodotto con la stessa etichetta (Fig. 10).



Fig. 10 – Il CORDIALE degli alpini è ancora prodotto con la stessa etichetta dalla Ditta Carlotto di Valdagno (VI)

E oggi? Beh da quando nel 2005 non c'è più la leva, ma volontari a ferma prolungata le cose sono cambiate. Le missioni di pace all'estero (le chiamano così) richiedono

militari ben addestrati, solidi psicologicamente, consapevoli dei rischi e capaci di fronteggiare le situazioni in ogni tipo di ambiente. Per una tale preparazione occorre tempo, esercitazione e selezione che non può essere garantita solo dal quel reclutamento a base regionale tipica degli Alpini. Dunque oggi ci sono dei “soldati alpini” con la penna nera e magari anche addestrati per le operazioni in montagna, ma certamente non ci sono più gli “Alpini” con tutto quello che hanno significato nella storia culturale del nostro paese. Addio dunque Santi Bevitori, addio a quel vostro saggio motto “*scarpa grossa goto pien tor la vita come vien*” (Fig. 11) e benvenuti nella leggenda.

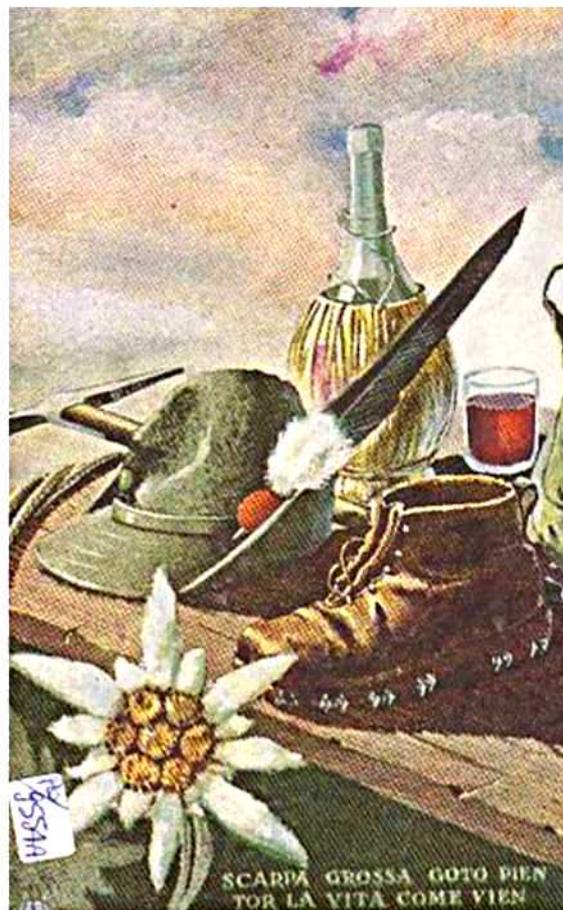


Fig. 11 – Vecchia cartolina

FONTI

- ♦ “Sott' la naja” di Mario Mariani, Sonzogno Editore, 1916
- ♦ “Le scarpe al sole” di Paolo Monelli, Mondadori Editore, 1921
- ♦ “Storia degli Alpini” di G. Oliva, Arnoldo Mondadori Editori, 2001
- ♦ “Cucina, Vino e Alpini” di Alberto Redaelli, Walmar Editore, 2002
- ♦ “1915-1918 Sulle aspre cime del Monte Cauriol – Con il battaglione Feltre dalla Valsugana al Grappa” di L. Girotto, Arti Grafiche Fulvio, 2006
- ♦ “La grande guerra di Spaldo - diario di guerra di Aldo Spallicci medico, repubblicano e poeta di Romagna” di N. Persegati e A. Spallicci, Gaspari Editore, 2008
- ♦ “Italia buon paese” di Clara e Gigi Padovani, Blu Editore, 2011
- ♦ “Vino all'alpina” di G. Vinci, L'Alpino Imolese n° 02, Ottobre 2012