

Il problema dell'alimentazione durante la prima guerra mondiale

Studio di caso
a cura di Nadia Olivieri

Istituto veronese per la storia della Resistenza e dell'età contemporanea

INDICE

Testo per gli studenti

Dossier documenti

Attività didattica

Bibliografia

TESTO PER GLI STUDENTI

Allo scoppio della prima guerra mondiale, tutti i paesi implicati nel conflitto erano convinti che la guerra non sarebbe durata a lungo. Di conseguenza, nessun governo si preoccupò seriamente di affrontare il problema dell'approvvigionamento dell'Esercito e della popolazione civile nel lungo periodo. La guerra divenne invece ben presto una lunga ed estenuante guerra di posizione. L'impossibilità di procurarsi beni alimentari al di fuori dei propri confini fu uno dei fattori che contribuirono alla sconfitta della Germania. Neppure l'Italia, entrata in guerra nel giugno del 1915, si preoccupò di programmare la produzione e il consumo di beni alimentari, soprattutto dei prodotti granari, i più importanti per l'alimentazione popolare. Dopo l'ingresso in guerra la produzione granaria interna iniziò subito a risentire della mancanza di uomini e di animali da lavoro. Gli uomini richiamati alle armi provenivano infatti soprattutto dal comparto agricolo (2.500.000 contadini su un totale di 4.200.000 soldati) e i lavori nelle campagne vennero affidati a donne, vecchi e bambini, spesso senza l'aiuto degli animali da lavoro, che erano stati requisiti dall'Esercito.

Per controllare il consumo di alimenti, fin dal 1915 il Governo intervenne sulla qualità delle farine per la produzione di pane di frumento, ma successivamente e progressivamente numerosi decreti imposero norme sempre più severe sulle produzioni alimentari, particolarmente sui cosiddetti "consumi di lusso", come zucchero e carne. Dal gennaio del 1917, mentre aumentava la protesta popolare contro la guerra, si inaugurò una campagna propagandistica per diffondere fra la popolazione i principi del "viver bene mangiando poco". Appositi Comitati per la limitazione dei consumi vennero istituiti in tutte le città con lo scopo di tenere conferenze alla popolazione. L'opera di propaganda interessò naturalmente anche le scuole, dove ai ragazzi veniva spiegata l'utilità di coltivare un piccolo orto o di allevare conigli.

Nella realtà, nonostante la limitazione dei consumi richiesta alla popolazione per sostenere lo sforzo bellico, anche i soldati si trovarono spesso ad affrontare la dura vita di trincea senza un'adeguata alimentazione. Silvio Crespi, responsabile della gestione annonaria (l'**annona** è la politica di un paese per le proprie scorte di cereali e delle altre derrate alimentari), attribuì la disfatta di Caporetto ad una "depressione morale causata da scarso nutrimento". Dopo il novembre del 1917, i soldati italiani ricevettero razioni più abbondanti, anche se sempre inferiori a quelle dei soldati inglesi o francesi. La popolazione civile subì invece il razionamento dei beni attraverso l'imposizione di una tessera annonaria.

La carenza di cibo riguardò soprattutto le città, dal momento che in campagna era più semplice procurarsi il cibo anche con forme di produzione per autoconsumo o con scambi in natura.

DOSSIER DOCUMENTI

1. immagine della razione alimentare di una settimana in Germania nel 1918 e tabella per il calcolo delle calorie disponibili
2. Lettera di un soldato al fronte alla moglie
3. Testi storiografici che riguardano i decreti di confezionamento del pane e l'approvvigionamento di carne e zucchero.
4. Articoli apparsi sulla stampa di Verona, città di retrovia del fronte, riguardanti la limitazione dei consumi
5. Verbale dei docenti del Liceo classico di Verona, che deliberano iniziative di diffusione propagandistica invitanti alla limitazione dei consumi fra gli studenti.
6. Apporti calorici dei soldati italiani al fronte durante la guerra e ricetta della "zuppa del soldato"



Razione alimentare settimanale tedesca nell'ottobre 1918, fotografia del © Bildarchiv Preußischer Kulturbesitz, riportata sul sito: http://germanhistorydocs.ghi-dc.org/sub_image.cfm?image_id=1731 (24.2.2015)

CALORIE OGNI 100 GRAMMI OPPURE OGNI 10 CL PER LE TIPOLOGIE DI ALIMENTI INDICATI

ALIMENTO	CALORIE/100 g o 10 cl	QUANTITÀ DI ALIMENTO DELLA RAZIONE SETTIMANALE	CALORIE IN BASE ALLA RAZIONE
LATTE	63 CALORIE		(31,5)
PATATE	83 CALORIE		(2075)
MARMELLATA	284 CALORIE		(1420)
LEGUMI (FAGIOLI)	330 CALORIE		(412,5)
BURRO	750 CALORIE		(187,5)
PANE	230 CALORIE		(5750)
GRASSO (LARDO)	891 CALORIE		(507,87)
FARINA	310 CALORIE		(797,5)
ZUCCHERO	392 CALORIE		(3,92)
CARNE BOVINA	130 CALORIE		(65)
			TOTALE CALORIE: 7124,29 (1017,75 AL GIORNO)

DATI DAL PORTALE WWW.CALORIE.IT

DOCUMENTO 2

Castagnevizza 3/3/'917

Carissima moglie,

Ti do le mie buone notizie e di te e tutti quanti spero altrettanto. Come già avrai inteso ho ricevuto il Vaglia di £. 20 mentre io intendevo che tu ne trattienevi una metà, ma almeno cinque lire. Di ciò non voglio rimproverarti, anzi così conosco la tua premura, ma d'ora in avanti ti prego fare come ti dico: ora in tasca tengo 33 lire, e durante il riposo che durerà un mese avrò ancora 16 lire, perché come sai ora che sono zappatore effettivo prendo 55 cent. al giorno. Dunque tutti questi denari durante il riposo non faccio tempo a spenderli, perché come ti dissi mi dispiace spenderli così male essendo che tutto costa all'eccesso. Dalla tua lettera speditami il 24/2 intesi pure che le cose vanno sempre più male anche per i borghesi, mi dici che zucchero si stenta trovarne, questo lo credo, tutti quelli che vengono dalla licenza e che stanno in città dicono che non possono più vivere, queste cose fanno male e forse sarà bene perché la guerra potrà finire più presto. Mi dispiace perché so che il latte a te ti piace un poco e ritengo che sarà il companatico della mattina, e a Franceschino poverino che li piace tanto la roba dolce. I denari che terrai per conto tuo non intendo che tu li tieni nell'armadio ma bensì che li spendi per tutti e due, e così ti puoi comperare dei biscotti che costano 40 cent al pacchetto e sono così buoni tanto nel latte come nel vino, e poi compera quello che ti pare, ti raccomando [...] coll'aiuto di Dio ci siamo ancora tutte e tre sani spero almeno. Dunque se continuano così ci avvicineremo alla fine di questa misera vita. [...] Dici di mandarmi un pacchetto di roba da mangiare per questo fa come ti pare certo che mi fai piacere ma voglio che quello che fai lo devi dividere e mangiarne anche voi altrimenti mi fai dispiacere. [...] Vi penso sempre nelle faccende campestri, perché quest'anno dev'essere un grande imbroglio e tu fa quello che puoi e va d'accordo coll'Angelina di trovare almeno delle donne a lavorare. Altro non ti dico, siamo bene intesi solo ti mando tanti baci che tu li ripeterai al nostro caro bambino. Abbi pazienza nel leggere puoi credere ho scritto sui ginocchi stando seduto per terra.

Aff.si saluti tuo aff.mo Marito Benedetto ciao

(lettera di Benedetto Tambara alla moglie Toscana Zambonini, risiedente a San Pietro di Morubio in provincia di Verona, riportata in Lucia Beltrame Menini, *Ta-pum. Lettere dal fronte*, F.lli Corradin Editori, Padova 2014, pp. 187-188)

DOCUMENTO 3

È [...] del marzo 1915, il decreto che stabiliva la prima norma per l'obbligatoria produzione di un tipo unico di pane di frumento, con farina abburattata* non più al 70%, come era consuetudine, ma all'80%, con la separazione, dunque, della sola crusca dalla farina scelta. Nel marzo del 1916 l'abbruttamento fu portato all'85%, obbligando a mescolare alla farina e al farinaccio anche una parte della crusca e del cruschello [...]. Tutta una serie di altri decreti, dal marzo del 1916 al febbraio del 1917, avrebbero poi sancito norme sempre più punitive – forme di pane grosse, da 700 grammi, senza tagli, pane da vendersi raffermo e confezionato con surrogati di ogni tipo – farina di riso, di granoturco, di castagne, di lupini – col risultato, voluto, di rendere meno gradevole il consumo di un genere che del pane aveva ormai soltanto il nome, un pane nero, poco digeribile e particolarmente sgradevole perché fatto di mollica umida e praticamente cruda. L'imposizione del "pane di guerra" fu il primo esempio della "lotta allo spreco" inaugurata dal Governo italiano in guerra; altri esempi di questa cultura della parsimonia furono i cosiddetti "decreti contro i consumi di lusso", emessi tra il settembre del 1916 e il marzo del 1917, relativi al consumo di cibi e bevande nei pubblici esercizi, la possibilità di accedere a ora tarda, dopo le 22.30, negli stessi locali e nei teatri, la produzione e l'acquisto di dolci di più di 50 grammi e il consumo della carne, per la quale si prescrivevano due giorni consecutivi di astinenza. [...]

* Abburattamento : abburattare significa setacciare ed è un termine che viene utilizzato durante la macinazione dei cereali; è un processo di setacciatura graduale dei cereali macinati, in particolare del frumento, per ottenere farina di diversa finezza. Attraverso dei setacci a maglie differenti si stabilisce il grado di abburattamento. La farina integrale, che contiene tutte le parti del chicco macinato, crusca compresa, non è abburattata. Più è alta la percentuale di abburattamento, più sono presenti tutte le parti del chicco; viceversa, la farina più fine (la farina doppio zero o 00) ha il grado di abburattamento più basso: 70%.

(tratto da: Maria Concetta Dentoni, *L'alimentazione e l'approvvigionamento alimentare durante il conflitto*, in Nicola Labanca (a cura di), *Dizionario storico della prima guerra mondiale*, Laterza, Bari 2014, pp. 232-233)

Anche la carne bovina diviene presto merce rara. La necessità di rifornire l'esercito costringe i civili a ridurre i consumi. Crescono naturalmente i prezzi, con ricadute pesanti su tutto il settore: gli allevatori, attratti dalla possibilità di altissimi guadagni, mandano al macello anche animali destinati alla produzione di latte ed al lavoro. Si cerca perciò di limitarne il consumo e si confida nell'importazione della carne congelata proveniente dall'Argentina. Nel 1916, i giornali scrivono che solo in questo modo si potranno "mantenere le truppe con ottima carne esotica", senza penalizzare oltre la popolazione civile. Nel marzo del 1918, la carne sparisce dai ristoranti per due giorni alla settimana. Un analogo provvedimento era stato preso l'anno prima, con la precisazione che il divieto riguardava anche "salsicce, zamponi e cotechini".

Lo zucchero è oggetto di innumerevoli polemiche e di una ricerca spasmodica da parte dei consumatori. Nel 1916, il consumo viene sottoposto al controllo dello Stato, mentre sono naturalmente soggetti a limitazioni e divieti i dolci. In quello stesso anno, si apre alla Gran Guardia [a Verona] uno spaccio comunale: lo zucchero viene venduto in cartoni da tre etti e non se ne possono acquistare più di due. Si teme infatti la corsa all'accaparramento, ma poi le cose vanno diversamente perché, come sottolineano i giornali, "i consumatori si lamentano per la pessima qualità dello zucchero". L'anno dopo, in uno dei tanti momenti in cui risulta introvabile, il Comune, ne mette in vendita un certo quantitativo nel cortile del Tribunale. La ressa provoca

code interminabili, con discussioni così accese, da esigere l'intervento della polizia ("L'Arena", 9 e 10 febbraio 1917)

(tratto da: Emanuele Luciani, *Giornalisti in trincea. L'informazione durante la Grande Guerra in una città di retrovia*, Gemma Editco, Verona 2002).

Il coniglio merita un discorso a parte: tra gli animali da cortile, è sempre stato quello meno considerato dalla cucina colta e compare raramente nei ricettari fino a tutto l'Ottocento; era però ben apprezzato come piatto da osteria e come piatto popolare, soprattutto nelle campagne: qui veniva allevato e macellato quando la crescita cessava di essere esponenziale e il mantenimento sarebbe stato meno conveniente. È un animale come tutti sanno prolifico e poco impegnativo, insomma economico [...]. Forse in virtù di queste sue caratteristiche l'animale venne praticamente escluso a priori dai ricettari antichi [...]. L'animale ebbe invece una notevole fortuna proprio durante gli anni della Grande Guerra, come animale di veloce riproduzione che poteva fornire le risorse proteiche che venivano negate dall'aumento di prezzo della carne.

(tratto da: Andrea Perin, *La fame aguzza l'ingegno. Cucina buona in tempi difficili*, Elèuthera, Milano 2005, p. 78)

I Comitati Provinciali di propaganda per la limitazione dei consumi

È stata inviata ai Prefetti la seguente circolare:

Il Governo del Re è stato obbligato dalla necessità della guerra [...] a stabilire [...] alcune limitazioni e norme nei consumi le quali in verità si risolvono in qualche lieve disagio per le nostre popolazioni.

Ma, poiché è intuitivo che le norme legali non bastano ove non le assista e non vigili la coscienza popolare, e d'altro lato non è escluso, e può anzi ritenersi come probabile, che nuove, più severe limitazioni abbiano ad apportarsi in questo campo, il Governo si è convinto della opportunità [...] di iniziare e perseguire [...] un'opera di propaganda [...] nei modi che più sono atti a raggiungere la coscienza delle diverse classi sociali. [...] poiché il primo compito cui ci proponiamo dedicarci è quello di una intensa propaganda circa la necessità patriottica e i benefici generali ed individuali che deriveranno da una limitazione nei consumi, dovrà il Comitato curare la diffusione degli opuscoli che noi invieremo e vigilare perché essi penetrino in quegli ambienti nei quali la propaganda è più necessaria e può riuscire più efficace. In questi opuscoli noi verremo man mano esponendo le ragioni che determinarono e determineranno i provvedimenti governativi, prospetteremo le ragioni patriottiche ed igieniche che queste limitazioni consigliano; dimostreremo il beneficio che anche per l'avvenire il nostro paese può trarre da una misurata politica annonaria; renderemo chiaro come e perché una norma di vita misurata e frugale possa giovare al più rapido risorgimento economico del paese.

(articolo pubblicato sul giornale di Verona, "L'Arena", mercoledì 24 gennaio 1917, p. 3)

Per la limitazione dei consumi

L'opera del Comitato provinciale

La Giunta Esecutiva del Comitato provinciale per la limitazione dei consumi proseguì con intensa attività la sua opera di propaganda sia nel campo della organizzazione che in quella della applicazione pratica delle norme di previdenza che si rendono indispensabili per disciplinare l'uso degli alimenti. [...] Fra le deliberazioni prese dalla Giunta perita di essere segnalato il programma d'azione concordato col R. Provveditore agli studi comm. Toniazio per diffondere nelle scuole mediante conferenze la necessità patriottica e i benefici generali ed individuali che ne deriveranno da un più misurato e sobrio regime di vita, avviando così i nostri giovani a quei risparmi anche minuti che oggi è doveroso fare nell'interesse della Nazione.

Tali conferenze verranno tenute dal prof. Adami Casimiro, membro della Giunta Esecutiva e da altri volenterosi insegnanti dalla cui collaborazione il Comitato s'attende efficaci risultati nella diffusione di quelle previdenze economiche che sono imposte dalle normali condizioni del nostro mercato vittuario e dal dovere di dare all'Esercito i mezzi necessari per superare la prova delle armi.

La Giunta Esecutiva ha deliberato di esplicitare tutti i mezzi per intensificare la produzione di prodotti agricoli, mediante la coltivazione di terreni incolti per procedere alla sostituzione parziale del diminuito raccolto dei cereali, con altri prodotti succedanei, come la patata di snella e feconda produzione e di potenza nutritiva non inferiore a quella del grano.

Per diffondere nella città l'uso dei succedanei degli alimenti di primo consumo la Giunta ha deliberato di istituire degli spacci, col mezzo della benemerita Azienda Municipale di Vittuaria, per la vendita del coniglio, delle uova, di grassi animali e vegetali, del miele, del sangue prodotto nei mattatoi ed ora usato a solo scopo industriale, delle fave, delle lenticchie, del pane di segala, di farina di riso, di altri prodotti in sostituzione delle paste di farina, di frumento, come gli gnocchi, il riso, l'orzo, i ceci.

Venne pure deliberato di facilitare lo scambio di taluni prodotti tra comune e comune, provincia e provincia in modo da equilibrare la produzione col consumo ed evitare che in talune regioni vi sia una eccedenza di prodotti a buon mercato, mentre in altra la deficienza ne determina il rincaro eccessivo.

La Giunta ha iniziato pratiche per una maggiore importazione dei prodotti della pesca, sollecitando l'Azienda di Vittuaria ad aprire spacci nei quartieri popolari. Con l'appoggio della Cattedra Ambulante di Agricoltura verrà diffuso tra la popolazione della provincia, l'allevamento del coniglio, degli animali da cortile e dei suini. Sono stati iniziati degli studi per l'organizzazione cooperativa mutua per la produzione delle uova sul tipo di quelle esistenti in Danimarca.

Sull'esempio delle scuole istituite dal prof. Balbo a Bergamo, verranno organizzate dal Comitato delle lezioni pratiche per insegnare la confezione di vivande economiche che non hanno minori qualità nutritive della carne.

La carta annonaria, caldeggiata dalla nostra Giunta, sta per essere introdotta nello Stato con decreto Luogotenenziale.

Noi additiamo ai cittadini l'operosità del Comitato preposto alla disciplina dei consumi della nostra regione, perché da tutti venga apprezzata e facilitata questa vasta opera di propaganda col massimo sforzo e col massimo impegno, per integrare l'ultimo decisivo, trionfale sforzo che l'Italia deve e vuole compiere.

(articolo pubblicato sul giornale di Verona, "L'Arena", domenica 4 marzo 1917, p. 3)

La nuova tessera famigliare che verrà recapitata a domicilio per il 1° maggio

Come abbiamo ieri accennato il Bollettino mensile Municipale contiene uno studio sulla tessera famigliare che verrà distribuita al pubblico per il primo del prossimo maggio ed illustra i criteri ai quali si è ispirata l'Amministrazione nell'organizzare questo importante servizio.

Pubblichiamo integralmente lo studio in parola che approviamo senz'altro, nella speranza che il Municipio saprà e vorrà questa volta evitare tutti gli inconvenienti che si sono prodotti alla distribuzione della prima tessera. [...]

Ed ecco il testo studio comunicatoci:

In questo grave momento, in cui il contingente più valido della Nazione sopporta i maggiori sacrifici della guerra guerreggiata, anche l'altra parte è tenuta a sopportare pure qualche sacrificio per integrare l'opera dei combattenti, per cooperare alla più efficace resistenza, sottostando al nuovo orientamento di tutta la politica annonaria, l'organizzazione degli approvvigionamenti, la limitazione dei consumi e soprattutto la necessità di una fusione di intenti e di opera richiedono una certa capacità di adattamento da parte della popolazione, che si risolve in questa necessità: bisogna limitare i consumi.

Ma la *limitazione dei consumi* non va intesa in senso assoluto, sibbene in quello di *disciplina dei consumi necessari* e di sostituzione di un genere con altro più abbondante.

Il sistema col quale si tende a detta limitazione consiste nel rilascio della *carta d'acquisto*, indispensabile per avere quei generi di cui si vuole regolare il consumo. La questione del razionamento dei consumi è adunque connessa essenzialmente con la bontà e perfettibilità della tessera annonaria.[...]

L'esperienza poi ha insegnato che la tessera, per rispondere alle sue finalità, deve:

- a) comprendere l'indicazione di generi soggetti al razionamento;
- b) indicare soltanto il capo famiglia e riportare semplicemente il numero dei componenti distinti secondo certi limiti di età;

- c) permettere l'introduzione delle varianti nella composizione della famiglia;
- d) essere valida per un periodo indeterminato rendendo possibili, senza cambio di tessera o di tagliandi, le variazioni da portarsi alla razione individuale in riguardo alle oscillazioni del quantitativo del genere disponibile.

“La tessera” per avere carattere di stabilità e dovendo contenere i foglietti di assegnazione dei generi, il che richiede che sia conservata e portata durevolmente, sarà stampata in carta consistente e formata a libretto. I fogli degli scontrini o tagliandi corrisponderanno al numero dei famigliari, dei generi e delle razioni assegnate. Detti tagliandi dovendo costituire, oltreché il razionamento individuale, anche un accertamento e un sicuro controllo del consumo, dovranno essere consegnati ai venditori dei generi ai quali saranno poi fatte le assegnazioni ulteriori in base al quantitativo dei generi rappresentato dai tagliandi stessi, che saranno poi consegnati al Municipio.

Per impedire poi la falsificazione dei foglietti dei tagliandi questi saranno contrassegnati con timbrature speciali.

(articolo pubblicato sul giornale di Verona, “L’Arena”, mercoledì 25 aprile 1917, p. 3)

Limitazione del consumo del pane

[...] Il Sindaco rende noto:

1. A partire da domani lunedì 29 ottobre, nelle trattorie, pensioni, vetture ristoranti dei treni, caffè, trattorie alberghi e in genere in ogni pubblico esercizio nel quale si consumano alimenti il pane deve essere somministrato in fette sottili, non abbrustolite (sic), dello spessore non superiore a centimetri due, e, per ciascun pasto, in quantità non maggiore di grammi ottanta.

Negli esercizi sopra indicati è vietato somministrare per antipasto, a norma ed agli effetti degli articoli 4 e 5 del Decreto Luogotenenziale 16 dicembre 1916 n. 1709, carne fredda od in qualsiasi modo preparata o conservata, salumi compresi.

E dispone:

[...]

3. A partire dal[...] 1 novembre p.v., è vietato ai proprietari o conduttori di forni di somministrare il pane ai propri dipendenti, sia a titolo gratuito, sia come compenso delle rispettive prestazioni, ritenuto che il valore della somministrazione sarà convertito in altrettanto aumento di mercede.

E' vietato di asportare il pane dai forni, o dai locali annessi, durante le ore dalle 18 alla mezzanotte.

I contravventori alle disposizioni soprariportate siano fornai come pubblici esercenti e lavoranti, saranno denunciati e puniti a norma del Decreto Luogotenenziale 6 maggio 1917, n. 740, salva e riservata ogni altra sanzione che il Comune intendesse di applicare agli effetti delle disposizioni sul razionamento.

(articolo pubblicato sul giornale di Verona, “L’Arena”, domenica 28 ottobre 1917, p. 3)

G. Pagani 83

15^o Marzo 1914.

Oggi alle ore 16 si aduna nella sede della Biblioteca il Consiglio dei Professori sotto la presidenza del cav. Pagani. Tutti i Professori sono presenti.

Vengono trattati i seguenti argomenti:

- 1° Breve esposizione delle idee della Giunta Esecutiva del Comitato Provinciale per la limitazione dei consumi, che sarà fatta d'incarico del Comitato stesso dal prof. Adami.
- 2° Esame di alcune domande di estensione delle Scuole scolastiche.
- 3° Accordi e disposizioni per gli esami.

Prende la parola il prof. Adami: Il Sovrano, egli dice, conta moltissimo sull'opera degli insegnanti e vuole che ogni insegnante faccia lezioni apposite circa l'economia, dicendo tutta la verità, con una simpatia ai giovani che si può limitare il regime alimentare senza vantaggi alla salute. Il risparmio si deve intendere non solo negli alimenti ma anche alla moda. Da norma circa l'uso dell'accessorio, occorre ai buoni effetti dell'illuminazione, ^{dei consigli} delle collaborazioni: ogni giovane può coltivare da sé un piccolo podere, raccomandando a essere la prima, necessaria per evitare che uno abbia troppo e l'altro un altro nemmeno il necessario.

Il Preside e il prof. Grasselli trovano giusto che, per instillare nei giovani una persuasione più efficace, occorrono a tal uopo, professori di Scienze. Si discute se nella settimana ventura i professori di fisica, di Storia Naturale e di Economia tengano ~~appositi~~ ^{una} lezioni.

Trascrizione del documento:

15 Marzo 1917

Oggi alle ore 16 si aduna nella sede della biblioteca il Consiglio dei Professori sotto la presidenza del cav. Pagan.

Tutti i Professori sono presenti

Vengono trattati i seguenti argomenti:

1° Breve esposizione delle idee della Giunta Esecutiva del Comitato Provinciale per la limitazione dei consumi, che sarà fatta d'incarico del Comitato stesso dal prof. Adami. [...]

Prende la parola il prof. Adami: Il Governo, egli dice, conta moltissimo sull'opera degli insegnanti e vorrebbe che ogni insegnante facesse lezioni apposite circa l'economia, dicendo tutta la verità. Conviene dimostrare ai giovani che si può limitare il regime alimentare senza svantaggio alla salute. Il risparmio si deve estendere non solo agli alimenti ma anche alla moda. Da norme circa l'uso dell'autocucinatore accenna ai benefici effetti dell'allevamento dei conigli, delle coltivazioni: ogni giovane può coltivare da sé un piccolo podere. Raccomanda ancora [...] tessere, necessarie per evitare che uno abbia troppo e l'altro non abbia nemmeno il necessario. Il Preside e il prof. Grancelli trovano giusto che, per instillare nei giovani una persuasione più efficace, occorran a tal uopo, professori di Scienze. Si concorda che nella settimana ventura i professori di fisica, di Storia Naturale e di Economie tengano conferenze in proposito.

(da: Archivio Liceo Maffei di Verona, Verbali Collegio Docenti, VIT 134 A, p. 83)

DOCUMENTO 6

Nel periodo precedente la guerra, il consumo della carne in Italia – uno dei più bassi in Europa, meno della metà rispetto alla Francia, quasi un quarto rispetto alla Gran Bretagna e alla Germania – era riservato, tra i ceti popolari, a momenti particolari o, comunque, riguardava parti e qualità tra le meno pregiate; nelle città, per esempio, dove è rilevabile un consumo maggiore, per carne si deve intendere frattaglie, teste o zampe di bue, avanzi di macelleria, oppure carni di animali macellati perché inabili al lavoro, se non già decisamente malati. [...] i soldati al fronte conobbero condizioni parzialmente diverse. In uno studio del 1914 la Commission scientifique interalliée du ravitaillement (Csir), creata in occasione della guerra, rilevò che in Italia la percentuale calorica derivante da sostanze di origine animale copriva solo il 12% del totale, contro valori più che doppi, o quasi tripli, per la Francia, la Germania e l'Inghilterra (26,59%, 32,79% e 35,54%, nell'ordine). Con la guerra, nel passaggio di milioni di italiani, ora soldati, da questa dieta sostanzialmente vegetariana a una dieta carnea, le cose mutarono notevolmente, né si poteva pretendere che lo sforzo fisico e morale delle truppe impegnate al fronte potesse essere affrontato con un'alimentazione povera di sostanze proteiche e di grassi.

Inizialmente, la razione carnea giornaliera dei soldati al fronte fu fissata in 375 grammi: in seguito, nel dicembre 1916, anche su consiglio di alcuni fisiologi che ritenevano troppo "lussuosa" la dieta dell'Esercito italiano, la razione passò a 250 grammi, sostituibili, due volte la settimana, con il baccalà. Dopo la disfatta di Caporetto, attribuita da Silvio Crespi, il nuovo responsabile degli Approvvigionamenti e consumi, a una depressione morale causata da scarso nutrimento dell'Esercito, la razione fu portata a 350 grammi, con un aumento nel consumo di carne di circa il 50%, rispetto al periodo prebellico e causando un notevole scompenso nel patrimonio zootecnico nazionale, in particolare quello bovino. Nel dicembre del 1916, insieme alla carne, furono diminuiti anche gli altri generi della dieta giornaliera del soldato al fronte (per il pane, ad esempio, si passò da 750 a 600 grammi), riducendo l'apporto proteico da quasi 4.000 a 3.067 calorie. Nello stesso periodo, dicembre 1916, le razioni francesi fornivano 3.400 calorie, 4.400 quelle inglesi. Nel dicembre 1917, dopo Caporetto, gli aumenti nella razione di carne e pane (da 350 a 700 grammi), il ripristino di 50 grammi di formaggio e l'aumento di 10 grammi di zucchero, portarono la dieta italiana a 3.067 calorie e a giugno 1918 si raggiunsero le 3.580 calorie.

(tratto da: Maria Concetta Dentoni, *L'alimentazione e l'approvvigionamento alimentare durante il conflitto*, in Nicola Labanca (a cura di), *Dizionario storico della prima guerra mondiale*, Laterza, Bari 2014, pp. 234-235)

Zuppa del soldato: *Ingredienti: (da 1 a n+1 persone). Farina 100 gr, Tre cucchiari 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 militare, 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.

(tratto da: Angelo Nataloni, *Forchette e gavette: storie di guerra, uomini e marmitte*, in http://www.arsmilitaris.org/pubblicazioni/Forchette_e_gavette.pdf)

ATTIVITÀ DIDATTICA

CONTESTUALIZZAZIONE

Nel testo si fa riferimento alla convinzione diffusa che la prima guerra mondiale sarebbe durata poco. Basandoti sul tuo manuale, costruisci una cronologia delle fasi principali del conflitto e individua il momento in cui la guerra di movimento diventa guerra di trincea.

La Germania non riusciva a rifornirsi di prodotti alimentari fuori dai propri confini. Prova a spiegare perché, guardando sulla carta geografica quali erano i paesi in conflitto e cercando i riferimenti al “blocco navale” attuato contro gli imperi centrali.

Prima della guerra, l'Italia importava grano dalla Russia e dalla Romania. Durante la guerra possono continuare le importazioni? In base alle informazioni acquisite con l'esercizio precedente, prova a motivare la tua risposta.

Nel testo e in diversi documenti si fa riferimento a Caporetto come momento fortemente periodizzante per la guerra sul fronte italiano. Con l'aiuto del manuale cerca di comprendere l'evento e capire quando e cosa successe all'esercito italiano.

RAPPORTO FRA TESTO E DOCUMENTI

Il **documento 2** è una lettera spedita da un soldato al fronte alla moglie. Individua quali delle affermazioni contenute nella lettera riguardano i problemi di alimentazione dei civili e quali le preoccupazioni per lo svolgimento dei lavori agricoli nelle campagne. Sottolinea con colori diversi. Trova nel testo iniziale i riferimenti a queste problematiche generali e sottolinea con i colori usati nel documento.

Nel testo si afferma che l'opera di propaganda per la limitazione dei consumi investe anche le scuole. Trova nel dossier i documenti che possono provare questa affermazione.

Nel testo si afferma che “i soldati si trovarono spesso ad affrontare la dura vita di trincea senza un'adeguata alimentazione”: trova riscontro a questa affermazione nei testi contenuti nel dossier.

LAVORO SUI DOCUMENTI

Costruzione di un glossario

Il **documento 1** è una fotografia della razione alimentare di una settimana nella Germania dell'ottobre del 1918. Sui cartellini leggiamo le quantità di diversi alimenti che si potevano avere con la tessera annonaria: 50 g di carne, 57 g di grasso, 25 g di burro, 2,5 kg di pane, 125 g di legumi, 250 g di farina, 2-2,5 kg di patate, 500 g di marmellata, ½ l di latte e 1 g di zucchero.

Aiutandoti con la tabella delle calorie, inserisci nell'apposita colonna la quantità di alimenti disponibili nella razione settimanale e calcola le relative calorie. Di quante calorie poteva disporre un tedesco in una settimana? E quindi quante calorie al giorno?

Il **documento 3** è costituito da testi storiografici che riguardano i decreti di confezionamento del pane e l'approvvigionamento di carne e zucchero. Individua e segnala con colori diversi le notizie che riguardano, rispettivamente, il pane, la carne e lo zucchero. Integra fra loro le notizie relative ai diversi alimenti contenuti nei tre testi e prova a farne una sintesi unitaria.

Il **documento 4** riporta alcuni articoli apparsi sulla stampa di Verona, città di retrovia del fronte, riguardanti l'opera dei Comitati provinciali di propaganda per la limitazione dei consumi e alcuni provvedimenti municipali riguardanti i consumi. Quali sono i provvedimenti presi dal Comune di Verona? Quali sono le azioni che i Comitati provinciali di propaganda per la limitazione dei consumi ritengono si debbano attuare?

INTEGRAZIONE DEL TESTO

Nel testo si fa riferimento all'introduzione fra la popolazione civile della tessera annonaria. Cerca fra gli articoli del **documento 4** la sua descrizione e prova a spiegare ai compagni in cosa consiste e quando viene introdotta. A quale necessità risponde?

BIBLIOGRAFIA:

Antonio Gibelli, *La grande guerra degli italiani 1915-1918*, Milano, Sansoni 1999.

Jean- Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Bari, Laterza, 1997.

Andrea Perin, *La fame aguzza l'ingegno*, Elèuthera, Milano 2005.

Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varmi (a cura di), *Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998.

Maria Concetta Dentoni, *Annona e consenso in Italia 1914-1919*, Milano, Angeli, 1995.

Maria Concetta Dentoni, *L'alimentazione e l'approvvigionamento alimentare durante il conflitto*, in Nicola Labanca (a cura di), *Dizionario storico della prima guerra mondiale*, Laterza, Bari 2014, pp. 230-238.

Lucia Beltrame Menini, *Ta-pum. Lettere dal fronte*, F.lli Corradin Editori, Padova 2014.

Emanuele Luciani, *Giornalisti in trincea. L'informazione durante la Grande Guerra in una città di retrovia*, Gemma Editco, Verona 2002.

Giovanna Procacci, *L'Italia nella Grande Guerra*, in *Storia d'Italia*, a cura di Giovanni Sabatucci, Vittorio Vidotto, vol. IV *Guerre e fascismo 1914-1943*, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 3-99.

Sitografia:

<https://guerrainfame.it/progetto>

Motore di ricerca europeo sulla Grande Guerra

<http://www.europeana1914-1918.eu/en>

Mappe della prima guerra mondiale

<http://www.mptopt.com/mappe-prima-guerra-mondiale.htm>

Siti con contenuti supervisionati da docenti universitari

<http://www.centoannigrandeguerra.it/> (prof. De Luna)

<http://www.lagrandeguerrapiu100.it/> (prof. Corni)