

LA FAME E LA MEMORIA

RICETTE ED OGGETTI PER SFAMARE UN BATTAGLIONE (DI ALPINI)

a cura di Angelo Nataloni

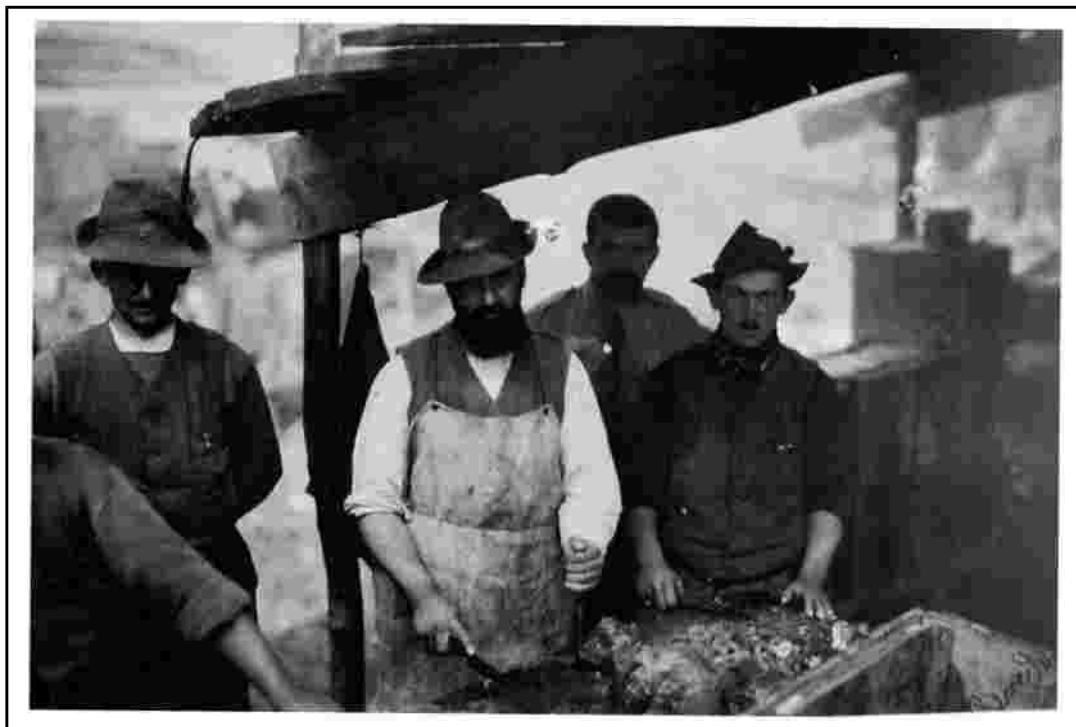


Fig.1 Alpini del 4° Rgt. Macelleria e rancio in preparazione (Archivio Stato Maggiore E.I.)

Tra il maggio 1915 e il novembre 1918 migliaia di alpini in armi vissero e combatterono tra le alte cime delle nostre montagne. Ma la guerra non era fatta solo di battaglie. E lassù, oltre al nemico, dovettero affrontare il freddo e la fame, molto spesso con mezzi del tutto inadeguati. Ed è proprio la fame uno degli argomenti più interessanti e meno cruenti per ricordare la Grande Guerra.

Dalle lettere alle famiglie o dalle dichiarazioni pubblicate, sappiamo che gli alpini erano quasi sempre soddisfatti circa la quantità del rancio come testimonia Luigi Poli, Alpino del 7° Reggimento, di Castel del Rio:

[...] “Fame vera non l’ho mai patita, ma ho mangiato tanta di quella – risena - ! (n.d.r. granturco frantumato). Come si fa a mangiare bene in guerra; ogni tanto c’erano i maccheroni ma principalmente il pasto era – risena - ”. [...]

La razione giornaliera era studiata per apportare mediamente circa 4000 calorie (4700 per le truppe sottoposte a lavoro intenso in alta montagna), salvo poi scendere nel corso del 1917 a poco più di 3000 calorie per mancanza di scorte alimentari; in ogni caso si trattava di una dieta sicuramente più ricca di quella cui erano abituati, da civili, la maggior parte dei militari di estrazione popolare come rammenta l'imolese Silvio Piani (Alpino del 7° Reggimento) il quale ricorda bene *“quell'abbondanza di rancio con un chilo di carne in quattro, quando in famiglia un chilo di carne doveva bastare per 17 persone”*. I problemi riguardavano semmai la qualità del cibo che spesso giungeva freddo e scotto nelle trincee. Ma questo era un altro problema.

Durante le fredde stagioni autunnali e invernali, che in montagna sono particolarmente lunghe, i cuccinieri dovevano pensare a sfamare i commilitoni economizzando le energie, ma tuttavia fornendo le calorie indispensabili per vivere e combattere a quelle altezze (Fig. 1).

Ecco allora di seguito alcune simpatiche ricette “originali” comprensive di quantità. Ricette che probabilmente non entreranno mai in un quaderno intitolato all'Arte culinaria, ma che sono un'ulteriore testimonianza di quel periodo storico.

MINISTRONE DI PASTA O RISO

Ingredienti (per 100 uomini):

Verdura assortita Kg. 15

Fagioli o altri legumi Kg. 2,5

Patate Kg. 5

Conserva di pomodoro Kg. 1

Formaggio Kg. 0,5

Lardo o altro condimento Kg. 1,5

Cipolle Kg. 2,5

Pepe Gr. 10

Aromi a discrezione.

Mettete a bagno i fagioli il giorno precedente e metteteli al fuoco il mattino con abbondante acqua, a cottura ultimata passatene metà per setaccio e tenete pronta questa broda che aggiungerete al resto al momento opportuno.

Pulite bene e tagliatela a pezzetti senza tritarla troppo, tutta la verdura di cui disponete, lavatela accuratamente in tanta acqua e mettetela a sgocciolare in un colapasta.

Preparate un pesto (possibilmente) con lardo Kg. 1, olio Kg. 0,5, tutte le cipolle e sfanno parte della verdura, qualche carota e qualche gambo di sedano, mettetelo al fuoco in una marmitta piuttosto grande, lasciate soffriggere rimestando sempre perché la cipolla prenda colore in modo eguale.

Quando la cipolla avrà preso un colore biondo, gettate la verdura, continuando a rimestare, la verdura emetterà acqua che andrà a scomparendo subito dopo, aspettate che, assorbito il condimento e ben rosolata, accenni ad attaccarsi al fondo, quindi bagnate con la conserva di pomodoro diluita in 6-8 litri di acqua. Coprite la marmitta e lasciate bollire adagio per 15-20 minuti.

Aggiungete la broda dei fagioli (e brodo di ossa se ne avete) e completate con acqua calda salata il quantitativo necessario, fate riprendere il bollore, aggiungete le patate, naturalmente anch'esse pulite e tagliate a pezzetti, dopo 20-25 minuti il vostro minestrone è pronto per ricevere la pasta o il riso.

Cinque minuti prima di toglierlo dal fuoco, aggiungete l'altra metà dei fagioli, regolate di sale e aggiungete il formaggio.

ZUPPA ALLA FIORENTINA

Per fare a dovere questa zuppa occorre disporre di almeno una pagnotta ogni 10 soldati, oppure togliere una fettina di pane da una delle 2 pagnottelle in distribuzione, nel primo caso tagliate la pagnotta a metà, poi fate di ciascuna parte dieci fettine sottili che farete seccare al sole, o meglio mettere a seccare al forno, una volta seccate strofinatele leggermente con l'aglio.

Preparate un minestrone secondo la ricetta precedente, ma senza farvi cuocere né pasta né riso, quando avrete tutto pronto, versate nelle gavette un mestolo di minestrone e sopra a questo le due fettine di pane e il formaggio, coprite con un altro mestolo di minestrone e distribuite.

Nota: *Non disponendo di pane servite con questo nome il minestrone di sola verdura. La zuppa penseranno certamente a farla i soldati per conto loro.*

ZUPPA DEL SOLDATO

Ingredienti (da 1 a n+1 persone):

Farina 100 gr

Tre cucchiaini di olio di oliva

Tre patate

Olio

Acqua

Mettete la farina nella pentola, o nell'elmetto, e accendete il fuoco piuttosto basso continuando a mescolare finché non si 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 fino ad ottenere una cremosità media. 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.

PASTA ASCIUTTA ALLA MILITARE

Condimento - ingredienti per 100 uomini:

Lardo Kg. 1,5

Cipolla Kg. 2

Conserva di pomodoro Kg. 1,5

Pepe Gr. 10

Formaggio Kg. 1

Mettete in un padellotto il lardo e la cipolla ben pestati assieme, lasciate soffriggere rimestando continuamente in modo che la cipolla prenda un colore eguale, bagnate con la conserva diluita in circa 4 litri di acqua calda, aggiungete il pepe, lasciate bollire per 20 minuti ed il condimento è pronto. Condite di preferenza pasta lunga e cospargetela di formaggio. Per variare, questo condimento potrà essere fatto con aglio al posto della cipolla, o con l'uno e l'altro assieme e profumato con rosmarino gr. 100; in questo caso anche il pepe sarà portato a gr. 15.

SALSA MILITARE (si serve con il lessso bollente)

Ingredienti per 100 uomini:

Lardo o strutto Kg. 0,25

Cipolle Kg. 0,4

Carote Kg. 0,4

Farina Kg. 0,5

Acqua calda o brodo Litri 10

Conserva di pomodoro Kg. 0,5

Aglione Kg. 0,1

Sale Kg. 0,3

Pepe Gr. 10

Mazzetto guarnito n° 1

Zucchero Kg. 0,1

Pulite le carote, lavatele e tagliatele a pezzetti, pulite le cipolle e tritatele fine, pulite l'aglio e schiacciatelo leggermente.

Mettete il lardo nel padellotto e fatelo sciogliere, aggiungete le carote, le cipolle e il mazzetto guarnito, rimuovete dal fuoco vivo finchè le verdure abbiano preso leggermente colore.

Aggiungete la farina, lasciatela cuocere qualche minuto, rimuovendo sempre con la spatola.

Allungate poco alla volta con l'acqua o il brodo (nel quale avrete sciolto la conserva di pomodoro) e gettate nel padellotto il pepe, il sale e lo zucchero.

Fate riprendere bollore, muovendo sempre, moderate il fuoco e lasciate cuocere per 50-60 minuti.

Passate al setaccio e rimettetela al fuoco per riscaldarla.

Nota: Questa salsa riuscirà anche meglio se la posto della conserva impiegherete Kg. 10 di pomodori freschi.

MANICARETTO ALL'ALPINA

Ingredienti per 100 uomini:

Lardo Kg. 0,5

Cipolle Kg. 3

Farina Kg. 0,5

Vino bianco secco Litri 1

Brodo di carne Litri 4

Sale e pepe

Tagliate a fettine sottili la cipolla, pestate il lardo e mettete il tutto in un padellotto. Fate prendere colore alla cipolla rimstando continuamente, aggiungete la farina e lasciate cuocere per 8-10 minuti.

Bagnate poco alla volta con il vino bianco rimstando sempre, lasciate bollire 5 minuti poi allungate con il brodo e regolate di sale.

Volendo potete colorare questa salsa con 500 gr. di conserva di pomodoro.

Si gettano le razioni di carne lessa in questa salsa e si lasciano assaporare sul fuoco a bollire moderato per 15-20 minuti.

STRISCIETTE ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 100 uomini:

Olio o lardo Kg. 0,4

Vino rosso Litri 1

Aglione Kg. 0,1

Rosmarino Kg. 0,1

Pepe Gr. 10

Conserva di pomodoro Kg. 1 oppure pomodori freschi Kg. 10

Disossate la carne e messa da parte quella della spolatura delle ossa, tagliate la rimanente in 100 razioni uguali tenendole di forma piuttosto lunga e sottile.

Mettete in una marmitta il condimento e subito dopo le razioni, l'aglio sbucciato e leggermente schiacciato, il rosmarino, il pepe, salate con criterio.

Lasciate che la carne emetta l'acqua ed aspettate che l'abbia tutta riassorbita.

Quando accenna ad attaccarsi bagnate con il vino rosso, lasciate evaporare, bagnate con la conserva diluita in 3-4 litri di brodo delle ossa (in mancanza di questo con acqua calda).

Lasciate cuocere adagio per 45-50 minuti aggiungendo acqua o brodo se si asciugasse troppo.

Al momento di servire il sugo deve risultare sciropposo, ma non troppo denso.

PATATE RISORGIMENTO

Ingredienti per 100 uomini:

Patate in abbondanza

Lardo Kg. 0,5

Latte Litri 1

Uova (quelle che ci sono)

Formaggio grattugiato

Pelate le patate, affettatele e mettele nella casseruola nelle quali avrete sciolto del lardo, salatele e copritele. Lasciate cuocere a fuoco lento e rivoltate ogni tanto le patate servendovi di una paletta. Quando saranno quasi cotte, versate nella casseruola un bicchiere il latte nel quale avrete battuto le uova ed aggiungete il formaggio grattugiato. Continuate a cuocere sino a che le patate avranno preso un bel colore.

Infine a completamento e a corredo di quest'articolo, ecco ora tutta una serie di oggetti che la montagna ha restituito. Vere e proprie "Armi" da tavola. Sono gavette (Fig. 2), posate e piatti (Fig. 3), grattugia (Fig. 4), graticola artigianale (Fig. 5), padella (Fig. 6), mestolo (Fig. 7), pentolone (Fig. 8) e tanto altro ancora come stufa, pentolini, bastone per polenta, ecc. (Fig. 9).



Fig. 2 Gavetta da Alpino (AIGG)



Fig. 3 Piatto e posate (AIGG)



Fig. 4 Grattugia (CAN)



Fig. 5 Graticola artigianale (CAN)



. 6 Padella piccola (CAN)

Fig



Fig. 7 Mestolo (AIGG)



Fig. 8 Stufa, pentolini, bastone per polenta ed altro (CAN)

Un particolare ringraziamento è dovuto all'amico alpino Giovanni Vinci che mi ha preziosamente fornito il materiale informativo.

Abbreviazioni

- CAN = Collezione Angelo Nataloni
- AIGG = Archivio infotelematico della Grande Guerra in Lombardia

Fonti

- “Sott' la naja” di Mario Mariani, Sonzogno Editore, 1916
- “Cucina, Vino e Alpini” di Alberto Redaelli, Walmar Editore, 2002
- “Dove sei stato mio bell'Alpino” a cura di Giovanni Vinci, Grafiche Baroncini & Imola Grafiche, 2008
- “Italia buon paese” di Clara e Gigi Padovani, Blu Editore, 2011
- “La Grande Guerra”. Archivio Stato Maggiore E.I.