

Camera di Commercio di Parma, 8 novembre 2018

GRANDE GUERRA 1915-1918

IL RANCIO DEL SOLDATO

ALIMENTAZIONE AL FRONTE E A CASA

L'alimentazione degli italiani alla vigilia della Grande Guerra

Andrea Fabbri



UNIVERSITÀ
DI PARMA



- Camporesi (1995): «...una colazione dell'epoca longobarda» non era in definitiva significativamente dissimile dal pasto di un uomo dei campi del primo ventennio del secolo XX: «un pane ... due congi di vino, due congi di minestra, una focaccia di fava e panico, spessa e condita con grassi animali o olio».

Importanza della spesa alimentare



Quota percentuale delle spese alimentari nei bilanci familiari dal 1878 al 1964^a.

Famiglie	Occupazione dei capifamiglia	Luogo e data di riferimento	%
51	Agricultori	16 province 1878-79	75,8
9	Lavoratori	Zone varie 1882-1902	70,8
26	Mezzadri	Treviso 1893-95	76,0
36	Muratori	Napoli 1895	74,2
147	Braccianti agricoli	119 Comuni di Puglia 1905-7	63,5
13	Agricultori	Comuni vari 1905-8	60,0
15	Operai	Milano 1913	70,5
111	Agricultori	13 regioni 1928-37	65,7
324	Varie urbane	Regioni varie 1942	49,0
273	Varie urbane	Venezia Giulia 1943	54,8
30	Operai	} Trieste 1946	66,9
44	Impiegati		59,8
5 875	Disoccupati	} Italia 1952	57,1
1 847	Poveri		62,4
97	Operai e pensionati	} Milano 1952	59,1
118	Impiegati e categorie superiori		49,0
148	Operai e simili	} Prov. di Trieste 1952	62,2
35	Impiegati e categorie superiori		65,6
86	Contadini		Calabria 1955

Tabella I. *Prezzi all'ingrosso sui mercati italiani*
 Lire per quintale, salvo diversa indicazione. Medie quinquennali

Anni	Frumento tenero	Gran-turco	Risone originario	Arance	Limoni
1876-80	31,49	21,10	19,76	13,90	14,15
1881-85	23,53	17,20	16,40	9,80	11,77
1886-90	21,94	15,22	17,80	8,38	8,73
1891-95	21,81	15,16	18,71	8,78	9,20
1896-900	24,45	14,39	19,89	10	6
1901-905	24	16,62	20,36	10,54	4,98

Anni	Vino comune (per hl)	Olio d'oliva fino	Bozzoli (al kg)	Seta greggia (al kg)
1876-80	35,19	121,42	4,64	68,90
1881-85	38,58	110,19	3,94	52
1886-90	42,73	102,69	3,59	49,90
1891-95	29,77	102,59	3,24	48,10
1896-900	29,35	101,23	2,91	46,10
1901-905	27,98	100,38	3,07	44,50

Ma cosa si mangiava?

“...pane di granturco mal cotto, umido e rancido, e minestra nella quale si ammanniscono le materie più scadenti, quando non siano anche nocive, riso e pasta della peggiore qualità, legumi vecchi e guasti, verdure non lavate, un po' d'olio o di lardo rancido od anche grasso, ecco la minestra che si prepara a chi lavora sui campi del fittabile, ecco lo scarso pasto per un uomo che stenta sulle terre lombarde.”

Razione alimentare media settimanale di un operaio (chilogrammi).

	Nord	Centro	Sud
Pane	4,59	5,32	7,20
Paste	0,41	1,29	2,03
Farina di mais	1,53	1,30	—
Riso	1,38	0,32	0,12
Carne fresca	0,78	0,75	0,53
Carne salata	0,17	0,16	0,12
Formaggi	0,21	0,35	0,32
Latte (litri)	0,78	0,20	0,25
Erbaggi	1,59	1,28	2,50
Vino (litri)	3,07	5,24	5,70

Differenze tra operai e braccianti

Valore nutritivo della razione giornaliera media di un operaio secondo la zona geografica (gr)

	Operai		Braccianti del Nord
	Centro-Nord	Sud	
Prodotti derivati da			
Carni fresche	23	14	6
Carni salate (e latticini)	20	17	12
Vegetali	93	129	87
<i>Totale</i>	136	160	105
Lipidi			
di natura animale	23	24	13
di natura vegetale	4	6	2
<i>Totale</i>	27	30	15
Glucidi	730	900	670

Bilancio alimentare famiglia operaia

Bilancio alimentare giornaliero della famiglia operaia milanese, 1913.

	Calorie giornaliere				
	fino a 2500 (12) ^a	2500- 2700 (9)	2700- 2900 (11)	2900- 3100 (8)	oltre 3100 (11)
Calorie medie	2299,1	2566,6	2767,2	3001,7	3670,2
Calorie dovute al vino	136,5	232,0	300,9	167,5	355,5
Principî nutritivi (grammi)					
albumina	69,2	72,0	76,6	95,3	107,2
grassi	56,1	60,7	66,6	83,8	90,5
carboidrati	344,8	365,5	436,8	452,7	483,2

^a Tra parentesi il numero delle famiglie formanti la categoria.



La situazione nelle campagne



Condizioni fisiche della popolazione

Effetti del servizio militare



Cucina?



Conseguenze della guerra sull'alimentazione



La razione giornaliera di un soldato prevedeva:

Circa 1880

732 g di pane

183 g di pane per zuppa

220 g di carne

150 g di pasta o riso

15 g di lardo

20 g di sale

(Del Negro, 1979)

Grande Guerra

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

(Cuzzi, 2015)

- **Zuppa del soldato:** *“Ingredienti: (da 1 a n+1 persone). Farina 100 gr, Tre cucchiaini di olio di oliva, Tre patate, Acqua. “Dopo esservi procurati, in qualsiasi modo, gli ingredienti, trovate un anfratto al riparo dai bombardamenti e procedete come segue. Mettete la farina nella pentola, o nell'elmetto, e accendete il fuoco piuttosto basso continuando a mescolare finché non 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, o aspettate che piova, fino ad ottenere una cremosità... "media". qui l'occhio del soldato italiano non può e non deve sbagliare. 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, attenzione solo a non rivelare la vostra posizione al cecchino nemico con i vapori della preparazione”.*

Effetti della guerra nel Paese...



... e sui soldati



I forni da campo seguono le truppe nelle terre redente.



Distribuzione del rancio.

DAVID O. SELZNICK PRESENTS HIS PRODUCTION OF
ERNEST HEMINGWAY'S

A FAREWELL TO ARMS



Grazie