

## **I CARRI DA CUCINA DEL REGIO ESERCITO ITALIANO:**

**“Privilegiato sistema dell’Ing. Carlo Pedrone”**

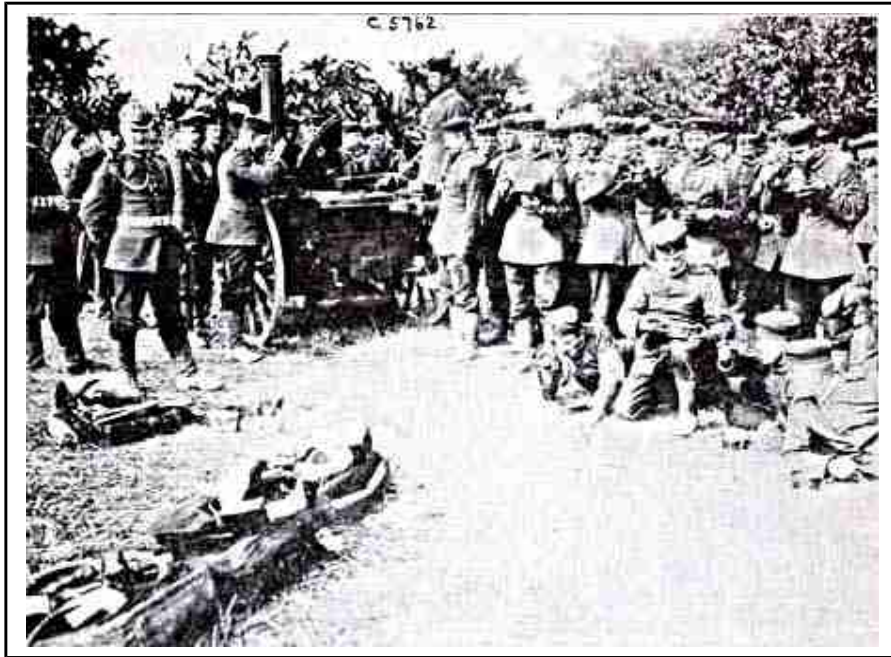
a cura di Angelo Nataloni



*Carro da cucina dell’esercito americano*

Un problema della massima importanza nella mobilitazione e nella concentrazione di grandi eserciti come quelli che si videro impegnati durante la Grande Guerra fu sicuramente l’alimentazione del soldato. Sfamare un esercito era soprattutto una difficoltà di logistica. Ma anche di attrezzature. Occorrevano mezzi per preparare all’armata un’alimentazione sicura, sana ed opportuna, da disporsi in un qualsiasi luogo, sia che i militari fossero in marcia, sia che essi fossero accampati.

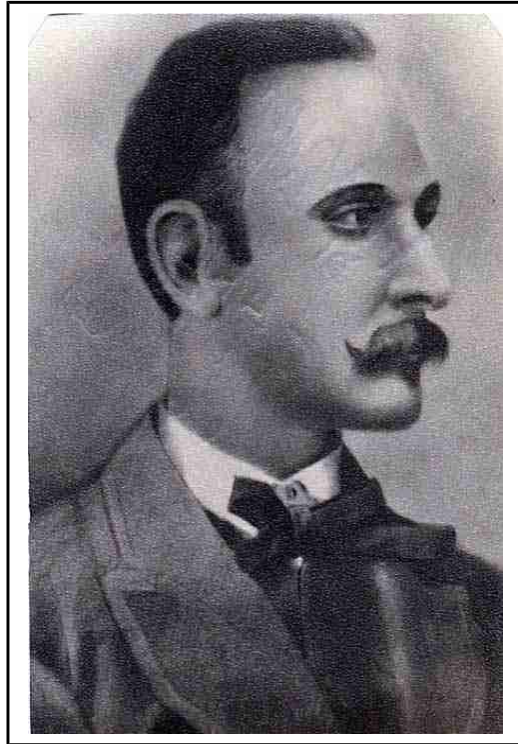
Già alla fine dell'800 in Francia, per ordine del Ministero della Guerra, si sperimentò un Carro Cucina sistema L. Malen. E lo si fece in maniera diversificata. E cioè presso il 4°, il 46° ed il 61° Reggimento di Fanteria in linea, presso un Reggimento di Artiglieria da Marina e presso gli equipaggi della flotta.



*Carro da cucina dell'esercito tedesco*

Le relazioni dei generali Alessandri (46° Fanteria), Bourdiaux (Artiglieria Marina) e dell'ammiraglio Conrad (prefetto marittimo) furono tutte entusiastiche e partecipi. Tanto che lo stesso generale Bourdiaux propose una variante apportando una modifica con l'aggiunta di un avantreno sul modello per l'artiglieria munito di un cassone per far sì che ci fosse una riserva di vettovagliamento da utilizzarsi per facilitare l'alimentazione del soldato in una qualsiasi circostanza di marcia.

Nello stesso tempo anche la Spagna dopo aver sperimentato lo stesso Carro-Cucina Malen dato in uso al Reggimento Saint Martial a Burgos si apprestò ad adottarlo per altre guarnigioni.



*L'Ing. Carlo Pedrone*

In Germania il problema alimentazione non era certo sottovalutato, anzi il servizio alimentare del soldato quale importantissimo mezzo per assicurare ad un'armata la possibilità di rapidi movimenti era considerato un elemento essenziale nel successo di una campagna bellica. A questo proposito giornale "Paris" del 29 novembre 1890 il corrispondente francese da Berlino riportava che:

*[...] l'Autorità Militare prussiana in occasione di una grande manovra sulla mobilitazione di grandi masse ha, per esperimento, fatte preparare*

*in tutte le principali Stazioni Ferroviarie del Granducato d'Assia Darmstad, una gran quantità di carriole di ferro, pel trasporto di marmitte contenenti rancio per le truppe che vi potessero giungere, onde all'arrivo di un treno poterle avvicinare ai vagoni e farne la distribuzione ai soldati, risparmiando il perditempo di farli discendere, ricevere il rancio e rimontare; ed ha anche fatto preparare in ciascuna delle dette stazioni una cucina a lavoro continuato onde avere sempre pronto il vitto per riempire le pentole delle carriole ogni volta che fosse segnalato l'arrivo di un treno [...].*

Sembra però che l'esperimento non abbia ottenuto lo scopo voluto perché lo stesso corrispondente aggiungeva:

*[...] il risultato ha lasciato molto a desiderare, ostandovi la difficoltà di trasportare all'evenienza quel materiale in altri luoghi destinati a concentrazioni di truppe, od a grandi alt; e l'insufficienza a mantenere sempre il vitto quando in caso di rapida concentrazione i treni d'arrivo dovessero succedersi a brevi intervalli [...]*

Ma era comunque un tentativo. E in ogni caso si trattava di problema, quello dell'alimentazione, sentito da tutti. Dagli Stati Uniti (Fig. 1), dalla neutrale Svizzera che già dal 1885 nella mobilitazione delle truppe per le manovre e le marce aveva assegnato ad ogni compagnia un piccolo carro a mano munito di Cucina in ferro per preparare il rancio caldo alla truppa, fino alla vicina Austria dove si sperimentava sia il sistema svizzero che quello tedesco (Fig. 2)

N.º di volume	COGNOME, NOME e COGNOME DEI BREVETTAVARI	DOMICILIO ELETTO	ATTESTATO		LIBRARI	TIPOLOGIA DEL BREVETTO
			DATA	Vol. N.º		
16	Hugravens Giovanni a Bologna, Lomazzo di Veduggia (Inghilterra)	Torino, piazza Statuto, 15	7 dic. 1875	16	405	Perfezionamenti nell'apparecchio impiegato nella fabbricazione dei nastri di carta e di panna.
17	Krupp Alfredo di Essen (Prussia)	Milano, via Fate-Louis-François, 21	31 dic. 1875	16	413	Perfezionamenti nella costruzione dei canoni da campo di artiglieria.
18	Ravaglia Giuseppe a Ravenna	Ravenna	11 id.	16	414	Meccanismo a vapore continuato a vapore a corata, il pistone di vapore.
19	Evans Richard Giovanni a Londra	Torino, piazza Statuto, 15	22 id.	16	421	Perfezionamenti applicati alla filtrazione.
20	Morosa Giuseppe a Chicago	Milano, via Fate-Louis-François, 21	26 ottobr. 1876	17	424	Apparecchio perfezionato per alzare le pressioni nei apparecchi a vapore.
21	Edouard Faut di Goble (Lipania)	Id. Id.	9 nov. 1876	17	425	Perfezionamenti di macchine a vapore.
22	Ponick Herbert ad Hartford (Inghilterra)	Torino, piazza Statuto, 15	10 id.	17	426	Perfezionamenti nel farare la gomma, nella costruzione dei teloni, ecc.
23	Dalris Léon ing. a Parigi	Torino, via S. Maurizio, 57	30 id.	17	427	Sistema di vapore, volvente al motore a vapore ed a vapore.
24	Bernhard Isaac di Parigi	Como, piazza della Comandante, 87	19 dic. 1876	17	428	Tariffa di libreria.
25	Anders Robert a. S. Francesco (Gallesia)	Torino, piazza Statuto, 15	25 id.	17	429	Perfezionamenti nella fabbricazione dei recipienti a vapore.
26	Eggen Heinrich Kirckmann (Danimarca) a Amburgo	Milano, via Fate-Louis-François, 21	20 ott. 1876	17	430	Perfezionamenti applicati alla costruzione di macchine a vapore.
27	Winn Bernhard Bergen capitano ad Amburgo	Id. Id.	20 id.	17	431	Una nuova maniera di misurare la lunghezza delle linee.
28	Pedrone Carlo di Torino	Milano, via Brera, 25	20 id.	17	432	Una nuova maniera di misurare la lunghezza delle linee.
29	Von Holsten successore di Holsten a Londra	Torino, piazza Statuto, 15	22 id.	17	433	Una nuova maniera di misurare la lunghezza delle linee.

Estratto dalla Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 194 del 13 Agosto 1880

Veniamo ora al nostro paese. Verso la fine dell'Ottocento, il Ministero della Guerra aveva incominciato un percorso di modernizzazione e razionalizzazione dell'alimentazione militare. Innanzitutto nelle caserme dove risiedeva la truppa acuartierata, aveva fatto sostituire le oramai vetuste cucine in muratura a grandi caldaie con quelle in ghisa del "Privilegiato sistema dell'Ing. Carlo Pedrone (Fig. 3)" brevettate nel 1880 (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 194 del 13 Agosto 1880 - Fig. 4) e costituite da pentole in rame da 25 razioni ciascuna. Carlo Pedrone

era un ex Ufficiale del Genio Militare che dopo essersi congedato si era dedicato alla progettazione di nuovi sistema di fornelli con casse di cottura asportabili, avviando poi un'impresa per la fabbricazione degli stessi.

**SUPPLEMENTO AL N. 261 DELLA GAZZETTA UFFICIALE DEL REGNO D'ITALIA**

**MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO**

**SOTTOSGREGARIATO DI STATO. — DIVISIONE I. — SEZIONE 2ª.**

*Elenco degli attestati di brevetto industriale, di prolungamento, comparsa, di importazione e di riduzione rilasciati nel 3º trimestre 1889.*

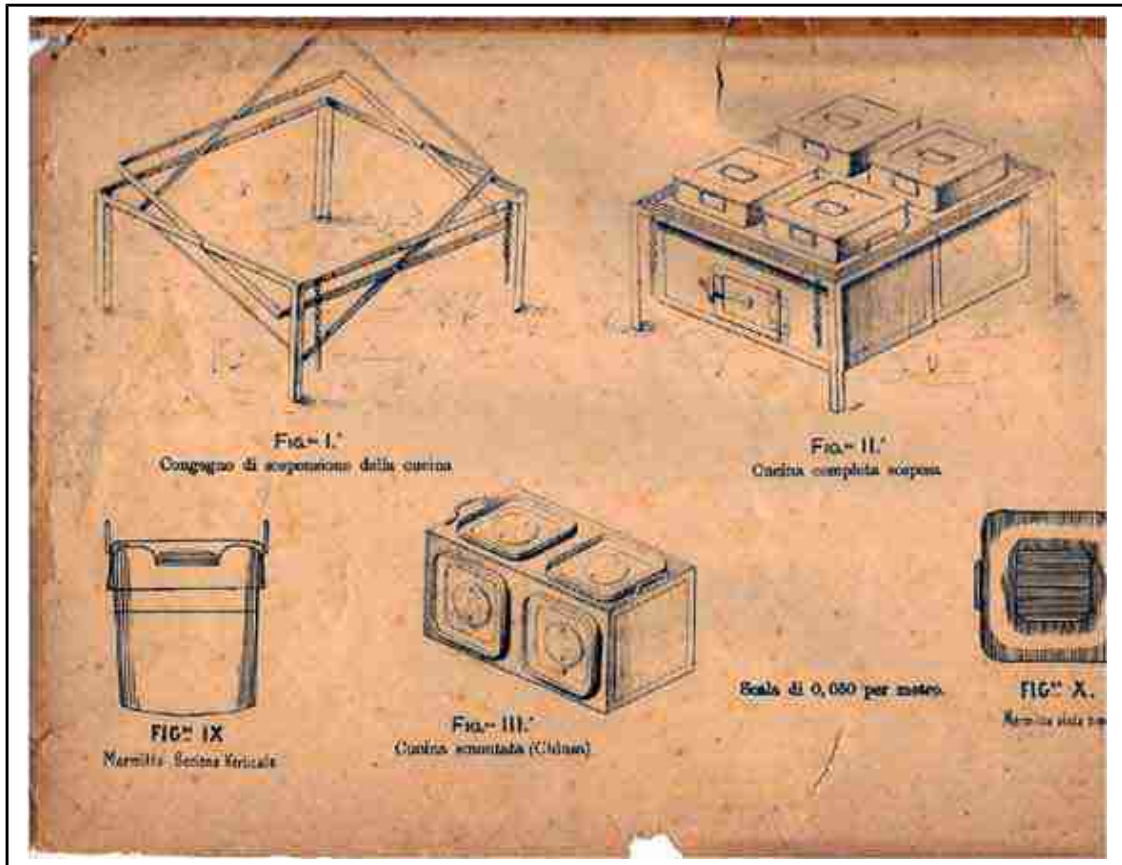
COGNOME, NOME e DOMICILIO DEL RICHIEDENTE	DURATA ANNI		GIORNO della PRESENTAZIONE della BREVETTA	ATTESTATO		Numero del registro giuridico	TITOLO DEL TROVATO
	dalla data presentata	del prolungamento		Valore	Risparmio		
1. Grassi Giuseppe di Giovanni, a Giare (Catania).	3	>	14 giugno 1889	50	31	20657	Novo sistema, sistema Giuseppe Grassi.
2. Kroll Eduard, a Gutzrow (Ger- mania).	>	1	23 marzo 1889	50	22	20706	Appareil portatif pour l'halation d'air chaud et humide d'une certaine température stable.
3. De Spere Pierre Ambroise, a Pa- rigi.	15	>	10 id.	50	33	20721	Nouveau système perfectionné de cartouches de guerre et de chasse de tous calibres.
4. Lorenz Wilhelm, a Carlsruhe (Ger- mania).	6	>	27 id.	40	34	20728	Processo per la costruzione di gusce per col- dole ed altre armi bianche, senza costura sol- data nella direzione longitudinale della parete.
5. Crusi Alessandro, a Piacenza (Tosca).	>	3	28 id.	50	25	20729	Lampade ad incandescenza a conduttori composti simmetrici il tubo.
5. Rovello Alberto fu Giuseppe, a Torino.	>	2	29 id.	60	26	20730	Metodi di fabbricazione della soda o carbonato di soda e dei cloruri del sodio marino, ossia cloruro di sodio, per mezzo dell'elettrolisi ed apparecchi relativi.
7. Howatson Andrew, a Leventer Hill (Inghilterra).	>	12	25 id.	50	27	20731	Perfezionamenti negli apparecchi per separare le impurezze solide dell'acqua ed altri liquori.
8. Furtth-Herrmann Louis Adolphe, a Parigi.	>	0	29 id.	50	38	20732	Système de condensation au câble électrique.
9. Cellier Edouard, a Parigi . . . .	5	>	22 id.	50	20	20733	Système de perforateur rotatif pour le per- çage des galeries de mines, d'aqueducs & cils souterrains, et travaux similaires.
10. Pedroni Carlo, a Milano . . . .	>	5	25 id.	50	40	20739	Cilindri economici per essiccazione, sistema Pedroni.

*Estratto dalla Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 261 del 4 Novembre 1889*

Tuttavia la truppa non risiedeva sempre in caserma, così per le grandi manovre si pose il problema di come gestire contemporaneamente un



così grande numero di pasti caldi. Un altro passo fu quindi quello di adottare delle cucine da campo in lamiera di ferro sempre con pentole in rame da 25 razioni ciascuna e sempre derivate e sviluppate dall'Ing. Pedrone brevettate nel 1889 (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 261 del 4 Novembre 1889 - Fig. 5).



*Schema di uso dei fornelli*

Il battesimo del fuoco fu di lì a poco con la campagna d'Africa e con buone soddisfazioni. Ma proprio la campagna africana aveva insegnato che un'armata moderna non si limitava più a battaglie campali: il sistema di fare guerra stava cambiando. Da statica a dinamica. Da

grandi campi di battaglia a battaglie di movimento con tutte le problematiche logistiche che questo comportava: munizionamento, sanità e non in ultimo alimentazione.

**SPECCHIETTO**

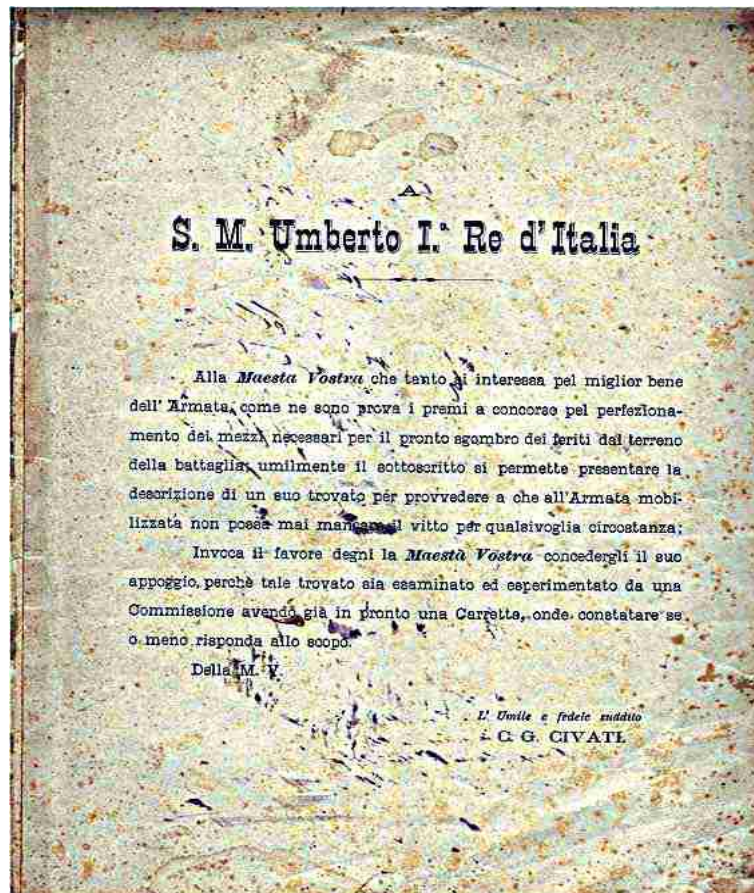
Designazione dell'arma	Composizione delle Armi					Totale uomini per ogni compagnia	Uomini comandati di cucina in tempo di guerra	
	Regg. <sup>ti</sup>	Battag. <sup>lie</sup>	Compagnie	squadre	battaglioni		attributione delle porzioni nella stanza.	coll'attribuzione delle Carrette o Carri Cucina
Fanteria di linea . . . . .	94	338	1128	*	*	262000	11280	1410
Bersaglieri . . . . .	13	30	144	*	*	38000	1440	180
Alpini . . . . .	7	28	73	*	*	38000	723	90
Genio . . . . .	4	*	74	*	*	12500	730	90
Cavalleria . . . . .	24	*	144	*	*	30000	1440	110
Artiglieria compagna . . . . .	24	*	16	*	210	60000	3240	312
" forze . . . . .	5	*	88	*	*	17000	880	88
" a cavallo . . . . .	1	*	4	*	6	2500	100	12
" da montagna . . . . .	1	*	*	*	3	2520	93	10
<b>TOTALI . . . . .</b>			<b>1825</b>	<b>134</b>	<b>201</b>	<b>472500</b>	<b>18019</b>	<b>2375</b>
							<b>2075</b>	
							<b>10075</b>	<b>differenza</b>
								<b>in meno col Carri o</b>
								<b>Carretto-Cucina.</b>

*Specchietto d'uso per reggimento*

Ancora una volta l'Ing. Pedrone, che nel frattempo aveva affidato la sua ditta ad un procuratore, tal Civati, si era già messo in moto. Studiò un modo per applicare alle cucine da campo un Carro ed un Carretta (come le chiamava lui) capaci di contenere le sue pentole in rame già in uso presso l'esercito in modo da assicurare alla truppa in movimento un pasto caldo e possibilmente igienico. Dopo lunghi studi Pedrone riuscì



nel suo intento, progettando e realizzando una Carretta da Battaglione capace di due cucine da campo per circa 250 razioni cadauna e quattro pentole (Fig. 6). Il sistema avrebbe dovuto essere distribuito ad ogni battaglione (Fig. 7) e prevedeva non solo di poter essere trainato su strade sterrate, ma anche caricato su treni o su navi.



*Petizione al Re*

Dopo avere sperimentato il nuovo sistema Pedrone, evidentemente soddisfatto, lo fece proporre dal procuratore della sua azienda Civati al

Ministero della Guerra attraverso l'allora consueta e formale richiesta al Re (Fig. 8).

Evidentemente piacque perché poi divenne il sistema per eccellenza del nostro esercito. Tuttavia la Grande Guerra presentò tali e tanti variabili, in termini di condizioni climatiche e teatro d'operazioni, che i carri cucina non riuscirono sempre a star dietro ai nostri fanti ed alpini. E così per assicurare un pasto caldo si dovette far largo delle ottime casse di cottura, di termos e scaldaranci in carta e in cera o alcool solidificato che in primissima linea servirono assai bene a cuocere le vivande e a mantenerle calde.

## **FONTI**

- *“Appunti per la storia del rancio e dell'alimentazione militare”*, in *Memorie Storiche Militari* 1981 di Cap. Alfredo Terrone, USSME Roma 1982
- *“Cucina, Vino e Alpini”* di Alberto Redaelli, Walmar Editore, 2002

*Un particolare ringraziamento è dovuto al Generale Santo Chichi che mi ha preziosamente fornito il materiale.*