

Il rancio

*Quando si chiede ad un uomo tutta la sua forza fisica e
capacità intellettuale, non bisogna lasciarlo senza
mangiare:
non vi è in campagna una alimentazione più costosa,
che una cattiva alimentazione*

Helmuth Von Moltke



Malga Zugna, trasporto del rancio. "L'Illustrazione italiana", 15 settembre 1918.

Preparato nelle retrovie, il rancio veniva trasportato in prima linea a dorso di mulo in casse di cottura, contenenti 25-30 razioni ognuna. Dotate di marmitte coibentate, 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 trasporto avveniva attraverso strade, carraie, mulattiere e trincee, lungo le quali si muoveva quotidianamente gran numero di uomini addetti al trasporto non solo di cibo, ma anche di vettovaglie, armi e munizioni.

Intere compagnie di soldati della sussistenza e di alpini, spesso sotto il fuoco nemico, si muovevano in lunghe e lente colonne lungo i sentieri, portando sulle spalle zaini, giberne e sacchi. Loro unico aiuto, interi reparti di muli, di asini e perfino di cani (addestrati al Regio Canile di Bologna, riuscivano a trainare slitte anche del peso di 150 Kg, compiendo fino a due viaggi giornalieri dai campi base alle trincee di prima linea). Nei luoghi più impervi vennero costruite anche teleferiche a carrello volante e mini-tramvie o mini-ferrovie con piccoli vagoni a trazione diretta con corde e catene o a trazione animale.



Distribuzione del rancio con la cassa di cottura.

Rispetto al secolo precedente, già con la guerra di Libia erano stati introdotti cambiamenti nella composizione dei pasti, passando da 2850 calorie a 4085. Le razioni erano di tre tipi: nelle retrovie 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 da viaggio, composta da 400 gr di galletta e 220 gr di bue in conserva. Naturalmente la razione tipo, che all'inizio della guerra era composta di 750 gr

di pane, 375 di carne, 200 di pasta oltre a cioccolato, caffè, formaggio, cambiò nel corso della guerra secondo della disponibilità dei viveri ma anche in relazione alle diverse località: infatti in alta montagna venivano distribuiti supplementi di

lardo, pancetta, latte condensato, mentre in trincea erano previste distribuzioni di alcolici, segno inequivocabile di assalto imminente.

Nel dicembre 1916 la razione diminuì per i problemi alimentari di cui soffriva l'intera nazione, passando a 3000 calorie, composte da 600 gr di pane e 250 di carne, spesso sostituita da pesce poiché la carne bovina era in larga parte di importazione.



Cucina da campo.

Nel giugno 1918 la razione venne aumentata a 3580 calorie, nell'intento di corroborare lo spirito dei combattenti, in vista dello slancio finale.

"...Il nostro piccolo accampamento è sulle pendici del Bruscon, verso quota 1100. Qui stanno i 41 muli, i conducenti, il Sergente Rossi capo delle salmerie, il maniscalco, ecc. Gli uomini sono attendati: per muli ecc. si completeranno i baldacchini, possibilmente con tetto in lamiera. Il clima è freddo e umidissimo (montano-forestale) essendo la pineta fitta. La spesa viveri si fa con le carrette all'osteria di Granezza che è assai lontana, o alla Barricata [...]. In detti luoghi vi sono le sezioni di Commissariato (sussistenza) della 30a divisione per il sottosettore di sinistra (Barricata) e di destra (Granezza). Il tabacco si prelevava però solo a Granezza, dove ha sede la direzione dell'ufficio di Commissariato. La spesa di foraggio si ha nientemeno che a Rocchette, in pianura: è un bel viaggio. L'avena si prende

invece coi viveri. Alla spesa vanno le carrette. L'acqua, che a Campiello veniva attinta dalle botti recate prima da camions e poi col trenino a cremallière, qui vien presa a Prià dell'Acqua. La misura è di 4 litri per uomo al giorno, per tutte le truppe dell'Altipiano. Detta acqua serve ora però solo per i conducenti, perché noi l'abbiamo qui a Canove: e la trasportiamo a sud del paese, con ghirbe.

Il rancio e il caffè vengono cotti la notte, poiché il Comando brigata Piemonte ha proibito di accendere fuochi durante il giorno, e con ragione. Il caffè vien recato al crepuscolo mattutino, la carne cotta rimane là durante il giorno e recata col rancio di riso o pasta a notte fatta. Gli uomini mangiano quindi, verso le 11 di sera, con fame lupina, e prendono il caffè verso le 5 di mattina. Di giorno hanno talvolta il formaggio (3 volte per settimana). La razione è completata 3 volte per settimana da cognac o marsala o anisette. Il servizio di viveri per le 3 sezioni in linea è fatto naturalmente con le casse di cottura e i sacchi da pane a dorso di mulo: (un mulo per sezione). I conducenti vengono a turno..." (C.E. Gadda)

Mirtide Gavelli

Bibliografia: <http://digilander.libero.it/fiammecremisi/rancio.htm>; F. Botti, *La logistica dell'Esercito italiano 1831-1981*, vol.2, *I servizi dalla nascita dell'Esercito italiano alla Prima Guerra Mondiale 1861-1918*, Roma, Stato Maggiore dell'Esercito-Ufficio Storico, 1991; C. E. Gadda, *Giornale di guerra e di prigionia*, Milano, Garzanti, 1999.

Se non diversamente specificato, le immagini sono tratte da: *La guerra: dalle raccolte del reparto fotografico del Comando Supremo del R. Esercito*, vol. 15, *I Servizi Logistici*, Milano, Treves, 1919.