

Progetto didattico *Guerra InFame*

Classe 5[^] H ESABAC del Liceo "Laura Bassi" (Bologna) - a.s. 2015-2016

A cura della prof.ssa Maria Raffaella Cornacchia

La preparazione preliminare, gli obiettivi, gli strumenti

Le attività svolte dalla classe 5[^] H ESABAC nell'ambito del progetto *Guerra InFame* hanno preso progressivamente forma a seguito delle suggestioni e degli stimoli culturali ricevuti partecipando a due giornate di studio organizzate dall'Istituto per la Storia e le Memorie del '900 Parri E-R:

- 4 novembre 2015 *La Guerra non è mai servita*
- 26 febbraio 2016 *Cibi di guerra: vita quotidiana, produzione e consumi in Italia (1915-1945)*,

e hanno avuto come obiettivo principale l'interazione tra didattica delle conoscenze e didattica delle competenze, da realizzarsi con la verifica diretta delle informazioni ricevute, attraverso la disamina di testimonianze raccolte personalmente, dirette (orali) e indirette (letterarie), alternando fasi di lavoro individuale ad altre in gruppo e avvalendosi per la condivisione della documentazione, per la sua correzione e per la compartecipazione dei suoi risultati di una piattaforma web in comune tra alunni e docente di storia (<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/0B8vRDwv36OXsaU1fVHhZcWxpTjA>).

Le fasi di realizzazione del progetto

- Il presupposto è stato dunque la conoscenza di alcuni aspetti fondamentali del tema del cibo e dell'alimentazione nel periodo dalla «guerra dei trent'anni 1915-1945» agli anni '50. Pertanto, in primo luogo, dopo aver ascoltato le conferenze del 4 novembre e del 26 febbraio, gli alunni ne hanno trascritto gli appunti sulla piattaforma web della classe, in condivisione coi compagni e con l'insegnante, in modo che tali documenti potessero sia essere integrati e corretti da tutti, sia costituire un costante punto di riferimento per ogni gruppo di lavoro (conferenza 4 novembre; conferenza 26 febbraio).
- Dopo la prima giornata di studi, si è pensato di tentare di verificare - sia pure in scala molto ridotta e di necessità memorialistica - alcuni dei dati presentati dai relatori: in particolare, gli alunni hanno intervistato gli anziani di casa (i nonni, principalmente: si veda in particolare l'intervista n. 15, della signora I. B.), sulla base di un questionario da loro stessi elaborato, mirato a conoscerne le abitudini alimentari nel periodo intorno alla seconda guerra mondiale.
- In alcuni casi, oltre a trascrivere le risposte fornite dagli intervistati, gli alunni hanno anche filmato o registrato l'intero colloquio, da cui si potevano evincere altre interessanti informazioni sul modo di vivere negli anni della seconda guerra mondiale (audio1, video1, video2).
- Si è poi passati all'analisi delle interviste, con l'obiettivo di ricavarne delle

statistiche sulla traccia di sei temi-guida suggeriti dall'insegnante: gli alunni, divisi in gruppi, hanno dunque riesaminato tutta la documentazione da loro raccolta per verificare se si potessero individuare analogie o differenze significative nelle risposte, a seconda dell'età, del sesso, della zona di provenienza, del tenore di vita degli intervistati, e per compilare infine un quadro riassuntivo delle informazioni ricevute sull'alimentazione e sulle esperienze più marcati dei loro familiari nel periodo tra la seconda guerra mondiale e l'immediato dopoguerra.

- Inoltre, siccome alcune delle alunne erano rimaste colpite dalle lezioni sui «ricettari di guerra», hanno pensato anche in questo caso di averne un riscontro testimoniale intervistando le loro nonne: ne sono nati due «ricettari di memoria», che hanno tra l'altro la peculiarità di corrispondere l'uno all'esperienza dell'Italia settentrionale e l'altro a quella dell'Italia meridionale.

- Nel frattempo, si è pensato di orientare al tema che veniva approfondito anche le letture assegnate ogni mese alla classe: in particolare, i libri *Sull'Oceano* di Edmondo de Amicis, *Niente di nuovo sul fronte occidentale* di Erich Remarque, *La pelle* di Curzio Malaparte e *Ragazzi di vita o Una vita violenta* di Pierpaolo Pasolini, nonché altri documenti storico-letterari analizzati studiando l'epoca in oggetto. Pertanto, nel corso della lettura integrale di ogni opera, gli alunni hanno dapprima identificato individualmente i passi relativi all'alimentazione; poi, divisi in gruppi, hanno compilando una sorta di breve "antologia" letteraria, premettendovi un'introduzione che mettesse in luce le trasformazioni dalla fine dell'Ottocento in Italia (De Amicis), alla prima guerra mondiale in Germania (Remarque), alla fine della seconda guerra mondiale attraverso la Penisola (Malaparte), al secondo dopoguerra a Roma (Pasolini).

Gli esiti

Il lavoro, nella sua globalità, ha in conclusione mirato ad approfondire la tematica del cibo e dell'alimentazione nella prima metà del Novecento con diversi approcci: oltre a quello "tradizionale" della lezione frontale e della presentazione dei risultati di ricerche scientifiche e «casi di studio» (conferenze al Parri), da considerarsi presupposto indispensabile per l'inquadramento storico e l'individuazione delle problematiche da affrontare, anche altri più "partecipati" e "corali", ovvero di ricerca personale di dati e informazioni.

Così, da un canto gli alunni - in età tra i 18 e i 20 anni - hanno potuto fruire di testimonianze dirette, che hanno significato non solo raccogliere una piccola e partecipata «banca della memoria», ma anche e soprattutto entrare in un dialogo intergenerazionale, esperienziale ed affettivo, con gli anziani di casa, che si sono dichiarati ripetutamente sorpresi e felici di un interesse dei nipoti che rivalutava i loro ricordi e la loro esperienza, caricandoli - forse anche per loro - di nuovo significato e valore. Tali testimonianze, che ci si sarebbe potuti aspettare fossero almeno in parte deformate o distorte nella memoria e nel racconto degli intervistati, dato l'ampio lasso di tempo trascorso dai fatti riferiti, hanno invece trovato rilevanti coincidenze con quanto gli alunni avevano appreso dagli

«specialisti», contribuendo non solo ad approfondire il quadro offerto dalla storiografia, ma soprattutto a convalidarlo con il marchio dell'esperienza viva (degli anziani) e dell'appartenenza e della condivisione (per i giovani).

D'altro lato, le ricerche nei testi letterari e la riflessione che ne è conseguita sono stati un significativo banco di prova per le metodologie che caratterizzano il corso liceale «ESABAC», in cui la conoscenza della storia deve realizzarsi - oltre che in francese - soprattutto attraverso l'analisi di documenti storici, letterari, iconografici ecc..., quasi come una propedeutica al futuro studio universitario.

4 Novembre 2015, progetto *GuerraInFame*: la guerra non è mai servita (appunti degli studenti)

Legame tra guerra e cibo → riciclo necessario in periodo di guerra.

Caloria → **tessera** per accedere al cibo → 970 calorie a metà della guerra



durante la guerra



pochissimo



Borsa nera, che spacciava cibo illegalmente → sistema
ineguale (chi ha più soldi può comprare più cibo)

□ bisogna barattare, vendere e vendersi per poter arrivare al cibo.



violenza, illegalità, spionaggio

□ 1700 calorie (in media) = tessera + borsa nera

□ La seconda guerra mondiale è il picco più basso dell'alimentazione italiana nel '43, '44 e '45.

Biopolitica = lo stato decide come e a chi distribuire il cibo, per affamare ed eliminare chi è



reputato un nemico (ghetti).

operazioni governative che mirano a togliere il cibo a determinate persone → politica alimentare.

“Una guerra si vince se si garantisce allo stato burro e cannoni”

Autarchia e sanzioni → politica alimentare
-si insegna a cucinare con la tessera → ricettario



1915, *L'infermiera in cucina*, Devito

Tommasi:

-idea di lavoro domestico come

realizzazione di un ruolo sociale (che alla donna viene anche attribuito):
 il lavoro domestico è perciò visto in maniera nuova.

- L'industria alimentare comincia a investire nelle pubblicità → trasmissioni radiofoniche
 ↓
 ↳ promozione dei prodotti e *marketing*
 Perugina, Buitoni, Barilla.



I Quattro Moschettieri = trasmissione radiofonica



sponsorizzati dalle due ditte } concorsi a premi per la società consumistica, ma non è adatta alla società fascista.



- Tessera e surrogati di cibo
 □ Propaganda fascista riguardo il cibo ed il rapporto con il cibo durante la guerra
 ↳ Duce che mangia dalla gavetta assieme ai soldati.

Autarchia = volontà di uno stato di voler potenziare i propri beni per essere autonomo.

- *battaglia del grano* (1925) --> è premiato chi produce più grano.

- *battaglia per il grano* = lotta dei partigiani, contro il fascismo (sostegno ai contadini che si opponevano al fascismo).

SITUAZIONE DI OGGI

- Rapporto tra guerra e cibo □ EXPO: no spreco □ “cucina del buon cibo”
- L’Emilia-Romagna □ indispensabile per il fabbisogno di cibo mondiale
- Contro alla guerra □ la guerra non deve mai essere “servita”

PROGETTO “GuerraInFame”:

- App sul cibo di **GuerraInFame** si basa su progetti storici e scientifici ≠ App “BUTTALAPASTA” della “Barilla” che informa sul tempo di cottura “migliore” della pasta.
- CIBO □ differenza tra guerre □ soprattutto tra la II Guerra Mondiale e le precedenti
 - Raccolte di ricettari della I e della II Guerra Mondiale che insegnano a cucinare piatti tipici senza usare gli ingredienti essenziali □ funzione di “scaricare la colpa” sugli Italiani □ “non sono capaci di arrangiarsi in tempo di guerra” >>> esempio: Filippo Tommaso Marinetti (autore del “Manifesto Futurista”) scrive che «chi mangia pasta asciutta è *pacifico*» □ quindi l’ITALIA non è un popolo guerriero.
 - Millward (storico britannico): afferma che in guerra si vince solo se il governo può garantire «cannoni e burro» cioè forze militari e alimenti >>> Italia □ non garantiva nessuno dei due! mentre Germania (ultimo biennio) □ solo “cannoni” □ non c’era cibo a sufficienza per tutti!

TRE SCENARI

- PRIMA GUERRA MONDIALE
- PERIODO TRA LA PRIMA E LA SECONDA GUERRA MONDIALE
- SECONDA GUERRA MONDIALE

PRIMA GUERRA MONDIALE

- I Guerra Mondiale: peggiora di poco la quantità di calorie assunte □ anche se l’Italia è definita ITALIETTA MEDIO-BORGHESE attua delle politiche alimentari migliori.
- Video di guerra □ ITALIA: in bianco e nero ≠ GERMANIA: a colori
 - Germania: si può giocare col cibo □ abbondanza risorse alimentari □ propaganda ≠ Italia: no
 - RICETTARI: “*Cucinare con la tessera*” e “*L’infermiera in cucina*” (1915) □ la donna infermiera diventa il contraltare dell’uomo nella guerra □ le massaie devono imparare a curare i malati □ diventano “quasi medici” ® la donna assume un nuovo ruolo sociale affidatole dallo stato □ nuove responsabilità (cibo, cura dei malati, sostituzione uomini al lavoro...).

PERIODO TRA LA PRIMA E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Produzione in serie di CIBO IN SCATOLA
- L’industria alimentare inizia a investire nel *marketing* (nella pubblicità) □ promozione prodotti □ Federico Seneca
 - “Buitoni” □ PASTA GLUTINATA □ per eventuale carenza proteica
 - “Barilla” □ PASTA FOSFINA □ per eventuale carenza di fosforo nella dieta □ ritirata successivamente dal commercio perché causava problemi di salute a volte gravi
 - “Perugina” □ “BACI” □ grafica poco modificata da allora



- “Buitoni” e “Perugina” sponsorizzano cartone animato (trasmesso nei cinema) “I quattro moschettieri” e in ogni confezione di prodotto mettono una figurina di un personaggio per completare un album □ la figurina introvabile (che rappresentava uno dei quattro moschettieri) non è immessa nelle scatole di prodotto ® aumentare vendita e consumo cibo. Se si completa l’album □ si vince una F.I.A.T. TOPOLINO □ indice società consumistica ≠ FASCISMO □ società del risparmio.

SECONDA GUERRA MONDIALE

- II Guerra Mondiale si definisce così perché è una GUERRA TOTALE □ non c’è distinzione tra gli invasori e gli alleati □ l’EUROPA è vista come un GRANDE FRONTE, mentre gli U.S.A. combattono una guerra esterna non sul loro territorio.
- C.A.L. (caloria = unità di misura dell’energia obsoleta, usata prima dell’entrata in vigore del Joule, che è l’unità di misura dell’energia ufficiale del S.I.) □ tessera: strumento dei cittadini per poter accedere al deposito di cibo regolamentato.
- Durante la II Guerra Mondiale (circa a metà): Italia □ tessera: 970 cal □ sotto la soglia di sopravvivenza giornaliera! ® MERCATO o BORSA NERA □ cibo comprato da cittadini che lo rivendevano a prezzi molto più elevati □ cibo “rubato” allo stato.

- Tessera = SISTEMA UGUALITARIO ≠ Borsa Nera = DIFFERENZA CLASSI SOCIALI
 - “Ci si deve arrangiare” per “sfamare” se stessi e la propria famiglia □ vendita patrimoni, prostituzione, baratto ® situazione resa molto realisticamente dal film *La Napoli milionaria* di Eduardo De Filippo □ denuncia sociale.
 - Fine II Guerra Mondiale □ 1780 cal □ aumento cal per unione cibo regolamentato e cibo della borsa nera □ tuttavia ci sono sempre delle discrepanze: c'è chi assume 3000 cal al giorno e chi 700! Solo in pochi possono mangiare bene □ i ricchi e più abbienti perché il cibo è caro □ i poveri mangiano poco e male □ eppure anche i più ricchi durante la II Guerra Mondiale mangiano scarse quantità di alimenti □ peggio che nel Medioevo!
 - Si diffonde la BIOPOLITICA: usare il cibo per colpire il nemico □ internamente o esternamente agli stati ® mezzo di coercizione che ha come fine l'uccidere □ si muore per FAME (causa immediata) ottenuta da OPERAZIONI POLITICHE (causa reale e iniziale) >>> esempi: il ghetto di Varsavia e l'inverno di Amsterdam □ solo 600-700 cal! □ in Olanda si mangiavano TUBERI di TULIPANI! □ decine di migliaia di morti □ più il corpo è debilitato per fame più facilmente è soggetto a malattie.
 - Esperienza cibo toccante □ documentario: signora che parla delle restrizioni alimentari durante la guerra (1989)
 - Campagne all'estero italiane □ vivande razionate in scatola □ “sbobba” termine che indica una minestra o una brodaglia di aspetto e sapore poco invitante e sgradevole □ di origine slava: “*sbob*” significa “fava”
 - Foto di propaganda: immagini volutamente atipiche □ un picnic di bersaglieri, alcune “camice nere” che mangiano il rancio “comodamente” sedute sulla statua decapitata di Stalin (simbolo comunismo), il duce che assapora il rancio, ufficiali di marina che vengono serviti da un cameriere...

DIZIONARIO ETIMOLOGICO

- AUTARCHIA: provvedimento politico ed economico che impone lo sfruttamento delle risorse proprie di uno stato per renderlo autosufficiente ed indipendente dai paesi esteri □ FASCISMO □ “Festa del grano”: premiati quelli che producevano più grano (1925) □ dopo la Guerra d'Etiopia □ gravi sconfitte □ crisi economica □ maggiore bisogno di cibo □ rafforzamento autarchia.
- BATTAGLIA PER IL GRANO □ difesa dei RESISTENTI per proteggere i FASCISTI anche se avevano grandi quantità di grano nascoste.

**26 Febbraio 2016, *Cibi di guerra. Vita quotidiana, produzione, consumi in Italia (1915-1945)*
 (appunti degli studenti)**

- Progetto scientifico e divulgativo.

- Lettura di una lettera di un cuoco in guerra, che spiega che il poco cibo che hanno (lardo, farina) lo cucinano in qualsiasi modo.

Cibo: ha un ruolo centrale nella guerra. È elemento di propaganda, ma anche una condanna e strategia di guerra → affamare i popoli.

Guerre Mondiali: influenzano moltissimo la POLITICA DI CONSUMO.

- Gran Bretagna, Germania e Unione Sovietica come esempi.

→ GB e DE, prima della guerra, hanno una spesa pubblica pari al 15% del P.I.L. Durante la guerra, esso diventa 25%-30%. Negli anni '20 pagano cibo, istruzione e aiuto medico.

→ vasta produzione di cibo (più ¼ dell'esportazione) e perciò esso vede il prezzo abbassarsi.

→ (GB): in guerra si cerca di distribuire equamente il cibo in tutti i livelli sociali.

→ (DE): in guerra cerca di favorire i ceti popolari abbassando drasticamente i prezzi. Per questo i contadini, pagati miseramente, smettono di produrre per lo Stato ⇒ MERCATO NERO. C'è anche un riflesso di natura politica.

1915: razionamento dei cibi, soprattutto zucchero, pane e patate. Avere la TESSERA non assicurava di ottenere cibo. ⇒ RIVOLTE DEL CIBO (DE)

→ URSS non c'è la moneta nella prima parte della rivoluzione russa, ma questa non è un'idea bolscevica. L'eliminazione del denaro pare una buona idea contro l'egoismo materialistico. È in atto il BARATTO, ma non funziona. Non ci sono accordi tra gli stati della società.

Lenin: processo di naturalizzazione dell'economia.

→ (GB): "white loaf" → lo stato cerca di aumentare la produzione interna del paese.

→ POLITICA ALIMENTARE: latte per tutti. Controllo del latte, distribuito equamente, alimento essenziale, madri e bambini a prezzo più basso → DIRITTO AD AVERE IL LATTE.

- Alla fine della guerra vengono alzate barriere per difendere l'economia interna.

1946-1947: l'Europa non riesce a dare il giusto sostentamento alimentare, soprattutto per via della morte del bestiame e l'assenza di fertilizzanti.

- REGIMI DI CONSUMO molto influenzato dalle due guerre e dai due dopoguerra.

Situazione in Italia:

- L'Italia non era una grande potenza economica e militare: poche risorse agricoltura arretrata.

- **Calorie: 1968=** 3000 calorie (ci si basa su statistiche decennale)

1901-1910= da 2100 a 2672 calorie. Aumento e miglioramento.

1911-1920= 2694 calorie. Il peso della guerra nella distribuzione di cibo non è stato così grave. In maggioranza verdura e legumi.

1921-1930= altre 2800 calorie. Crescita.

1931-1940= diminuzione condizione di vita. No trasformazione qualità, ma

quantità.

1945-1950= ribasso dovuto a guerra e dopoguerra. 1871 calorie come nell'Ottocento. Dati ISTAT annuali. Si arriva persino a 1600 calorie nel periodo di guerra.

- ~ 2 campi: ● **calorie della TESSERA** (900 calorie durante la Seconda Guerra Mondiale contro le 1500 della Prima Guerra Mondiale). I soldati sono gli unici che mangiano in Italia (1943-1944), ma la qualità e la quantità sono inferiori rispetto a quelle estere.
- **BORSA NERA**: si lucra sul cibo. Si vende di tutto e tutti si vendono per un po' di cibo. Si apre il mercato della prostituzione e della pedofilia.

- Nella Seconda Guerra Mondiale scompaiono i beni di lusso: zucchero e carne.
- Lo stato fascista non sa distribuire equamente il cibo: disuguaglianze sociali e territoriale. Inoltre non v'è modo di trasportare o mantenere il cibo: assenza di camion, navi, ponti crollati, no magazzini per mantenerlo. → NO CIBO e NO STRUTTURE DISTRIBUITE.

~ Si passa da malnutrizione a sotto-nutrizione → raccolta di dati statistici

1944-1945= 1% delle famiglie ha cibo sufficiente.

Fino al '38-'42= non c'è un incremento sostanziale di cibo, che avrebbe potuto sollevare l'Italia da una lato del cibo. Ma questo cibo non giova alle famiglie italiane poiché viene venduto in cambio di benzina.

- alleata di una potenza vincente, l'Italia non si preoccupa dell'alimentazione, bensì della benzina. Ma nel '43 Hitler comincia a perdere e così si depaupera ulteriormente l'Italia, che è prosciugata dalle sue risorse alimentari e nel quantitativo di uomini, espatriati in Germania perché richiesti da Hitler.

1947= 2000 calorie.

1948-1949-1950= piano Marshall. Aumento dati calorici.

1917= guerra del pane in Italia.

- **Antinomia burro/cannone**. Se si riescono a mantenere entrambi, ovvero sia la potenza alimentare che quella militare, si vince la guerra. Il collasso del Fascismo avviene poiché l'Italia non riesce a mantenerli alti entrambi.

Prima Guerra Mondiale: aumento di mortalità (guerra + epidemia) e diminuzione di natalità. Già nel '20 la popolazione aumenta grazie alla prolifica natalità.

Seconda Guerra Mondiale: mortalità e natalità meno gravi rispetto alla Prima Guerra Mondiale, ma la ripresa demografica richiede più tempo.

Ricettario di guerra ha due funzioni: illusoria e sostentamento.

- il ricettario contiene il pane, formato da varie farine, venduto il giorno dopo, senza crosta. 700 gr

per i soldati, 400 gr per gli operai e via diminuendo agli altri.

- si fa cucina **SENZA** qualcosa. Al giorno d'oggi, "senza" indica un cibo di perfetta salute, ma negli anni della guerra, "senza" indicava assenza di CARNE → prodotto rarefatto che deve essere razionato nelle ricette.

● "Senza carne", "senza pasta" → ristrutturazione del pranzo degli italiani.

● **Non solo eliminare, ma anche SOSTITUIRE**: **olio**, sostituito dalla margarina; **zucchero**, il primo a essere razionato e sostituito col miele; **carne**, viene usato il coniglio (frattaglie comprese) che non è di lusso. Prima non veniva mangiato.

● **ORTI DI GUERRA**= alternativa immaginaria ai cibi mancanti. Qualità alimenti controllabile e non contrattabile.

- Petronilla scrive ricettari e fa un osservatorio della cucina italiana della necessità. Ricette regionali.

- **Industria**: industria della SOPRAVVIVENZA e della RICOSTRUZIONE. → dona legumina e vegetalina= estratti da legumi e vegetali. Sono SURROGATI.

1928: Unione naturista italiana promuove il naturismo, esaltando l'alimentazione vegetariana.

● Mense aziendali: FIAT allieva penurie alimentari durante e dopo la guerra. Sostiene 'alimentazione dei propri dipendenti e le loro famiglie.

→ fame: elemento collettivo che unifica gli italiani durante la Seconda Guerra Mondiale.

→ Lo Stato non riesce più a sostenere la popolazione su vari settori. Per questo FIAT fa attività sussistenziali. Cambiano i rapporti tra lavoratori e società → gli operai si sentono parte di una comunità. Prodotti alimentari e di pulizia, orti di guerra aziendali funzionano, e FIAT sfrutta i costi alti per propagandare il senso di comunità → minestra FIAT (servizio cucine). Anche dopo la guerra continua a sostenere le genti, distribuisce la minestra affiancata da istituzioni cattoliche.

LE INTERVISTE

Le interviste sono numerate da 1 a 21: il nome e cognome degli intervistati sono riportati in forma abbreviata, così come - alla fine - quelli dell'intervistatore.

Il questionario è così formulato:

- Quanti anni avevi quando è scoppiata la guerra?
- Dove abitavi quand'è scoppiata la guerra?
- Quanti eravate in famiglia?
- Chi di voi aveva uno stipendio? Che tenore di vita vi permetteva di avere?
- Come facevi a procurarti il cibo?
- Quali erano le cose che mangiavi più frequentemente?
- Hai mai passato molti giorni senza mangiare?
- Qual è la cosa che ti è rimasta maggiormente impressa di quel "periodo"?
- Ricordi le pubblicità più diffuse nel periodo della guerra? Descrivile.
- Cosa è cambiato, dal punto di vista delle vostre abitudini alimentari, al

termine della guerra?

- Qual è l'alimento che più ti fa pensare alla guerra?
- Quali alimenti colleghi alla fine della guerra?
- C'erano piatti riservati ai giorni di festa e piatti per tutti i giorni?
- Quali erano i condimenti e gli alimenti che erano irrimediabili a causa della guerra e del razionamento dei viveri? Con quali altri prodotti erano sostituiti?

Intervista 1 - signora M.T. L., nata il 21/4/1927

- Avevo 13 anni quando è scoppiata la guerra.
- /
- Eravamo in 4 in famiglia: io, mio padre, mia madre e mia sorella minore.
- Lavoravo solo mio padre mentre mia madre si occupava delle faccende di casa. Lo stipendio di mio padre ci consentiva di avere un tenore di vita medio.
- Nel periodo di guerra, per procurarci da mangiare, andavamo dai contadini a prendere il pane e la farina e ogni tanto anche al mercato nero, ma era molto caro.
- Di solito mangiavamo pane, pasta, fagioli e patate.
- Fortunatamente non sono mai stata senza mangiare per tanti giorni.
- Le cose che non potrò scordare mai sono il rumore dei bombardamenti, la sirena d'allarme e le corse al rifugio.
- Durante la guerra stavo praticamente sempre in casa al riparo per questo motivo non mi ricordo le pubblicità.
- Al termine della guerra furono inseriti degli alimenti nella dieta quotidiana, come lo zucchero, il caffè, la carne e le uova.
- /
- /
- /
- /

C. A.

Intervista 2 - signora I. M.

- Quanti anni avevi quando è scoppiata la guerra? 18.
- Dove abitavi quando è scoppiata la guerra? Bologna.
- Quanti eravate in famiglia? 6.
- Chi di voi aveva uno stipendio? Che tenore di vita vi permetteva di avere? Solo il papà che faceva l'asfaltista e la mamma lavorava coi contadini nei campi, ma poche volte perché la guerra non lo permetteva. Nel '41 è nato il fratello più piccolo e grazie a questo la mamma è diventata una donatrice di latte per un bambino che aveva perso la madre, quindi il padre, che era contadino, le dava un po' di pane o del vino.
- Come facevi a procurarti il cibo? I miei andavano a fare la spesa e compravano quel poco che potevano.
- Quali erano le cose che mangiavi più frequentemente? Le patate, la zucca perché riuscivano a prenderle dai contadini.
- Hai mai passato molti giorni senza mangiare? Senza mangiare mai, ma sempre quel poco che ci potevamo permettere.

- Qual è la cosa che ti è rimasta maggiormente impressa di quel “periodo”? La paura, perché venivano bombardati in continuazione, e il non poter mangiare ciò che desideravano, soprattutto durante la giovinezza che si ha sempre fame.
- Ricordi le pubblicità più diffuse nel periodo della guerra? Descrivile. No, non avevo nemmeno tempo per farci caso.
- Cosa è cambiato, dal punto di vista delle vostre abitudini alimentari, al termine della guerra? Tutto! Dopo si poteva mangiare più pane (prima solo un etto), perché hanno tolto la razione.
- Qual è l’alimento che più ti fa pensare alla guerra? Il pane, perché era quello che mancava di più e se ne mangiava poco e asciutto. Ma quello che mangiavano più spesso erano le patate.
- Quali alimenti colleghi alla fine della guerra? Pane a volontà.
- C’erano piatti riservati ai giorni di festa e piatti per tutti i giorni? No, non c’era niente di speciale.
- /

G. Be.

Intervista 3 - signora G. T.

- Quando scoppiò la guerra avevo 2 anni.
- Vivevo a Lavino di Mezzo, in provincia di Bologna.
- In casa abitavamo in otto: io, mia sorella, mio fratello, i genitori, la sorella della mamma e il fratello della mamma.
- Durante la guerra lavoravano solamente mio padre presso una ditta in appalto che si occupava della manutenzione delle ferrovie e gli zii che facevano i barbieri. Nonostante non avessimo a disposizione grandi somme di denaro, potevamo permetterci uno stile di vita medio, in quanto producevamo autonomamente la maggior quantità dei beni di uso quotidiano, ad esempio i vestiti e le scarpe.
- Vivendo in una zona di campagna, ci procuravamo la frutta e la verdura presso i vicini; invece quel poco di carne che potevamo permetterci lo compravamo dal macellaio. Il pane era regolato dal razionamento, perciò lo andavamo ad acquistare in panetteria tramite i bollini settimanali che possedevamo, visto che non poteva essere prodotto in casa perché mancava la farina.
- Ricordo che mangiavo moltissima frutta, verdura e pasta. In particolare, con i miei amichetti più grandi, spesso andavo a rubare le mele dai contadini vicini, perché avevo voglia di mangiarle, ma non sempre le avevamo in casa. Un altro alimento che mangiavo molto spesso era la polenta.
- Fortunatamente non ho mai dovuto passare molti giorni senza mangiare, grazie anche alle persone più grandi della famiglia che si sacrificavano: per esempio, per risparmiare, riducevano le loro porzioni di cibo, per poter permettere ai più piccoli di condurre una vita il quanto più possibile agiata e serena.
- [la risposta è insieme alla 11]
- Non mi ricordo nessuna pubblicità significativa di quel periodo.
- Dopo la guerra anche la madre riuscì a trovare lavoro, e perciò in casa c’era una maggiore disponibilità economica: questo ha permesso uno stile di vita più agiato anche

per quanto riguarda l'alimentazione. In particolare, ricordo la maggiore disponibilità e quantità di pane che non veniva più regolato dal razionamento.

- L'alimento che più mi fa pensare alla guerra è la polenta con la pancetta, che si consumava nella mia famiglia molto spesso in tempo di guerra. Questo ha provocato in me un senso di disgusto per questa pietanza, che ancora oggi non consumo mai.
- Con la fine della guerra, in generale ci fu una maggiore abbondanza di cibo, in particolare del pane. Tuttavia la miseria era ancora presente nella vita di tutti i giorni.
- Ricordo che la domenica mangiavamo sempre a pranzo il brodo, invece la sera le polpette con le patate. In generale durante i giorni di festa si cercava di consumare piatti più prelibati, a volte anche i tortellini e le lasagne.
- Gli alimenti irripetibili o comunque di difficile consumo durante la guerra erano l'olio, lo zucchero e la farina. Per esempio l'olio veniva sostituito con il sugo che si produce dalla parte grassa della pancetta, e questo veniva poi utilizzato per condire gli alimenti al posto dell'olio.

G.Bo. e J. A.

Intervista 4 - signor O.M., con la partecipazione della moglie, signora R. S. (l'intervista estesa è accessibile anche in forma registrata: **eventualmente inserire qui l'audio Caminetti-Saiola.m4a**)

- Quando è scoppiata la guerra avevo 10 anni.
- Abitavo a Sasso Marconi, in una zona collocata più in aperta campagna rispetto a dove abitiamo ora.
- In famiglia eravamo in quattro: io, i miei genitori e mia sorella.
- Mio padre lavorava come carrettiere; in generale la vita era molto diversa prima della guerra. Il suo lavoro consisteva nel trasportare qualsiasi materiale di prima necessità, specie edile, dalla periferia alla città, ovvero Bologna; tutto ciò col suo calesse trainato da un cavallo. A quei tempi, quasi nessuno possedeva un'automobile.

Mia madre si occupava perlopiù della famiglia, si dedicava alle faccende domestiche; quando poteva, andava a lavorare per qualche periodo nei campi, e portava a casa qualche soldo.

Le paghe funzionavano diversamente; a parte coloro che lavoravano in fabbrica, per i lavori nei campi e ad esempio quello di mio padre, ancora si procedeva col baratto.

Lui era solito scambiare la sua merce con sacchi di grano, farina, o altri beni che il committente poteva dargli in cambio; mia madre invece veniva perlopiù pagata in denaro quando lavorava.

Ma al di fuori della nostra famiglia il lavoro nei campi era stagionale: i contadini e i braccianti potevano lavorare durante i mesi primaverili ed estivi per conto del padrone del podere che, al termine del periodo, li ricompensava con un tot di cibo a seconda delle ore lavorative effettuate. L'obbiettivo di queste persone era riuscire a ottenere una ricompensa tale da poter sopravvivere durante l'inverno, quando di lavoro non ce n'era.

Tuttavia, la nostra famiglia era benestante per la media del tempo; avevamo il nostro podere personale che apparteneva a mio nonno, e che coltivavamo. Avevamo animali come le galline, un maiale, una capra e una pecora; il cibo non ci è mai mancato, ma fuori di lì e specie in città, molta gente pativa la fame già molto prima dello scoppio della guerra.

- Ci procuravamo il cibo principalmente attraverso il nostro campo ed i nostri animali; attraverso i beni che otteneva mio padre come grano e farina, ma anche frutta e

verdura; e talvolta comprando in bottega prodotti da drogheria quando vi era la disponibilità monetaria.

- Le cose che mangiavo più frequentemente erano sicuramente i derivati del grano, come polenta e pasta; in particolare la polenta la si cucinava ogni giorno. Anche la crescenta frita, essendo molto energetica, veniva preparata spesso. Frutta e verdura non mancavano mai, così come i latticini e le uova grazie ai nostri animali. Ma come ho già detto, noi eravamo fortunati; le persone poco abbienti puntavano moltissimo sulle castagne, dalle quali si ricava la farina, e sui i marroni.

- Hai mai passato molti giorni senza mangiare? No, mai. Per i miei genitori l'impegno primario era far sì che non patissimo mai la fame. Tuttavia, perché ciò fosse possibile, mio padre lavorava ogni giorno dall'alba fino a tarda sera; lo stesso capitava a mia madre durante il lavoro nei campi.

[ascoltando queste parole, ho trovato assurdo pensare come in cima a tutte le priorità, fin dai tempi prima della guerra, procurarsi il cibo fosse quasi l'unico motivo di lavoro e di perseveranza lungo la vita di pressoché tutte le popolazioni; e come tutto questo sia cambiato radicalmente in nemmeno 70 anni].

- Qual è la cosa che ti è rimasta maggiormente impressa di quel periodo? Senza dubbio i bombardamenti, le cannonate. Pur vivendo in periferia, non potevi mai sapere se avrebbero bombardato la tua zona, se saresti sopravvissuto dall'oggi al domani. Ogni volta che una schiera di aerei passava nei cieli c'era un grande terrore.

Durante il '43, proprio a causa di questo pericolo, molte famiglie della nostra zona vennero sfollate; ricordo il dolore nel dover lasciare casa e tutto ciò che era nostro, improvvisamente e senza poter esitare. Venimmo trasferiti a Bologna, in un convento abbandonato; e lì rimanemmo fino alla fine del conflitto.

- La pubblicità era praticamente nulla, specie perché non esisteva la televisione e pochissimi privilegiati possedevano una radio. Tuttavia alcuni nostri vicini ne avevano una, e qualche volta mi accostavo a casa loro per ascoltarne le trasmissioni. Perlopiù si trattava di propaganda fascista ed esaltazione del partito e delle sue opere. Non esistevano pubblicità come le intendiamo oggi.

- Cos'è cambiato dal punto di vista delle vostre abitudini alimentari, al termine della guerra? Dopo la fine della guerra, la quantità di cibo disponibile è andata continuamente aumentando; ma la nostra famiglia non ha cambiato molto le sue abitudini alimentari. Abbiamo continuato a mangiare gli stessi cibi, solo con molta meno preoccupazione riguardo a come procurarseli. Tutto qua.

- Qual è l'alimento che più ti fa pensare alla guerra? Il pane. È sicuramente il mio alimento preferito, e durante la guerra in casa non c'era spesso; ricordo il gesto di andarlo a cercare in dispensa, e la speranza veniva quasi sempre delusa. La mancanza del pane è stata la più grave dal punto di vista del cibo.

- Quali alimenti colleghi alla fine della guerra? Siccome il cibo ritornò quando la guerra si concluse, ancora una volta rispondo il pane, che tornò ad essere disponibile. Ma in generale anche alcuni derivati del lievito che prima erano di difficile preparazione a causa della mancanza della materia prima, come la focaccia.

- C'erano piatti riservati ai giorni di festa e piatti per tutti i giorni? La

differenza più grande risiedeva nella carne: durante i giorni di festa si mangiavano pollo, che era il più disponibile, ma anche coniglio e maiale. Comunque, il più comune piatto riservato alle feste erano i tortellini.

- Gli alimenti che più mancavano in generale erano l'olio e prodotti da drogheria come lo zucchero. Altri, come la farina e lo strutto, erano raramente reperibili, dipendeva dalla bottega che distribuiva i viveri e dalla possibilità di farli arrivare fin lì. Per sostituire la farina, le persone cercavano il più possibile di recuperare marroni e castagne, che ne rappresentavano i sostituti ideali. Quando era disponibile, si sostituiva l'olio con lo strutto.

[Entrambi i miei nonni hanno confermato la presenza della tessera annonaria durante la guerra. Era personale e funzionava attraverso bollini, i quali corrispondevano a un determinato peso; in generale si trattava di un panino a testa al giorno, da ritirare presso la bottega che veniva adibita al compito della distribuzione. I bollini erano cumulabili, e siccome durante la guerra alcuni alimenti, come i sacchi di farina, arrivavano nelle botteghe raramente, i bollini venivano spesso accumulati per essere poi impiegati in acquisti del genere.

Inoltre, i miei nonni hanno descritto la presenza del mercato nero; si trattava di alcune persone aventi contatti particolari con inglesi e americani oltre le frontiere, i quali cedevano loro varie derrate alimentari. Erano in generale personaggi loschi e trafficanti che, grazie a questo metodo e vendendo ai civili alimenti a caro prezzo, sfruttarono la miseria derivante dalla guerra per arricchirsi].

M. C. e L. S.

Intervista 5 - signora R. Z., nata il 17/6/1933

- Quando è scoppiata la guerra avevo 6 anni.
- Abitavo a Selce, (Postojna, Slovenia).
- In famiglia eravamo 5: madre, padre, mia sorella, più piccola di 9 anni, e mio fratello, più piccolo di 1 anno.

[Mia nonna poi decise di trasferirsi in Italia, sua sorella in Australia e suo fratello in Svezia).

- Mio padre faceva il calzolaio, ed era l'unico che aveva uno stipendio. Tuttavia avevamo un orto, quindi, sia grazie al denaro guadagnato da mio padre, sia grazie agli alimenti che producevamo autonomamente, potevamo permetterci di avere un tenore di vita medio.

- Come facevi a procurarti il cibo? C'era una bottega nel paese, e potevamo pagare grazie allo stipendio di mio padre e ai profitti dell'orto.

- Quali erano le cose che mangiavi più frequentemente? Crauti e patate.

- Hai mai passato molti giorni senza mangiare? No, mai.

- Qual è la cosa che ti è rimasta maggiormente impressa di quel periodo? I partigiani, mentre attraversavano il mio paese.

- Non c'era la televisione. La prima televisione la comprai quando venni in Italia, visto che sia io che mio marito lavoravano.

- /

- Qual è l'alimento che più ti fa pensare alla guerra? Patate.

- /

- Per le festività si mangiava il brodo, carne di manzo, ma anche maiale.

- /

A. C.

Intervista 6 - signora L., nata il 18/1/1938

- Quando scoppiò la guerra avevo un anno. I miei ricordi fanno riferimento a quando avevo 5-6 anni circa.
- Abitavo in un piccolo villaggio in provincia di Chieti, chiamato Villa Andreoli.
- Avevo una famiglia molto numerosa: abitavamo in circa 20 in una casa.
- Nessuno in famiglia aveva uno stipendio, erano tutti contadini che lavoravano terre altrui e venivano pagati con del cibo e non con denaro.
- In quanto famiglia di contadini, ci procuravamo alimenti e condimenti lavorando, e diversi cibi come pasta, olio d'oliva ecc. venivano fatti in casa.
- Quali erano le cose che mangiavi più frequentemente? Pasta e soprattutto verdure.
- Hai mai passato molti giorni senza mangiare? Mai, il cibo non è mai mancato. In più, i tedeschi che controllavano quella zona, aiutavano gli abitanti dando loro del cibo.
- Mi è rimasto molto impresso il fatto di aver dovuto dormire in 20 in una casa essendo una famiglia molto numerosa. Infatti, molti di noi dormivano per terra e sulla paglia.
- /
- Non ci sono stati cambiamenti alimentari, in quanto il cibo non è mai mancato ed è sempre stato reperibile.
- /
- /
- /
- /

C. D.G.

Intervista 7 a) e b) - signora A. e signor G.

- Sono nata nel 1937, all'esordio della guerra nel 1939 avevo due anni, il sentimento di tensione non era però ancora percepito.
- Abitavo a Terni.
- Eravamo in quattro: mio padre, mia madre, mio fratello minore ed io.
- Mio padre era l'unico a lavorare. Era un collaudatore presso la fabbrica d'armi di Terni. Mia madre era casalinga. Mio fratello nacque durante lo scoppio della guerra e mio padre iniziò a fare trasferte per guadagnare di più. Spesso ci recavamo a Roma dai parenti più danarosi.
- Fino a quando è stato possibile lo compravano i miei genitori poi siamo stati aiutati dai nonni; successivamente, da sfollati: eravamo ospitati da contadini delle campagne del ternano che ci aiutavano. Ricordo che mia madre talvolta si recava in città, dove i partigiani distribuivano pugni di sale o farina. Inizialmente comprava ancora solo chi aveva soldi, ma ciò non bastava per procurarsi carne e pesce, alimenti del tutto introvabili. Successivamente il governo donò ad ogni famiglia una tessera per prendere il cibo. Era veramente scarso.
- Mangiavo quotidianamente pane e pasta, poca frutta e qualche verdura.
- Sono nato nel 1932, quando è scoppiata la guerra avevo sette anni.
- Abitavo a Molinelli, in provincia di Bologna.

- Eravamo in sei: mio padre, mia madre, mio fratello, le mie sorelle maggiori ed io.

- Anche mio padre era l'unico a lavorare. Era un falegname. Mia madre invece si occupava della casa, avevamo un tenore di vita basso ma non ci mancava nulla nel quotidiano.

- Oltre alla falegnameria mio padre aveva un piccolo terreno nel quale venivano coltivate le verdure, possedevamo animali come galline e conigli, nel nostro forno "casalingo" producevamo pane per la famiglia. Avevamo anche il latte, che nelle città andava sempre più scomparendo. Quando arrivavano le truppe tedesche o inglesi per nascondersi in casa nostra, io e i miei fratelli cercavamo di rubare qualche cibo prelibato che avevano preso rubando nelle varie città: appena mia madre ci scopriva si arrabbiava incredibilmente, spaventata da possibili reazioni dei soldati. Ricordo che non andavamo quasi mai al mercato nero poiché i prezzi erano esorbitanti.

- Vivendo in campagna riuscivamo a mangiare animali ruspanti, galletti, uova, piccioni e persino il miele.

- Hai mai passato molti giorni senza mangiare? A & G: Mai, però stavamo molto attenti a non sprecare.

- Mi è rimasta impressa la "nutella" che preparava mia madre per noi bambini: una sorta di cioccolata dal colore molto chiaro; era solida e veniva mangiata a fette sul pane, era prelibata! Anche il pane con la marmellata di visciole era una squisitezza, veniva gelosamente conservata da mia nonna, che quando ci veniva a trovare ce ne concedeva una cucchiata. La zia invece ci portava spesso dei melograni che, per quanto non fossero di mio gradimento, erano un incredibile regalo.

- Io invece ricordo bene l'uva. Quando andavamo a raccoglierla tenevamo quella migliore per seccarla (si mangiava a Natale), mentre quella più rovinata veniva lasciata a noi bambini. Spesso salivamo sugli alberi dei vicini per rubare delle ciliegie, di cui facevo moltissima voglia: non ci hanno mai scoperti o forse più probabilmente non hanno mai voluto sgridarci. Ricordo anche i regali di Natale: ricevere un mandarino e qualche arachide ci rendeva estremamente felici.

- *Nessuno dei due ricorda pubblicità, poiché la radio veniva usata solo per seguire i notiziari ed i giornali non erano molto accessibili.*

- Cosa è cambiato, dal punto di vista delle vostre abitudini alimentari, al termine della guerra?

A & G: Si trovava di tutto, si poteva tornare in città per acquistare gli alimenti, i negozi erano riforniti. Ovviamente tutto dipendeva dai soldi che si avevano.

- Qual è l'alimento che più ti fa pensare alla guerra?

I legumi erano all'ordine del giorno e spesso sostituivano la carne. Li mangiavo tutti e mi piacevano, forse per questo anche oggi li prediligo alla pasta.

- Spesso mangiavamo la polenta: era buona ma soprattutto sostanziosa ed economica.

- Quali alimenti colleghi alla fine della guerra? A & G: Sicuramente la presenza di più carne.

- C'erano piatti riservati ai giorni di festa e piatti per tutti i giorni?

Io ricordo la carne ed i cappelletti della domenica.

- Quali erano i condimenti e gli alimenti che erano ir reperibili a causa della guerra e del razionamento dei viveri? Con quali prodotti erano sostituiti?

Mia madre cucinava come sempre, ma usava meno prodotti. Per i dolci era diffuso l'uso di coloranti, il cioccolato spesso era crema mista a cacao in polvere. Smise di preparare la zuppa inglese poiché non si trovavano i savoiardi, faceva la ciambella, un dolce secco che si poteva conservare e costava poco.

- La domenica ci veniva concesso di mangiare lo zucchero nonostante scarseggiasse.
- La mia smise di fare torte elaborate, si mangiava molto più spesso la "pinza", un dolce tipico della mia zona che contiene la mostarda.

G. La.

Intervista 8 - signora M. B., detta "Udilia"

- Nata nel 1928: nel 1939 aveva undici anni.
- Viveva con la sua famiglia nella località di Ca' di Quaglia, nel comune di Monteveglio.
- In famiglia erano una ventina: viveva con i nonni, i tre fratelli del padre, alcuni con le rispettive mogli, suo padre, sua madre e le due sorelle. Un'altra sorella nacque nel 1942, nel corso della guerra.
- Tutti nella sua famiglia lavoravano come mezzadri, nei campi e occupandosi degli animali. Nessuno aveva uno stipendio, ma avevano la possibilità di usufruire dei prodotti del loro lavoro.
- Mangiavano parte di ciò che raccoglievano nei campi e le carni più povere degli animali. Vendevano al mercato altri loro prodotti, soprattutto quelli più remunerativi, come i prosciutti, le uova, il latte, e li scambiavano con ciò che non potevano produrre loro stessi: olio di semi, vestiti quando potevano.
- Mangiavano soprattutto alimenti poveri, ma hanno sempre avuto di che nutrirsi. La colazione era molto sostanziosa: per prepararsi al lavoro nei campi, mangiavano crescentine fritte o polenta con il latte (delle loro mucche). Durante il giorno e la sera, mangiavano la pasta che avevano fatto, spesso con carne di maiale (salsiccia, lardo, pancetta). Un solo maiale riusciva a sfamare l'intera famiglia per un anno.
- No, hanno sempre mangiato, anche se poco. La guerra non ha influito particolarmente sulle loro abitudini alimentari.
- Ricorda soprattutto la fatica delle giornate di lavoro, che iniziavano alle 3 di mattina e finivano solo al calare del sole.
- Non ricorda nessuna pubblicità. Vivendo in collina, lontano dai centri abitati, era più isolata rispetto ad altri suoi coetanei e, probabilmente, le pubblicità non giungevano fino alla sua casa.
- Per la sua famiglia non vi furono importanti cambiamenti riguardo all'alimentazione al termine della guerra. Ricorda di aver patito la fame dopo essersi sposata, nel 1956, ed essersi trasferita in un paese, in cui non poteva più produrre autonomamente il proprio cibo.
- Nessun alimento in particolare.

- Nessun alimento in particolare.
- Nei giorni di festa mangiavano di più che nei giorni di lavoro. Principalmente, mangiavano tortellini e tagliatelline in brodo, fatto soprattutto con carne di mucca comperata e di gallina.
- Era difficile procurarsi l'olio, perciò lo sostituivano soprattutto con lo strutto, che potevano produrre.

G. Le.

Intervista 9 - signora MC. G.

- 0 (nata nel '43).
- A Perinaldo (IM).
- Quattro.
- Buono per l'epoca (donna di servizio).
- In parte dai terreni di famiglia, in parte nei negozi - alcune cose venivano procurate barattando i prodotti dei terreni con merce da "mercato nero" (caffè, farina...).
- Verdura, uova, prodotti coltivati o allevati direttamente.
- No.
- I soldati americani di colore durante la liberazione.
- No.
- Dopo la guerra consumavamo più carne bovina.
- I fagioli.
- La cioccolata delle razioni americane.
- Non era una cosa usuale, nei piccoli paesi agricoli.
- Burro, caffè, sostituiti con olio e cicoria.

N.-T. L.

Intervista 10 - signora B. Z.

- Mia nonna è nata nel 1939 quindi quando è scoppiata la guerra non aveva neanche un anno.
- Quando è scoppiata la guerra abitava a Castel d'Aiano.
- In famiglia erano in quattro: la mamma e tre figli, perché il papà era stato richiamato in guerra e non era mai più stato trovato.
- Avevano un tenore di vita "normale": sua mamma faceva la sarta e guadagnava ciò che serviva per vivere e mangiare.
- Per procurarsi il cibo c'era la tessera che dava un po' di cibo ad ogni persona, ma era tutto dosato, oppure riuscivano ad avere qualcosa in cambio di piccoli lavori per gli americani, come per esempio scaldargli l'acqua per far sì che si potessero fare la barba.
- Le cose che mangiava più frequentemente erano: la polenta che poteva essere gialla (se di mais) o nera se di castagnacci, gli gnocchi, le patate, le crêpes di farina, le castagne; invece il pane era poco e bianco e non c'era il secondo. Ha aggiunto che i contadini che avevano un maiale "ci facevano tutto un anno": con il grasso facevano il ragù, poi facevano la salsiccia, il prosciutto, la pancetta, la coppa e il fegato. La sfoglia il più delle volte veniva fatta senza uova. Solo a Natale mangiavano i tortellini, sempre prodotti con ciò che ricavavano dal maiale, il lombo. Si ricorda che a volte riusciva a mangiare caramelle o

del pane bianco e del cibo più buono, che era fornito dagli americani in cambio di piccoli lavoretti e favori. Chi aveva le mucche aveva il latte, la ricotta e dei formaggi e qualcosa dall'orto, ma poco, perché nessuno riusciva a coltivarlo.

- Era piccola quando è scoppiata la guerra perciò non si ricorda.
- La cosa che le è rimasta maggiormente impressa di quel periodo è stata quando i tedeschi stavano per trovare il loro nascondiglio: si ricorda il rumore delle frasche che servivano per nascondere il luogo in cui si erano rifugiati che “scossavano” e scricchiolavano.
- Non si ricorda le pubblicità di quel periodo, perché abitava in un paese piccolo; si ricorda solo lo scatolame che conteneva ciò che avevano gli americani.
- Le abitudini alimentari dopo la guerra sono cambiate in meglio: dopo la guerra, infatti, potevano permettersi i secondi dopo le minestre, secondi che non erano poi così ricchi, considerando che si trattavano di insalate di pomodori, però era già qualcosa in più rispetto ai menù precedenti.
- La polenta è l'alimento che la fa pensare di più alla guerra.
- L'alimento che collega alla fine della guerra sono le verdure.
- L'unico piatto riservato ai giorni di festa erano i tortellini, che mangiavano a Natale, mentre tutti gli altri giorni mangiavano polenta e pane. A Pasqua, invece, c'era qualche dolce.
- I condimenti irreperibili erano l'olio e lo zucchero; non essendoci questi, utilizzavano il burro e il grasso animale.

G. M.

Intervista 11 - signora G. B.

- Avevo 14 anni.
- Abitavo in via Goito a Bologna, si può dire in pieno centro.
- Eravamo in sette. Il babbo, la mamma, i nonni e i tre figli me compresa.
- Mio padre lavorava come impiegato in comune. Ma noi, soprattutto le figlie, non ricevevamo nessuna paghetta perché nostro padre aveva paura a mandarci fuori a girare, come per esempio fare la spesa. Ci lasciava solamente prendere lezioni di cucito.
- Il cibo ce lo procuravamo con la tessera annonaria e con il mercato nero. Perciò il cibo si trovava in base alle risorse che avevi. C'erano anche le tessere speciali, per esempio mio cugino Vittorio si era ammalato gravemente all'intestino e aveva diritto ad una tessera aggiuntiva, sai com'è, assorbiva la metà di quel che mangiava.
- /
- /
- /
- Oh sì che mi ricordo le pubblicità. Per esempio, dato che in periodo di guerra non si poteva parlare c'era un manifesto che diceva "Attenta, il nemico ti ascolta!" ed era scritto su quasi tutti i muri. Ce ne era anche una blasfema che diceva "Dio stramaledica gli inglesi".
- *Cosa è cambiato, dal punto di vista delle vostre abitudini alimentari, al termine della guerra?* Non cambiarono molto, si può dire che arrivava un po' più di cibo.
- /

- /
- Non c'erano piatti particolari per i giorni di festa. Ogni giorno si mangiava con quello che si aveva in casa e si cercava di variare, nei giorni di festa il massimo che si faceva era cercare di preparare qualcosa che suggerisse la festa, ma niente di specifico.
- (Risata) non si trovavano molti alimenti! Per esempio l'olio e il burro. E con cosa li sostituivamo? Beh, con tutto ciò che si trovava, al mercato nero trovavi tutto, ma devi sapere che se ti beccavano erano guai. Ricordo per esempio che il pane e la pasta che ricevevamo con la tessera erano praticamente segatura, erano duri e sentivi che scricchiolavano sotto i denti: capivi che erano fatti con gli scarti del grano.

M. Ma.

Intervista 12 a) - signor P. M., nato l'08/07/1940

- Sono nato quando è scoppiata la guerra.
- Durante la guerra la nostra casa è stata bombardata e perciò abbiamo vissuto da sfollati per due anni. Siamo tornati a Bologna solo quando la guerra è finita. Durante la guerra abitavamo in una stanza in cinque persone senza stufa. Gli inverni del '43/'44 e '44/'45 furono micidiali per il freddo.
- In famiglia eravamo in cinque: la mia mamma, il mio papà, io, mio fratello e mia sorella.
- Solo mio papà lavorava, io ho cominciato a 9 anni.
- Mio babbo lavorava in ferrovia e ogni 10/20 giorni ci portava un sacco di farina da 5kg, 1kg di zucchero, una lattina di olio di semi e tre o quattro sacchetti di pasta. Dietro casa c'era un orto per la frutta e la verdura. Mio papà aveva la tessera detta annonaria che permetteva di ricevere alcuni viveri per poche lire. Nel 1945, quando cominciai la prima elementare, mi ricordo che alle dieci del mattino ci servivano un bicchiere di latte, forse annacquato, preso da un grande recipiente che doveva bastare per tutti e un panino: questa era la colazione.
- /
- /
- Finiti i compiti si andava a giocare tra le macerie. Io ricordo bene il mio quartiere bombardato pieno di buche nelle strade e di case distrutte. Non si poteva andare tanto lontano: c'era il pericolo di mine o ordigni inesplosi, quindi i miei genitori mi sgridavano sempre per la mia vivacità. L'unico posto sicuro era l'oratorio salesiano, dove andavo a giocare con i miei amici.
- /
- Anche nel Dopoguerra c'era la tessera per il cibo: file chilometriche per ritirare quello che ci davano. Nel '47 la ferrovia dello Stato aveva aperto in Piazza Medaglie d'Oro uno spaccio chiamato "Provvida", solo per le famiglie dei ferrovieri, con molto più assortimento. La fame piano venne meno. Eravamo molto fortunati rispetto alle famiglie dei miei compagni di classe.
- /
- I Natali del 1946, '47 e '48 sono indimenticabili. Sono le prime feste in cui si

aveva un “vero” pranzo di Natale con la carne, alimento che prima non esisteva nella nostra famiglia.

- Alla fine della guerra la domenica facevamo una gita a Rimini con il babbo e la mamma, ovviamente in treno; portavamo il pranzo al sacco e una bibita presa al bar della stazione.

- La carne non l'ho mangiata fino all'età di 6 anni, alla fine della guerra.

Intervista 12 b) - signora L. P., nata l'1/12/1943

- Sono nata nel 1943, quando è finita la guerra avevo due anni, perciò ero molto piccola, ma mi ricordo ancora bene come andavano le cose in quegli anni, soprattutto per i miei genitori e i miei fratelli.

- Durante la guerra la mia famiglia abitava a Pomposa, in provincia di Ferrara. Qualche anno dopo ci siamo trasferiti a Bosco Mesola.

- In famiglia eravamo in sei: mia mamma, mio papà, io, mio fratello e le mie due sorelle.

- Mia mamma non lavorava e mio papà era un mutilato di guerra. Avevamo la casa sotto sequestro dei tedeschi. Eravamo poveri, perché mio padre essendo mutilato non poteva aiutare nei campi: quindi non aveva diritto alla spartizione degli alimenti.

- La mia mamma non aveva il latte, quindi mi dava del semolino cotto in latte di mucca e olio. Durante lo svezzamento mi dava lo stesso semolino, ma salato. Quando qualche vicino le regalava delle uova, mia mamma mi faceva anche lo zabaione, o in alternativa mi dava qualche piccolo pezzo di pane con della marmellata fatta in casa.

- Essendo molto piccola mangiavo solo semolino e latte perché mia mamma non poteva allattarmi.

- Non mi ricordo di aver passato giorni completamente a digiuno, ma la fame c'era ed era soprattutto per i miei parenti.

- Mia nonna Luigina non voleva i bambini a tavola, perciò mia mamma ci dava da mangiare dopo che tutti gli adulti avevano finito, lontano da mia nonna.

- /

- Al termine della guerra mio papà venne trasferito a lavorare presso le ferrovie di Bologna e così potemmo avere una casa da condividere con un'altra famiglia. Da questo momento la nostra alimentazione cambiò: si mettevano in tavola i maccheroni che mia mamma condivideva con la carne che ci regalavano i nostri parenti. A me non piacevano i maccheroni con il ragù, ma dovevo mangiarli per forza perché il mio papà metteva la cintura dei pantaloni sullo schienale della sedia come monito per chi non voleva mangiare.

- /

- La carne.

- Durante la guerra no, ogni tanto le donne preparavano la carne (poca), ma solo per gli uomini che lavoravano.

- /

M.Me.

Intervista 13 - signor F. M.

- Avevo circa dieci anni

- Abitavo in un piccolo paese medievale dell'Abruzzo, vicino Avezzano.

- In famiglia eravamo io, i miei quattro fratelli, la mia sorellina, mamma papà e nonni paterni.

- Non stavamo malissimo perché lì in montagna la mia famiglia aveva più di 100 capre, ma Mussolini varò una legge che impedì in quei luoghi il pascolo alle capre e fummo costretti a svenderle; iniziò così la miseria.

- Chi viveva in campagna, era un po' più fortunato perché aveva di che vivere, mio papà e mia mamma andavano dai contadini a comprare il pane, a volte scambiavano il cibo coi propri prodotti.

- Verdure, patate e cipolle, chi aveva la fortuna di avere la farina, faceva la polenta e a volte la si mangiava anche con il caffelatte.

- Sì, ho passato giorni senza mangiare.

- A casa mia eravamo parecchi e non c'era niente: un giorno sono andato dove si macellava una volta, poiché lì s'erano accampati gli americani e mi sono avvicinato. Un americano era vicino alla finestra, mi ha visto arrivare e diceva "vieni che te lo do". Io ero nel prato, avevo paura perché ero spaventato dai tedeschi che mi avevano già sparato, allora quel signore lì ha visto che non mi son voluto avvicinare, ha preso la saponetta e me l'ha lanciata. L'ho mangiata. Quel signore ha visto la scena, ha detto "quello lì avrà una fame proprio da morire!" e ha preso una pagnotta di pane, e mi diceva sempre "si avvicini, venga qua che gliela do", però io non mi sono mai avvicinato perché ero molto spaventato. Allora ha preso la pagnotta e me l'ha lanciata, e l'ho portata a casa.

- Alla radio si potevano ascoltare i discorsi del Duce o del Fuhrer, le marce ufficiali o le conversazioni sul razzismo.

- Al giorno d'oggi si mangia bene ed in abbondanza, fino al punto di buttare la roba da mangiare, A casa mia eravamo in dieci sempre a tavola, a un tavolo piccolo con un secchio d'acqua di metallo e un piatto di pasta al centro: quello più furbo riusciva a prenderne qualche forchettata in più, quello che era più fesso rimaneva a digiuno.

La carne era il cibo che desideravamo di più! E per me il pane! Ho sofferto talmente tanto la mancanza del pane, che oggi come oggi metto ancora tanto pane in tavola, perché mi sembra di rivivere. Sì, non posso vedere il tavolo senza pane, magari sto senza frutta, ma devo vedermi il pane in tavola.

- Alla guerra collego il pane nero, e non nero per dire: era fatto di porcherie, non so di che cosa.

- Una bibita al pompelmo. La prima bibita in vita mia l'ho bevuta quando c'è stata la liberazione. Avevo 15 anni, e le buttavano dai carri armati, insieme a cioccolata e zucchero. E' stata la prima volta che abbiamo mangiato cioccolata.

- Quando arrivava Natale o una grande festività mia madre teneva in casa legato con una zampa ad una sedia una gallina o un pulcino e lo ingrassava con gli avanzi. Alla fine, ammazzava la gallina e si mangiava la carne, si mangiava tutto, budella comprese.

- Il caffè vero mancava, c'era un surrogato di caffè fatto con le bucce delle arance. mia mamma prendeva il mandarino o l'arancio, lo sbucciava, poi metteva sulla stufa le bucce e le faceva abbrustolite, venivano come nere, poi le macinava con il macinacaffè, e veniva fuori come una polverina nera, che usavamo come caffè.

A. M.

Intervista 14 a) e b) - signori A. B. e W. P.

- Mia nonna aveva un mese allo scoppio della guerra, mentre mio nonno aveva un anno.
- Entrambi abitavano a Urbino, mia nonna in Via Posta Vecchia, mio nonno in Via Portamaia 12.
- Mia nonna era ancora figlia unica quando scoppiò la guerra, perciò in casa erano in 5: i nonni, i genitori e lei.

Anche mio nonno era figlio unico e in tutto erano in 5.

- In casa dalla nonna sia suo babbo che suo nonno avevano uno stipendio, e riuscivano a vivere in buone condizioni, visto che suo padre si occupava dell'amministrazione di una ditta che produceva apparecchiature per parrucchiere.

In casa dal nonno lavorava solo suo padre: perciò avevano un reddito molto basso e si mangiava poco. Lavorò per un periodo per una ditta delle ferrovie, dove faceva manutenzione, poi si licenziò perché le vie di trasporto erano quelle più colpite dalle bombe degli aerei ed era quindi molto rischioso; dopo lavorò come autista e guadagnarono qualche soldo affittando una camera ai soldati.

- I genitori di mia nonna si procuravano il cibo al mercato o di solito dai contadini, mentre i genitori di mio nonno cercavano un po' ovunque, in parrocchia, al mercato e facevano anche uso del baratto: ad esempio si andava dal fornaio con un chilo di farina per farsi fare un chilo di pane.
- Quando mia nonna nacque, sua mamma non aveva latte per nutrirla, perciò dovettero sempre darle del latte in polvere fin dalla nascita, poi piselli in polvere e farina abbrustolita.

Mio nonno invece mangiava baccalà essiccato con il pane e poi faceva merenda in parrocchia con il pane e la marmellata, o il pane bagnato con lo zucchero.

- Mia nonna non ha mai sofferto la fame fortunatamente, mentre mio nonno sì, ma i suoi genitori non lo hanno mai lasciato senza mangiare neanche per un giorno, dato che durante la guerra era ancora molto piccolo; piuttosto gli lasciavano una parte del loro pranzo.
- Mia nonna si ricorda quando dovette andare come sfollata dagli zii in campagna, o quando si nascosero più volte in cantina o nelle grotte spaventati dagli aerei.

Anche mio nonno si ricorda di quando si nascondevano in cantina, dell'arrivo degli scozzesi che ballavano in piazza con il kilt, dei polacchi e di altre cose che portarono a Urbino, come i chewingum, la cioccolata, e delle micce che una volta accese con un fiammifero scintillavano. Oppure, si ricorda anche quando si dormiva in cantina sopra la legna con solo una coperta, per aiutare amici rimasti senza casa.

- Entrambi non ricordano nessun manifesto pubblicitario.
- In realtà subito dopo la fine della guerra non era cambiato molto, mentre i veri cambiamenti ebbero dagli anni '50 e '60, quando la gente cominciò ad avere più lavoro. Prima, invece, si sopravviveva anche con gli aiuti degli alleati, e la distribuzione di alcuni viveri come la cioccolata e la merenda in parrocchia.
- Quelli già elencati.
- /
- Durante i giorni di festa si mangiavano tagliatelle, cappelletti e tacchino, ma

questo solo dopo la fine della guerra.

- La carne era molto costosa, perciò si mangiava ogni tanto il pollo; anche il latte era poco reperibile e per quanto riguarda il caffè e il cioccolato esistevano solo dei surrogati.

C. P.

Intervista 15 - signora A. R., nata nel 1933 a Imola (anni 83)

1, 2, 3 Avevo sei anni nel 1939 quando è scoppiata la guerra anche qui a Imola. Eravamo una famiglia molto numerosa: i miei genitori, i miei quattro fratelli e io.

5, 6, 7 Per la questione del cibo, mi ricordo che abbiamo avuto non poche difficoltà a trovarne (soprattutto dopo i bombardamenti che avevano raso al suolo la nostra casa), perché veniva razionato e possedevamo la tessera di approvvigionamento, con cui con questi bollini potevamo accedere a un determinato prodotto (ad esempio il pane). Ho patito molto la fame, ero molto invidiosa di coloro che possedevano abbastanza soldi da potersi procurare attraverso il mercato nero le cose più importanti come il caffè e la carne. Noi mangiavamo pasta e fagioli, insalate e quasi mai carne, solo nei giorni festivi potevamo permetterci un pollo procuratoci dal babbo da un contadino.

- Mi ricordo ancora come se fosse ieri, nonostante fossi ancora una bambina, che il giorno della Befana trovammo in cantina una calza ricca di mandarini e frutta varia e che i miei fratelli e io decidemmo di scambiarcele. È uno dei più bei ricordi che ho della guerra; vivevamo in una realtà dove la condivisione era fondamentale per sopravvivere.

Quando bombardarono casa mia, ci rifugiammo con anche tua nonna e i suoi genitori nelle scuole Carducci, mangiavamo poco, ma quel poco bastava a riempirci la pancia e stare buoni per qualche ora, e dormivamo in cantina anche 3-4 in un letto.

• /

- Una volta finita la guerra, il tenore di vita non è cambiato subito, però verso i primi anni '50 è arrivata la radio, e c'erano molte più cose da mangiare.

Mi ha fatto molto piacere aver risposto a questo questionario, è bello che ci siano giovani che si interessano alla nostra esperienza. ”

Intervista 16 - signora A. P., nata nel 1923 a Crespino di Rovigo (anni 93)

1, 2, 3 Quando la guerra è scoppiata avevo 17 anni, vivevamo mia sorella Ennia, mio padre, la nonna e io in una casa in campagna, la mamma era morta nel 1929 a causa della spagnola.

4, 5, 7 A dire la verità non ho mai sofferto la fame, vivevamo in campagna e avevamo animali che ci permettevano di sfamarci. Avevamo un maiale, due capre, una mucca e tante galline, e il pane lo facevamo noi.

- Non c'era poi tanta differenza tra i giorni normali e i giorni di festa, mangiavamo cappelletti, brodo, carne, tagliatelle e gambella.

- Quando però i tedeschi sono arrivati in campagna, abbiamo dovuto ospitarli in casa nostra, dove avevano messo una postazione radio e in più ci hanno ucciso il maiale per mangiarlo, e la nostra dispensa era pressoché vuota. A parte questo episodio del maiale, non ci hanno dato però fastidio più di tanto, anche perché ci chiedevano solo del cibo.

Una volta finita la guerra però se ne sono andati e hanno lasciato anche la loro attrezzatura. A quel punto è arrivato un soldato russo, del Caucaso, che era in fuga e abbiamo dovuto nascondere per 3 mesi. Poi se n'è andato.

M. R.

Intervista 17 - signora R. B.

- Avevo 19 anni.
- A Calderara di Reno.
- Sei fratelli, tre femmine e tre maschi, oltre ai nostri genitori.
- Mio padre e i miei fratelli coltivavano la terra, producendo in prevalenza frumento e canapa che, trattenuta la parte necessaria ai bisogni familiari, veniva venduta ai magazzini consortili. Mia madre, che era la più esperta, guidava le operazioni di tessitura della canapa, mentre mia sorella maggiore aiutava nelle diverse fasi di lavoro e nel successivo ricamo. Io iniziai a fare l'infermiera all'Istituto Ortopedico Rizzoli. Il tenore di vita era modesto ma dignitoso.
 - La coltivazione del grano, di qualche ortaggio, uniti all'allevamento di maiali e di animali da cortile, oltre ai bovini (i buoi erano impiegati per l'aratura, le mucche per il latte) ci hanno consentito un'alimentazione sufficiente.
 - Ogni giorno una delle mie sorelle si dedicava a preparare la sfoglia che, condita con verdure o pancetta, costituiva il pranzo della famiglia. Il venerdì si preparava il pane in casa, che si cuoceva nel forno a legna situato nell'aia; quando il pane era cotto talvolta si infornavano un paio di conigli o faraone e la ciambella dura (da "tocciare" nel latte). Durante l'inverno si consumavano anche le castagne, sia secche che sotto forma di farina, con la quale si preparavano la polenta dolce (da mangiare con la ricotta) e le *mistocchine*, una sorta di frittelle aromatizzate con poche gocce di anice. La polenta di mais era sovente accompagnata da aringa affumicata. Ogni genere di frutta diventava marmellata.
 - Fortunatamente no.
 - I rifugi antiaerei della collina di S. Michele in Bosco, che anche oggi potrebbero contribuire alla comprensione della vastità di quei tragici avvenimenti.
 - Ricordo la pubblicità della "Pasticca del Re Sole", contro la tosse, e dell'"Idrolitina" (una polvere che si scioglieva nell'acqua per renderla più gustosa e vagamente frizzante).
 - Sicuramente l'aumento del consumo della carne che, un tempo, era molto più raro.
 - Il latte nei bottiglioni da 2 litri, bello grasso, che faceva la pellicina nella scodella.
 - Il caffè, che sostituì la bevanda a base di cicoria o di segale, e il vino.
 - Sì, certamente. La carne e i dolci erano per lo più riservati ai giorni di festa, mentre la pasta asciutta si consumava quotidianamente. La cena serale era costituita da minestra di legumi e verdure, anche selvatiche, e formaggio fatto in casa.
 - Del caffè ho già detto; poi l'olio, sostituito con lo strutto o il lardo, il sale, insostituibile, e gli alcolici (si fece ricorso all'antico uso dell'alambicco per denaturare il vino e ricavarne qualche litro "d' spird", buono per fare il rosolio).

M. S.

Intervista 18 - signora M. T., nata il 3/9/1939 a Castel San Pietro Terme, Bologna

- La guerra è cominciata quando non avevo neanche un anno.
- In campagna.

- In famiglia eravamo 13.
- Mio padre era l'unico ad avere uno stipendio, ma tutto il resto della famiglia lavorava nel campo e nella fattoria, che era di nostra proprietà, quindi lo stipendio di mio padre serviva solo per oggetti che non potevamo produrre da soli, e ci è sempre bastato.
- Lavoravamo il campo.
- Avevamo frutta, verdura e carne, non c'era un cibo che mangiavo più frequentemente perché dipendeva dalla stagione dell'anno.
- No, perché il generale tedesco che controllava la mia zona era nostro amico, e ci ha sempre detto in anticipo quando sarebbero arrivati i nazisti a fare le razzie, quindi noi riuscivamo a nascondere tutto prima del loro arrivo.
- La cosa che più mi è rimasta impressa è la cattiveria dei fascisti, che cercano di farmi il lavaggio del cervello, a soli 3 anni, per sapere dove fosse nascosto mio fratello, il quale non era andato a combattere.
- Non me le ricordo, ero troppo piccola.
- Non è cambiato molto, infatti la fame è stata l'ultima cosa che ho sofferto durante la guerra.
- Non ne ho uno specifico.
- Non ne ho uno specifico.
- Nei giorni di festa potevamo mangiare la frutta sciroppata come dolce.
- Come ho già detto le nostre abitudini alimentari non sono mai cambiate: prima, durante e dopo la guerra abbiamo continuato a mangiare le stesse cose.

A. T.

Intervista 19 - signora A. B.

- Avevo 15 anni quando è iniziata la seconda guerra mondiale.
- Abitavo a Treppio, in una casina di montagna nell'Appennino Tosco-Emiliano.
- /
- La mia famiglia aveva campi e un mulino, i quali le permettevano di condurre una vita agiata. Tutti i membri della famiglia lavoravano, anche i più piccoli. "Il giorno si portava fuori la mucca a pascolare e quando iniziavano i bombardamenti, quella si metteva a gambe aperte immobile e noi ci si rifugiava sotto la sua pancia."

5, 6, 7, 10 Il cibo ovviamente non era granché, ed era molto differente da quello di oggi, infatti mangiavamo solo patate e fagioli. Noi fortunatamente non abbiamo patito la fame perché producevamo molto e avevamo molte terre su cui coltivare il grano, quindi non mancava mai il pane che si mangiava di giorno e poi patate e castagne di sera.

8 Una mattina, al nostro paesino di Treppio cadde un aereo: tutte le persone erano morte e io, non volendo, ho pestato il polmone del pilota mezzo bruciato e ancora oggi ho il ricordo di quelle unghie così pulite del pilota, che io, lavorando la terra, non avevo mai visto e dei capelli appena fatti. Comunque abbiamo ripreso dei pezzi d'ala dell'aereo e mio zio ci fece pentole ed io ancora oggi ne ho."

9 /

- Le patate.

- Una mattina ci siamo svegliati e abbiamo trovato molti militari indiani (perché combattevano con gli inglesi): erano bravi e ci si fece amicizia Una volta mi diedero cioccolata, tè e biscotti : per un bambino era una cosa bellissima. Fu un periodo felice.
- Le famiglie fortunate nei giorni di festa si permettevano la carne. I miei genitori trovarono della bistecca: era tanto che non mangiavo la carne. Dalla voglia di mangiarla ne presi un pezzetto bollente, sicché mi bruciai la lingua e non riuscii ad assaporarla.
- : Durante la seconda guerra mondiale i più fortunati erano i proprietari terrieri, perché potevano coltivare, avere cibo per sopravvivere e per sostituire alimenti come la carne, difficilmente raggiungibili, per esempio con: grano, patate, legumi e altre verdure. Inoltre, alcuni che allevavano animali intorno alla casa potevano godere dei formaggi e del latte. Il cibo che veniva dato a persona per razione era insufficiente per la sopravvivenza, come possiamo vedere solo dalla razione di pane, che era di 100g di pane al giorno per persona. Per questo era favorito molto il mercato nero. Ci dotarono della “tessera annonaria” per acquistare il pane e tutti i viveri importanti, in dosi già prescritte regolate da leggi severe ed, in seguito, quasi tutti i viveri.

C. T.

Intervista 20 - signora L. M.

- Sono nata il 27 Aprile del 1930, allo scoppio della guerra avevo 10 anni.
- Abitavo a Depressa, paesino di circa 1000 abitanti, frazione di Tricase in provincia di Lecce .
- Sono la prima di sette figli, oltre a 2 maschi e 4 femmine. In totale eravamo 9.
- La mia era una famiglia di contadini, non avevamo uno stipendio fisso, tutto dipendeva dalle giornate di lavoro che riuscivano a trovare e dalla paga giornaliera che ogni padrone dava loro. Essendo la più grande, dovevo prendermi cura dei miei fratelli durante l'assenza dei miei genitori, lasciando la scuola alla terza elementare. Quando sono diventati un po' più grandi, ho cominciato anche io a lavorare nei campi o nelle piantagioni di tabacco.
- Lavorando.
- Le cose che mangiavo più frequentemente erano i prodotti della terra: verdure, legumi e pane fatto con il grano che coltivavamo, anche se ricordo che il grano scarseggiava perché durante la guerra, oltre a doverlo dividere con il padrone delle terre, veniva razionato per distribuirlo ai soldati al fronte. I cibi che mangiavamo di più erano le "friselle" di grano o orzo condite con olio e pomodori, oppure grano pestato nel mortaio e cotto con pomodoro fresco e basilico. Poche volte mangiavamo carne.
- Qualche giorno sì, ma non molti. Tra noi contadini c'era grande solidarietà, si riusciva quasi sempre a trovare un pezzo di pane da mettere sotto i denti.
- La cosa che mi è rimasta più impressa di quel periodo è il razionamento dei viveri, soprattutto del grano, in base al numero dei componenti della famiglia, tanto che spesso risultava insufficiente. Ricordo ancora che mio padre un giorno fu denunciato alle Autorità per aver macinato più grano del dovuto e, accusato di contrabbando, gli fu sequestrato il grano e fu condannato a 2 mesi di reclusione. Non scontò però la pena, ma

pagò solo una multa grazie all'intervento di una personalità eminente del paese, a cui mio padre coltivava le terre.

- Ho vaghi ricordi della propaganda e della pubblicità del tempo, dai manifesti sui muri del paese che pubblicizzavano e suggerivano di comprare solo prodotti italiani, ai brevi filmati trasmessi in un piccolissimo "cinema" vicino al mio paese, in cui si vedeva il Duce e si descrivevano le imprese vittoriose dell'esercito italiano al fronte, ai concorsi a premi che si ascoltavano ogni tanto dalla vecchia radio del circolo del paese

- Al termine della guerra, a parte la maggior abbondanza di grano a disposizione, non è cambiato granché: abbiamo continuato a mangiare cibi provenienti prevalentemente dalle coltivazioni, anche se riuscivamo a concederci qualche volta in più la carne.

- Alla fine della guerra collego il pan cotto, fatto con legumi avanzati, verdure, pane raffermo o friselle insaporite con un po' d'olio e una foglia di alloro.

- Nessuno in particolare

- I cibi riservati ai giorni di festa erano le "sagne ritorte", ovvero pasta fatta in casa condite con sugo di pomodoro o pezzetti di cavallo o maiale. Per la festa patronale, compravamo i "mustazzoli", dolcetti fatti di farina e ricoperti con una glassa di zucchero e cannella, oppure la "cupeta", croccante di frutta secca ricoperta di zucchero caramellato. Per Natale, mia madre preparava i "purcidduzzii", dolcetti di farina, poco zucchero e olio aromatizzato al mandarino, fritti e cosparsi di miele caldo e le "pittule", dolci o salate, fatte da un impasto di acqua, farina e lievito successivamente fritte.

- Era difficile trovare i prodotti più sostanziosi, come la carne, che venivano sostituiti con i prodotti locali della terra.

R. T.

Intervista 21 - signora L. M. (anni 88)

- Quando è scoppiata la guerra avevo circa 13 anni.

- Abitavo a Bologna, insieme al resto della mia famiglia.

- In totale eravamo in sei: i miei genitori e noi quattro fratelli, 2 maschi e 2 femmine; io ero la più piccola.

- Grazie al lavoro di mio padre e dei miei fratelli, avevamo un tenore di vita piuttosto buono rispetto ai tempi che correvano.

- Grazie al denaro guadagnato col lavoro riuscivamo a vivere degnamente.

- Ci nutrivamo soprattutto di cibi poveri, poco elaborati, come patate, polenta e mele.

- Fortunatamente no, il cibo sulla nostra tavola non è mai mancato e siamo sempre riusciti ad evitare i digiuni.

- Il ricordo più vivo che ho di quei tempi sono le angurie che mangiavo durante l'estate: infatti, io e i miei amici del quartiere nascondevamo le angurie nel pozzo per poterle mangiare tutti insieme la sera, visto che vivevamo in un complesso di case con altre famiglie.

- Ricordo le pubblicità di marche come Campari, Coca Cola, Alfa Romeo, e anche quella dei panettoni Alemagna.

- /

- Qual è l'alimento che più ti fa pensare alla guerra? Come già detto, le angurie fresche.
- Mi ricordo che un giorno, nel '45, per festeggiare la fine della guerra, mio padre mi portò a mangiare lo zucchero filato.
- Solamente la domenica io e la mia famiglia ci riunivamo per mangiare la pasta al pomodoro fatta in casa.
- Gli alimenti sostituiti durante quel periodo furono diversi; io ricordo il caffè, che venne sostituito con la cicoria e l'olio con lo strutto.

C. V.

Letizia Ricci Maccarini intervista sua nonna Ida Bartolini
Ricordi di una bambina al tempo della Seconda Guerra Mondiale

[inserire qui Ricci Maccarini.mp4](#)

La mia nonna materna si chiama Ida Bartolini; quando è scoppiata la Seconda Guerra Mondiale aveva cinque anni e quando è finita ne aveva nove e frequentava la quarta elementare. Ecco cosa ha risposto alle domande che le ho rivolto.

1) Quanti anni avevi quando è scoppiata la guerra?

Avevo cinque anni.

2) Dove abitavi quando è scoppiata la guerra?

Abitavo a Medicina, un paese che dista circa 16 chilometri da Bologna.

3) Quanti eravate in famiglia?

Eravamo in tre: io, mia mamma che si chiamava Enia e mio papà, che si chiamava Renato.

4) Chi di voi aveva uno stipendio?

Il papà faceva il macellaio e, per quei tempi, aveva uno stipendio decoroso. Era pagato 28 lire alla settimana. È difficile quantificare questa somma traducendola in euro. Allora c'erano i centesimi e una lira valeva 20 centesimi. Se attribuiamo ai centesimi di allora lo stesso valore degli attuali, possiamo affermare che mio papà guadagnava cinque euro e mezzo alla settimana e circa 20 euro al mese. La mia mamma faceva la magliaia, e il suo guadagno non era fisso, dipendeva dalla stagione e dalle richieste che riceveva.

5) Come facevi a procurarti il cibo in tempo di guerra?

Gli alimenti in tempo di guerra sono venuti a mancare gradualmente. Esistevano le tessere annonarie che davano diritto ad avere cinque bollini alla settimana. Si potevano spendere anche tutti insieme, ma poi non restava nulla fino alla settimana seguente.

I prodotti acquistati con i bollini si potevano integrare con quelli venduti al cosiddetto "mercato nero". Dei contadini venivano in paese e vendevano uova, latte e carne a prezzi altissimi. In genere le mamme li acquistavano per nutrire i bambini.

La mamma si procurava i soldi facendo il suo lavoro, cioè la magliaia. Sferruzzava indumenti che vendeva o che scambiava con generi alimentari. Il papà era stato arruolato nell'esercito e, dato che il suo lavoro in tempo di pace era stato quello del macellaio, i capi dell'esercito lo avevano inserito nei reparti della "Sussistenza", dove veniva preparato il rancio per le truppe.

6) Quali erano le cose che mangiavi più frequentemente prima della guerra?

Prima della guerra il menù era fisso per le famiglie ed era codificato per tutta la settimana. La

colazione era sempre uguale: caffelatte con pane raffermo. Il caffè ai tempi del fascismo era ottenuto con foglie di cicoria seccate, che venivano tritate e messe in infusione. Mussolini aveva ridotto drasticamente le importazioni, quindi non si poteva disporre del “vero caffè”.

A pranzo il lunedì si mangiava la pasta in brodo, il martedì la pasta asciutta condita quasi sempre con burro o con pomodoro, molto raramente con ragù, il mercoledì e il venerdì si mangiava la zuppa con i fagioli o la pasta con i fagioli. Le madri per la zuppa usavano pane raffermo, ammolto in un brodo di verdure cui si aggiungevano i fagioli, oppure utilizzavano la pasta all'uovo fatta in casa, in genere i quadretti o i maltagliati, uniti ai fagioli. Una certa quantità di fagioli veniva tenuta da parte e non consumata al mezzogiorno, perché i legumi si mangiavano alla sera in “umido” cioè con pomodoro, cipolla e altre verdure. Il giovedì si mangiava pasta asciutta, come il martedì e il sabato, mentre la domenica si mangiava la pasta in brodo. I più fortunati per il brodo della domenica disponevano di carne che facevano sobbollire a lungo con carote patate e cipolle e con delle ossa di vitello: si otteneva così un profumato ed ambito brodo di carne. Il pranzo si chiudeva con un frutto, che comunemente era una mela o una pera. Solo il pranzo della domenica terminava con un dolce, che era fatto con crema pasticcera e biscotti fatti in casa, bagnati in acqua e zucchero o nell'alchermes, un liquore di colore rosa.

Alla sera non si mangiava la pasta; quando non si consumavano i fagioli in “umido”, si mangiava il riso con le patate; i più piccoli mangiavano il riso cotto nel latte. Molte sere si cenava con il caffelatte e il pane.

Pane e pasta erano fatti a casa dalle madri. Il pane si faceva ogni dieci giorni, e questo spiega perché il nono giorno fosse durissimo ed occorresse bagnarlo con acqua, con brodo o con latte. Il pane era fatto con la collaborazione di tutta la famiglia, perché la farina impastata doveva essere adeguata a produrre un numero di pagnotte che duravano alla famiglia più di una settimana. Le donne, nell'impastare, si facevano aiutare dai mariti, perché utilizzavano la gramola. I mariti sollevavano ed abbassavano il gramile e le mogli giravano sotto al gramile la pasta in modo che potesse essere battuta dappertutto. Quando sulla superficie del pastone apparivano delle bolle, significava che era stato ben lavorato e che si poteva portare dal fornaio. Nessuno aveva il forno in casa e il fornaio all'epoca non faceva il pane, ma si limitava a cuocerlo, dietro pagamento, nel suo forno a legna.



Gramola

Scanari = fase finale di compattazione dell'impasto della farina o semola che veniva fatta nella gramola. La operazione veniva detta: scanàta.

La gramola si compone di due assi di legno fissate parallelamente su un cavalletto e imperniate, ad una estremità, ad un terzo asse, il battitoio o gramile, in modo che questo possa essere sollevato e abbassato, mediante una impugnatura, nello spazio interposto.

Il burro con cui si condiva la pasta asciutta veniva realizzato conservando la panna del latte di tutta una settimana. Il latte si acquistava dai contadini ed era pieno di panna che veniva messa da parte; quindi si metteva nella zangola dove veniva battuta per parecchio tempo e alla fine la panna si raggrumava, modificando il suo colore candido in quello giallastro del burro, che si separava dal siero in cui era immerso.

Tutti i giorni le donne dovevano fare la pasta: erano richiesti formati di pasta adatti sia ad essere consumati asciutti (tagliatelle, maccheroncini fatti con il pettine apposito, chiamati anche garganelli), sia ad essere consumati in brodo (quadretti o mal tagliati).

Zangola



Pettine per maccheroncini



Quali erano le cose che mangiavi più frequentemente nel corso della guerra?

Quando scarseggiavano le verdure le donne preparavano il brodo con acqua cui aggiungevano sale,

un cucchiaino di conserva di pomodoro, aglio e prezzemolo. In questo “brodo simulato” versavano un impasto di acqua e farina, perché anche le uova erano venute a mancare e quelle del mercato nero erano troppo costose. Questa minestra veniva chiamata “Pappa Matta”.

Non essendo più disponibile neppure l’olio, si condivideva l’insalata con del sego, cioè con del grasso di maiale fuso in una padella. Il sego era un prodotto di scarto della macellazione del suino, che in precedenza veniva usato per fare le candele, il sapone o il lucido da scarpe. Quando il sego si raffreddava, si sentiva in bocca la sensazione di avere i denti e la lingua legati.

Nel rifugio, dal novembre del 1944 all’aprile del 1945, si mangiavano le “gallette” che erano fette di pane fatto solo di farina e acqua, senza lievito, che le mamme o le nonne avevano preparato prima, in un ritaglio di tempo in cui erano riuscite a tornare a casa. Erano talmente dure che non si riuscivano a mangiare secche, ma si dovevano intingere nell’acqua. Nel rifugio si mangiava anche qualche frutto (mela o pera) portato talvolta da qualche contadino di buon cuore.

7) Hai mai passato molti giorni senza mangiare?

Io e la mamma durante la guerra andavamo, con altre famiglie, nel campanile della Chiesa di Medicina. Era stato scelto il campanile perché era difficile che una bomba centrasse dall’alto un bersaglio così esile e puntiforme. Fino all’ottobre del 1944 era possibile rimanere in casa e scappare nel campanile solo quando era suonato l’allarme, ma dall’inverno del 1944 tutte le famiglie, costituite in prevalenza da donne, erano alloggiate nel campanile quasi ininterrottamente. Le scuole erano chiuse dall’ottobre del 1944. Due giorni prima della Liberazione, che per Medicina è stata il 16 aprile 1945, il paese è stato sottoposto ad un bombardamento così intenso, che anche il campanile è diventato poco sicuro e tutti i suoi ospiti si sono trasferiti in un rifugio vicino, costituito da un grande stanzone al piano terra di un convento, in cui erano ospitate le bambine orfane. Tutto il giorno precedente la Liberazione io e la mamma siamo state senza mangiare.

8) Qual è la cosa che ti è rimasta maggiormente impressa di quel periodo?

Di quel periodo mi è rimasta impressa la solidarietà tra le persone. Tutti erano poveri, ma si dividevano ogni cosa, dal cibo ai vestiti, ai materassi per sedersi e riposare. Mi è rimasta impressa anche l’assuefazione alla vista della morte cui, dopo tanti anni di guerra, tutti erano abituati. Una volta annunciata la Liberazione da uno scampanio prolungato e festoso, coloro che dovevano uscire dal rifugio, tra cui io e la mamma, dovevano scavalcare il cadavere di un uomo, che ostruiva il passaggio, e tutti lo fecero nell’indifferenza più assoluta.

9) Ricordi le pubblicità più diffuse nel periodo della guerra? Descrivile.

Ricordo molto bene le pubblicità al tempo del Fascismo: sui muri delle case erano scritti a caratteri cubitali le frasi: “Credere, obbedire, combattere”, oppure “L’aratro traccia il solco e la spada lo difende”. Anche sulle copertine dei quaderni erano riportate le frasi e le immagini di Mussolini. Ne ricordo una in cui Mussolini, a torso nudo, tagliava il grano: era la propaganda per la battaglia del grano. In genere sulle copertine dei quaderni c’erano anche immagini dei membri della Casa Reale dei Savoia. Ricordo ritratti di Iolanda, Giovanna, Maria e Mafalda di Savoia e di Umberto, che sarebbe diventato, per poco, Umberto II.

Nei manifesti pubblicitari del tempo di guerra ricordo uomini e donne che tenevano alte e sventolavano le bandiere italiane contro i nemici.

10) Cosa è cambiato, dal punto di vista delle vostre abitudini alimentari, al termine della guerra?

Dopo la guerra l’infuso di cicoria che surrogava il caffè fu sostituito da una miscela d’orzo e di cereali che avevano un gusto molto più gradevole: si otteneva il caffè unendo il cosiddetto “Caffè

della Vecchina” con la “miscela Leone”.

Dopo la guerra furono prodotti industrialmente i biscotti e i “Pavesini” mandarono in visibilio la maggior parte delle persone. Ci fu poi l’avvento della pasta “secca” venduta nei sacchetti, che sollevò molte donne dall’obbligo di “tirare la sfoglia” ogni mattina. Infine i fornai, a chi lasciava loro una certa quantità di farina, vendevano il pane già cotto, fresco, ogni giorno.

11) Qual è l’alimento che più ti fa pensare alla guerra?

L’alimento che più mi fa pensare alla guerra sono le gallette e la polenta. Per molto tempo, dopo la guerra, mi sono venute “a noia” le mele.

12) Quali alimenti colleghi alla fine della guerra?

Il giorno della Liberazione, alle otto del mattino, entrarono in Medicina, da est e da sud, i primi carri armati americani: erano la prima e la seconda divisione del generale Donaldson, che avevano già liberato Cervia. Dietro ai carri armati venivano gli Americani in divisa, seguiti dalle truppe di Indiani. Questi avevano una tunica grigia lunga fino ai piedi, un turbante in testa e un “machete” appeso in vita con una cintura. La loro apparizione sbalordì tutti. I soldati americani offrirono ai bambini banane (un frutto che nessuno aveva mai visto e assaggiato) e cioccolata in barrette (altro alimento che non si conosceva in quella forma). Esisteva sì il cacao in polvere, che raramente veniva messo nei dolci, ma il cioccolato in barrette non era comune.

Ecco, io collego alla fine della guerra le banane e il cioccolato in barrette.

Successivamente i soldati introdussero anche un altro alimento: un formaggio di colore giallo scuro, il *cheddar*, che nessuno aveva mai visto prima e che tutti ritennero squisito.

13) C'erano piatti riservati ai giorni di festa e piatti per tutti i giorni?

Le paste ripiene, in genere, e i tortellini, si mangiavano solo a Natale e per Pasqua.

I dolci, oltre a quello fatto con crema pasticcera e con biscottini bagnati nell’alchermes, consistevano nella torta di riso e nella torta di tagliatelline, in cui alimenti tradizionalmente consumati salati, venivano preparati con l’aggiunta di uova, farina, burro e zucchero.

Prima della guerra, quando compivo gli anni, la mamma mi portava dalla Lisetta, che aveva un caffè, e mi regalava un bombolone alla crema, la golosità suprema, che tutti allora chiamavano *krapfen*. Per la “Befana” ricevevo un cestino con arance, noci, castagne e, suprema delizia, caramelle fatte in casa con zucchero caramellato.

14) Quali erano i condimenti e gli alimenti che erano irripetibili a causa della guerra e del razionamento dei viveri? Con quali altri prodotti venivano sostituiti?

L’olio, che mancava, come ho già detto, veniva sostituito con il sego, sciolto in una padelle, grazie al calore del fuoco.

Mancava il sale che era razionato e si facevano lunghe file per prendere la propria razione. Rarissimo era anche lo zucchero.

Talvolta al posto delle uova si usava come surrogato, una farina gialla chiamata “Ovodin”.

**Temi-guida per la
lettura dei dati delle interviste**

- Statistica delle persone intervistate: a) numero complessivo; b) età %, c) sesso % o n., c) luogo di origine > città o campagna; nord o sud % e n.
- Differenza tra città e campagna: a) grado di benessere; b) alimenti ricorrenti

in ciascuna delle due zone. Rapporto tra luogo e tenore di vita. Piatti d'ogni giorno e piatti per le feste.

- Differenza tra nord e sud: a) grado di benessere; b) alimenti ricorrenti in ciascuna delle due zone. Piatti d'ogni giorno e piatti per le feste.
- Importanza della pubblicità rispetto ad oggi
- Ricordo più intenso: ci sono elementi ricorrenti? differenze tra città e campagna, nord e sud?
- Trasformazione (o meno) nell'immediato dopoguerra.

Analisi dei dati ricavati con le "interviste ai nonni

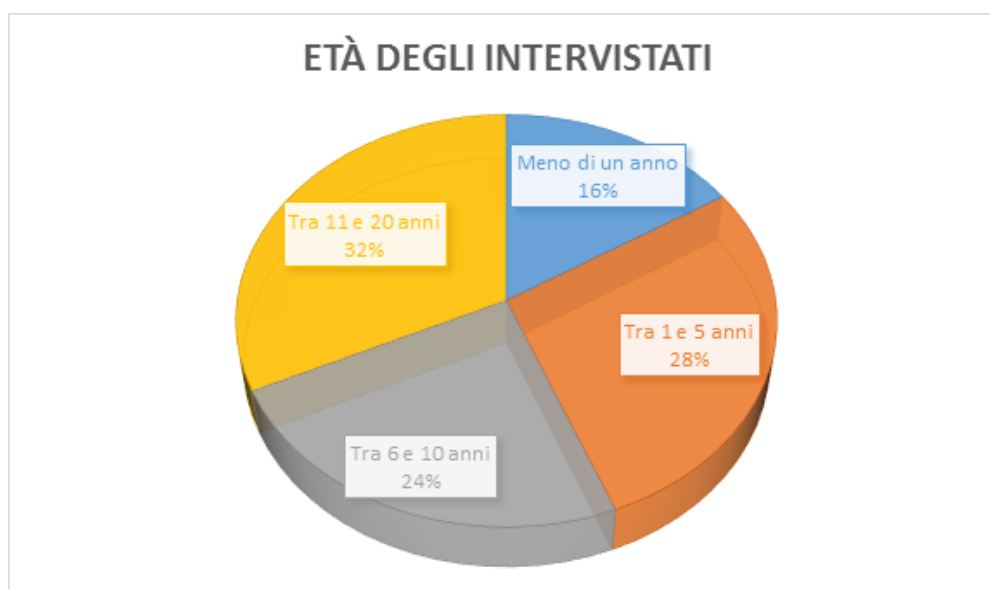
Metodologia e dati raccolti

(Giulia Magli, Martina Mennillo, Margherita Soligo)

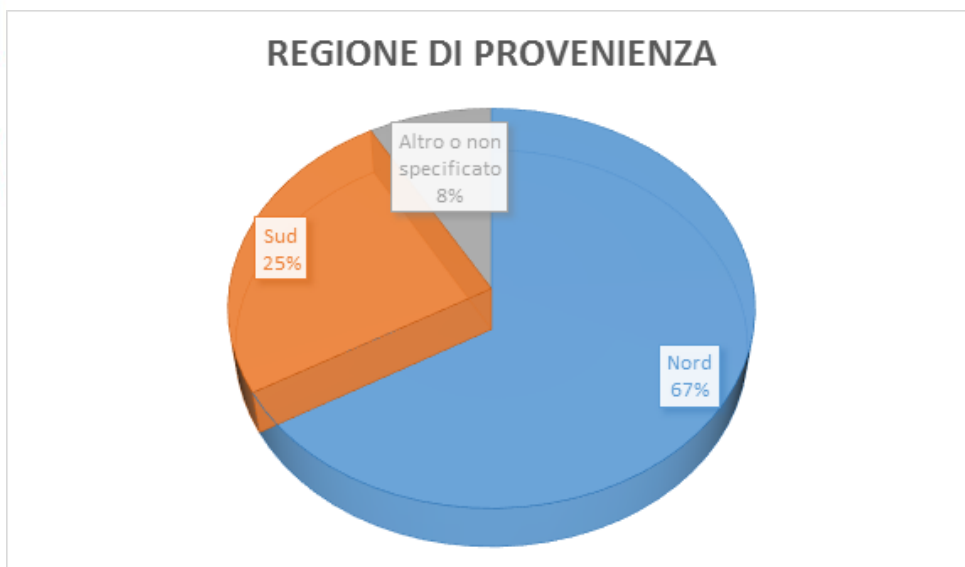
Per constatare personalmente com'è cambiata l'alimentazione durante la II Guerra Mondiale abbiamo proceduto a intervistare 25 persone, principalmente parenti, vissute in quel periodo.

Dai questionari raccolti risulta che 4 persone avevano meno di un anno allo scoppio della guerra; 7 avevano un'età compresa tra i 6 e i 10 anni; 6 avevano tra i 6 e i 10 anni e 8 avevano tra gli 11 e i 20 anni.

In più, 20 delle persone intervistate sono donne, mentre è stata ottenuta la testimonianza di soli 5 uomini.



Abbiamo potuto inoltre constatare che 16 intervistati vivevano al nord quando è scoppiata la guerra, mentre 6 di essi si trovavano al sud. Solo 2 di loro non hanno specificato il loro luogo d'origine.



Infine, 7 delle persone prese in esame vivevano in città, 14 in campagna e 3 persone non hanno specificato dove vivessero.





Da tali questionari è stato dunque possibile ricavare una serie di risposte che ci hanno permesso di comprendere se e come sia cambiato l'apporto di nutrienti prima e dopo la Guerra, cogliendo inoltre le principali differenze di alimentazione tra il nord e il sud Italia e il differente stile di vita nelle campagne rispetto alle città.

Le differenze nell'alimentazione italiana tra città e campagna:

(Giulia Boschi, Aurora Ciminnisi, Gaia Lazzari, Chiara Paolucci, Letizia Ricci Maccarini)

Per analizzare i dati, in primo luogo abbiamo redatto una tabella che tenesse conto dei seguenti fattori:

- grado di benessere dell'intervistato;
- alimenti ricorrenti nelle zone di residenza (nord o sud Italia);
- piatti d'ogni giorno;
- piatti per le feste.

Nonni	Luogo	Grado di benessere	Alimenti ricorrenti	Piatti d'ogni giorno	Piatti per le feste
1) M. T. L.	Città - Bologna - NORD	Medio - dignitoso	Pane, pasta, fagioli, patate (il pane e la farina se li procuravano dai contadini, a volte anche al mercato nero)	Pasta	/

2) I. M.	Città - Bologna - NORD	Medio - sussistenza	Patate, zucca (che riuscivano a procurarsi dai contadini), pane e vino (che venivano spesso regalati alla madre sul posto di lavoro)	/	Non c'era distinzioni tra i piatti d'ogni giorno e i piatti per i giorni di festa.
3) G. T.	Campagna - Lavino di Mezzo (BO) - NORD	Medio - dignitoso	Frutta, verdura (che si procuravano dai contadini vicini), pasta, polenta	Pasta, polenta	Pranzo: brodo cena: polpette con patate . In rarissime occasioni tortellini e lasagne
4) O. M.	Campagna - Sasso Marconi (BO) - NORD	Alto	Frutta, verdura, farina, grano, latticini, uova (tutti alimenti che producevano autonomamente, grazie al podere e agli animali che possedevano)	Pasta, polenta, crescenta frita	In generale maggiore consumo di carne: pollo, coniglio, maiale . Piatto riservato alle feste: tortellini
5) R. Z.	Campagna - Selce, Postojna - Slovenia	Medio - dignitoso	Crauti, patate . Facilmente reperibili perché erano prodotti coltivati dalla sua famiglia.	/	Brodo, carne di manzo, carne di maiale .
6) L.	Campagna - Villa Andreoli (CH) - SUD	Medio - dignitoso	/	Pasta, olio d'oliva, verdure . Facilmente reperibili perché auto-prodotti.	/
7a) A.	Città - Terni - SUD	Basso - povertà	Legumi che sostituivano la carne, quasi introvabile.	/	Cappelletti e carne.

7b) G.	Campagna - Molinella (Bo) - NORD	Medio - sussistenza	Carne di animali da allevamento e di animali da cortile. Frutta e verdura dell'orto.	Polenta.	Zucchero e carne.
8) M. B.	Collina - Ca' di Quaglia, comune di Montevoglio (BO) - NORD	Medio - sussistenza	Colture dei campi e parti più povere degli animali.	Colazione: "crescentine" fritte o polenta col latte. Pranzo e cena: pasta asciutta con salsiccia, lardo o pancetta.	Tortellini e tagliatelline in brodo di carne.
9) MC. G.	Campagna - Perinaldo (IM) - NORD	Medio - dignitoso	Verdura, legumi (fagioli), uova , prodotti coltivati nei terreni di famiglia e allevati nel podere. Più scarsa la carne; introvabili burro e caffè.	/	Qualche dolce dato dagli americani .
10) B.Z.	Campagna - Castel d'Aiano (BO) - NORD	Medio - sussistenza	Carne di maiale, carne di mucca, latte bovino e verdure dell'orto (difficili da coltivare). Introvabile il burro.	Polenta, castagnacci , gnocchi e patate, crêpes, castagne, pasta senza uova.	Natale: tortellini. Pasqua: un dolce. Qualche leccornia data dagli americani .
11) G. B.	Città - Bologna - NORD	Medio - dignitoso	/	Pane e pasta.	/
12a) P. M.	Città - Bologna - NORD	Medio - sussistenza	Pane, pasta (compera), frutta e verdura (coltivate in un piccolo orto dietro casa).	Colazione: bicchiere di latte (annacquato) e panino.	Domenica: picnic fuori porta con pranzo al sacco e bibita. Natale e Pasqua: carne.

12b) L. P.	Riviera - Pomposa (FE) - NORD	Basso - povertà	Pane, pasta, latte, semolino e uova.	Semolino cotto in latte di mucca e condito con olio; zabaione e pane e marmellata.	Carne e pasta ripiena.
13) F. M.	Campagna - Paesino vicino ad Avezzano (AQ) - SUD	Medio - sussistenza	Farina, patate, verdure. Introvabili la carne, il pane e il caffè.	Polenta e pane nero fatto di scarti.	Cioccolata e zucchero dati dagli americani; bibite; una gallina per le feste.
14a-b) A. B. - W. P.	Città - Urbino (PU) - Marche - CENTRO	Medio - dignitoso	Pane, carne di pollo; raro il latte; introvabili cioccolato e caffè.	/	Primi con carne (ragù, cappelletti); gli americani portarono la cioccolata e il chewing-gum.
15) I. B.	Campagna - Medicina (BO) - NORD	Medio - dignitoso	Pane, pasta, latte, burro, frutta (solo mele e pere), legumi (principalmente fagioli), verdura (pomodori) e ortaggi (patate).	Colazione: caffelatte con pane raffermo. Pranzo: pasta asciutta con burro, pomodoro o fagioli; pasta in brodo; zuppa di fagioli. Un frutto. Cena: fagioli in umido; riso con patate; riso cotto nel latte; caffelatte e pane raffermo. La "Pappa Matta" cotta in un brodo simulato; la polenta; il sego, al posto dell'olio; le gallette di acqua e farina; pere e mele.	Domenica: pasta in brodo di carne. Natale e Pasqua: pasta ripiena (tortellini) o condita con la carne. Epifania: arance; noci; castagne e caramelle di zucchero caramellato. Compleanno: bombolone ripieno alla crema. Dolci: zuppa inglese; torta di riso; torta di "tagliatelline".
16) A. R.	Campagna - Imola (Bo) - NORD	Basso - povertà	Legumi (fagioli).	Pasta e insalate.	Pollo.

16) A. P.	Campagna - Crespino di Rovigo (RO) - NORD	Medio - sussistenza	/	/	Cappelletti , tagliatelle, “gambella” , brodo e carne.
17) R. B.	Campagna - Calderara di Reno (BO) - NORD	Medio - dignitoso	Pane, pasta, ortaggi, carne di maiale, di bovino, di pollo, di gallina, uova, latte, formaggio, strutto, lardo, caffè di cicoria e alcolici (poveri).	Pranzo: pasta con verdure o pancetta. Cena: minestra di legumi e verdure con formaggio. Pane, castagne, polenta di mais, aringhe affumicate e marmellate.	Carne: di coniglio e di faraona. Dolci: ciambella dura, polenta dolce con ricotta e “misticchine” .
18) M. T.	Campagna - Catel San Pietro Terme (BO) - NORD	Medio - dignitoso	Carne, frutta e verdura , (a seconda della stagione).	/	/
19) A. B.	Montagna - Treppio (PT) - CENTRO	Alto	Patate, fagioli.	/	Biscotti, tè e cioccolata (presenti dati dai soldati americani).
20) L. M.	Campagna - Depressa, frazione di Tricase (LE) - SUD	Medio - sussistenza	Verdure, legumi, pane.	“Friselle” di grano o di orzo con olio e pomodori; grano pestato nel mortaio con pomodoro e basilico; pancotto.	Pasta: “sagne ritorte” condite con pomodoro, carne di cavallo o di maiale. Carne. Dolci: “mustazzoli”; “cupeta”; “purcidduzzi” e “pittule”.
21) L. M.	Città - Bologna - NORD	Medio - dignitoso	Patate e mele.	Polenta.	Pasta al pomodoro fatta in casa e angurie (d'estate).

L'influenza che esercitava il luogo (montagna, collina, campagna, città; nord e sud) sul tenore di vita di una famiglia durante la Seconda Guerra Mondiale era dunque sicuramente notevole.

Infatti, chi abitava in campagna, pur avendo un numero di figli mediamente superiore rispetto a quelli che vivevano in città, godeva di una condizione di vita più agiata a confronto dei cittadini. Questo è chiaramente comprensibile, perché chi apparteneva ad una famiglia di contadini o di allevatori poteva disporre di verdure, legumi e ortaggi freschi, per non parlare dei cereali come frumento, orzo e riso le cui eccedenze erano di solito vendute o barattate con alimenti più difficilmente reperibili o articoli di abbigliamento. Spesso nelle campagne vigeva l'istituzione della mezzadria, per cui il contadino che lavorava i campi non ne era anche il proprietario, ma destinava metà dei suoi profitti al possessore dei campi, che, in genere, non risiedeva sul posto; quindi il mezzadro non disponeva della stessa quantità e varietà di cibo del contadino proprietario terriero. Ciò è confermato nei dati raccolti, dal fatto che alcuni contadini sono classificati come benestanti, mentre altri come poveri. Nella casa colonica, inoltre, venivano allevati anche animali: bovini, suini, ovini, conigli e pollame; questo spiega la facilità con cui gli agricoltori si procuravano uova, latte e carne, alimenti che in città erano irrimediabili.

Per quanto riguarda chi abitava in città, invece, la modalità di sussistenza era diversa. Ovviamente esistevano persone con varia disponibilità: quelle maggiormente benestanti e quelle più povere. Se non si aveva un reddito costante o un importante patrimonio familiare, però, era molto difficile mantenersi, poiché non c'erano orti o appezzamenti di terra da coltivare (eccetto rari casi) e quasi tutti gli alimenti primari come la farina, il latte o le uova si dovevano acquistare al mercato, molto spesso al "Mercato Nero".

Negli ultimi anni di guerra, però, le famiglie cittadine possedevano un altro mezzo per procurarsi il cibo: la tessera annonaria. Questa consentiva loro di acquistare alimenti senza spendere denaro, utilizzando i bollini in essa presenti. Le razioni previste dalla tessera per ogni famiglia erano scarsissime, insufficienti a sfamare un intero nucleo familiare.

Nella città aggravava il disagio dovuto alla penuria di cibo anche il rischio costante di bombardamenti: chi perdeva la casa si trovava, poi, in condizioni economiche disastrose, perciò doveva contare sull'aiuto di amici e parenti.

Tuttavia, anche se, in tempo di guerra, c'erano diverse discrepanze tra l'alimentazione di campagna e quella di città, la dieta era più o meno omogenea per contadini e cittadini. Era comune il consumo di pane (nero), pasta e polenta, fatti esclusivamente in casa e, quello di verdure, legumi, tuberi e frutta, soprattutto pomodori, fagioli, patate e mele.

Durante i giorni feriali si consumava una colazione frugale a base di latte, pane raffermo e caffè di cicoria o di bucce d'arance. Anche il pranzo non era abbondante: era costituito da una sola portata, in generale pasta asciutta condita con pomodoro, olio o burro. Quando questi condimenti cominciarono a scarseggiare vennero sostituiti dal lardo o da surrogati del lardo quali il sego. A cena spesso si mangiava di nuovo pane raffermo intinto nel latte o pane raffermo ammorbidito nel brodo e insaporito con erbe aromatiche. Altrimenti si mangiavano polenta e fagioli in "umido". I bambini cenavano frequentemente col riso cotto nel latte. In autunno grazie alla farina di castagne il menu si arricchiva con frittelle e castagnacci.

Nei giorni di festa, invece, era preparata pasta ripiena, come tortellini e cappelletti, che veniva cotta nel brodo di carne o di verdure. Il brodo, infatti, richiedeva una preparazione molto lunga e la presenza di carne pregiata di manzo o di vitello, spesso con l'aggiunta di carne bianca (gallina). Al primo seguiva un secondo a base di carne cotta in brodo, accompagnata da patate o da verdure di stagione. A conclusione del pasto si potevano gustare un frutto o un dolce al cucchiaino. Era raro

accompagnare le vivande con pane bianco, soprattutto per le persone che vivevano in città. Nella nostra indagine le più consistenti differenze si sono riscontrate proprio nei dolci: si potevano consumare dai dolci più raffinati, come la zuppa inglese o i bomboloni ripieni alla crema, a quelli “caserecci”, come la ciambella dura o la polenta dolce con ricotta, fino a quelli legati alle tradizioni locali, ad esempio i “mustazzoli” o i “purcidduzzi”. Comunque tutti questi *dessert* erano a base di latte e uova, due ingredienti quasi introvabili.

Al termine della guerra, i soldati americani introdussero alimenti “nuovi” per la dieta degli italiani: banane, cioccolato in barretta, zucchero di canna e *chewing-gum*.

Non paiono sussistere in conclusione differenze sostanziali al nord, al centro e al sud, nel regime alimentare degli Italiani in tempo di guerra. Peraltro, la nostra ricerca ci ha portato a conoscere le restrizioni alimentari cui furono costretti gli italiani in tempo di guerra, ma ci ha permesso anche di approfondire quali fossero consumati prima del secondo conflitto mondiale e quali si aggiunsero in seguito, diventando parte delle abitudini alimentari della nostra nazione.

Le differenze nell'alimentazione italiana tra nord e sud della Penisola (Camilla Abbate, Martina Marisaldi, Maria Romeo)

Quando abbiamo analizzato le interviste rivolte a chi ha vissuto la guerra in prima persona, ne abbiamo estrapolato i dati riferiti alle differenze alimentari tra nord e sud, tenendo conto dei seguenti fattori:

- grado di benessere degli intervistati;
- alimenti ricorrenti in ciascuna delle due zone;
- piatti d’ogni giorno e piatti per le feste.

Ci siamo così rese conto del fatto che il grado di benessere e il tenore di vita delle famiglie, allo scoppio della Seconda Guerra mondiale, cambiò radicalmente.

Grazie ai dati raccolti si può inoltre notare che tra nord e sud non c’erano molte differenze: le famiglie delle persone intervistate erano piuttosto numerose e il tenore di vita decoroso.

Bisogna però considerare che all’epoca possedere un terreno da coltivare e degli animali non era cosa da poco, poiché si poteva provvedere al sostentamento in modo autonomo - fino a quando Mussolini non varò le leggi per cui non si potevano più tenere animali domestici- oppure scambiare i propri prodotti con altri beni di prima necessità.

Al nord, tuttavia, abbiamo registrato una presenza maggiore di padri di famiglia impegnati in attività lavorative o in fabbriche, o nelle ferrovie, che fruttavano comunque un buono stipendio. Invece, al sud i contadini erano ancora molto attivi, scambiavano prodotti con altri beni, e ovviamente la loro paga dipendeva sostanzialmente da quanto il padrone concedeva loro.

Stando ai dati raccolti, si può anche notare che gli alimenti presenti tutti i giorni nelle tavole delle famiglie italiane durante la guerra sono più o meno gli stessi, anche se alcuni di essi sono più frequenti al nord e altri al sud. Infatti, le famiglie del sud facevano meno fatica a procurarsi verdure e legumi rispetto a quelle che abitavano al nord, dove invece i derivati della farina come pane e pasta non mancavano mai nella dieta quotidiana, così come le patate e la polenta. Inoltre, al nord un alimento ricorrente è la castagna, che spesso veniva utilizzata dalle donne per fare una polenta dolce.

Infine, l’intervista fatta a un nonno che viveva in Slovenia durante la guerra mostra che anche lì la patata era l’alimento che garantiva la sopravvivenza

Tuttavia, non tutti i nostri intervistati avevano la possibilità di variare la dieta mangiando qualche pietanza considerata “prelibata” durante le giornate di festa, e ciò accadeva generalmente sia al nord che al sud.

Gli alimenti definiti "prelibati" erano per lo più quelli fatti in casa o che si faticava molto a trovare a causa dei razionamenti.

Un esempio è la carne. Quando si riusciva a comprarne un pezzo, lo si utilizzava per fare il brodo, i ripieni, oppure lo si mangiava semplicemente cotto. Generalmente si comprava al mercato nero o dai contadini, ma alcune famiglie allevavano in casa gli animali da macello, per poi sgozzarli e mangiarli durante le feste. Queste pietanze ci risultano però più comuni al nord.

Altri alimenti considerati squisiti, e quindi riservati per i giorni speciali, erano i dolci e la frutta. Alcune testimonianze raccontano che per la Befana i bambini ritrovavano nelle loro calze mandarini, noci e castagne. Queste pietanze, invece, erano più reperibili al sud.

Alcuni intervistati hanno anche ricordato come, durante i giorni di festa, si tendesse a condividere il cibo con gli altri: una generosità che colpisce, in tempi di tante ristrettezze.

In conclusione, si può dire che per le giornate di festa si tendeva a mangiare in maggiore quantità e gli alimenti che erano difficili da reperire, come carne, frutta e dolci.

L'importanza della pubblicità rispetto ad oggi

(Jesso Awuku, Matteo Caminetti, Lorenzo Saiola, Clarissa Venturi)

Il concetto di “pubblicità” ha subito numerosi e considerevoli cambiamenti nel corso del Ventunesimo secolo, e specialmente al termine della Seconda Guerra Mondiale.

Secondo le varie testimonianze che abbiamo raccolto, allo scoppio del conflitto la televisione non esisteva ancora, mentre la radio, pur possesso solo di pochi privilegiati, fu uno dei mezzi più potenti per giustificare e promuovere, specie tra i ceti borghesi, gli ideali e la retorica fascista, volti ad indurre ad un odio totale nei confronti del nemico e a un senso di piena appartenenza al regime.

Inoltre, in Italia la “pubblicità” fascista veniva diffusa anche attraverso la stampa ed il cinema. Mussolini aveva infatti il controllo dei più importanti giornali del paese tramite l'Ordine dei Giornalisti, i quali avevano l'obbligo assoluto di entrare nel partito fascista, e nei cinema - come alla radio - venivano costantemente trasmessi i messaggi rivolti dal Duce al popolo italiano.

Erano infine molto diffusi i manifesti sui muri e le scritte sulle case, come “Credere, obbedire, combattere” per promuovere la guerra e sostenere le imprese belliche dell'esercito, o che inneggiavano all'odio, al razzismo o all'ostilità contro i "nemici", soprattutto inglesi ed americani: “Attento, il nemico ti ascolta!” o “Dio stramaledica gli inglesi”.

Le principali “pubblicità” erano dunque quelle di diffusione d'ideale politico.

La propaganda di Mussolini ebbe peraltro effetto non solo sulle persone adulte, ma anche sui bambini, che, sui loro quaderni di scuola, avevano copertine riguardanti temi come la battaglia del grano e immagini raffiguranti la casata reale dei Savoia.

D'altro canto, i manifesti pubblicitari - che raffiguravano spesso uomini e donne che sventolavano bandiere italiane - promuovevano assiduamente i prodotti nazionali, in una sorta di “guerra nella guerra” nei confronti dei prodotti stranieri, che venivano al contrario screditati. Erano quindi molto diffuse pubblicità di marche e di prodotti tipici italiani, come FIAT, Alfa Romeo, Campari ecc., come hanno ricordato alcuni nostri testimoni che risiedevano in città.

La propaganda durante il periodo fascista interessò però soprattutto i grossi centri abitati, mentre

coloro che abitavano lontano da essi difficilmente hanno testimonianze di pubblicità del tempo, poiché nelle campagne e nelle zone rurali qualsiasi tipo di tecnologia era praticamente inaccessibile: le persone si ritrovavano così fuori dall'orizzonte propagandistico, impegnate soltanto nella produzione e nel reperimento dei beni necessari alla loro sopravvivenza.

Tuttavia, nel corso degli anni Mussolini, dopo aver studiato gli effetti e le potenzialità propagandistiche della radio, aveva concluso che «ogni villaggio deve avere la radio», e aveva lanciato varie iniziative volte alla popolarizzazione dell'ascolto e all'acculturazione di massa. La popolazione venne così coinvolta, attraverso la radio rurale, prima nell'impresa coloniale e poi nella guerra.

Il ricordo più intenso

(Giorgia Bernardi, Chiara Di Giulio, Giulia Lelli, Anita Tabellini)

Analizzando le risposte dei nostri intervistati relative ai loro ricordi durante la Seconda Guerra mondiale, si possono riconoscere alcuni elementi ricorrenti, ma anche delle differenze importanti rispetto alle diverse zone di origine.

Per quanto riguarda l'alimentazione, il ricordo indubbiamente più frequente è quello relativo alla polenta e ai feculacei in generale, cibi più comuni in tempo di guerra in tutta la penisola. Alcuni anzi mostrano ancora la loro intolleranza attuale a questi alimenti, che hanno in passato consumato in maniera eccessiva.

Il pane è un altro elemento ricorrente, in quanto rappresenta per molti il ricordo della fine del conflitto: infatti, esso era consumato in scarse quantità durante la guerra, ma la sua reperibilità aumentò in seguito alla liberazione. Una donna proveniente dall'Abruzzo (doc.13) afferma di aver mangiato per diversi anni solamente del pane nero, fatto con ingredienti di ogni tipo.

Un altro fattore che accomuna i nostri interlocutori è il ricordo della fame provata a causa dei razionamenti, soprattutto in città (doc. 2, 4, 20). Altri, in particolare coloro che abitavano nelle zone di campagna (doc. 8), hanno parlato della fatica quotidiana del lavoro per poter assicurare il sostentamento della famiglia. Alcuni tra i più piccoli al tempo della guerra ricordano i piccoli furti fatti per poter mangiare dell'uva e delle mele (doc. 3, 7).

Dal punto di vista del contatto umano, molti hanno accennato alla condivisione e alla solidarietà tra le vittime (doc. 3, 15, 16, 21). Era infatti esperienza comune che in molti dormissero nelle stesse stanze e che gli sfollati fossero ospitati da altre famiglie. Tutti avevano poco cibo, ma erano spesso disposti a dividerlo, principalmente in famiglia.

Un altro elemento ricorrente è la paura per i bombardamenti aerei (doc. 1, 2, 4, 14, 17), annunciati dal tipico rumore dei motori. I nonni ricordano le giornate trascorse nei nascondigli, spesso nelle cantine dei palazzi, e il terrore di essere scoperti.

Infine, abbiamo potuto riscontrare delle differenze importanti nelle risposte dei diversi intervistati per ciò che riguardava il rapporto con i soldati. Alcuni descrivono infatti i Tedeschi come "cattivi", in quanto cercavano di sequestrare le scarse riserve di cibo e di trovare coloro che si nascondevano per non essere inviati a combattere (doc. 10, 16). Altri invece li definiscono "amici": ad esempio, una donna ricorda il fatto che un soldato tedesco avvertiva i suoi familiari il giorno precedente a ogni sequestro di derrate alimentari, in modo che potessero nascondere il cibo (doc. 18).

Gli Alleati sono ricordati soprattutto dagli abitanti del Sud (doc. 7, 9, 13, 19), per il fatto che distribuivano provviste alle famiglie. Tra questi, gli Americani, alcuni dei quali "neri" (doc. 9), sono

invece per lo più associati ai ricordi della liberazione. Un nonno ricorda di aver suscitato la compassione di un soldato per aver mangiato la saponetta che quest'ultimo gli aveva donato (doc. 13). Un'altra signora cita invece gli indiani, che combattevano al fianco degli Alleati: questi militari avevano regalato loro, al tempo bambini, cioccolata, the e biscotti; il che fu sufficiente per considerarli amici (doc. 19). Gli stessi indiani sono ricordati da un'altra nonna per il loro abbigliamento singolare, che aveva sbalordito la popolazione al loro arrivo (doc. 15). Infine, gli Alleati sono associati alla comparsa di alimenti nuovi, come le barrette di cioccolata, o prima introvabili come lo zucchero. (doc. 13, 15).

L'immediato dopoguerra

(Nikita-Tamara Licciardi, Alice Montebrocchi, Carolina Tiron, Rossella Turco)

Per individuare gli eventuali cambiamenti nell'alimentazione degli intervistati alla fine della guerra, abbiamo prima di tutto elaborato una tabella riassuntiva delle risposte fornite a tale proposito:

Trasformazioni nell'immediato dopoguerra

1

Al termine della guerra furono inseriti degli alimenti nella dieta quotidiana, come lo zucchero, il caffè, la carne e le uova.

2

Tutto! Dopo si poteva mangiare più pane (prima solo 1 etto), perché hanno tolto la razione.

3

In particolare ricorda la maggiore disponibilità e quantità di pane che non veniva più regolato dal razionamento.

4

Dopo la fine della guerra, la quantità di cibo disponibile è andata continuamente aumentando; ma la nostra famiglia non ha cambiato molto le sue abitudini alimentari.

Abbiamo continuato a mangiare gli stessi cibi, solo con molta meno preoccupazione riguardo a come procurarseli.

5

/

6

Non ci sono stati cambiamenti alimentari, in quanto il cibo non è mai mancato ed è sempre stato reperibile.

7

Si trovava di tutto, si poteva tornare in città per acquistare gli alimenti, i negozi erano riforniti. Ovviamente tutto dipendeva dai soldi che si avevano.

8

Per la sua famiglia non vi furono importanti cambiamenti riguardo all'alimentazione al termine della guerra. Ricorda di aver patito la fame dopo essersi sposata, nel 1956, ed essersi trasferita in un paese, in cui non poteva più produrre autonomamente il proprio cibo.

9

Dopo la guerra consumavamo più carne bovina.

10

Le abitudini alimentari dopo la guerra sono cambiate in meglio: dopo la guerra, infatti, potevano permettersi i secondi dopo le minestre, secondi che non erano poi così ricchi, considerando che si trattavano di insalate di pomodori, però era già qualcosa in più rispetto ai menù precedenti.

11

Non cambiarono molto, si può dire che arrivava un po' più di cibo.

12

Anche nel Dopoguerra c'era la tessera per il cibo: file chilometriche per ritirare quello che ci davano. Nel '47 la ferrovia dello stato aveva aperto in Piazza Medaglie d'Oro uno spaccio chiamato "Provvida" solo per le famiglie dei ferrovieri, con molto più assortimento.

La fame piano piano venne meno. Eravamo molto fortunati rispetto alle famiglie dei miei compagni di classe.

13

Al giorno d'oggi si mangia bene ed in abbondanza, fino al punto di buttare la roba da mangiare, A casa mia eravamo in dieci sempre a tavola, a un tavolo piccolo con un secchio d'acqua di metallo e un piatto di pasta al centro: quello più furbo riusciva a prenderne qualche forchettata in più, quello che era più fesso rimaneva a digiuno.

La carne era il cibo che desideravamo di più! E per me il pane! Ho sofferto talmente tanto la mancanza del pane, che oggi come oggi metto ancora tanto pane in tavola, perché mi sembra di rivivere. Sì, non posso vedere il tavolo senza pane, magari sto senza frutta, ma devo vedermi il pane in tavola.

14

In realtà subito dopo la fine della guerra non era cambiato molto, i veri cambiamenti si ebbero dagli anni '50 e '60, quando la gente cominciò ad avere più lavoro. Prima invece si sopravviveva anche con gli aiuti degli alleati, e la distribuzione di alcuni viveri come la cioccolata e la merenda in parrocchia.

15

Dopo la guerra l'infuso di cicoria che surrogava il caffè fu sostituito da una miscela d'orzo e di cereali che avevano un gusto molto più gradevole: si otteneva il caffè unendo il cosiddetto "Caffè della Vecchina" con la "miscela Leone".

Dopo la guerra furono prodotti industrialmente i biscotti e i "Pavesini" mandarono in visibilio la maggior parte delle persone. Ci fu poi l'avvento della pasta "secca" venduta nei sacchetti, che sollevò molte donne dall'obbligo di "tirare la sfoglia" ogni mattina. Infine i fornai, a chi lasciava loro una certa quantità di farina, vendevano il pane già cotto, fresco, ogni giorno.

16

Una volta finita la guerra, il tenore di vita non è cambiato subito, però verso i primi anni '50 è arrivata la radio, e c'erano molte più cose da mangiare"

17

Sicuramente l'aumento del consumo della carne che, un tempo, era molto più raro.

18

Non è cambiato molto, infatti la fame è stata l'ultima cosa che ho sofferto durante la guerra.

19

Il cibo ovviamente non era granché, ed era molto differente da quello di oggi, infatti mangiavamo solo patate e fagioli. Noi fortunatamente non abbiamo patito la fame perché producevamo molto e

avevamo molte terre su cui coltivare il grano, quindi non mancava mai il pane che si mangiava di giorno e poi patate e castagne di sera.

20

Al termine della guerra, a parte la maggior abbondanza di grano a disposizione, non è cambiato granché: abbiamo continuato a mangiare cibi provenienti prevalentemente dalle coltivazioni, anche se riuscivamo a concederci qualche volta in più la carne.

21

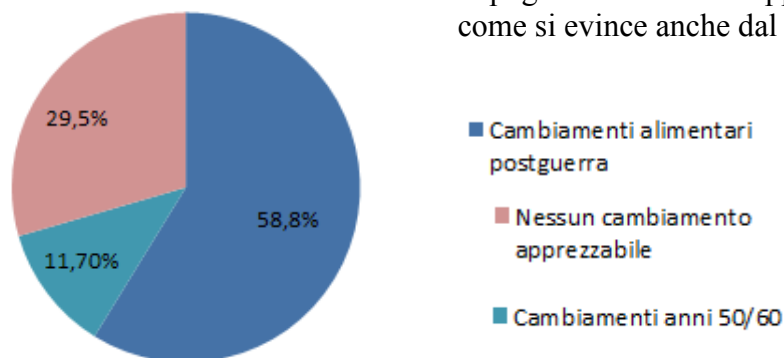
Mi ricordo che un giorno, nel '45, per festeggiare la fine della guerra, mio padre mi portò a mangiare lo zucchero filato.

La quasi totalità delle interviste raccolte (ad esclusione dei doc. 5, 13, 21) offrono dunque importanti testimonianze circa le condizioni alimentari nell'immediato dopoguerra: circa il 60% degli intervistati ha vissuto nei primi anni successivi alla guerra un miglioramento quantitativo e qualitativo delle proprie condizioni alimentari grazie alla maggiore reperibilità di cibo, che ha permesso loro un consumo più consistente di cibi sostanziosi quali zucchero, carne e pane, razionati o comunque molto costosi durante la guerra (doc. 1, 2, 3, 7, 9, 10, 12, 15, 17, 20).

Due intervistati, invece, hanno constatato un cambiamento significativo solo a partire dagli anni '50/'60 (cf. doc. 14: «In realtà, subito dopo la fine della guerra non era cambiato molto, i veri cambiamenti si ebbero dagli anni '50/'60»; e doc. 16: «Una volta finita la guerra, il tenore di vita non è cambiato subito, però verso i primi anni '50 è arrivata la radio, e c'erano molte più cose da mangiare»).

Altri 6 intervistati non hanno vissuto significati cambiamenti nella propria dieta quotidiana sia perché, nonostante la maggiore disponibilità sul mercato di cibo, continuarono a mangiare gli stessi prodotti (doc. 4, 8, 11), sia poiché durante la guerra non subirono la fame (cf. doc. 6: «Non ci sono stati cambiamenti alimentari, in quanto il cibo non è mai mancato ed è sempre stato reperibile»; o doc. 18: «Non è cambiato molto, infatti la fame è stata l'ultima cosa che ho sofferto durante la guerra», e doc. 19).

Dai dati emerge dunque che per la maggioranza degli intervistati la fine della guerra ha rappresentato un periodo di maggiore prosperità alimentare, benché alcuni ne abbiano goduto solo alcuni anni dopo il 1945; soltanto per una ristretta minoranza il dopoguerra non ha apportato considerevoli cambiamenti, come si evince anche dal **grafico riassuntivo**:



Ricettari dei tempi di guerra Il ricettario di Letizia Ricci Maccarini

Menu settimanale

Giorni della Settimana	Colazione	Pranzo	Cena
Lunedì	Caffelatte con pane raffermo	Pasta in brodo + un frutto	Fagioli in “umido”
Martedì	Caffelatte con pane raffermo	Pasta asciutta condita con burro, pomodoro o ragù + un frutto	Riso con le patate o riso cotto nel latte
Mercoledì	Caffelatte con pane raffermo	Zuppa o pasta con i fagioli + un frutto	Caffelatte e pane raffermo
Giovedì	Caffelatte con pane raffermo	Pasta asciutta condita con burro, pomodoro o ragù + un frutto	Fagioli in “umido”
Venerdì	Caffelatte con pane raffermo	Zuppa o pasta con i fagioli + un frutto	Riso con le patate o riso cotto nel latte
Sabato	Caffelatte con pane raffermo	Pasta asciutta condita con burro, pomodoro o ragù + un frutto	Caffelatte e pane raffermo
Domenica	Caffelatte con pane raffermo	Pasta in brodo + un frutto	Riso con le patate o riso cotto nel latte

Piatti “da tutti i giorni”
Zuppa di pane e fagioli



Ingredienti:

- ½ cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 tazza di conserva di pomodoro
- brodo di fagioli (cotti a parte)
- 1 cavolo bianco
- ½ bietola
- 3-4 patate
- 600 g fagioli
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio q.b.
- pane casareccio tagliato a pezzi

Preparazione:

Preparate un soffritto con olio, cipolla, carota, sedano e prezzemolo. Dopo poco unite conserva di pomodoro, brodo di fagioli (cotti a parte), cavolo bianco, bietola e patate, il tutto ben tritato. Aggiungete i fagioli, il sale e il pepe.

Cucinate bene il tutto e, a cottura ultimata, versate in una zuppiera contenente pane casareccio tagliato a pezzi.

Servite dopo aver fatto riposare e, prima di iniziare a mangiare, versate un filo d’olio a crudo.

Fagioli in “umido”



Ingredienti:

- 300 grammi di fagioli (precedentemente cotti)
- 100 grammi di pomodorini
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione:

Sbucciate la carota e la cipolla. Lavate la carota e il sedano. Tagliate finemente la carota, la cipolla e il sedano. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Ponete la carota, la cipolla e il sedano in una casseruola. Aggiungete l'olio e fate rosolare. Inserite anche i pomodorini e lasciate cuocere per cinque minuti. Aggiungete anche i fagioli, salate e fate insaporire per circa 15 minuti.

Piatti riservati ai giorni di festa

Brodo di carne



Ingredienti per 1 litro di brodo:

- 60 grammi di Sedano
- 100 grammi di carote
- 100 grammi di cipolle
- 400 grammi di ossa di carne bovina
- 400 grammi di biancostato di carne bovina
- 500 grammi di polpa di spalla di carne bovina
- 40 grammi di olio extravergine di oliva
- 4 litri d'acqua
- 2 chiodi di garofano
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Preparazione:

Per preparare il brodo di carne cominciate dalla preparazione delle verdure, lavandole e asciugandole accuratamente. Pelate la carota e tagliatela a tocchetti. Quindi tagliate anche il sedano.

Dividete il pomodoro a metà e mondate la cipolla, tagliando anch'essa a metà.

Fatela tostare circa 4 minuti in una padella antiaderente a fuoco vivace, girandola di tanto in tanto. Poi unite tutte le verdure in un tegame capiente e dai bordi alti con l'olio. Aromatizzate con i grani di pepe in grani ed i chiodi di garofano.

Versate nel tegame le ossa, la polpa di spalla ed il biancostato.

Coprite la carne con 3 litri di acqua e lasciate cuocere così a fuoco medio-alto per circa 2 ore, fino a far ridurre il brodo di circa la metà. Quindi aggiungete il restante litro di acqua e lasciate cuocere per ancora un'ora a fuoco basso. Durante questo tempo occorrerà schiumare il brodo, ovvero eliminare il grasso e le impurità che si stabilizzeranno in superficie. A fine cottura il brodo risulterà meno liquido e più ristretto.

Non vi resta che filtrare il brodo in modo da separare il liquido da carni e verdure: versate nuovamente il brodo nel tegame e salate. E' importante che saliate quando il brodo è pronto per

potervi regolare meglio sulla sua sapidità. A questo punto il vostro brodo di carne è pronto per essere utilizzato nelle vostre preparazioni!

Tortellini



Ingredienti:

Per la sfoglia (circa 250 tortellini):

- 400 grammi di farina 00
- 4 uova grandi

Per il ripieno:

- 70 grammi di polpa di vitello di carne bovina
- 70 grammi di lonza di maiale
- 80 grammi di prosciutto crudo di Parma
- 80 grammi di mortadella
- 150 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20 grammi di burro
- 1 uovo grande
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

Per preparare i tortellini per prima cosa preparate la pasta all'uovo: disponete la farina su di una spianatoia, formando una conca larga al centro e aggiungete le uova. Con un forchetta rompete le uova e raccogliete la farina ai lati per addensare l'uovo, quindi impastate con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e liscio che coprirete con pellicola e lascerete riposare per circa 30 minuti in un luogo fresco.

Nel frattempo preparate il ripieno: tagliate a pezzi grossolani la polpa di vitello e la lonza di maiale e metteteli da parte; fate la stessa cosa con il prosciutto crudo e la mortadella.

Fate sciogliere in un tegame il burro e aggiungete la carne a pezzi: fatela rosolare per una decina di minuti o comunque fino a che non perderà completamente i succhi. Una volta pronta, fatela intiepidire, e trasferite la carne in un mixer insieme al prosciutto crudo e la mortadella e frullate fino ad ottenere un composto fine e ben amalgamato. Unite il parmigiano reggiano, la noce moscata, pepe a piacere e l'uovo e fate andare ancora le lame per ottenere un composto omogeneo. Aggiustate, se occorre, di sale assaggiando prima l'impasto, in quanto sia il prosciutto crudo che il parmigiano reggiano sono piuttosto saporiti. Ora che il ripieno è pronto, riprendete la pasta all'uovo e stendetela con la macchina per la pasta oppure un mattarello in una sfoglia sottile, cercando di

mantenere la pasta umida il più possibile, utilizzando poca farina per spolverizzare. Secondo i canoni la sfoglia dovrebbe essere di circa 0,6 mm.

Con una rotella tagliapasta liscia ottenete dei bordi regolari (lo scarto conservatelo sempre nella pellicola e stendetelo di nuovo) e ricavate dalla sfoglia dei quadrati delle dimensioni di 4 cm per lato. Sopra ogni quadrato, adagiate un paio di grammi di ripieno ormai freddo e passate alla realizzazione dei tortellini. Prendete un quadrato e piegate a la pasta a triangolo, punta su punta, premendo bene i bordi per farli attaccare (in caso la pasta si sia leggermente seccata, spennellate leggermente i bordi con un po' di acqua);

prendete il triangolo di pasta ottenuto, piegate verso l'alto la base del triangolo; appoggiate adesso la pasta ottenuta sul dito indice, con la punta del triangolo rivolta verso l'alto e con l'auto dell'altra mano, unite le due estremità della base attorno al dito con una lieve pressione e girando leggermente verso il basso, cercando di far aderire bene i bordi.

Estraete con delicatezza il tortellino dal dito e adagiatelo su di un canovaccio leggermente infarinato; procedete nel medesimo modo fino a finire gli ingredienti. Lasciate i tortellini in un luogo fresco su di un canovaccio infarinato e cuoceteli rigorosamente in un buon brodo di carne!

Torta di riso



Ingredienti:

- 1 litro di latte
- 1/3 litro d'acqua
- 3 hg riso (adatto ai dolci)
- 3 hg zucchero
- 3 uova intere (col tuorlo super rosso)
 - buccia grattugiata di un limone + 3 scorzette
- liquore sassolino
- 1 bacca di vaniglia

Preparazione:

Mettere a scaldare un pentolino con il latte, le tre scorzette di limone, la bacca di vaniglia aperta, coi semi scavati e rilasciati nel latte, l'acqua e il riso (fin da subito, senza aspettare il bollore). Cuocere finché il riso non è cotto, ma ancora un po' consistente. Lasciare raffreddare la pentola finché il composto interno non sarà tiepido, aggiungere lo zucchero, le tre uova (senza sbatterle né separarle precedentemente) e dare una mescolata fino a quando non appare coloso e semi liquido. Incorporate la buccia grattugiata, il sassolino, ma senza lavorare troppo il composto: così facendo, in cottura sprigionerà le caratteristiche macchie scure tipiche della torta.

Trasferire il tutto in una tortiera (da noi si usa ungerla – magari con margarina e non burro – e cospargerla di pan grattato, in questo caso sarà senza glutine), ma nelle versioni più standard, sappiate che la consueta carta forno salva sempre da ogni procedura più contorta. Infornate a forno già caldo, 180° per 45/50 minuti.

Torta di tagliatelline



Ingredienti:

Per la pasta:

- 250 grammi di farina
- 90 grammi di zucchero
- 140 grammi di burro
- 1 uovo
- 1 limone
- 1 pizzico di sale

Per le tagliatelline:

- 100 grammi di farina
- 1 uovo

Per il ripieno:

- 300 grammi di mandorle a filetti
- 300 grammi di zucchero
- 1 bicchierino di Anice o Sassolino
- burro q.b.
- zucchero a velo q.b.

Preparazione:

Impastate velocemente la farina con lo zucchero, l'uovo, il burro, il sale e la buccia grattugiata del limone, fatene una palla e mettetela in frigorifero per 30 minuti. Impastate la farina e l'uovo, tirate una sfoglia sottile e ricavatene delle tagliatelline. Mescolate le mandorle con lo zucchero.

Stendete la pasta in uno stampo imburrato e infarinato, fate uno strato di tagliatelline, poi uno strato di zucchero e mandorle, ancora tagliatelline e terminate con mandorle e zucchero, distribuite sulla superficie qualche fiocchetto di burro. Cuocete in forno a 170° per circa 30 minuti. Sfornate la torta, versatevi subito il liquore, spolverizzate di zucchero a velo lasciate raffreddare e servite.

Zuppa Inglese



Ingredienti:

Per la crema pasticcera:

- 1/2 litro di latte
- 85 grammi di zucchero
- 40 grammi di amido di mais (fecola di patate)
- 4 tuorli
- 1 baccello di vaniglia

Per completare:

- 130 grammi di savoardi
- Alchermes per inzuppare i savoardi

Preparazione:

Partiamo dalla crema pasticcera. Mettete il latte a bollire con la stecca di vaniglia spaccata per il lungo. In una casseruola di acciaio, o ancor meglio di rame, lavorate lo zucchero con i tuorli d'uovo, aiutandovi con una frusta, fino a quando il composto non sarà perfettamente amalgamato. Incorporate l'amido di mais, ma non rimescolate.

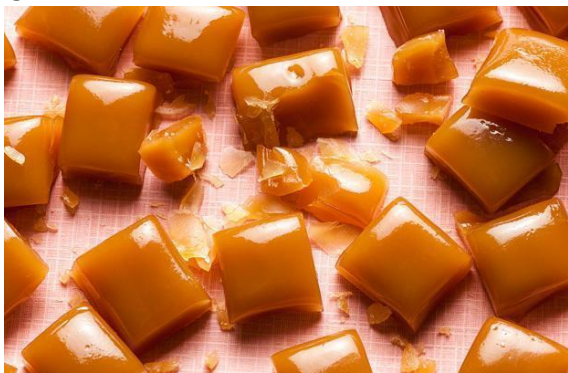
Quando il latte bolle, eliminate il baccello di vaniglia, e aggiungete subito al composto di zucchero, tuorli e amido, rimettete sul fornello a fiamma dolce e continuate a mescolare, stando attenti che non si attacchi e andando a scandagliare con il cucchiaino in ogni angolo della casseruola. Cuocete per 1 minuto.

State attenti nell'ultimo passaggio, perché se, come dice Pellegrino, il composto si scalda troppo, dovete togliere dal fuoco, altrimenti rischiereste di fare impazzire la crema.

Versate la crema in un recipiente e lasciate raffreddare, ricordandovi di rimescolare di tanto in tanto. Se volete preparare la crema al cioccolato dividete la crema in due porzioni e aromatizzatene una parte con del cacao amaro.

Adesso prendete uno stampo e ungetelo con il burro e cospargete il fondo con uno strato di confettura di albicocche o pesche o cotogne. Mettete uno strato di crema gialla, qualche savoiaro intinto nell'Alchermes, un altro strato di crema al cacao, ancora savoiarda e via così fino a riempire lo stampo.

Caramelle fatte in casa con zucchero caramellato



Ingredienti:

- 200 grammi di zucchero
- 50 ml d'acqua

Preparazione:

Mettete lo zucchero in un pentolino e versate l'acqua. Mescolate bene il tutto finchè non diventa una crema morbida, ma non liquida.

Mettete sul fuoco (molto basso) per circa 5 minuti e continuate a mescolare in modo che il liquido non si attacchi o bruci. Il composto non deve bollire, ma lo zucchero deve scaldarsi e sciogliersi un poco, fino a diventare caramello.

Quando il composto è ben caldo e ancora abbastanza denso, è il momento di formare le caramelle. Togliete il pentolino dal fuoco e, usando un cucchiaino, fate cadere delle gocce su un tagliere cosparso d'olio (così lo zucchero non si attacca). Una volta formate le caramelle, lasciatele raffreddare per circa 30/40 minuti. Quando sono ben solidificate, staccate le caramelle dal tagliere.

Piatti e alimenti surrogati

Pappa Matta



Ingredienti:

Per il "brodo simulato":

- 3 litri d'acqua
- 1 cucchiaino di conserva di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale q.b.

Per la pasta:

- 1 litro d'acqua
- 600 grammi di farina

Preparazione:

Mettete sul fuoco 3 litri di acqua fredda e aggiungete il cucchiaino di conserva e lo spicchio d'aglio non sbucciato.

Portate a ebollizione il tutto e poi aggiungete il sale e il prezzemolo ben lavato (anche i gambi).

Chiudete con un coperchio e cuocete per circa un'ora e mezza.

A questo punto versate nel brodo l'impasto di acqua e farina precedentemente lavorato. Lasciate cuocere per qualche minuto e servite.

Caffè con foglie di cicoria



Ingredienti:

- radici di cicoria
- acqua q.b.

Preparazione:

Una volta prese le radici di cicoria potete procedere con la preparazione. Per prima cosa è necessario lavarle bene sotto acqua corrente ed eliminare tutta la terra in eccesso. Rimuovete anche la parte finale e quella dove sono attaccate le foglie verdi. Una volta che la radice di cicoria è pulita, raschiatela con un coltellino per rimuovere la parte esterna più giallognola.

A questo punto cominciate ad affettarla in piccoli pezzi a seconda della grandezza che volete. Potete tagliarla a rondelle piccole oppure tritarle abbastanza finemente. In alternativa si possono lasciare i pezzi interi e tritarli dopo la tostatura. In questo caso ovviamente i tempi di cottura si allungano. Una volta ottenuta la vostra radice sminuzzata dovrete metterla ad essiccare nel forno. Per questo procedimento occorrono delle teglie abbastanza grandi sulle quali spargere bene il composto ottenuto. Accendete quindi il forno a 90° e attivate la modalità "ventilato". Dopo circa 30 minuti si dovrebbe cominciare a vedere la prima doratura sulla superficie. Da questo momento in poi, per la prossima ora, dovrete stare vicino al forno per girare le radici ogni 6-7 minuti per uniformare la cottura. Potete utilizzare un raschietto oppure un cucchiaio. Trascorsa un'ora verificate lo stato della tostatura e proseguite per un'altra ventina di minuti. Trascorso questo tempo potete spegnere il forno ed estrarre la teglia. A questo punto con una macchina macina-caffè si possono ulteriormente tritare le radici (soprattutto i pezzi più grandi) per ottenere una polvere sottile e solubile. Infine mettete la polvere in infusione con un po' d'acqua bollente.

Ricettario di Rossella Turco

(qui eventualmente inserire il video Turco-filmato.wmv)

“Panicottu”



Ingredienti:

- Qualsiasi legume avanzato
- Pane raffermo
- Verdure a foglia già cotta
- Olio
- Foglie di alloro

Mettere l’olio da riscaldare in una padella, tagliare a piccoli pezzi il pane raffermo e farlo soffriggere nell’olio. Una volta rosolato il pane, aggiungere i legumi avanzati, le verdure già cotte, qualche foglia di alloro e fare insaporire il tutto per qualche minuto mescolando di tanto in tanto.

“Fave nette”



Premessa:

Le piante di fave si coltivavano nel proprio orto. Giunte a maturazione, alcune si mangiavano fresche, altre venivano sgranate e messe su un telaio a seccare al sole come provvista per l’inverno. Una volta seccate, le donne di famiglia le privavano della buccia esterna dura ottenendo così le “fave nette” (ovvero sbucciate) che venivano conservate in vasi di creta per essere via via cucinate per la famiglia

Ricetta:

Mettere le “fave nette” in abbondante acqua, olio e sale e cucinarle a lungo; a cottura quasi ultimata rimestarle spesso fino ad ottenere una crema di fave, che può essere accompagnata da verdure bollite



Frise

Premessa: Era il pane dei contadini perché una volta cotto durava anche per parecchi mesi essendo un pane biscottato cotto due volte. Ogni famiglia preparava il suo pane e le sue frise in appositi forni che si trovavano nel paese.

Bagnare le frise in acqua e condirle con olio, pomodoro, origano e sale. Si può aggiungere verdure conservate sott'olio fatte in casa: melanzane, peperoni, carciofini, pomodorini secchi, olive ecc...

Ricette festive



“Sagne ritorte”

Ingredienti:

Farine, acqua, sale

Impastare e tirare la sfoglia con il mattarello. Tagliare strisce di media larghezza e, con un movimento delle mani, imprimere la forma “ritorta”.

Condire con sugo di pomodoro e basilico, a volte con aggiunta di carne di maiale



“Purceddhruzzi “

Ingredienti: Farina, olio, bucce di arance e mandarino, miele

Scaldare l'olio con dentro le bucce d'arance e mandarino e fare raffreddare. Versare l'olio freddo nella farina e impastare. Fare un lungo rotolo sottile e tagliare piccoli dadini che vanno strisciati delicatamente con il pollice su una superficie ruvida per conferirli la tipica forma che ricorda il corpo di un maialino. Friggerli nell'olio di oliva bollente e immergerli nel miele sciolto in un pentolino; disporre a piacimento su un piatto.

L'ALIMENTAZIONE TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE IN ALCUNI DOCUMENTI LETTERARI

Pane e vino di prima o terza classe - gli Italiani a tavola alla fine dell'Ottocento (Giulia Magli, Martina Mennillo, Margherita Soligo)



Alla fine dell'Ottocento, presso i contadini di tutta la penisola l'alimentazione era molto povera, in quanto quasi esclusivamente a base di pane, focacce e polenta, ottenuti con cereali inferiori e granoturco: alimenti che saziavano, ma che predisponavano alla pellagra, malattia divenuta in breve tempo il segno distintivo delle scarse possibilità economiche delle famiglie contadine dell'epoca. A questi farinacei si affiancavano i legumi, per lo più fagioli, fave e verdure, ma soprattutto verza e cavolo.

L'alimento principale era il pane di frumento, in quanto il pane bianco era troppo costoso; la carne,

invece, non si mangiava quasi mai ed era riservata alle occasioni importanti. Il consumo della pasta era ancora limitato ai centri cittadini più grandi, dove c'era generalmente un tenore di vita più alto. Il riso era consumato solo nelle zone di coltivazione e, se il suo consumo preservava dalla pellagra, contribuiva però alla diffusione dello scorbuto, poiché intorno alle risaie era quasi impossibile coltivare verdura o alberi da frutto, a causa del terreno acquitrinoso. Anche il vino, da sempre uno dei prodotti italiani più esportati nel resto d'Europa, era accessibile solo a pochi. I contadini ne bevevano poco e di qualità scadente, ottenuto dalle vinacce, poiché quello di qualità era destinato alla vendita nelle città o all'estero.

In città, invece, il vino era presente quasi quotidianamente sulle tavole, mentre nelle campagne, se si voleva bere vino di qualità, bisognava andare nelle osterie. Questi luoghi avevano l'importante funzione di essere i punti di ritrovo e di aggregazione sociale e per questo rappresentavano l'unico vero svago della moltitudine di contadini che le frequentava assiduamente.

Secondo un'inchiesta del 1885, il consumo del vino, anche se di scarsa qualità, era consistente tra gli operai sia settentrionali, che ne bevevano tre litri a settimana, sia meridionali, che arrivavano quasi a sei.

Cibo e condizioni sociali nel libro *Sull'Oceano* di Edmondo De Amicis (Gaia Lazzari, Chiara Paolucci, Letizia Ricci Maccarini)

Il romanzo *Sull'Oceano*, pubblicato nel 1889, è una sorta di giornale di bordo nel quale De Amicis mira a un'accurata analisi sociale. Egli affronta un viaggio di ventidue giorni per andare da Genova a Buenos Aires sul piroscafo *Galileo*. Assieme a lui viaggia un gruppo di persone di varie classi sociali: sono presenti borghesi ma anche diversi emigranti provenienti da tutta Italia. Nonostante la popolazione sia molto varia, è comunque accomunata dal fatto che sono tutti in cerca di fortuna.

Il narratore registra il comportamento di ogni personaggio, focalizzandosi sulle differenze e sulle similitudini.

De Amicis nomina spesso il cibo e ambienta la maggior parte dei dialoghi nei momenti della giornata che corrispondono a pranzi e a cene. I viaggiatori si riuniscono per mangiare e lui riporta fedelmente ciò che accade.

Durante il viaggio il cibo non è sempre di buona qualità, e soprattutto verso la fine della tratta i passeggeri si lamentano spesso per le condizioni nelle quali si trovano. In tutto il testo il cibo fa comunque da cornice degli eventi, tanto più che i riferimenti ad esso indicano lo *status* sociale dei personaggi della storia.

Ad esempio, non tutti i passeggeri del piroscafo hanno il permesso del capitano di bere il vino, che è concesso solamente alle classi più abbienti, visto che il capo della nave teme che le persone più umili, inebriate dal liquore, possano compiere atti osceni o criminali. Ciò sottolinea il disprezzo che i borghesi dell'Ottocento provavano nei confronti del proletariato.

(Camilla Abbate, Nikita-Tamara Licciardi, Martina Marisaldi, Alice Montebrocchi, Maria Romeo, Carolina Tiron, Rossella Turco)

Il romanzo "Sull'oceano" di Edmondo de Amicis, oltre a essere una testimonianza sull'emigrazione in America alla fine del Ottocento, è un documento di grande rilevanza, che offre tante informazioni sull'alimentazione degli italiani allora.

De Amicis offre infatti uno spaccato della società del tempo («una varietà abbastanza

soddisfacente per un osservatore»), contrapponendo efficacemente i lussi della prima classe («seduti a una tavola lunghissima, in mezzo a un vasto salone, tutto messo a oro e specchi», «Da un lato dello sposo troneggiava una matrona coi capelli mal tinti, col seno al mento, con un faccione come lo fanno i caricaturisti alla luna di cattivo umore, segnato sopra la bocca dalle tracce non dubbie d'un depilatorio troppo caustico: la quale era tutta occupata a mangiare con coscienza, facendosi tirar giù da una di quelle credenze aeree che ci ciondolavano sul capo come lampadari, ora la senapa, ora il pepe, ora la mostarda, come se volesse raccomandarsi lo stomaco guasto e schiarirsi la voce rauca, che andava provando tratto tratto con un colpetto di tosse»), alla miseria della terza classe («lo spettacolo eran le terze classi, dove la maggior parte degli emigranti, presi dal mal di mare, giacevano alla rinfusa, buttati a traverso alle panche, in atteggiamenti di malati o di morti, coi visi sudici e i capelli rabbuffati, in mezzo a un grande arruffio di coperte e di stracci [...] e il peggio era sotto, nel grande dormitorio [...]; affacciandovisi si vedevano nella mezza oscurità corpi sopra corpi [...] e venivano su di là un concerto di lamenti, di rantoli, e di tossi»; «La sola nota amena di quello spettacolo erano i pochi intrepidi che, sopra coperta, uscivan dalle cucine con le gamelle colme di minestra tra le mani, per andarsela a mangiare in pace ai loro posti: alcuni, facendo prodigi d'equilibrio, ci riuscivano; altri, messo un piede in fallo, cadevano col muso nella gamella, spandendo brodo e paste da tutte le parti, in mezzo a uno scatenamento di maledizioni»).

Dal romanzo, portavoce delle speranze e delle paure dei migranti, emerge che il motivo per il quale gli italiani emigravano verso le Americhe era sfuggire alla povertà (p.40: «Ma la maggior parte, bisognava riconoscerlo, eran gente costretta a emigrare dalla fame, dopo essersi dibattuta inutilmente, per anni, sotto l'artiglio della miseria»; p. 289s.: «che non emigrano per arricchire, ma per trovar da mangiare ai loro figliuoli, e che s'affezioneranno facilmente alla terra che darà loro da vivere»; p.43: «in quella miseria, la malvagità e l'egoismo umano: tanti signori indolenti per cui la campagna non è che uno spasso spensierato di pochi giorni e la vita grama dei lavoratori una querimonia convenzionale d'umanitari utopisti, tanti fittavoli senza discrezione né coscienza, tanti usurai senza cuore né legge, tanta caterva d'impresari e di trafficanti, che voglion far quattrini a ogni patto, non sacrificando nulla e calpestando tutto, dispregiatori feroci degli istrumenti di cui si servono, e la cui fortuna non è dovuta ad altro che a una infaticata successione di lesinerie, di durezza, di piccoli ladrocini e di piccoli inganni, di briciole di pane e di centesimi disputati da cento parti, per trent'anni continui, a chi non ha abbastanza da mangiare»).

Il divario tra la ricca alimentazione dei benestanti e la frugalità dei pasti dei migranti della terza classe si può pertanto riscontrare in molti passi del romanzo.

Il cibo in *Sull'oceano* di Edmondo De Amicis: antologia di brani

(scelti da Gaia Lazzari, Giulia Magli, Martina Mennillo, Chiara Paolucci, Letizia Ricci Maccarini, Margherita Soligo)

Edizione di riferimento: E. De Amicis, *Sull'Oceano*, Ibis ed., Como-Pavia, 1991

Nella letteratura italiana, una testimonianza interessante della differenza di alimentazione a seconda delle classi sociali verso la fine dell'Ottocento è offerta dal *reportage* di viaggio *Sull'Oceano* di **Edmondo De Amicis**, che fruisce di un osservatorio d'eccezione per la concentrazione di persone di

origine ed estrazione diversa in un unico luogo: una nave transoceanica, diretta da Genova in Argentina. Ne riportiamo I brani più significativi:

«Via via che salivano, gli emigranti passavano davanti a un tavolino, a cui era seduto l'ufficiale Commissario; il quale li riuniva in gruppi di mezza dozzina, chiamati ranci, inscrivendo i nomi sopra un foglio stampato, che rimetteva al passeggiere più anziano, perché andasse con quello a prendere il mangiare in cucina, all'ore dei pasti» (pp. 6 e 7).

«Alcuni guardavano con molta attenzione un oggetto qualunque, come la valigia o la seggiola d'un vicino, o un numero scritto sopra una cassa; altri rosicchiavano una mela o sbocconcellavano una pagnotta, esaminandola a ogni morso, placidissimamente, come avrebbero fatto davanti all'uscio della loro stalla (p. 8)».

«La sola nota amena di quello spettacolo erano i pochi intrepidi che, sopra coperta, uscivano dalle cucine con le gamelle colme di minestra tra le mani, per andarsela a mangiare in pace ai loro posti: alcuni, facendo prodigi d'equilibrio, ci riuscivano; altri, messo un piede in fallo, cadevano col muso nella gamella, spandendo brodo e paste da tutte le parti, in mezzo a uno scatenamento di maledizioni. Udii con piacere la campanella che ci chiamava a tavola, dove speravo di veder un quadro più gaio (*segue una descrizione dettagliata del pranzo*)» (pp. 14ss.).

«Una parte dei passeggeri intingevano ancora le gallette nel caffè nero, con le gamelle di latta sulle ginocchia» (p. 35).

«C'erano molti di quei Calabresi che vivono d'un pane di lenticchie selvatiche, somigliante a un impasto di segatura di legna e di mota, e che nelle cattive annate mangiano le erbacce dei campi, cotte senza sale, o divorano le cime crude delle sulle, come il bestiame, e di quei bifolchi della Basilicata, che fanno cinque o sei miglia ogni giorno per recarsi sul luogo del lavoro, portando gli strumenti sul dorso, e dormono col maiale e con l'asino sulla nuda terra, in orribili stamberghe senza camino, rischiarate da pezzi di legno resinoso, non assaggiando un pezzo di carne in tutto l'anno, se non quando muore per accidente uno dei loro animali. E c'erano pure molti di quei poveri mangiatori di panrosso e di acqua-sale delle Puglie, che con una metà del loro pane e centocinquanta lire l'anno debbono mantenere la famiglia in città, lontana da loro, e nella campagna dove si stroncano, dormono sopra sacchi di paglia, entro a nicchie scavate nei muri d'una cameraccia, in cui stilla la pioggia e soffia il vento» (p. 41).

«Quello là, per sollevarsi un poco, s'era dedicato alla gastronomia, a cui per natura tendeva; aveva fatto relazione col cuoco; era il primo a saper la mattina che cosa si sarebbe mangiato la sera, e ne portava in giro la notizia; entrava venti volte al giorno in cucina, stava a veder pelare i polli, discorreva con gli sguattereri, visitava i forni, bazzicava col pasticciere e con l'oste di prua, scendeva nei magazzini dei viveri, beveva dieci bicchierini di vermouth per far venire l'ora del desinare, e parlava poco, ma non d'altro che di pappatoria» (pp. 49s.).

«Il tavolato, infatti, sparso di pezzetti di carta, di bucce di mela, di briciole di gallette, d'un po' d'ogni cosa, aveva l'apparenza d'un campo dove avesse bivaccato un reggimento» (p. 70).

«E come va questa cucina? — gli domandò il medico. Il contadino andava ogni giorno in cucina, con altri emigranti, a sbucciare patate e a sgranare fagioli sotto la direzione dei sottocuochi, che davano loro in compenso qualche bicchier di vino» (p. 77).

«Poi cavò di tasca un piccolo pacco, che doveva essere di frutta o confetti, e lo porse loro con una certa grazia stanca di malata, e col suo sorriso malinconico, d'una grande dolcezza» (p. 78).

«Intanto s'andavano formando e sciogliendo vari crocchi di passeggeri, e così io mi trovai un

momento in compagnia del genovese monocolo, che aveva sul viso l'espressione solita d'una noia infinita, su cui il solo pensiero del cibo *sornuotava*, come un guizzo di luce sopra un'acqua morta» (p. 86).

«A quell'ora, nel salone di sotto, si giocava agli scacchi e al domino; i passeggeri che dormivano in coperta ricevevan gli amici nei camerini illuminati, dove bevevano il Bordeaux o la birra; e a prua, intorno all'osteria, c'era ressa di passeggeri, che si presentavano col loro buono, debitamente firmato dal Commissario, per una tazza di caffè, per un bicchierino di rum, per un mezzo litro di vino, tanto per festeggiare la giornata finita» (p. 92).

«Il comandante, con la bocca piena di pane, rispose che si contavano cinquanta e più maniere di naufragio» (p. 116).

«Avrebbe voluto iniziare la rivoluzione sociale sul *Galileo*, predicava contro i signori di poppa, incitava i passeggeri a protestare contro l'immondizia dei dormitorii e la schifezza del vitto, e qualche volta, per dar l'esempio, buttava per aria la sua porzione, e inveiva urlando contro le cucine» (pp. 137s.).

«Piuttosto, poiché ha delle buone bottiglie in cassetta, ne stapperà una a tavola, e saremo pari. — E come no? Ne stapperò una, ne stapperò due! Si dovrà star allegri. Ah! la scienza dell'uomo a che cosa è arrivata! — Per farla breve, alle quattro, a tavola, le due bottiglie furono stappate e bevute, e il povero uomo s'esilarò tanto, che ne fece stappare una terza, una quarta, e tutta la cassetta, così ostinatamente difesa fin allora, fu asciugata» (pp. 144s.).

«Non importa: il passaggio dell'equatore era una festa per tutti, specialmente per la distribuzione straordinaria ch'era stata annunciata, di tre litri di vino per rancio; ed anche perché, avendo il comandante dato l'ordine di aprire la stiva e di lasciar pigliare i bagagli, era per molti una vera gioia di poter rifornirsi di roba e rimestare un poco i propri cenci, conciatissimi in modo miserando dall'umidità della zona tropicale» (p. 163).

«— Basta, — concluse, — vado su in *riposteria* a bere un bicchiere di birra, e poi rivengo giù a vedere se si son quietati: accidenti! Buona notte» (p. 218).

«E giusto io pensavo, mentre egli mi diceva che dopo una giornata di fatiche non trovava sulla tavola che una zuppa di brodo di cipolle, e che notte si svegliava per l'appetito, ma non si *aresegava* a mangiare» (p. 226).

«Gli avevan fatto recapitare poco prima una lettera, firmata alla meglio da quarantasette passeggeri di terza classe, i quali si lagnavano del vitto, sollecitando in special modo “una maggior varietà nella guernizione dei piatti di carne” che era sempre la medesima; il che, diceva la protesta, deve cessare» (p. 240).

«[...] commoveva il sentire di che povere cose si trattasse, di regali, per lo più, che portavano a parenti o ad amici d'America: chi una bottiglia di vino particolare, chi un caciocavallo, chi un salame, o un chilogrammo di paste di Genova e di Napoli, un litro d'olio, una scatola di fichi secchi, perfino una grembialata di fagioli, ma di casa propria, di quel tal angolo dell'orto, di cui il parente o l'amico si doveva ricordare sicuramente» (p. 279).

Morire a pancia piena - cronache alimentari dalla trincea (Giulia Magli, Martina Mennillo, Margherita Soligo)



Uno dei grandi problemi durante la Grande Guerra fu quello dell'alimentazione, sia per la popolazione civile che per i militari.

Le battaglie, la militarizzazione dei territori e le razzie provocarono le devastazioni nei raccolti e lo svuotamento dei magazzini. Le famiglie nelle retrovie furono vittime di carestie e di malattie dovute a carenze alimentari gravi, mentre il rancio dei soldati diventava ogni giorno più esiguo e scadente.

La scarsa qualità era dovuta alla scelta di cucinare i pasti nelle retrovie e di trasportarli poi durante la notte verso le linee avanzate. Così facendo, la pasta o il riso contenuti nelle grandi casseruole

arrivavano in trincea come blocchi collosi; il brodo si raffreddava e spesso si trasformava in gelatina, mentre la carne ed il pane, una volta giunti a destinazione, erano duri come pietre. Scaldare il cibo una seconda volta non faceva che peggiorare la situazione, rendendo il cibo praticamente immangiabile.

Il problema della qualità era parzialmente sopperito dalle quantità distribuite. A differenza infatti del rancio austro-ungarico, l'esercito italiano dava ogni giorno ai suoi soldati 600 grammi di pane, 100 grammi di carne e pasta (o riso), frutta e verdura, un quarto di vino e del caffè. L'acqua potabile invece era un problema e raramente superava il mezzo litro al giorno.

Per coloro che si trovavano in prima linea la gavetta era leggermente più grande. Prima degli assalti inoltre venivano distribuite anche delle dosi più consistenti, con l'aggiunta di gallette, scatole di carne, cioccolato e liquori.

Di questi dati si può trovare conferma anche nelle opere letterarie ambientate durante la I Guerra Mondiale: ad esempio, nel celeberrimo *Niente di nuovo sul fronte occidentale* di Remarque, o nella descrizione della vita quotidiana a Verdun, fatta da Giono in *Scritti pacifisti*: «On voit là-bas un mort couché par terre, pourri et plein de mouches mais encore ceinturé de bidons et de boules de pains passées dans un fil de fer. On détache de son corp les boules de pain. On prend les bidons pleins. D'autres bidons ont été tués par les balles. Le pain est mou. Il faut seulement couper les morceaux qui touchaient le corp. Voilà ce qu'on fait tous les jours».

Cibo e vita militare nel romanzo *Niente di nuovo sul fronte occidentale* di Erich Maria Remarque

(Gaia Lazzari, Chiara Paolucci, Letizia Ricci Maccarini)

Il narratore del romanzo *Niente di nuovo sul fronte occidentale* (in lingua originale *Im Westen*

nichts Neues) è il suo protagonista Paolo Baumer, uno studente diciannovenne che si arruola volontario nell'esercito tedesco, insieme a molti suoi compagni di classe, con i quali condivide l'esperienza della guerra in prima linea.

Nel romanzo, pertanto, il tema centrale è la violenza della guerra e le conseguenze che essa ha sulle generazioni che l'hanno vissuta.

Nella rappresentazione di questo tragico contesto storico, Remarque non ha dimenticato nessun dettaglio riguardante la vita dei soldati, come, ad esempio, la disciplina ferrea dei generali, le conversazioni dei commilitoni riguardo ai loro progetti per il futuro e l'insensibilità dei soldati davanti alle tragedie della vita in trincea, insensibilità acquisita dopo aver convissuto per un lungo periodo a contatto con le atrocità della guerra e con la morte, che ormai non fa più così tanta paura.

Peraltro, un argomento ricorrente è il "cibo" e il modo in cui esso è recuperato, cucinato e condiviso dai soldati al fronte: infatti, nel romanzo l'importanza del cibo è più volte ribadita e il protagonista dice che una buona mangiata è preziosa quanto un ricovero sicuro e che i soldati sono avidi di cibo sostanzioso perché sanno che può salvar loro la vita. In un altro passo, Paolo afferma che il mangiar bene e il riposo costituiscono la felicità del soldato.

Il cibo è peraltro rappresentato secondo prospettive diverse:

- il cibo per così dire "buono", il cui valore non è solo quello di sostenere gli individui, ma di cementare i rapporti di solidarietà fra loro;
- il cibo di "sopravvivenza", ovvero ingerito al solo scopo di sopravvivere, senza un significato aggiuntivo;
- il cibo utilizzato come merce di scambio;
- il cibo "ingannevole", quasi "nutrimento cattivo", anche se dire "nutrimento cattivo" pare quasi un ossimoro, perché le idee che noi associamo al cibo sono generalmente positive (si pensi ai primi alimenti di cui si nutre il bambino, al suo legame con la madre e al concetto di crescita, di forza positiva che è connotato con quello del mangiare).

Il "cibo buono" è quello condiviso con i commilitoni, che dopo gli anni di guerra trascorsi insieme e le traversie sofferte, occupano tra gli affetti un posto preminente. Esempi di "cibo buono" sono gli episodi in cui Kat, che da civile fa il calzolaio, procura cibo squisito ai compagni, in luoghi semi-abbandonati e devastati dai combattimenti. Ha infatti il dono di trovare gli alimenti più disparati nei luoghi più impensabili, come ad esempio quattro scatole di aragoste nelle trincee nemiche. Ciò avviene anche quando il battaglione di Kat e Paolo si ferma per la notte in una località sconosciuta e i soldati devono dormire in un'officina gelida e spoglia: Kat rimedia due pagnotte di pane appena sfornato e ancora caldo, un sacchetto con carne di cavallo, sale, lardo e addirittura la padella per cuocere.

In un'altra occasione Kat e Paolo rubano un'oca e la cucinano in un recesso nascosto, conosciuto solo da loro due. Il momento in cui la mangiano è descritto dall'autore con toni lirici: i due compagni si sentono profondamente affratellati, la loro amicizia è cementata dall'impresa rischiosa ben riuscita e dalla condivisione del pasto. Remarque chiosa «Non parliamo molto; eppure abbiamo l'uno per l'altro riguardi più delicati che una coppia d'innamorati».

Un altro momento di rilassatezza e di intimità collegato ad un alimento è associato alla birra: reduci dalla prima linea, i compagni di Paolo si riposano lontano dal fronte e riparati da un edificio disabitato. Paolo allora afferma che la birra non è soltanto una bevanda, è un segno che si può, senza pericolo, stendere le gambe. Questa frase rivela la gioia che si può ricavare dalle piccole cose

e il sacrificio dei soldati che in trincea, appunto, non potevano neppure stendere le gambe. Ma l'episodio che maggiormente collega il cibo con il sentimento di solidarietà e comunione è quello in cui la compagnia di Paolo è assegnata ad un villaggio devastato dalle granate, con l'incarico di portarne via le vettovaglie e tutto quello che può essere utile ad un esercito. I soldati trovano due porcellini da latte, li cucinano allo spiedo e preparano un contorno di verdure dell'orto, non in scatola, come sottolinea il protagonista. Ai porcellini arrosto accompagnano frittelle di patate, dopo aver ricavato delle rudimentali grattugie, praticando dei fori ad un coperchio di metallo.

- “Cibo buono” è anche quello che Paolo trova nella sua casa d'origine, dove, malgrado le ristrettezze della guerra, il sabato, secondo le consuetudini, si mangiano le frittelle di patate. L'odore di frittelle che Paolo sente entrando è quindi l'odore di casa, e appena la mamma lo vede gli offre dei biscotti stantii che nelle sue intenzioni dovevano essere prelibati. Quando la licenza di Paolo è terminata e il giovane, prima di recarsi al fronte, fa tappa in un campo di istruzione, riceve dal padre e dalla sorella un pacchetto di frittelle di patate cucinategli dalla madre. Per lui, non si tratta solo di un dolce, ma quelle frittelle sono come le carezze di sua madre, l'espressione di una tenerezza che risulta inconcepibile in una realtà implacabile e dura come quella del fronte. Arrivato in prima linea, Paolo offre le frittelle fatte da sua madre ai suoi commilitoni e Kat riconosce subito il cibo di casa dell'amico: assaggiando le frittelle di patate cucinate dalla madre di lui, afferma che ha indovinato dal sapore la provenienza di quel dolce.

Pertanto, il formaggio d'Olanda, le due pagnotte, il mezzo chilo di burro, le due salsicce, il mezzo chilo di strutto e il sacchetto di riso sono sì cibo, ma sono anche l'espressione dell'affetto di Paolo per i suoi.

- Il “cibo di pura sopravvivenza” è invece il rancio delle truppe. Più volte è ripetuto dall'autore che il vitto dei soldati tedeschi è costituito dalle rape che sono preparate in tutti i modi possibili, compresa la marmellata di rape. L'esercito avversario è al contrario favorito dall'abbondanza della carne: in due passi diversi si parla del “corned-beef” dei francesi: la prima volta quando, dopo un terribile attacco rintuzzato da Paolo e dalla sua compagnia, i tedeschi dilagano nella trincea nemica deserta e si impadroniscono delle scatolette di carne conservata e persino di un filone di pane parzialmente insanguinato, al quale viene tolta la parte immangiabile. La seconda volta al termine del romanzo, quando l'autore denuncia le condizioni dei soldati che si sono ammalati a furia di consumare cibo guasto e surrogati.

In prima linea il fuoco dell'artiglieria non permette il rifornimento di viveri dalle linee arretrate e i soldati possono mangiare solo pane, che è loro conteso dai topi. Nelle retrovie, dove ci si ritempra dalle fatiche degli scontri in prima linea, quando c'è abbondanza, sono serviti fagioli e lenticchie, che per i soldati sono una gustosa alternativa alle solite rape. In seguito ad un turno di guardia particolarmente logorante, a Paolo tocca una tazza di orzo cotto con il grasso.

Simbolo delle stragi tra i soldati è un episodio all'inizio del romanzo, in cui il cuoco del reggimento, soprannominato “il pomodoro”, è sconcertato perché ha cucinato per centocinquanta persone, tante quanti erano gli uomini della Seconda Compagnia e si trova davanti solo ottanta soldati, ai quali tocca doppia razione di fagioli bianchi con carne di manzo e doppia razione di liquore e di tabacco. Nel “cibo di mera sopravvivenza” rientra anche quello servito al campo di istruzione: una brodaglia con radi pezzi di carne o il brodo lungo, che Paolo e Alberto Krupp sorbiscono a cucchiariate «ingorde e sdegnose», perché sono abituati ad un vitto più abbondante.

Ma i civili soffrono ancora di più della penuria di cibo dovuta alla guerra: quando Paolo è in licenza, va con la sorella al mattatoio per acquistare degli ossi, e dopo tre ore di fila non riescono a portare nulla con sé, perché la carne è terminata. Così, il rancio cui Paolo ha diritto serve a rimpinguare le risicate derrate alimentari di tutta la famiglia.

- Inoltre, il cibo è considerato in molte parti del romanzo un mezzo di scambio. Paolo e suoi tre commilitoni pagano con pagnotte e salsiccia tre prostitute francesi che incontrano di nascosto, una notte, mentre si riposano nelle retrovie. D'altra parte, gli abitanti del villaggio distrutto dalle granate cedono oggetti utili ai soldati, in cambio di cibo, e il soldato Lewandoswski ricompensa la discrezione dei suoi compagni di stanza nell'ospedale cattolico con alcune salsicce, che afferra come se fossero un mazzetto di fiori.

- Nel romanzo il cibo è però utilizzato in modo "cattivo" quando perde tutta la sua valenza affettiva e diventa un mezzo per ingannare o indurre alla violenza: ad esempio, quando i soldati in prima linea si vedono consegnare formaggio olandese e grappa, per cui si aspettano di essere mandati all'attacco.

In un altro punto del romanzo, una crocerossina in una stazione versa del caffè a Paolo, che torna a casa in licenza, ma accompagna il suo gesto con un sorriso fatuo e di circostanza e agisce più per incontrare l'approvazione generale, che per sua intima convinzione.

Le tre tazze di birra che il capo d'azienda e l'ex professore di tedesco di Paolo, Kantorek, gli offrono all'osteria del paese sono ingollate in fretta e con disagio dal protagonista, che vede in quei due benpensanti l'atteggiamento falso e presuntuoso di chi non sa che cosa sia la guerra e tuttavia si sente in dovere di dare suggerimenti, di avanzare pareri e di giudicare quanti rischiano la vita sul fronte in continuazione. Il professor Kantorek e i suoi amici rivelano insomma una visione miope e falsata della situazione politica della Germania e sono ancora legati al militarismo di Guglielmo II. Paolo, nel suo intimo, ritiene che Kantorek abbia approfittato del suo carisma di insegnante per indurre alla guerra giovani che non si erano ancora affacciati alla vita e che non avevano sufficienti strumenti intellettuali per opporsi alle sue esortazioni.

Fanno un uso "cattivo" del cibo anche quei soldati tedeschi del campo di istruzione che provocano gli affamati prigionieri russi del campo vicino, mangiando loro davanti con ingordigia e voluttà.

In conclusione, pertanto, si potrebbe affermare che il cibo, considerato in tutte le sue possibili valenze e caricato dei più disparati valori sia il vero protagonista del libro *Niente di nuovo sul fronte occidentale*.

La crudeltà della guerra rappresentata attraverso il tema del cibo in *Niente di nuovo sul fronte occidentale*

(Camilla Abbate, Nikita-Tamara Licciardi, Martina Marisaldi, Alice Montebrocchi, Maria Romeo, Carolina Tiron, Rossella Turco)

Il romanzo, ambientato durante la Prima Guerra Mondiale tra il 1915-1916 e 1918 nelle trincee del fronte occidentale, offre al lettore la possibilità di riflettere sulla sua crudeltà e sugli effetti che essa ebbe su un'intera generazione, « la quale – anche se sfuggì alle granate – venne distrutta dalla guerra. »

Il romanzo si apre infatti immediatamente con una scena drammatica: di centocinquanta soldati solo ottanta fanno ritorno alla base. Alla drammaticità di questo evento, si contrappone però duramente la soddisfazione dei soldati che ricevono razione doppia di viveri e sigarette, poiché lo squadrone è

stato decimato: *«Oggi abbiamo la pancia piena di fagioli bianchi con carne di manzo , e siamo sazi e soddisfatti. Anche la sera ciascuno ha potuto prenderne una gavetta piena; inoltre, doppia porzione di salsiccia e di pane: tutto questo fa bene. Un fatto simile non ci accadeva da tempo; il grosso cuciniere con la sua testa da pomodoro offre addirittura il cibo a chi lo vuole; a chiunque gli venga innanzi fa segno col mescolo e gli versa una porzione poderosa. E' disperato perché non sa come vuotare la marmitta della cucina da campo [...]. Ma, ciò che più conta, si è avuto anche una doppia razione di tabacco. Dieci sigari, venti sigarette e due pacchetti di tabacco da cicca a testa, non c'è male [...]. Tutta questa grazia di Dio in fondo non ci spetta. I prussiani non sono splendidi a tal punto. Lo dobbiamo semplicemente a un errore. Quindici giorni a, quando dovemmo andare in prima linea a dare il cambio, il nostro settore era abbastanza tranquillo, sicché il furiere ricevette per il giorno del nostro ritorno il quantitativo di viveri e fece provviste per una compagnia di forza di centocinquanta uomini. Invece l'ultimo giorno si ebbe un'eccezionale sparatoria di grossi calibri e pioggia di grosse schegge - l'artiglieria inglese tambureggiava di continuo sulle nostre opposizioni- sicché avemmo forti perdite e ritornammo con soli ottanta uomini».*

La quotidianità però è ben più dura: i soldati ogni giorno devono convivere con gli spettacoli più raccapriccianti facendo fronte alla scarsità di cibo e alla costante paura della morte. L'istinto di sopravvivenza li porta ad ingegnarsi per procurarsi cibo e vestiti, un posto asciutto per dormire, un riparo dalle granate: *«Albert e io scopriamo un letto smontabile in mogano, con un baldacchino di seta turchina, e cortine di pizzo. Studiamo come scimmie per trasportarlo, ma sarebbe un delitto lasciarsi sfuggire un simile oggetto, tanto più che un giorno o l'altro andrebbe in pezzi sotto tiro. Kat e io facciamo poi una piccola ricognizione nelle case. In breve mettiamo la mano su una dozzina d'uova e circa un chilo di burro abbastanza fresco. Tutt'a un tratto, in un salotto, sentiamo uno schianto: una stufa di ferro, proiettata attraverso la parete, passa come un bolide a un metro da noi, ed esce dalla parete opposta. Rimangono due grandi fori. È venuta dalla casa di fronte, dove una granata è atterrata in pieno. Di colpo aguzziamo le orecchie e allunghiamo il passo. Poi fermi, come stregati, due porcellini da latte, vivi! Ci stropicciamo gli occhi e guardiamo di nuovo: non c'è che dire, sono ancora lì. Li abbranchiamo, nessun dubbio, sono proprio due autentici maialini. Vuol dire un pranzo meraviglioso. A cinquanta passi dal nostro ricovero c'è una casetta che era servita da mensa ufficiali. In cucina si trova un focolare gigantesco, con due girarrosti, pentole, marmitte e paioli. C'è di tutto, persino sotto una tettoia, una catasta di legna spaccata come si deve: il vero paese della cuccagna. Due di noi sono in giro dal mattino per i campi in cerca di patate, carote e piselli freschi [...]. I porcellini vengono macellati [...]. I porcellini vengono arrostiti interi. Stiamo tutti in cerchi, come intorno a un altare [...]. Il pranzo, cominciato alle due, dura fino alle sei. Poi alle sei e mezza prendiamo il caffè [...]. Alle sei e mezza in punto comincia la cena. Alle dieci gettiamo fuori dalla porta gli ossi dei porcellini. Poi cognac e rum, sempre da quel benemerito Ufficio sussistenza [...]. Ma la nottata è cattiva. Abbiamo mangiato troppo di grasso».*

Antologia ragionata: il cibo in Niente di nuovo sul fronte occidentale (Giorgia Bernardi, Chiara Di Giulio, Giulia Lelli, Anita Tabellini)

Alcune frasi mostrano l'importanza dell'alimentazione per la vita dei soldati, in quanto il cibo è necessario per assicurarsi la forza fisica che serve per il combattimento:

- *Per il soldato, rispetto a chiunque altro, lo stomaco e la digestione sono cose che occupano molto i suoi pensieri.*

- *E' una fortuna che si trovi da mangiare bene: avremo ancora bisogno delle nostre forze. Mangiare a sazietà è prezioso quanto un ricovero sicuro; siamo avidi di cibo sostanzioso perché può salvarci la vita.*
- *Sappiamo che il cibo è importante quanto le munizioni, e che perciò viene fatto ogni sforzo per procurarcelo.*
- *Mi indica una scodella, ancora mezza piena. Io faccio finta di arrabbiarmi: «Franz, devi mangiare. Mangiare è la cosa principale. Il vitto è ottimo, qui».*

Altri passi riguardano la solidarietà tra i soldati e in particolare dei più anziani nei confronti delle nuove reclute:

- *Kat domanda a uno dei più giovani: «è un pezzo che non avete messo sotto i denti qualche cosa di buono, no?». Quello fa una smorfia: «La mattina pane di ravizzone, un piatto di ravizzone a mezzogiorno, costolette di ravizzone e ravizzone in insalata alla sera». Katcinsky zuffola, con aria competente: «Pane di ravizzone? Siete fortunati; lo fanno già coi trucioli. Ma che diresti d'un piatto di bei fagioli bianchi, ne vuoi?». Il ragazzo arrossisce: «Perché prendermi in giro?». Katcinsky dice soltanto: «Prendi la tua gavetta». Lo seguiamo curioso, ci accompagna a un barile, accanto al suo pagliericcio. In realtà, è pieno a metà di fagioli bianchi con carne di manzo.*
- *Molte parti del libro si riferiscono alla fame patita dai soldati:*
- *Kat ha scovato una stalla, e quindi paglia; ormai si potrebbe dormire un po' al caldo, se non avessimo una fame da lupi.*
- *La fame mi rode i visceri; quasi piango di rabbia per questo voler mangiare, ma non me ne posso difendere.*
- *«Per Dio, vero pane e caldo ancora». Kat non fa discorsi: il pane c'è, il resto non conta. Sono sicuro che, se lo abbandonassero in un deserto, saprebbe imbandire in un'ora una cena di datteri, arrosto e vino.*
- *Ci stringiamo la cintola e mastichiamo a lungo ogni boccone: ma non basta. Abbiamo una fame maledetta.*

Altre frasi mostrano che i soldati erano disposti a mangiare qualsiasi cosa e a fare qualsiasi tipo di sacrificio per procurarsi del cibo:

- *«Kropp si è rimediato una scodella di lenticchie, chissà dove [...]».*
- *Particolarmente ripugnanti sono qui i ratti, per via della loro grossezza. [...] Hanno l'aria d'essere molto affamati. A quasi tutti noi hanno smozzicato il pane. Kropp ha bene avviluppato il suo nel telo da tenda e se lo tiene sotto la testa, ma non può dormire perché gli trottono continuamente sulla faccia per arrivare al pane. Detering invece ha voluto fare il furbo: aveva attaccato al soffitto un filo di ferro, e a questo legato il pane. Di notte accende la lampadina tascabile e vede il suo filo di ferro che dondola in qua e in là. Un grosso ratto stava a cavallo sulla pagnotta. Infine decidiamo di farla finita: tagliamo via con cura i pezzi di pane che le bestiacce hanno addentato; buttar via le pagnotte non si può, si rischia di rimanere l'indomani senza mangiare.*
- *Haie ha buscato anche una baguette di bianco pane francese e se l'è infilata nella cintola come una vanghetta. Veramente è un po' insanguinata a un'estremità ma non importa, si può*

tagliare via.

- *Ci precipitiamo di volata nei ricoveri più vicini, per prendere quanto più possiamo di viveri in conserva; specialmente le scatole di carne, di burro, e poi via. Il corned-beef del nemico è celebre su tutto il fronte. Talvolta costituisce esso solo il motivo determinante di qualche colpo di mano da parte nostra, perché in generale il nostro nutrimento è cattivo, e abbiamo sempre fame.*

Alcuni brani riferiscono le abitudini alimentari dei soldati tedeschi:

- *Ravizzone tagliato in sei pezzi e cotto nell'acqua, torsi di carota ancora sporchi di terra; le, se anche guaste, sono considerate una leccornia, e il piatto più ghiotto è una magra minestra di riso entro cui dovrebbero nuotare minuscoli pezzetti di manzo i quali sono tagliati così fini che il cucchiaino non li trova. Ciò nonostante si mangia tutto, ovviamente.*

La frase seguente si riferisce alle condizioni dei soldati russi, peggiori di quelle dei tedeschi:

- *Sono tutti piuttosto deboli perché ricevono appena quanto basta per non morire di fame. [...] Tutto quello che hanno lo danno in cambio di pane.*

Altre citazioni confrontano le condizioni dei soldati di rango inferiore con quelle dei loro superiori:

- *Abbiamo prelevato complessivamente cinque scatole: quella gente si nutre che è una meraviglia, in confronto a noi poveri morti di fame. [...]*

Infine, il cibo segna profondamente la vita dei soldati: certi alimenti sono riservati ai giorni di combattimento:

- *All'indomani ci distribuiscono formaggio Edam, quasi un quarto a testa. In un certo senso è buona cosa perché questo formaggio piace a tutti, ma in un altro senso è brutto segno, perché quelle grosse forme hanno sempre annunciato i macelli. Il nostro presentimento si accresce quando vediamo distribuire anche la grappa.*

Altre "antologie sul cibo" della V^A H da *Niente di nuovo sul fronte occidentale* di Erich Maria Remarque

I

(Giulia Magli, Martina Mennillo, Margherita Soligo)

Edizione di riferimento: E. M. Remarque, *Niente di nuovo sul fronte occidentale*, Mondadori, Milano 1964

«Siamo a riposo, nove chilometri dietro il fronte. Ci hanno dato il cambio ieri; oggi abbiamo la pancia piena di fagioli bianchi con carne di manzo, e siamo sazi e soddisfatti. Anche per la sera ciascuno ha potuto prenderne una gavetta piena; inoltre, doppia porzione di salsiccia e pane: tutto questo fa bene. Un fatto simile non ci era accaduto da un pezzo; il grosso cuociniero con la sua testa da pomodoro offre addirittura il cibo a chi lo vuole; a chiunque gli venga innanzi fa segno col suo mestolo e gli versa una porzione poderosa. È disperato perché non sa come vuotare la marmitta della cucina da campo» (*Incipit*).

«Ho appetito, una fame grande che non viene dallo stomaco. Müller mi aspetta davanti alle

baracche. Gli consegno gli stivali: entriamo, li prova. Gli calzano come un guanto. Egli fruga nelle sue provviste e mi offre un bel pezzo di salsiccia. E poi tè bollente, e rum» (pp. 35-37).

«Si riparla di offensiva [...]. Ci distribuiscono formaggio d'Olanda, quasi un quarto a testa. In un certo senso è buona cosa, perché il formaggio piace a tutti, ma in un altro senso è brutto segno, perché quelle grosse palle rosse hanno sempre annunciato le giornate più terribili. Il nostro presentimento si accresce quando vediamo distribuire anche la grappa. Naturalmente si beve, ma non siamo propriamente allegri» (pp. 93-94).

«Avanzando di corsa facciamo volare bombe a manate, la terra trema, è uno schianto, un gemito, vapore e fumo, si sdrucchiola su brandelli viscidici di carne umana, su corpi sfasciati; io cado in un ventre aperto, sopra il quale sta un berretto d'ufficiale, ancora nuovo e pulito [...]. Ci precipitiamo di volata nei ricoveri più vicini, per prendere quanto più possiamo di viveri in conserva; specialmente le scatole di carne, di burro, e poi via. Il *corned-beef* del nemico è celebre su tutto il fronte. Talvolta costituisce esso solo il motivo determinante di qualche colpo di mano da parte nostra, perché in generale il nostro nutrimento è cattivo, e abbiamo sempre fame» (pp. 105-107).

II

(Gaia Lazzari, Chiara Paolucci e Letizia Ricci Maccarini)

Edizione di riferimento: E. M. Remarque, *Niente di nuovo sul fronte occidentale*, Mondadori, Milano 1989

Cap. 1 p. 3 «Siamo a riposo nove chilometri dietro il fronte. Ci hanno dato il cambio ieri; oggi abbiamo la pancia piena di fagioli bianchi con carne di manzo e siamo sazi e soddisfatti. Anche per la sera ciascuno ha potuto prenderne una gavetta piena, inoltre doppia razione di salsiccia e di pane: tutto questo fa bene».

Cap. 2 p. 28 (*Dopo che Paolo Baumer, il protagonista, ha assistito alla morte del suo compagno Kemmerik, ritorna alle trincee e viene accolto da un compagno con del cibo*) «Egli fruga nelle sue provviste e mi offre un bel pezzo di salsiccia. E poi tè bollente e rum».

Cap. 3 p. 29 «Quello storce il muso: «La mattina pane di rape, rape con verdura a mezzogiorno, costolette di rape e insalata alla sera». Katzinski zufola con aria competente «Pane di rape? Siete fortunati lo fanno già con i trucioli. Ma che diresti d'un piatto di bei fagioli bianchi, ne vuoi?» [...] ci accompagna ad un barile accanto al suo pagliericcio [...] mezzo pieno di fagioli bianchi con carne di manzo».

Cap. 3 pp. 31 e 32 (*Accampamento improvvisato in un'officina buia, in una località sconosciuta*) «Tjaden parla del suo piatto nazionale, le grosse fave col lardo; condanna il sistema di cuocerle senza crauti. Soprattutto bisogna cuocere tutto insieme, per amor di Dio, non separatamente patate, fave e lardo [...]. (Kat) ha sotto il braccio due pagnotte e in mano un sacchetto da terra insanguinato con carne di cavallo [...]. vero pane e caldo ancora [...]. Poi estrae dalla giubba una padella e dalla tasca una manciata di sale e perfino una fetta di lardo».

Cap. 3 p. 33 (Kat) «è un enigma [...] il suo record furono quattro scatole di aragosta. Per la verità noi si sarebbe preferito dello strutto».

Cap. 4 p. 41 «Poco lungi da una strada si scorge il muro di una casa. Ad un tratto, aguzzo gli orecchi: sì, non mi inganno, sento un qua qua di oche. Guardo Katzinski, e lui guarda me: ci siamo

capiti. «Kat, sento odore di padella...». Lui fa cenno con il capo: «Sarà fatto, quando torniamo. Conosco il settore». Naturalmente lui conosce il settore, non una zampa d'oca gli sfugge entro un raggio di venti chilometri».

Cap. 5 p. 61 «Kropp si è rimediato una scodella di lenticchie, chissà dove, probabilmente alla cucina degli zappatori».

Cap. 5 pp. 74 e 75 «L'oca è morta. Kat l'ha finita in un attimo. [...] Kat pela l'oca e la prepara a dovere. Mettiamo da parte con cura le penne per farcene [...] un guancialetto».

Cap. 6 pp. 80 e 81 (*Prima linea*) «A quasi tutti noi i topi hanno smozzicato il pane. [...] Tagliamo via con cura i pezzi di pane che le bestiacce hanno addentato, buttar via le pagnotte non si può, sotto pena di rimanere domani senza mangiare.

[...] All'indomani ci distribuiscono formaggio d'Olanda, quasi un quarto a testa. In un certo senso è buona cosa, perché il formaggio piace a tutti, ma in un altro senso è brutto segno, perché quelle grosse palle rosse hanno sempre annunciato le giornate più terribili. Il nostro presentimento si accresce quando vediamo distribuire anche la grappa. Naturalmente si beve, ma non siamo propriamente allegri».

Cap 6 p. 85 (*Sotto l'attacco nemico i soldati sono a digiuno. Un sottoufficiale riesce ad arrivare alle vettovaglie*). «Il cibo è importante quanto le munizioni, solo per ciò viene fatto ogni sforzo per procurarcelo [...]. Ci stringiamo la cintola e mastichiamo a lungo ogni boccone: ma non basta. Abbiamo una fame maledetta. Mi resta un pezzo di pane; mangio la mollica e ripongo la crosta nel tascapane, mordicchiandovi di quando in quando [...]. Un sottoufficiale arriva strisciando: ha con sé una pagnotta: tre uomini stanotte sono riusciti a passare e a portarci un po' di vitto».

Cap. 6 p. 93 (*Dopo aver respinto il nemico e dopo aver portato la lotta al corpo a corpo, nella trincea nemica, il protagonista e i suoi compagni prelevano dalla trincea nemica tutto il cibo che trovano*): «Il corned-beef del nemico è celebre su tutto il fronte [...]. Abbiamo prelevato complessivamente cinque scatole: quella gente si nutre che è una meraviglia, in confronto di noi, poveri morti di fame, con la nostra marmellata di rape; la carne vi abbonda; basta allungare la mano per prenderla. Haje ha buscato anche un bastoncino di bianco pane francese e se l'è infilato nella cintola come una vanghetta. Veramente è un po' insanguinato da una parte, ma non importa, si può tagliare via. E' una fortuna che si trovi da mangiare bene [...]. Una buona mangiata è preziosa quanto un ricovero sicuro; siamo avidi di cibo sostanzioso, perché può salvarci la vita. Tjaden ha fatto anche bottino di due borracce piene di cognac. Le facciamo circolare».

Cap. 6 p. 97 (*Dopo che i tedeschi hanno respinto l'attacco dei nemici, a Paolo Baumer, il protagonista, viene assegnato un turno di guardia, finito il quale torna in trincea*) «Finalmente torno nel ridotto e trovo una tazza d'orzo. E' cotto col grasso e ha un buon sapore: lo mangio adagio adagio, ma rimango silenzioso».

Cap. 7 p. 108 (*La compagnia di Baumer ha perso 100 uomini e si riposa in un deposito di reclute per riorganizzarsi*): «tira fuori senz'altro un chilo di zucchero e due etti di burro [...]. Ci fa comandare per i prossimi tre giorni in cucina a pelare rape e patate e per quei tre giorni ci serve un vitto speciale, da mensa ufficiali [...]. La felicità dei soldati è mangiare buono e riposo.

Cap. 7 pp. 112-115 (*Paolo e i suoi compagni sono nel deposito reclute. Mentre fanno il bagno in un canale incontrano tre prostitute francesi. Non possono approdare alla riva opposta durante il giorno, per cui danno loro appuntamento per la notte, promettendo del cibo come ricompensa*). «Ciascuno di noi tre prepara una bella pagnotta intera e l'avvolge in un giornale. Vi uniamo le

sigarette e tre buone porzioni di salsiccia che ci hanno distribuito stasera. E' un regalo più che rispettabile».

Cap. 7 p. 119 (*Paolo ottiene una licenza di sei settimane*) «Come è giusto devo pagare da bere e alziamo tutti un po' il gomito».

Cap. 7 p. 120 «Che sarebbe il soldato senza il tabacco? La birra non è soltanto una bevanda, è un segno che si può senza pericolo, stendere e stirare le membra».

Cap. 7 p. 122 (*Paolo scende dal treno per recarsi alla sua casa*) «Una crocerossina mi offre qualcosa da bere. Volto via la faccia perché mi guarda con un sorriso troppo fatuo, troppo compreso della propria importanza cose se dicesse: «Vedete? Do il caffè a un soldato».

Cap. 7 p. 124 (*Paolo torna a casa in licenza ed è accolto dalla madre e dalla sorella con i cibi che di solito sono cucinati il sabato*): «stanno facendo le frittelle di patate, la casa è piena di quell'odore: naturale, è sabato».

Cap. 7 pp. 125 e 126 (*Doni portati da Paolo alla famiglia*) «Un formaggio d'Olanda, tutto intero [...], due pagnotte, quasi mezzo chilo di burro, due salsicce, mezzo chilo di strutto, un sacchetto di riso».

Cap. 7 p. 130 (*Paolo in birreria riceve l'accoglienza del suo professore di tedesco e degli amici di lui*): «Cameriere una birra per il nostro giovane guerriero [...] e tracanno la mia terza tazza di birra. Subito me ne fa portare un'altra, ma io prendo commiato. Egli mi forza ad intascare alcuni sigari».

Cap. 7 p. 140 «Accompagno mia sorella che si reca al mattatoio per comprare qualche chilo d'ossi [...]. La gente fa la coda fin dalla mattina per approfittarne: alcuni svengono. Non siamo fortunati: dopo aver aspettato per tre ore consecutive, la coda si scioglie. Gli ossi sono esauriti. E' una buona cosa che io ricevo il mio rancio. Ne porto qualche cosa alla mamma così rinfoltiamo un poco i pasti di famiglia».

Cap. 8 p. 147 (*Dopo la licenza Paolo Baumer è inviato ad un campo d'istruzione in brughiera. Vicino ai baraccamenti dei soldati si trovano dei prigionieri russi, in condizioni disastrose*): «Il nostro vitto è già scarso, ma soprattutto cattivo: rape tagliate in sei pezzi e cotte nell'acqua, torsi di carota ancora sporchi di terra; le patate anche se guaste si considerano leccornie e il piatto più ghiotto è una magra minestra di riso entro cui dovrebbero nuotare minuscoli pezzetti di carne di bue; i quali però, sono tagliati così fini, che il cucchiaino non li trova».

Cap. 8 p. 147 (*I soldati tedeschi provocano i prigionieri russi andando a mangiare di fronte ai reticolati che li dividono*): «tira fuori il suo grosso coltello, si taglia adagio adagio una bella fetta di pane, vi unisce ad ogni boccone un pezzo di buona salsiccia e mangia come per premiar se stesso».

Cap. 8 pp. 154 e 155 (*Paolo riceve la visita del padre e della sorella che gli portano in dono del cibo*): «Mi regalano un vasetto di marmellata e un pacco di frittelle di patate che la mamma ha preparato con le sue mani» (*Paolo alla sera spalma la marmellata sulle frittelle. Dapprima è intenzionato a regalare le frittelle ai prigionieri russi, poi ricorda che gliele ha fatte personalmente la mamma e decide di donarne solo due*).

Cap. 9 p. 156 (*Paolo, dopo la licenza e il campo d'istruzione è rimandato al suo reggimento che torna dalla prima linea e offre ai suoi compagni le frittelle della madre che sono un po' ammuffite. Kat gli chiede:*) «Queste vengono dalla mamma, vero?» Faccio cenno di sì. «già - dice lui - si sente al sapore».

Cap. 9 pp. 178 e 179 (*Paolo e i suoi compagni devono sorvegliare un villaggio che è stato troppo colpito dalle armi nemiche ed è stato evacuato dei cittadini. Devono inoltre sorvegliare il*

magazzino della Sussistenza che non è stato svuotato completamente). «Kat e io facciamo una piccola ricognizione nelle case. In breve mettiamo la mano su una dozzina d'uova e circa un chilo di burro abbastanza fresco [...]. In una piccola stalla ruzzano due porcellini da latte vivi! [...] due di noi sono in giro dal mattino per i campi in cerca di patate, carote, piselli [...]. In dispensa si adagiano già due bei cavolfiori». *I soldati oltre all'arrosto di porcellini vogliono cucinare frittelle di patate quindi costruiscono una grattugia rudimentale con un coperchio di latta in cui praticano con dei chiodi alcuni buchi. Trovano una cucina ben fornita di suppellettili, cucinano i porcellini su due spiedi, friggono le frittelle in padella, piegandosi sulle ginocchia, ogni volta che fischiano le granate. Il fumo che fuoriesce dalla cucina improvvisata li tradisce, mostrando ai nemici la loro ubicazione, per cui sono costretti a ripiegare. Si allontanano per primi due uomini con le caffettiere, poi due uomini con le casseruole delle verdure, poi altri due con le casseruole con i porcellini arrosto, infine Baumer con la padella delle frittelle. Il pranzo cominciato alle due del pomeriggio finisce alle sei. Dalle sei alle sei e mezza i soldati bevono il caffè. Alle sei e mezza comincia la cena che termina alle dieci di sera, quando le ossa dei porcellini sono gettate fuori dalla porta. Alla fine della cena i compagni bevono cognac e rum e fumano grossi sigari con fascette dorate. Nella notte hanno imbarazzo di stomaco e scariche di diarrea.*

Cap. 9 p. 183 (*Paolo e i suoi compagni dicono alla gente evacuata del villaggio che torna per impossessarsi dei viveri, che sono a guardia del magazzino della sussistenza e propongono cibo in cambio di oggetti utili a loro.*) «Offriamo noi stessi le scatole di viveri, barattandole con altra roba che a noi manca».

Cap. 9 p. 184 (*Dopo otto giorni nel villaggio alla compagnia è dato l'ordine di muoversi, per cui i soldati portano con sé dei viveri.*) «Di quando in quando li palpiano e le salsicce dure e le salsicce di fegato, e le conserve e le scatole di sigari fanno esultare i nostri cuori».

Cap. 9 p. 206 (*Lewandowski, un soldato compagno di Paolo e di Alberto Krupp, ricoverato con loro in un ospedale cattolico, li ripaga di un favore offrendo loro del cibo.*) «Egli apre la borsa ricamata e vengono alla luce alcune buone salsicce. Lewandowski prende in mano il coltello come fosse un mazzolino di fiori e trincia la carne a pezzi».

Cap. 10 p. 214 e 215 (*Paolo e Tjaden, unici sopravvissuti sono arretrati dalla prima fila.*) «La nostra linea viene portata indietro. Di là ci sono troppi reggimenti freschi, inglesi ed americani, troppo *corned-beef*, troppa farina di grano [...]. Noi invece siamo magri e spossati dalla fame. Il nostro vitto è tanto cattivo e in tanta parte composto di surrogati, che ne siamo malati».

III

(Camilla Abbate, Nikita-Tamara Licciardi, Martina Marisaldi, Alice Montebrocchi, Maria Romeo, Carolina Tiron, Rossella Turco)

Edizione di riferimento: E. M. Remarque, *Niente di nuovo sul fronte occidentale*, Mondadori, Milano 1989

Capitolo I: «Oggi abbiamo la pancia piena di fagioli bianchi con carne di manzo, e siamo sazi e soddisfatti. Anche per la sera ciascuno ha potuto prenderne una gavetta piena; inoltre, doppia porzione di salsiccia e di pane [...]; il grosso cuciniere con la sua testa da pomodoro offre addirittura il cibo a chi lo vuole; a chiunque gli venga innanzi fa segno col suo mestolo e gli riempie la gavetta. È disperato perché non sa come vuotare la sua marmitta. Tjaden e Mueller hanno scovato un paio di catinelle e se le sono fatte riempire fino all'orlo [...] Dove vada a finire tutta la roba che Tjaden

ingurgita, è un mistero».

«Poi guardò nella marmitta: «I fagioli hanno l'aria di essere buoni». Il pomodoro confermò: «cotti col lardo e con la carne» [...]. Alzò un'altra volta il coperchio della marmitta e annusò. Poi, allontanandosi, disse soltanto: «Portatene un piatto anche a me. Le porzioni vanno distribuite tutte. Male non ci faranno [...]. Distribuì in più, di sua iniziativa, due ettogrammi di miele artificiale a testa ».

«Ho freddo, vorrei bere un cicchetto».

Capitolo II: «Effetto dell'operazione. Devi mangiare, vedrai che ti rimetti subito. Il vitto è buono, almeno?» Mi indica una scodella, ancora mezza piena. Io faccio finta d'arrabbiarmi: «Cecco, devi mangiare. Mangiare è la cosa principale. Il vitto è ottimo, qui».

«Egli fruga nelle sue provviste e mi offre un bel pezzo di salsiccia. E poi tea bollente, e rum».

Capitolo III: Kat domanda a uno dei più giovani: «È un pezzo che non avete messo sotto i denti qualche cosa di buono, no?». Quello storce il muso: «La mattina pane di rape: rape con verdura a mezzogiorno, costolette di rape e insalata alla sera». Katzinski zufola, con aria competente: «Pane di rape? Siete fortunati; lo fanno già con i trucioli. Ma che diresti d'un piatto di bei fagioli bianchi, ne vuoi?». [...] Katzinski dice soltanto: «Prendi la tua gavetta». Lo seguiamo curiosi, ci accompagna ad un barile, accanto al suo pagliericcio. In realtà, è mezzo pieno di fagioli bianchi con carne di manzo. [...] Ah, i fagioli bianchi sono ottimi anche mangiati freddi». Ne dà generosamente una porzione al ragazzo e aggiunge: «La prossima volta che vieni qui con la tua gavetta, nella mano sinistra devi tenere un sigaro, o una cicca».

Kat domanda ad un artigliere [...]: «Ci sarebbe una cantina qui intorno?» Quello ride: «Sì, proprio. Qui non c'è niente. Manco una crosta di pane puoi trovare». «Non ci sono abitanti, allora?» Quello sputa: «Sì, pochi. Ma fanno la ronda intorno alle cucine da campo, e mendicano essi stessi» [...]. Non c'è che stringerci la cintola e aspettare l'indomani, finché venga il rancio».

Capitolo IV: «Ad un tratto, aguzzo gli orecchi: sì, non mi inganno, sento un qua qua di oche. Guardo Katzinski e lui guarda me: ci siamo capiti. «Kat, sento odor di padella...».

Capitolo V: «Kropp si è rimediato una scodella di lenticchie, chissà dove, probabilmente alla cucina degli zappatori, e Mueller vi sbricia avidamente [...]. Kat si interessa alla questione. Esige da Kropp la sua parte di lenticchie».

«Kat mi fa: «Che diresti di un'oca arrosto?». «Buono» dico io [...]. Io decido di prelevare l'oca, e mi faccio impartire le istruzioni necessarie. La stalla è dietro il muro, chiusa soltanto con un cavicchio di legno. Kat mi tende le mani, io vi appoggio sopra i piedi e scavalco il muro. Intanto, Kat far da palo [...]. Distinguo due macchie bianche: due oche. [...] Con un salto ne acchiappo una subito, l'altra un momento appresso [...]. L'oca è morta [...]. Bisogna arrostarla subito, che nessuno se ne accorga [...]. Arrostitire un'oca è cosa lunga, anche se è giovane e grassa: perciò ci diamo il cambio. Uno di noi a turno la fa rosolare, mentre l'altro dorme. A poco a poco si diffonde un odore delizioso. [...] In mezzo al locale splende l'arrosto dorato. Tiriamo fuori le nostre forchette a molla e i coltelli da tasca, e ci prendiamo ciascuno una coscia del volatile. L'accompagniamo con fette di pagnotta intrise nel sugo. Mangiamo adagio, assaporando. «Ti piace, Kat?» «Buono. E a te?» «Anche a me, Kat.» Ci sentiamo fratelli e a vicenda ci tendiamo i bocconi più succulenti [...]. «Che ti pare, Kat, dovremmo portarne una porzione a Kropp e Tjaden».

Capitolo VI: «Dobbiamo stare attenti al nostro pane. I topi si sono enormemente moltiplicati in questi ultimi tempi [...]. Hanno l'aria di essere molto affamati. A quasi tutti noi hanno smozzicato il

pane. Kropp ha bene avviluppato il suo nel telo da tenda e se lo tiene sotto la testa, ma non può dormire perché gli trottano continuamente sul viso per arrivare al pane. Detering [...] aveva attaccato al soffitto un filo di ferro, e a questo legato il pane [...]. Tagliamo via con cura i pezzi di pane che le bestiacce hanno addentato; buttar via le pagnotte non si può, sotto pena di rimanere domani senza mangiare».

«All'indomani ci distribuiscono formaggio d'Olanda, quasi un quarto a testa. In un certo senso è buona cosa, perché il formaggio piace a tutti, ma in un altro senso è brutto segno, perché quelle grosse palle rosse hanno sempre annunziato le giornate più terribili. Il nostro presentimento si accresce quando vediamo distribuire anche la grappa.»

«Il nostro comandante [...] dice che questa sera si tenterà di portarci da mangiare. L'annuncio suona consolante: al mangiare veramente nessuno [...] ci aveva pensato [...]: se si manda a prendere il rancio [...] vuol dire che non la va poi così male [...]. Ci stringiamo la cintola e mastichiamo a lungo ogni boccone: ma non basta. Abbiamo una fame maledetta. Mi resta un pezzo di pane; mangio la mollica, e ripongo la crosta nel tascapane, morsicchiandovi di quando in quando».

«Tjaden si lamenta che si siano sprecati quei pezzi di pane rosicchiati dai topi: dovevamo serbarli, ora ciascuno di noi li mangerebbe. Anche l'acqua, manca, ma sinora non abbiamo troppa sete [...]. Poi, assetati, beviamo l'acqua dei raffreddatori».

«Appena lo sappiamo ci precipitiamo di volata nei ricoveri più vicini, per prendere quanto più possiamo di viveri in conserva; specialmente le scatole di carne, di burro, e poi via. [...] Il *corned-beef* del nemico è celebre su tutto il fronte. Talvolta costituisce esso solo il motivo determinante per qualche colpo di mano da parte nostra, perché in generale il nostro nutrimento è cattivo, e abbiamo sempre fame. [...] Siamo avidi di cibo sostanzioso perché può salvarci la vita. Tjaden ha fatto anche bottino di due borracce piene di cognac. Le facciamo circolare».

«Un rumore di marmitte suscita in me la brusca voglia di qualcosa di caldo da mangiare; mi farà bene e mi tranquillizzerà. A stento mi costringo ad aspettare che vengano a rilevarmi. Finalmente torno nel ridotto, e trovo una tazza d'orzo. È cotto col grasso ed ha un buon sapore: lo mangio adagio adagio [...]».

Capitolo VII: «Del resto parla molto sensatamente, sicché non abbiamo obiezioni a che ci inviti alla cantina. Solo Tjaden si mantiene diffidente e riservato. Ma egli pure si lascia conquistare, quando Himmelstoss annuncia di essere comandato a sostituire il sottufficiale di cucina, partito in licenza: e a riprova tira fuori senz'altro un chilo di zucchero per noi, e due etti di burro, speciali per Tjaden. Di più ci fa comandare per i prossimi tre giorni in cucina a pelare rape e patate: e per quei tre giorni ci serve un vitto speciale, da mensa ufficiali. Così pel momento abbiamo quanto forma la felicità del soldato: mangiare buono e riposo».

«Non possiamo stare fermi, andiamo alla cantina, ove c'è della birra e una specie di ponce. Beviamo il ponce e ci raccontiamo a vicenda inverosimili avventure d'amore».

«Allora ciascuno di noi tre prepara una bella pagnotta, e l'avvolge in un giornale. Vi uniamo le sigarette e tre buone porzioni di salsiccia che ci hanno distribuito stasera».

«Lunghe attese in molte stazioni; distribuzioni di minestra».

«Stanno facendo le frittelle di patate, la casa è piena di quell'odore: naturale, è sabato [...]. «Apri il vasetto dei mirtili in conserva; ti piacciono, è vero?» mi domanda. «Sì, mamma, è un pezzo che non ne mangio.» [...] vado a prendere il mio zaino, e ne tiro fuori quello che ho portato con me. Un formaggio d'Olanda, tutto intero, che kat mi ha procurato, due pagnotte, quasi mezzo chilo di burro,

due salsicce, mezzo chilo di strutto, un sacchetto di riso».

«S'allarga l'immagine di una chiara giornata d'autunno, in cui io con Kat e Alberto, seduti intorno ad un fuoco, mangiamo patate arrostiti nella bragia».

Capitolo VIII: «S'aggirano presso le nostre baracche e frugano nelle botti dei rifiuti. Ci si può figurare che cosa vi trovano! Il nostro vitto è già scarso, ma soprattutto cattivo: rape tagliate in sei pezzi e cotte nell'acqua, torsi di carota ancora sporchi di terra; le patate, se anche guaste, si considerano leccornie, e il piatto più ghiotto è una magra minestra di riso, entro cui dovrebbero nuotare minuscoli pezzetti di carne di bue; i quali però sono tagliati così fini, che il cucchiaino non li trova. Ciò nonostante si mangia tutto, beninteso. Se un giorno uno è tanto ricco da non aver bisogno di vuotare la gavetta fino in fondo, altri dieci compagni sono pronti a rilevargli il resto. Solo gli avanzi che il cucchiaino non riesce a trovare, vengono sciacquati via e finiscono nella botte dei rifiuti».

Capitolo IX: «Prima di coricarmi, tiro fuori il resto delle mie frittelle e la marmellata, perché anch'essi ne abbiano un poco. Due delle frittelle a contatto con l'aria si sono un po' ammuffite, pure si possono mangiare ancora. Le tengo per me e offro a Kat e a Kropp le meglio conservate. Kat mastica adagio e domanda: «Queste vengono dalla mamma, vero?». Faccio cenno di sì. «Già» dice lui «si sente dal sapore.»

«Soprattutto dobbiamo badare al magazzino della Sussistenza, che non è ancora vuoto. E il vitto ce lo dobbiamo procurare dalle provviste giacenti».

«Kat ed io facciamo poi una piccola ricognizione nelle case. In breve mettiamo la mano su una dozzina d'uova e circa un chilo di burro abbastanza fresco [...]. A un tratto aguzziamo le orecchie e allungiamo il passo. Poi fermi, come stregati: in una piccola stalla ruzzano due porcellini da latte, vivi! Ci stropicciamo gli occhi e guardiamo di nuovo : non c'è che dire, sono ancora lì. Li abbranchiamo; nessun dubbio, sono proprio due autentici porcellini».

«Voglio dire un pranzo meraviglioso. A cinquanta passi dal nostro ricovero c'è una casetta che servi alla mensa ufficiali [...]. Due di noi sono in giro dal mattino pei campi in cerca di patate, carote e piselli. Perché siamo gran signori e ci infischiamo dei legumi in scatola della Sussistenza; vogliamo roba fresca. In dispensa si adagiano già due bei cavolfiori. I porcellini vengono macellati a cura di Kat. Con l'arrosto vogliamo anche le frittelle di patate. Ma non si trova la grattugia per le patate. Niente paura: in certi coperchi di latta pratichiamo con dei chiodi una quantità di buchi, ed ecco le grattugie bell'e pronte [...]. Kat prende in consegna i porcellini, le carote, i piselli, i cavolfiori. Per questi ultimi confeziona persino una salsa bianca. Io faccio le frittelle a quattro a quattro [...]. I porcellini vengono arrostiti interi. Stiamo tutti intorno ad essi come intorno ad un altare [...], con le casseruole delle verdure [...], con due grandi caffetterie piene di eccellente caffè [...], poi cognac e rum [...], una provvista di cioccolato, e lo mangiamo a tavolette intere».