

Classi Terze e classi quinte sez. alberghiero

Problematiche alimentari nel periodo della prima guerra mondiale

La prima guerra mondiale è da considerarsi, a tutti gli effetti, una guerra moderna e tecnologicamente avanzata. Il settore di ricerca raggiunse livelli impensabili nel giro di pochi anni. Numerose furono le nuove armi, tutte ugualmente letali:

Il gas tossico divenne celebre a partire dal 22 aprile 1915, data in cui a Ypres, in Belgio, asfissianti al cloro provocarono il terrore tra le truppe franco-britanniche. Il primo rudimentale rimedio agli attacchi chimici era costituito da fazzoletti bagnati con acqua e urina. Solo successivamente sarebbero state sperimentate le prime maschere antigas. Nel corso della guerra il gas al cloro sarebbe stato sostituito da un tipo di gas, più evoluto, sparato da proiettili e chiamato iprite (dal nome della città di Ypres);

la mitragliatrice consentiva di sparare centinaia di colpi al minuto;

le lanciafiamme furono introdotti dai tedeschi il 30 luglio 1915;

carri armati, aerei, sottomarini completano il quadro di una guerra totale e violenta.

La tragedia della Prima Guerra Mondiale è stata raccontata da poeti e narratori.

Intorno agli anni 50, ormai lontani dagli esiti del conflitto, cominciò a farsi largo una letteratura di denuncia, introdotta da scrittori come Gadda che nei suoi "Diari di Guerra" attaccò la pochezza dello Stato Maggiore dell'Esercito Italiano e la penuria di equipaggiamento.

Altri autori, (come Lussu autore, tra l'altro di "Un anno sull'altopiano"), portarono alle estreme conseguenze i fenomeni dell'autolesionismo e della diserzione. Anche il cinema cominciò ad interessarsi al Primo Conflitto Mondiale. "La grande guerra" di Monicelli rimane un esempio di narrazione tragica, così come "Uomini contro", tratto dal romanzo di Lussu, evidenzia le debolezze, le paure, l'arroganza di un esercito impreparato e spesso allo sbando.

Le forze dell'Intesa, appoggiate dagli U.S.A., posero fine al conflitto. Gli americani avevano riversato sul vecchio continente non solo il peso delle loro armi ma anche nuovi metodi di alimentazione delle truppe. Cibi conservati in scatola, dalle minestre alla carne, sfamavano migliaia e migliaia di soldati

Il padre dell'industria conserviera è senza dubbio il francese Nicolas Francois Appert (1750-1841), un pasticcere-chef fermamente intenzionato a vincere il premio di 12.000 franchi offerto da Napoleone per un metodo che impedisse il deterioramento delle provviste di cibo dei militari.

Nel 1795 Appert riuscì a mettere a punto un sistema di sterilizzazione che bloccava la fermentazione e la putrefazione degli alimenti, in particolare della carne: questa tecnica (che dal

nome del suo inventore fu detta "appertizzazione") consisteva nel bollire i prodotti, carni o verdure, riporli in un contenitore di vetro sigillato con la pece e sottoporre lo stesso ad ulteriore bollitura in acqua bollente.

Nel 1804 Appert aprì a Massy una fabbrica di conserve inscatolate. Diventarono suoi clienti militari e marinai, per spedizioni di guerra e rifornimenti di bordo, e ne assicuraron la fortuna.

Le conserve in scatola avevano come principale funzione quella di garantire un consumo sicuro e prolungato nel tempo degli alimenti: poco importava se le loro caratteristiche nutrizionali e sensoriali fossero alquanto scadenti.

Il manuale pubblicato da Appert nel 1810, L'arte di conservare tutte le sostanze animali e vegetali, venne tradotto in inglese e in tedesco e fece scuola ovunque. Solo più tardi, intorno al 1860, le ricerche sui microrganismi del biologo francese Louis Pasteur consentirono di elaborare una spiegazione scientifica della sterilizzazione degli alimenti mediante uso del calore (e quindi il procedimento fu anche chiamato pastorizzazione).

Fra il 1830 e il 1840 i recipienti di vetro cominciarono ad essere sostituiti con quelli di latta. Anche in Germania, si sviluppò l'industria dei cibi in scatola, si coltivavano prodotti che meglio di altri si prestavano ad essere trattati dall'industria conserviera. Ciò segnò il successo delle coltivazioni di asparagi, particolarmente adatti ad essere trattati industrialmente.

Solo nel 1860 a Chicago e in altre città degli Stati Uniti vennero aperti stabilimenti per l'inscatolamento. Un numero di invenzioni e miglioramenti seguirono intorno agli anni 1860-1869, ed il tempo impiegato per manipolare il cibo in scatola viene ridotto da 6 ore ad appena 30 minuti.

E' buona norma comunque non consumare il contenuto dei barattoli che si presentano rigonfi in quanto il bombaggio della scatola potrebbe essere indice di alterazioni in corso nell'alimento. La presenza di gas all'interno delle scatole può essere dovuta a:

fermentazioni iniziate prima dell'inscatolamento;

reazioni tra il contenuto acido dell'alimento ed il metallo del contenitore;

presenza di microrganismi patogeni come il *Clostridium botulinum*, in grado di resistere alle alte temperature e sviluppare tossine mortali

I soldati italiani in guerra erano equipaggiati con la gavetta del 1872 che era stata modificata nel 1882 e nel 1885 ed era fabbricata in latta o in lamiera,

L'oggetto aveva la forma semiellittica che non variò neppure nel 1896, quando a tutti i corpi, alpini ed artiglieria da montagna esclusi, la gavetta venne cambiata con un modello di dimensioni ridotte che entrava nella dotazione individuale e che sarebbe sopravvissuto fino al 1930. Il rancio era trasportato fino alle gavette dalle retrovie con le casse di cottura, che contenevano le marmitte

coibentate con 25-30 razioni ognuna, trasportate a dorso di mulo fino alle linee. Erano in grado di mantenere la temperatura interna di 60° C per oltre 24 ore, per cui la cottura avveniva in gran parte durante il trasporto.

Il rancio della prima guerra mondiale era di 4085. Le razioni erano di tre tipi e variavano da fronte a retrovia, dove si consumava la razione territoriale modificata, che contemplava meno calorie, mentre al fronte venivano distribuite la razione normale di guerra e quella invernale di guerra. Esisteva anche una razione che era composta da 400 gr di galletta e 220 gr di bue in conserva. Naturalmente la razione, che all'inizio della guerra consisteva di 750 gr di pane, 375 di carne, 200 di pasta oltre a cioccolato, caffè, formaggio cambiò a seconda della disponibilità dei viveri che nel corso della guerra diminuì anche in relazione alla località.

In alta montagna venivano distribuiti supplementi di lardo, pancetta, latte condensato, mentre al servizio di trincea erano contemplati alcolici (che significavano sempre un imminente assalto. Nel dicembre 1916 la razione diminuì per i problemi alimentari di cui soffriva l'Italia, passando a 3000 calorie, cioè 600 gr di pane e 250 di carne, spesso sostituita da pesce poiché la carne bovina era in larga parte di importazione.