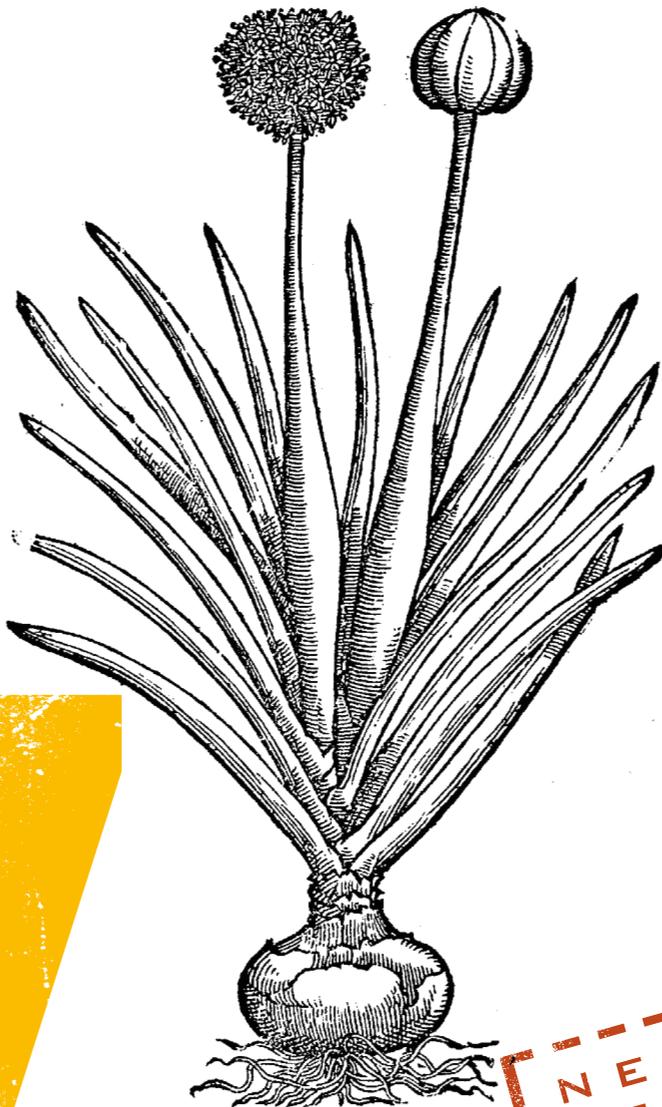


17



NEWS

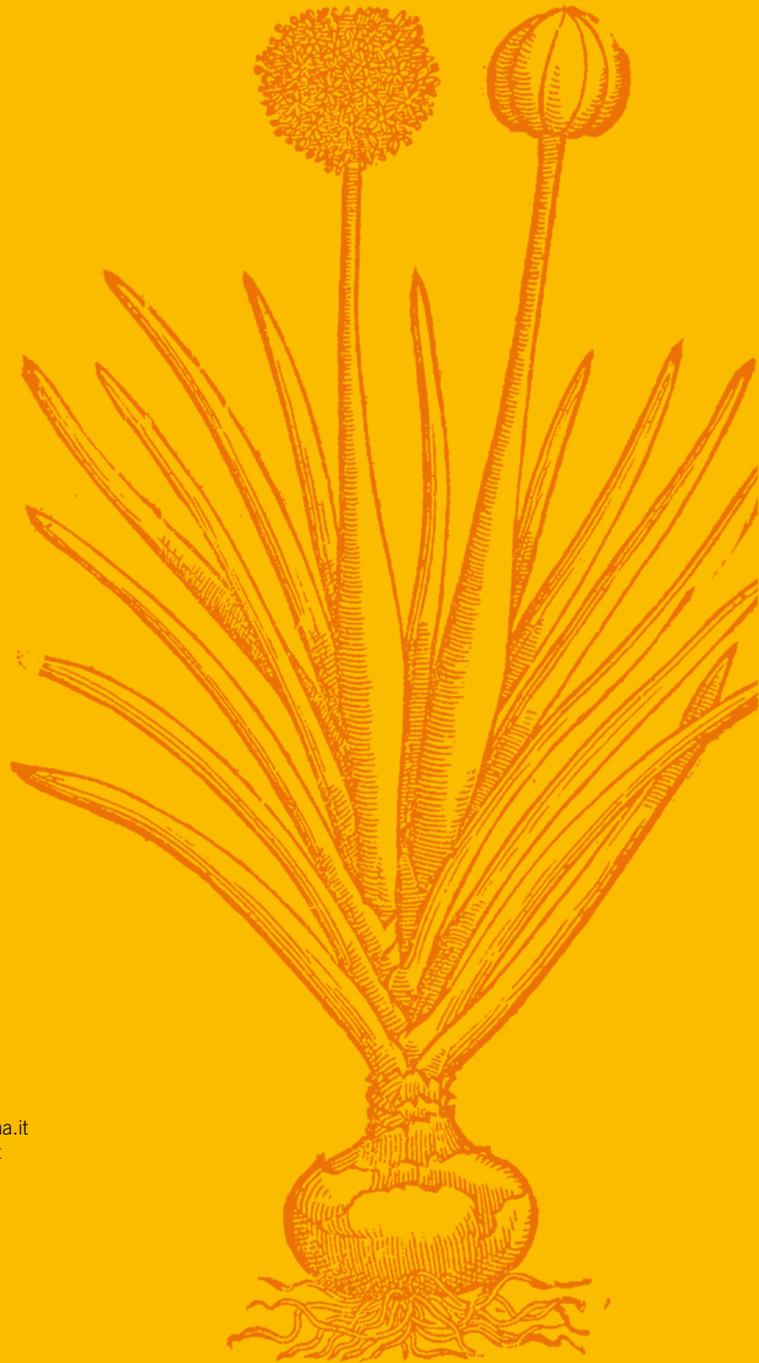
La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA



Weiß Zwiebel.

Cepa alba.



LA VIGNA NEWS

Anno 5, n° 17 - Vicenza 15 giugno 2012

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessandra Balestra > alessandra.balestra@lavigna.it
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione >

segreteria@lavigna.it
Rita Natoli

Bibliotecaria >

biblio@lavigna.it
Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza

Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1170 del 3 marzo 2008

Le fotografie storiche sono
state prese dalla banca dati DIA
(<http://www.indire.it/dia/index.php>).
A p. 36 è stata riprodotta in parte
una tavola di Galliano Rosset sul Clinton.



Editoriale

di Alessandra Balestra

Una ricca raccolta di libri di gastronomia è stata recentemente acquisita da “La Vigna”: il Fondo Cerini di Castegnate. Nello scorso numero del nostro trimestrale si è ampiamente parlato del suo arrivo e dei suoi contenuti in generale, ora è giunto il momento di entrare “dentro” i volumi e scoprirne le storie, i racconti, le curiosità e, soprattutto, le ricette.

Il primo periodo che si è scelto di analizzare e al quale è stato interamente dedicato questo diciottesimo numero, è quello tra le due Guerre Mondiali: cosa si mangiava in tempo di crisi, come ci si arrangiava quando gli alimenti “ricchi” mancavano, quali le soluzioni delle massaie? E ancora, qual era la posizione dei capi fascisti, cosa permetteva il Regime in ambito alimentare e cosa invece proibiva? Sono tante le notizie contenute a questo proposito nella raccolta Cerini, spunti gastronomici utili non solo per avere un quadro storico e culturale del nostro retaggio, ma anche per riproporre, perchè no, qualche ricetta “economica” anche oggi, visti i tempi che corrono. Perchè essere saggi non ha mai fatto male.

Il professor Danilo Gasparini, Docente di Storia dell’Alimentazione all’Università degli Studi di Padova, introdurrà l’argomento con un breve saggio sul periodo storico, dopodichè saranno affrontati i temi della cucina in guerra e dei dettami del Regime fascista. Inoltre, un saggio monografico sulla cipolla di Simonetta Olivati racconterà in lungo e in largo le caratteristiche e l’impiego in cucina dell’ortaggio “povero” per eccellenza e un estratto dal libro di Pierluigi Lovo “Civiltà della Vite e del Vino nel vicentino”, accompagnato da un breve articolo di Giampaolo Giacobbo sul Clinton, darà un quadro generale del consumo e soprattutto delle qualità di vino disponibili alla popolazione nel nostro territorio in tempo di guerra. Un numero utile per conoscere la nostra “storia culinaria” e imparare dal passato.



17

Indice

EDITORIALE

Uno sguardo al fondo Cerini: la cucina italiana tra le due guerre

- 6 *A me mi piacciono tanto le erbe cotte:
basta accontentarsi!*
- 12 *Cucina povera in tempo di guerra*
- 22 *La cucina autarchica*
- 30 *La Cipolla*
- 36 *Clinton, il fuorilegge vicentino*
- 38 *Vini di guerra. Cosa si beveva
nel Vicentino durante il fascismo*
- 40 *Due giornate di studio sulla storia agraria*

INIZIATIVE

- 42 *Amici de "La Vigna"*
- 45 *Progetto "Adotta un libro"*

“A me mi piacciono tanto le erbe cotte”: basta accontentarsi!

di Danilo Gasparini



Così un bambino di Miane, Prealpi trevigiane, scriveva nei suoi pensieroini in piena seconda guerra mondiale, dopo che la maestra lo aveva obbligato a “imperiali” dettati sulla bellezza delle palme, lui che vagava tra i boschi di castagni, o sull’utilità del cammello, lui che aveva davanti solo delle secche ed autarchiche vacche razza bigio-alpina o Burlina. La mamma lo costringeva ad andare in pieno marzo a raccogliere *radichi* nei campi, perché tanta era comunque la fame e qualcosa bisognava mettere sul piatto. Erano passati i tempi che, dalle pagine de *La tradotta*, avevano salutato la battaglia sul Piave come una grande offensiva culinario mangiativa.

Così si cantava allora:

L'austroungarica offensiva

Pensa Wurm: “Che paradiso

Culinario-mangiativa

di luganega è Treviso!

Fu sui monti ed in pianura

Dopo triboli e pericoli

Preparata con gran cura

che spanciata di baicoli!

col sussidio tragicomico

Come sono grasse e sane

d'un gran piano gastronomico

le galline padovane!”

Von Conràd si sente in mano

“Pensan tutti” In un men d'un ave



*Già gli asparagi di Bassano,
si divora il pan di Piave
già pregusta le ciliegie
tutto quanto ci si pappa*

*di Marostica si egregie,
bardolin si beve e grappa,
e di Schio tra i monti belli
poi si mangia (perché no?)
gusta già polenta e uccelli
lo storione in riva al Po".*

*Boroevic pensa alla bella
Ma la cosa andò così
Castelfranco, a Cittadella
che mangiaron per sei di
chèradicchio e polentina
spezzatino di granata,
Già gli danno l'acquolina;
baionette in insalata,
non è buono di star senza
bombe, calci, pacche, botte,
le ciambelle di Vicenza
annegati e teste rotte.*

MORALE

Chi fa i conti senza l'oste¹

La carta che accompagna il teso sancisce e fissa, in modo precoce, una sorta di geografia gastronomica di prodotti tipici e identitari delle tre Venezia e non solo. Tutto serviva per trascinare il morale delle truppe che certamente in una location poco comoda, la trincea, avevano gustato e assaporato cibi, bevande e soprattutto razioni abbondanti. L'Italia post unitaria aveva appena iniziato una lunga rincorsa per adeguare i suoi consumi agli standard europei, rincorsa che si concluderà solo con il miracolo economico. Le statistiche post-unitarie ci consegnano un paese che si nutre di cereali, tanto granoturco, legumi, castagne e vino: la maggior parte delle proteine erano di origine vegetale, visti i bassi consumi di carne rispetto a tutti i maggiori paesi europei: 11 kg rispetto ai 47 della Gran Bretagna, 31 della Fran-

cia, 19 in Svizzera, 15 in Belgio e Olanda, 14 in Austria-Ungheria. C'era stato un miglioramento in età giolittiana grazie agli aumenti salariali, ma l'incidenza dei consumi alimentari sul totale dei consumi, pari al 60%, era ancora troppo alta, miglioramento che riguarda soprattutto le aree urbane. Le campagne continuavano a soffrire una sorta di endemica monotonia alimentare che produceva corpi malati, in continuo deficit.

"Le due guerre, - come scrive Vera Zamagni - furono motivo di ristagno dei consumi alimentari"².

Durante la prima guerra mondiale fu il 1917 vero annushorribilis, niente in confronto agli anni 1943-46.

Grazie agli aiuti internazionali l'Italia riuscì comunque a garantire ai propri soldati una razione, ricca e varia, pari a 3.560 calorie, con un supplemento per le truppe alpine: 750 gr di pane, pasta, 375 gr di carne, riso patate, legumi, formaggio, vino, zucchero, caffè. Sulla qualità valga la clip del film di Monicelli in "La grande guerra" quando Oreste Jacovacci, Alberto Sordi, chiamato ad esprimere un parere sul rancio davanti al generale risponde ossequioso, ma in modo non sincero, "Bona.. bona", suscitando il richiamo del generale stesso.

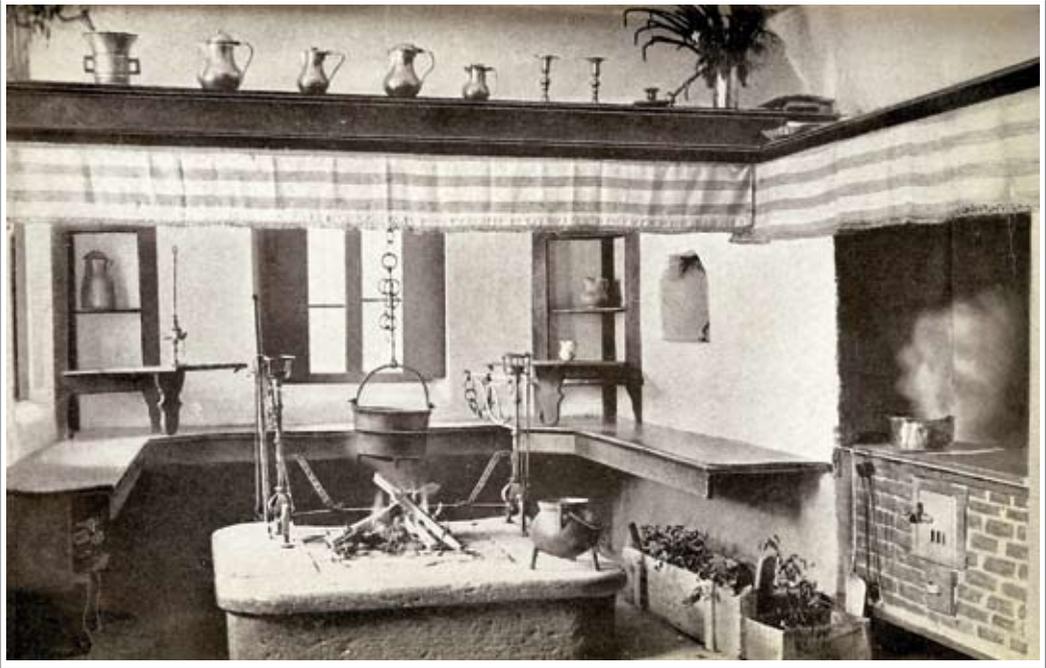
È andata peggio dopo Caporetto, soprattutto per i prigionieri: "La fame costante ci faceva pensare soltanto a mangiare, mangiare, mangiare: parlavamo di cibo, pensavamo al cibo, ricordavamo il cibo"³.

Ed è da un campo di prigionia che ci arrivano due dei ricettari più straordinari che l'Italia della Prima guerra Mondiale ci ha lasciato: quello di due ufficiali, prigionieri a Celle, vicino ad Hannover: Giuseppe Chioni, genovese, e di Giuseppe Fiorentino⁴.

Come scrive John Dickie, "...il fatto straordinario e commovente è che gli affamatissimi prigionieri del lager di Celle riuscirono a realizzare un testo in grado di contendere alla Scienza in cucina [Artusi] la palma di miglior ricettario di cucina italiana mai scritto fino ad allora"⁵.

Sulla popolazione civile la Grande Guerra contribuì a modificare gusti e consumi, incrementando nuovi bisogni d'importazione prima sconosciuti. "Un studio sul quinquennio 1926-30 concludeva che "il tenore alimentare della popolazione italiana è migliorato sensibilmente negli ultimi anni rispetto al periodo prebellico, sia nella quantità che nella qualità e nel valore energetico e nutrizionale dei singoli generi"⁶.

Poi vennero le sanzioni imposte all'Italia nel 1935 dal-



una cucina della prima metà del Novecento

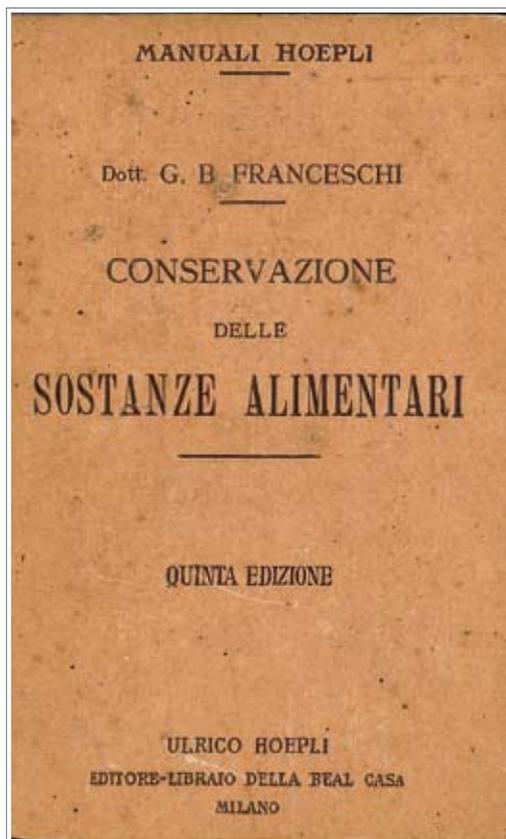
la Società delle nazioni per l'invasione dell'Etiopia, arrivò l'autarchia, e il regime fu costretto ad occuparsi di cibo, di cucina anche, prassi estranea al mito del fascista tosto e aggressivo, sprezzante delle comodità, dell'indolenza che il piacere della tavola comunicava. Lo stesso Mussolini diceva che nessuno doveva perder più di dieci minuti a tavola... altro che fast food. Gli Stati Uniti venivano con sprezzo etichettati come "la civiltà della bistecca". Nel complesso processo di "ruralizzazione" del paese, fa buon gioco ai tempi duri esaltare un connaturato stile parsimonioso proprio di un popolo parco: gli italiani restavano, sulla scia della romanità, una stirpe rurale che si nutriva di pane e uva. A seguire, dal '25, la Battaglia del Grano e una campagna propagandistica di venerazione verso il pane, di esaltazione della pagnotta. Questi versi attribuiti al Duce stesso: "Onorate il pane/Gloria dei campi/Fragranza della terra/Festa della vita." La Battaglia del Grano fu un fallimento: c'era poco da amare il pane, non ce n'era abbastanza per tutti.

"L'alimentazione italiana, per tutto il Ventennio - chiosa

Dickie - rimase caratterizzata da una combinazione di austerità e di propaganda"⁷.

Propaganda che alimentava una produzione di ricettari e di manuali per mangiare senza sprecare, manuali di casalinghe destinate a sobri epicurei. I contributi di Alessandra Balestra e di Alessia Scarparolo qui proposti ci raccontano con gusto com'è andata, anzi come si sperava che andasse. Sta di fatto che il fabbisogno calorico stimato di 3.000 al giorno rimase una chimera, per tutti, ma soprattutto per operai e contadini. Eppure la ricchezza delle cucine regionali rappresentava un'occasione buona per essere usata come balsamica all'austerità imposta.

In una sola occasione, durante la mostra delle specialità regionali del maggio del 1938, l'Italia gastronomica ebbe modo di svelarsi in tutta la sua ricchezza. In un fittizio villaggio vennero ospitate sette trattorie regionali, compresa Venezia. Così ce la racconta Dickie: "La taverna veneziana, chiamata La Fenice, era collocata in una loggia costruita sopra un arco (mancava solo il



canale che scorreva sotto): uno degli chef più famosi della città della laguna provvedeva a cucinare risi e bisi, fegato alla veneziana e uccelli scappati con polenta (che non sono uccelli veri, ma fette di lonza e pancetta arrotolate e aromatizzate con la salvia); la taverna veniva rifornita giornalmente con pesce fresco portato in aeroplano dalla Laguna”⁸.

Pochi anni prima, nel 1931, il Touring Club aveva pubblicato la *Guida Gastronomica d'Italia*; altro che austerità, morigeratezza... un goloso itinerario lungo 527 pagine che colmava le assenze dell'incompleta mappa dell'Artusi. Quattro anni dopo Paolo Monelli intraprese un giro gastronomico per l'Italia. Guida alla mano, condensato nel suo *Ghiottone errante*, il tutto narrato con uno stile che farà scuola. E va sottolineato il coraggio con cui Fernanda Momigliano, autrice del suo celebre *Vivere bene in tempi difficili*, 1933, inserisce nel suo *Mangiare all'italiana*, 1936, sedici ricette esplicitamente ebraiche.

Poi vennero i giorni della guerra, l'invasione, i bombardamenti, il mercato nero. L'Italia era crollata e nelle sue marcerie era finita anche la secolare civiltà della tavola.

A leggere quei testi il pensiero torna all'oggi, ai diminuiti consumi alimentari, per una popolazione però che è passata dalla fame alla sazietà, all'abbondanza. E forse, senza battaglie, un ritorno alla vita sobria, tanto raccomandata nel '500 da Alvise Cornaro, non farebbe male.

Suggerisco un titolo: La cucina al tempo dello spread. Successo garantito.

¹ La Tradotta. Giornale della Terza Armata, Numero 13, 23 luglio 1918, p. 8

² V. Zamagni, L'evoluzione dei consumi alimentari fra tradizione e innovazione, in *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione*, Torino 1998, p. 182.

³ G. Procacci, Soldati e prigionieri italiani nella Grande Guerra, Torino 2000, p. 303-304.

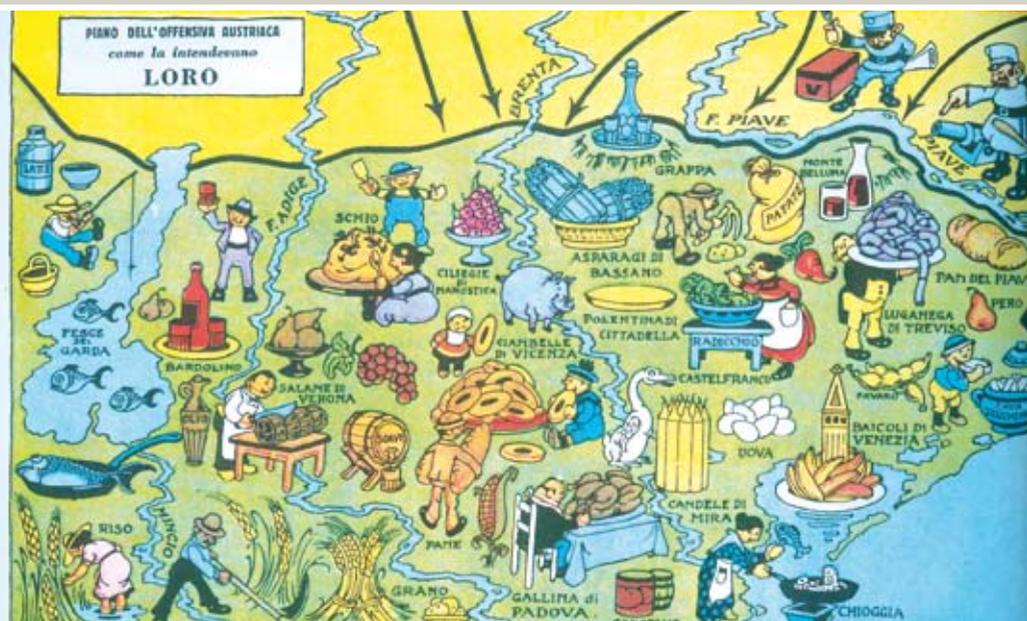
⁴ I due diari sono stati recentemente pubblicati: G. Chioni- G. Fiorentino, *La fame e la memoria. Ricettari della Grande Guerra, Cellerager 1917-1918*, a cura di Q. Antonelli e G. Bettega, Feltre 2008.

⁵ J. Dickie, *Con Gusto. Storia degli italiani a tavola*, Bari 2007, p. 297.

⁶ V. Zamagni, *L'evoluzione...*, cit. p. 186.

⁷ J. Dickie, *Con Gusto...*, cit., p. 305.

⁸ *Ivi*, p. 307.



L'austroungarica offensiva
culinario-mangiativa
fu sui monti ed in pianura
preparata con gran cura
col sussidio tragicomico
d'un gran piano gastronomico.

Von Conrad si sente in mano
già gli asparagi di Bassano,
già pregusta le ciliegie
di Marostica si egregie,
e di Schio tra i monti belli
gusta già polenta e uccelli.

Boroevic pensa alla bella
Castelfranco, a Cittadella,
chè radicchio e polentina
già gli danno l'acquolina;
non è buono di star senza
le ciambelle di Vicenza.

Pensa Wurm: "Che paradiso
di luganega è Treviso!
Dopo triboli e pericoli
che spanciata di baicoli!
Come sono grasse e sane
le galline padovane!"

Pensan tutti: "In men d'un ave
si divora il pan del Piave,
tutto quanto ci si pappa
bardolin si beve e grappa,
poi si mangia (perchè no?)
lo storione in riva al Po".

Ma la cosa andò così
che mangiaron per sci di
spezzatino di granata,
balonette in insalata,
bombe, calci, pacche, botte,
annegati e teste rotte.

MORALE



Cucina povera in tempo di guerra

(Dalla raccolta Cerini di Castegnate)

di Alessandra Balestra



"You watch where he buries it while I go put some water on to boil."

« Stai attento dove nasconde l'osso mentre
io faccio bollire l'acqua per il brodo. »

(New York Times - 15-2-44)

"Peregrinando per Milano nella quotidiana ricerca del fabbisogno alimentare mi sono trovata sovente fra la "coda" o in crocchi di gente che, come me, cercava di acquistare cibarie. E infinite volte sentii dire: "Dio mio, come si sta male, non c'è più niente, così non si può più andare avanti, si finisce a morir di fame".

Così scriveva Elvezia Tramontani Rossi nel volumetto "Alimentazione economica" del 1919, ideato appositamente per essere un aiuto alle massaie in quegli anni di "magra" prodotti dalla Prima Guerra Mondiale. Dice l'autrice a proposito della disponibilità di cibo: "È proprio vero che non c'è nulla da mangiare, oppure la gente è abituata troppo bene, al punto da non riuscire a vedere che ci sono altri tipi di alimenti da cucinare rispetto a quelli soliti?".

"Vidi sacchi e sacchi di ceci, di fagiolini d'ogni genere, di farine di castagne ed altro nei negozi - annota Elvezia - e con tutto questo intorno (rincarato eccessivamente, è vero) si aveva il coraggio di dire che moriremo di fame!": cominciò così a spiegare come si poteva mangiare anche senza pasta, formaggio, burro ed altri alimenti "ricchi" e, nel confrontarsi con la gente, capì che la disperazione non era per la mancanza di "roba da mangiare", ma perchè "quella che sempre si usava fare non si poteva più fare". Si dovevano cambiare le abitudini, ed era questo che esasperava.

Cosa propone quindi l'autrice a tutte le massaie italiane? Semoline e creme di avena, orzo, riso e piselli, sostituti delle minestre, da consumare con pane secco abbrustolito: erano due, a quel tempo, le ditte milanesi "serie" che le producevano, ossia quella di Emilio Dahò e quella dei Fratelli Vittadini. "Abituiamo dunque il nostro gusto al nuovo regime - consiglia - del resto bene adatto alla nostra salute, anche per disciplina, per patriottismo, per diminuire le importazioni". E allora, via con le ricette più semplici.



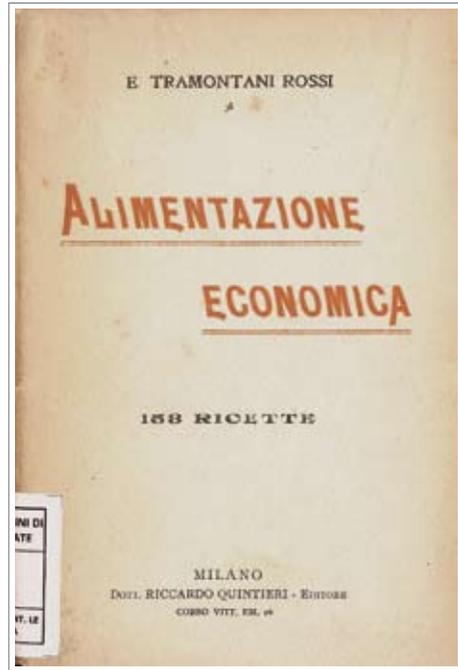
Panata: un etto e mezzo di pane basta per una piccola famiglia di quattro persone. Lo si tosta con poco burro e lardo, lo si copre con acqua fredda, o acqua di riso, si aggiunge qualche spicchio d'aglio, qualche foglia di salvia e magari anche un po' di pomodoro nella stagione giusta. Tre quarti d'ora a bollire lentamente e il gioco è fatto. Prima di levarla dal fuoco, aggiungere qualche pezzetto di burro crudo e sbattere nella zuppiera un uovo con poca noce moscata.

Si era abituati alla trippa? Niente paura, ecco la ricetta della "trippa falsa": si friggono in un po' di lardo e cipolla delle verdure come sedano, carote, rape, porro tagliate in piccoli pezzetti e, quando il tutto ha rosolato sufficientemente, lo si copre con brodo e salsa di pomodoro, lasciando andare lentamente finché le verdure sono quasi cotte. Nel frattempo, si preparano delle "omelette" di uova, si tagliano a strisce come fossero tagliatelle e si mettono nelle verdure poco prima di servire. Forse non sarà esattamente la stessa cosa, è vero, ma è un piatto gustoso.

"Vorrei fare introdurre nell'elenco delle nostre pietanze - scrive Elvezia - un elemento di grande forza nutritiva, che finora viene quasi completamente negletto e svalutato tanto che generalmente non ci si cura neanche di utilizzarlo. Parlo del sangue di animale in genere". Ai lettori di oggi la prossima ricetta potrebbe sembrare disgustosa, eppure è solo una delle tante che venivano proposte in tempo di guerra il cui principale elemento era, appunto, il sangue.

Gnocchi di sangue: qualche etto di semolino stemperato con latte o acqua di riso, un uovo, sale, droghe a piacimento e, naturalmente, del sangue. Quando si avrà lavorato tutto bene, formare col cucchiaino degli gnocchi, farli bollire per alcuni minuti in brodo e poi condirli con burro o altro condimento. Volendo si possono servire anche nel brodo come una minestra.

Che dire, poi, dei condimenti? Non è necessario rinunciare, basta fare delle piccole modifiche. Le proposte sono l'aceto d'acciughe, per un gusto più forte, e gli "oli sostitutivi". Per il primo basta tritare il più possibile tre o quattro acciughe sotto sale non lavate, metterle in una bottiglia quasi piena di buon aceto bianco o rosso, chiudere bene e lasciare macerare per una settimana. Quindi, filtrare usando una pezzuola finissima ed il gioco è fatto. Data poi la grande scarsità di olio d'oliva, era necessario



trovare delle alternative. "Sulle nostre montagne - scrive l'autrice - crescono in quantità i faggi, i cui frutti si lasciano cadere e perdere. Questi, raccolti e fatti passare per un'ora circa in un forno da pane a modico calore e poi torchiati, danno un olio chiaro, simile per sapore all'olio di noce, che sostituisce in tutto l'olio d'oliva leggero e pare più facilmente digeribile di quello. Il pannello che rimane costituisce un eccellente cibo per ingrassare le bestie, e in ispecie i maiali".

Sempre a Milano, un paio di anni prima, nel 1917, veniva stampato il libretto "Cucina di guerra: razioni economiche consigliate al popolo in base ai dettami dell'igiene: regole di economia in cucina", che incoraggiava la popolazione a regolare la propria alimentazione in base al lavoro svolto e al peso del corpo, "non già seguendo l'istinto della ghiottoneria". Per risparmiare, il metodo migliore era quello della cucina collettiva sotto forma di "cucine economiche, zuppe ambulanti, trattorie popolari, operaie e cooperative". L'attenzione è tutta puntata sulla fisiologia, il gusto passa in secondo piano: "Ciò che



Fine anni '30. Uomini in coda per prendere il pane in una mensa di Milano

importa è spendere bene per raggiungere le cifre stabilite dalla scienza, sia per l'albumina, sia per le calorie giornaliere. Devono essere omessi cibi e bevande non necessari come vino, caffè, cacao, thè e burro”.

L'autore dell'opuscolo propone tre menù (A,B,C) studiati a seconda delle fasce economiche, ossia dello stipendio dei consumatori: il gruppo A indica le razioni che costano circa una lira, destinate prevalentemente alla classe operaia “che ha abitudini e gusti propri – scrive - dai quali non è facile né giusto allontanarla”. Il gruppo B è adatto invece alle famiglie borghesi, del costo di pochi centesimi sopra la lira. Il menù C è proposto alle famiglie borghesi il cui capo ha un guadagno maggiore di quello dei gruppi precedenti e alle persone che hanno un lavoro che richiede calorie maggiori. “Si deve notare – afferma però - che il maggior guadagno non implica la necessità di mangiare di più, quindi le stesse famiglie cui si riferiscono le formule del gruppo C possono benissimo provvedere alla loro mensa adottando le razioni indicate negli altri gruppi, e dedicare i risparmi della loro cucina

ad opera di assistenza civile”. La domanda è: “Si è disposti a rinunciare al superfluo anche se ci sono le possibilità di agi maggiori?”.

Conservare: questa la parola d'ordine in tempi duri. Scrive a tal proposito Giovanni Battista Franceschini nel suo “Conservazione delle sostanze alimentari” del 1920: “Da quando venne pubblicata l'ultima edizione di questo manuale, le cambiate condizioni economico-sociali hanno addirittura rivoluzionato la distribuzione degli alimenti nelle diverse parti del mondo; e il problema della conservazione delle sostanze alimentari si è reso più che mai vitale, in quantochè se prima era unicamente una speculazione d'industriali o un espediente casalingo, negli anni e nelle circostanze sopravvenute si è dimostrato una necessità impellente, alla quale gli stessi governi sono stati chiamati a provvedere, prima per razionare le popolazioni civili, impossibilitate a farlo da se, eppoi per assicurare gli approvvigionamenti necessari a mantenere i contingenti armati”.

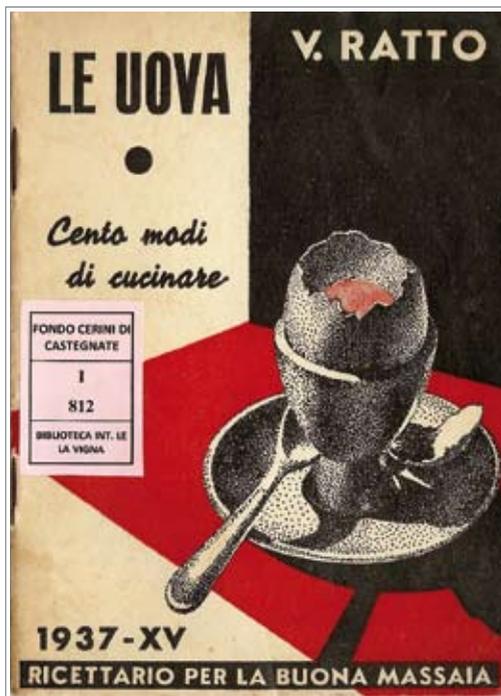
Conserve di frutta con miele o saccarina (lo zucchero

scarseggiava!), verdure e, soprattutto, carne per i soldati. Fu nel 1875, proprio per ragioni di sussistenza militare, che la manipolazione delle sostanze alimentari con l'applicazione del calore attirò l'attenzione del Governo italiano. Fu introdotta a Casaralta, vicino Bologna, la macellazione su vasta scala di bovini, le cui carni venivano sottoposte ad una lessatura e poi chiuse in apposite scatole: questo stabilimento andò via via ampliandosi fino a diventare un vero complesso industriale. A catena, nacquero altri stabilimenti simili, sempre gestiti dallo Stato, a Scanzano e a Reggio Emilia. La carne bovina conservata con il "sistema militare" - che oggi invece è presentata in tv come una chicca sfiziosa da accompagnare con patate e pomodorini! - era una massa di carne di colore rosso inframezzata di gelatina. Abbastanza buona, stando a quanto scrivevano a quel tempo. Nelle stesse fabbriche si iniziò poi a preparare il brodo, in scatola o in bottiglie e, più avanti, nacquero gli antesignani dei nostri dadi da cucina. I più famosi al tempo erano il Liebig e il Grabiniski, celebri quanto i nostri odierni Star e Knorr.

Un po' di storia. Il sistema della conservazione delle sostanze alimentari col calore fu introdotto dal francese Nicolas Appert nel 1804, è giusto però ricordare che al nome di Appert vanno associati quelli di altri due grandi scienziati: Lazzaro Spallanzani, che lo precedette, e Luigi Pasteur che lo seguì. A Spallanzani spetta l'onore di avere fatto conoscere la teoria della generazione spontanea, ad Appert di avere trovato il modo di arrestare il progresso della fermentazione e a Pasteur di avere accertato e spiegato fatti di cui prima non si aveva perfetta conoscenza.

Ma fu il freddo la vera scoperta rivoluzionaria per conservare i cibi. Il creatore di questo sistema fu Carlo Tellier, detto in Francia il "papà del freddo". Egli iniziò nel 1864 facendo razionali esperimenti sulla carne che incoraggiarono altri a seguirne le pratiche applicazioni. Col suo "Frigorifique", nel 1876, furono trasportate carni bovine macellate in Francia per la via della Plata, che arriva in Spagna, dove giunsero in ottime condizioni.

In Italia fu Michelangelo Benelli, nel 1890, il primo a sviluppare la nuova industria del freddo, applicandola alla frutta. Formulò il progetto di un fruttai in grande con l'applicazione di un frigorifero, chiedendo la cooperazione dei frutticoltori e dei commercianti per l'impianto occorrente. Il pubblico non riconobbe allora l'importanza e l'utilità di tale sforzo e quindi il progetto fallì. Solo con la



Prima Guerra Mondiale il nostro Paese si occupò davvero di questo problema, dal momento in cui divenne necessario conservare il cibo per gli approvvigionamenti.

Si cominciò coll'adattare ogni sorta di celle frigorifere alla conservazione della carne proveniente dall'America e si costruirono frigoriferi nuovi, fra i quali è da ricordare il grandioso frigorifero militare della Spezia dell'ingegner Francesco Mauro del Politecnico di Milano.

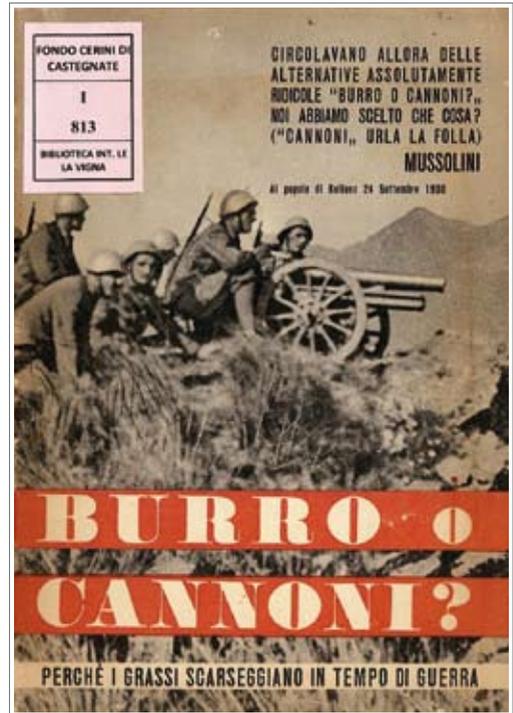
Gli industriali, attratti dall'importanza di questo problema, parteciparono al "Primo congresso Nazionale degli industriali del freddo in Roma nel dicembre del 1916", indetto dalla "Rivista del freddo". Finita la guerra, nella speranza che le cose stessero tornando allo stato normale e al tempo stesso allo scopo di economizzare il patrimonio zootecnico italiano, il Ministro dell'Agricoltura onorevole Riccio pubblicò un concorso per impianti di frigoriferi agricoli e la creazione di una stazione sperimentale del freddo a Milano, con un incoraggiamento di 250.000 lire, che fu poi raddoppiata a 500.000, grazie al quale varie importanti città d'Italia furono dichiarate sedi di frigoriferi.

Passano gli anni, lentamente l'Italia risolveva le ali e le

tavole cominciano a rivedere cibi da lungo tempo assenti, non del tutto consapevoli della nuova crisi alle porte. Nel 1932, Ines e Mimy Bergamo pubblicano a Milano il volume "A tavola! : menus stagionali e relative ricette per tutti i mesi e tutte le ricorrenze dell'anno...seguite da altre 200 ricette speciali per cucinare economicamente", un libro di ricette adatto a tutti i tipi di "tasche". Per i benestanti - se così si potevano davvero chiamare in quel periodo! - le proposte sono: minestra tradizionale di verdura, minestra di cipolle, zuppa di cicoria, pasta e fagioli, riso erbetto e verze, gnocchi al burro, uova all'ortolana, frittata al tonno, uova e patate, lingua arrosto, rognone in salsa di pomodoro, trippa di pollo, piccioni in casseruola, oca in stufato, merluzzo con spinaci, cardi e sedani al burro. Per gli altri: minestra avanzata alla paesana, riso rimasto con avanzo di pollo con sugo, crocchette di riso avanzato, frittelle di spaghetti avanzati, resti di pesce al gratin, resti di verdura in umido, resti di pollo con pomodoro e... poco altro.

Uova affogate in salsa di pomodoro, uova strapazzate, frittata col riso sono solo tre tra le tante proposte contenute nel volumetto "Le uova : cento modi di cucinare" del 1937, che vede protagonisti i nutrienti e poco costosi "regali di gallina".

1939: scoppia il secondo conflitto mondiale. Il primo taglio tocca ai grassi. Perché? Lo spiega l'opuscolo "Burro o cannoni : perchè i grassi scarseggiano in tempo di guerra", a cura dell'Ufficio Propaganda: "Questo dilemma è nato in Francia quando si derideva la Germania che si sottoponeva a sacrifici per riarmarsi onde raggiungere la parità dei diritti con le altre potenze. I francesi preconizzarono il collasso della Germania per mancanza di burro! Essi hanno optato per il burro e hanno perduto anche quello. Le potenze dell'Asse hanno scelto il cannone, e dalla sua bocca con voce di tono parlerà la Vittoria!". Insomma, il burro è molto più utile per ingrassare gli ingranaggi del carro armato piuttosto che per riempire lo stomaco. Continua: "Due parole alle massaie: voi, o donne, che fate le compere per il desco, voi che provvedete a cucinare siete le prime ad avvertire la deficienza dei grassi. Ora sapete perchè scarseggiano in tempi di guerra (perchè sono impiegati nelle industrie belliche, per gli esplosivi, per i lubrificanti), e sapete che si tramutano in strumenti di vittoria nelle mani dei vostri figli combattenti. Sapete anche che se ne può ridurre l'uso senza alcun danno per la salute. Sapete pure che il Re-



gime vigila e provvede. Quindi con il vostro sano senso di donne e madri italiane saprete affrontare serenamente queste trascurabili difficoltà, e soprattutto reagire contro qualche incorreggibile mormoratore". Ecco fatto, pillola indorata facendo leva sul tenero cuore di madre e sul prezioso senso patriottico.

Qualche curiosità statistica. Nel quinquennio 1930-34 l'Italia era al secondo posto come consumatrice di grano nel mondo, dopo la Francia (175 Kg a persona all'anno). I quattro grandi paesi esportatori erano Stati Uniti, Canada, Argentina ed Australia. Si trova annotato nell'opuscolo veronese "Il grano e la guerra" del 1941: "La quantità di pane assegnata ad ogni cittadino è stata limitata a 200 gr. (al giorno) più un supplemento di 100 gr. a coloro che svolgono un lavoro medio, e di 200 gr. agli addetti a lavori gravosi. Detta quantità è tale da consentire il normale rendimento di ognuno... Se in tempo di pace è umiliante dover ricorrere all'estero per avere il pane (importazioni di grano), in tempo di guerra all'umiliazione si aggiunge il costante pericolo di restar privi del pane occorrente per le Forze armate e la popolazione civile".



Giunge in aiuto alle massaie in difficoltà Petronilla, alias Amalia Moretti Foggia Della Rovere, con il suo "Desinaretti per... questi tempi" del 1944: "Ecco qua per voi, mie amichette fedeli, un altro libretto della vostra Petronilla, tanto utile in questi tempi. Un libretto che vi sarà guida preziosa per l'approvvigionamento familiare, cioè per quel grave problema che a noi, donne, è riserbato e al quale dobbiamo trovare ogni giorno la soluzione se non vogliamo vedere musì, sentire sospiri e penare udendo rimpianti.

È ben grave il problema perchè sono assai scarse le razioni che - tessere alla mano - possiamo, a prezzo ragionevole, acquistare; perchè, in ragione inversa delle razioni, aumentano (e in modo formidabile) gli appetiti familiari... Quante disillusioni quando, nell'apprestare e nel presentare certi piatti, ora si trovano vuota la vaschetta del burro, vuota l'oliera, vuota la zuccheriera e vuoti i barattoli dei riposti grassi!". L'autrice assicura che il suo ricettario contiene certamente almeno una ricetta adatta agli ingredienti disponibili in casa ogni giorno, aiutando le donne a tener duro fino al ritorno di tempi migliori. E si raccomanda: "Quando poi la colombella bianca, con il suo rametto d'olivo stretto nel becco si sarà posata sui campanili di ogni nostro villaggio e di ogni nostra città, non mettetelo in un canto il mio magro libretto di questo tempo qua per ricorrere soltanto ai miei grassi libretti di quel tempo... là, giacchè ugualmente esso vi potrà sempre servire, tanto più che allora ne potrete togliere tutti i miei "se" ed i miei "purchè". E con cuore italiano, con cuore cristiano, con cuore umano, auspico a voi, a me, a tutta quanta l'umanità che quel tempo beato sia presto qua". Il manuale di Petronilla presenta svariati menù per tutti i giorni, ma anche per le occasioni speciali perchè, anche se in guerra, in qualche modo si dovevano pur festeggiare il Natale, la Pasqua e il Capodanno! Quindi, pasta reale in brodo, pollo in gelatina, sformato verde e giallo e strudel in fiamme per le feste comandate, e poi riso e bietole, sformato verde con formaggio e piselli secchi, torta di mele e crema, oppure pasta e fagioli, insalata variopinta con olio e aceto, uva inzuccherata, o anche pasta in brodo con patate e cipolle, pesce lesso con possibile salsa maionese, dolce crema al garofano o riso e prezzemolo, pomodoro con ripieno di riso, dolce di riso e frutta. Sempre buoni ed economici anche il riso in latte, le zuppe di legumi e la minestra di cubetti di patate. Ecco alcuni trucchi che l'autrice svela per risparmiare. Mar-



sala falso: in una casseruola versare mezzo litro di vino bianco, unire tre cucchiaini di zucchero e quattro prugne secche, far bollire a fuoco medio per 5 minuti, togliere le prugne e versare il contenuto nella bottiglia del Marsala vero ormai vuotata ("e che vuota rimarrà chissà per quanto tempo ancora!", aggiunge).

E poi, non si può disporre nemmeno di una sola goccia di latte? Niente paura: ognuno dovrebbe tenere in casa un pacchetto di latte in polvere o un barattolino di latte condensato: con l'aggiunta di un po' d'acqua in un pentolino è presto risolto il problema.

Ecco come Petronilla suggeriva di fare la salsa besciamella senza l'indispensabile cucchiaino di farina bianca: "Ricorrete alla vegetina, una farina che troverete dal fornaio in pacchetti suggellati. Se non riuscite a trovarla, comprate un pacchetto di crema di riso o voi stesse pestate del riso nel mortaio fino a ridurlo in finissima farina, o usate fecola di patate".

Voglia di scaloppine, ma mancano i grassi? Basta usare il ferro da stiro. Ecco il procedimento:

Affettare 4-5 cipolle, stenderle sul fondo di una casseruola con sopra le fettine di carne, salare. Coprire prima con il foglio giallo che avvolgeva la carne, poi con il coperchio; porre il ferro da stiro sul coperchio e mettere la casseruola a fuoco basso; non scoperchiare e non mescolare mai per almeno due ore, e allora...“quale dolce sorpresa trovare nella casseruola le scaloppine cotte e nuotanti in un sughetto assai promettenti, e sentirle saporitamente e persino grassamente cotte!”.

Ma la cosa più interessante per risparmiare suggerita dall'autrice è la “cassetta di cottura”, utilissima per non sprecare carbone, legna, gas o elettricità: ognuno poteva costruirla in casa propria con semplici elementi. Ecco come: “Prendete una cassetta di legno nella quale la vostra più comune pignatta possa venir contenuta alla distanza di 15-20 cm dalle pareti e dal fondo.

Ritagliate 30 fogli di carta larghi quanto il fondo della cassetta, altri 20 che possano completamente circondare (abbracciandola) la pignatta, tante e tante palline di carta spiegazzata grosse quanto una grossa nocciola, un metro quadrato di tela (vecchi stracci ricuciti insieme) ed un cuscino di penne o di paglia che possa completamente coprire, in alto, la cassetta.

Stendete sul fondo della cassetta uno strato di palline alto 4-5 cm, sulle palline stendete i 30 fogli di carta. Distendete sul tavolo il telo quadrato, ponetevi nel mezzo la pignatta e in esso avvolgetela tutta quanta. Circondare la pignatta con i 20 fogli già preparati. Legatela ben stretta, tutt'intorno, nelle sue due vesti di tela e di carta. Mettete la pignatta ben vestita nel mezzo della cassetta e poi sul trentesimo foglio steso sul fondo. Riempite di palline tutto lo spazio rimasto libero fra le 4 pareti della cassetta e la veste di carta della pignatta, poi fermate saldamente il telo tutt'intorno inchiodandolo sul bordo superiore della cassetta, ben teso.

Ebbene, fatto ciò, dopo aver fatto bollire la pietanza solo per pochi minuti sul fuoco e aver posto la pignatta nella cassetta, potrete togliere cotti dopo tre quarti d'ora gli spaghetti, dopo un'ora il risotto, dopo quattro ore il lesso, lo stufatino e persino i legumi secchi!”.

Così, fra tante rinunce e qualche stratagemma, i giorni passarono, la guerra finì e il burro tornò a friggere nelle casseruole, il vino fu versato nei bicchieri e la pasta fuman-

te riempì i piatti. I saggi, però, non riposero in qualche scatoncino in soffitta i libri di cucina economica perchè “non si poteva mai sapere!” e per i molti anni successivi nel cuore e nella mente di tutti rimasero come ombre la paura della fame e l'intolleranza per gli sprechi. La guerra aveva rubato alle tavole le pietanze ma anche, a molta gente, la libertà: Ines De Benedetti attese il 1949 per pubblicare la seconda edizione del suo libro “Poesia nascosta: ricette di cucina ebraica in Italia”, pronto già dal 1937 ma divenuto pericoloso dati gli eventi mondiali. L'autrice presenta nel volume alcuni piatti tipici della tradizione: pastine di schiuma di Jeruscialaim (specie di biscotti), Soufflé di Azzima (col pane non lievitato), tagliatelle per Sabato Bescialach (all'uovo con sugo di salsiccia d'oca), Coppa Jaco (macedonia di frutta con ghiaccio, maraschino e champagne), Pampuches di Hanukkà (frittelle di patate zuccherate) e molti altri piatti tipici della Pesach, la Pasqua ebraica. Un gesto coraggioso e anche simbolico che rappresenta la fine della grande fame e dell'ancor più grande crudeltà degli uomini nei conflitti: così si chiude anche questo viaggio attraverso le cucine povere in tempo di guerra.

Bibliografia

- *Alimentazione economica* di Elvezia Tramontani Rossi, Milano, R. Quintieri, 1919
- *Cucina di guerra: Razioni economiche consigliate al popolo in base ai dettami dell'igiene: regole di economia in cucina*, Milano, Ripalta, 1917.
- *Conservazione delle sostanze alimentari*, a cura di G.B. Franceschi, 5. ed., Milano, Hoepli, 1920.
- *A tavola! menus stagionali e relative ricette per tutti i mesi e tutte le ricorrenze dell'anno... seguite da altre 200 ricette speciali per cucinare economicamente*, Ines e Mimy Bergamo, Milano, Hoepli, 1932.
- *Le uova: cento modi di cucinare* di V. Ratto, Milano, Colombi & C., 1937
- *Il grano e la guerra*, Verona, Mondadori, 1941
- *Burro o cannoni: perchè i grassi scarseggiano in tempo di guerra* a cura dell'Ufficio Propaganda”.
- *Desinaretti per... questi tempi*, di Petronilla, Milano, Sonzogno, 194
- *Poesia nascosta: ricette di cucina ebraica in Italia*, 2. ed., di Ines De Benedetti, Milano, Adei, 1949.

FORNO



La cucina autarchica

di Alessia Scarparolo

“La storia insegna che chi è indipendente economicamente è il più forte militarmente”. È quanto dichiarava Benito Mussolini in un discorso pronunciato il 23 marzo 1936, anno XIV dell'era fascista. “La parola chiave di tutto il periodo fascista fu “autarchia”, un termine che racchiude un programma di vita, un mondo d'idee, di propositi, di azioni. Essa corrisponde nei rapporti economici alla parola “indipendenza” nei rapporti politici”. Così spiega Elisabetta Randi nel libro “La cucina autarchica: nozioni teoriche e pratiche di autarchia alimentare”, pubblicato a Firenze nel 1942. “La nuova fase della storia italiana - diceva Mussolini - sarà dominata da questo postulato: realizzare nel più breve termine possibile il massimo possibile di autarchia nella vita economica della Nazione... Accanto alla battaglia del grano s'impone quella dei grassi, del bestiame, dei combustibili solidi e liquidi, dei metalli, dei tessuti, dei prodotti chimici, della gomma, della cellulosa. È necessario che gli strumenti della vita economica nazionale: agricoltura, industria, commercio, trasporti, credito, siano indirizzati al raggiungimento di un fine unico: l'indipendenza economica nazionale”. Numerose furono le iniziative attuate da Mussolini in campo agricolo: la battaglia del grano, la realizzazione di nuovi canali di irrigazione, la bonifica integrale, la campagna di sbracciantizzazione, la protezione doganale delle produzioni, la lotta all'urbanesimo, la diffusione degli orti urbani...

Di certo un popolo dominante non avrebbe mai potuto dipendere dagli altri per il cibo. Tutti dovevano concorrere alla realizzazione dell'opera intrapresa dal Duce, unico modo per raggiungere il successo. “La famiglia italiana è il nucleo essenziale della nazione, rispecchia e risolve in sé tutti gli ardui e poderosi problemi della complessa vita economica nazionale, è chiamata a dare il suo prezioso contributo alla vittoria autarchica”. A chi spettava l'arduo compito di tradurre nel ménage familiare questa grande responsabilità? Naturalmente alla donna, che doveva “sottostare alle esigenze imposte dalle superiori gerarchie e dare alla propria casa un vero e proprio assetto di guerra, praticando, in ogni settore della vita familiare una



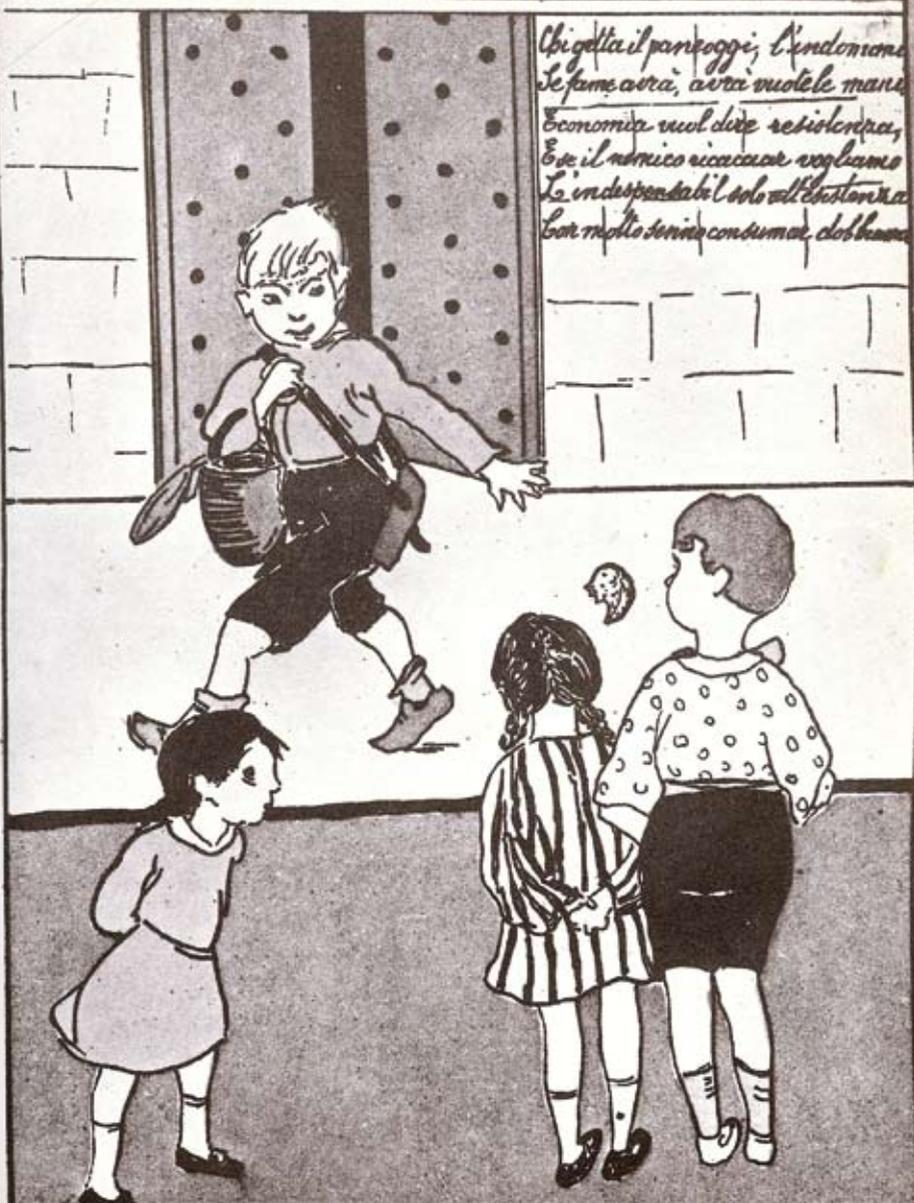
Una casalinga fa la spesa in tempo di guerra con la tessera annonaria

saggia e oculata economia in modo che nulla andasse perduto e tutto fosse utilizzato al massimo grado”. Largo quindi ai suggerimenti in cucina, se così si possono chiamare le direttive del Duce atte a realizzare la massima economia dei consumi. Il libro di Elisabetta Randi aveva propriamente lo scopo di capire gli sprechi dell'economia domestica per quanto concerne l'alimentazione e di suggerire come evitarli, portando così beneficio prima di tutto al bilancio familiare, ma di conseguenza anche alla Nazione intera. Al tempo stesso l'economia dei consumi necessaria in tempo di guerra avrebbe giovato anche dopo la fine del conflitto.

Regola numero uno: bando agli sprechi di denaro nell'acquisto delle derrate alimentari. Fondamentale era quindi il concetto di razione alimentare, ossia la quantità giornaliera di sostanze nutrienti necessaria all'individuo per mantenere il suo bilancio fisiologico. La razione alimentare doveva contenere tutti gli elementi indispensabili ad una buona nutrizione e fornire all'organismo le ca-

BAMBINI!!! ECONOMIA

*Chi getta il pane oggi, l'indomani
Se fame avrà, avrà vuote le mani
Economia vuol dare resistenza,
E se il nemico ricacciar vogliamo
Lo indipendenti solo all'economia
Con molto servizi consumer, dobbiamo*



Lo so è più saggio assai dei padroncini
E vince sa la gola col dovere,
Oggi la Patria chiede che al piacere
Renunzier sappian tutti anche i bambini



LO ZUCCHERO È SCARSO

lorie occorrenti. Elisabetta Randi analizza il rapporto tra il prezzo e il valore nutritivo delle sostanze alimentari. Tutte le carni si eguagliano, su per giù, in quanto a valore nutritivo, ma in un animale macellato le porzioni muscolari più ricche di albumina sono anche quelle che costano di meno, come ad esempio il collo e gli arti, mentre le costole, il filetto e il petto di vitella, che ne contengono meno, costano di più. Per quanto riguarda il pesce, ricco di calcio, iodio e vitamine liposolubili, era da preferire quello secco, perchè più economico, come il baccalà. In genere, sul mercato, costavano di più, paradossalmente, i pesci e le carni, che valgono meno dal punto di vista alimentare, mentre si potevano fare grandi affari con anguille, sardine e frittaglia. La carne, durante la guerra, scarseggiava e si dovevano dunque trovare dei sostituti che avessero un uguale valore nutritivo. Si consigliava allora il consumo di latte, formaggi, uova e legumi secchi. Il latte è un alimento completo e ha il vantaggio di essere digerito facilmente. I latticini e i formaggi sono ricchi di sostanze azotate e di grassi, hanno un alto potere energetico e calorico, ed erano piuttosto convenienti dal lato economico, oltre ad essere largamente disponibili nel mercato italiano. Per formare un alimento completo il formaggio doveva essere abbinato al pane o ad altri alimenti ricchi di carboidrati. Anche le uova sono nutrienti ed economiche e rappresentano il più valido surrogato della carne. Fra i vegetali, i legumi secchi sono da considerarsi alimenti pressochè completi, ricchi di proteine e di sali fosforati. Poveri di sostanze grasse, bastava aggiungere un pò di condimento per trasformarli in alimenti completi e il loro prezzo era di gran lunga inferiore a quello della carne. Non farsi attirare dalle cosiddette primizie! Qualsiasi prodotto della terra ottenuto con mezzi artificiali e meccanici perde in sapore, in valore nutritivo e aumenta di prezzo.

Regola numero due: abolire gli sprechi nella preparazione, nella cottura e nel consumo dei cibi.

Il Duce ammoniva: "Non sciupate il pane, ricchezza della Patria, il più soave dono di Dio, il più santo premio alla fatica umana". Quindi: non distribuire il pane prima della minestra; tagliare il pane in cucina e raccogliere le briciole che potevano servire ad usi diversi; non mangiare solo la crosta, lasciando la mollica; riutilizzare gli avanzi. Nelle famiglie numerose, nei collegi e nelle comunità si ricorreva abitualmente all'espedito di adoperare il pane

raffermo durante i pasti. Il pane fresco, infatti, sarebbe stato consumato in maggior quantità, perchè se ne gusta di più il sapore e richiede minor tempo di masticazione. Attenzione, poi, alla sbucciatura di patate e frutta. Sbucciare grossolanamente significa perdere il 24% del peso intero, mentre, ponendovi attenzione, si riesce a perderne solo il 10%. Meglio pelare la patata quando è già cotta. Da considerare, inoltre, che le sostanze più nutrienti si trovano verso l'esterno. Così, nelle insalate, si tendono a buttare via le foglie più esterne che sono quelle più ricche di sali minerali, vitamine e proteine. Si dovrebbe poi evitare di cuocere troppo a lungo, perchè si distruggono molte vitamine dei vegetali e si consuma energia elettrica. Dato che i vegetali contengono grandi quantità d'acqua, meglio condirli prima della cottura e quindi cuocerli lentamente a fuoco basso in una casseruola ben coperta. L'acqua di vegetazione che evapora si rapprende nella parte interna del coperchio e condensa per ritornare a sgocciolare nel vegetale, che quindi conserverà tutte le sue proprietà. La lessatura va riservata solo a quegli alimenti che vanno mangiati in insalata, adoperando l'acqua di cottura (ricca di zuccheri, sali minerali e di albumine) per zuppe, condimenti e decotti. In un articolo apparso in «La Domenica del Corriere» dell'8 giugno 1943 si insegnava che "la brava massaia che non vuol sperperi del prezzemolo tagliuzzo e cucina anche i deboli gambi, dei sedani usa anche le foglie che profumano il brodo e arricchiscono di verde zuppe e minestre, delle bietole pone in tegame anche la parte verde, del cavolfiore cucina anche le foglie esterne, delle verze tutto, perfino i torsoli, va a finire nella pignatta. I torsoli li affetta in fettine sottili". Non sprecare, poi, il latte per la cottura di cibi per i quali basterebbe aggiungere acqua e farina. Il latte, che è costoso, va riservato a bambini e anziani. Anche il modo di mangiare influisce sugli sprechi. Mangiando in fretta e masticando poco si digerisce male e il cibo viene assorbito solo in parte. Anche bere troppa acqua o vino porta allo spreco. I succhi gastrici troppo diluiti, infatti, non digeriscono completamente le sostanze ingerite.

Regola numero tre: attenzione agli sprechi di combustibile in cucina. In questo caso tutto dipendeva dalla sorgente utilizzata: fornello a carbone o a segatura, cassetta di cottura, cucina economica o apparecchi a gas. Anche in questo settore l'accorta massaia doveva trovare degli espedienti per sopperire alle limitazioni e alle restrizioni imposte dalla guerra.

In definitiva la donna italiana doveva acquistare un'esperienza pratica ed efficace in cucina: avrebbe così assolto il duplice compito che la Patria attendeva da lei: quello di cooperare con una saggia alimentazione alla forza fisica dei suoi famigliari e quello di contribuire, con una saggia ripartizione dei consumi, alla ricchezza economica della patria.

“La cucina del ventennio”, pubblicato a Genova nel 1976, riporta il seguente discorso di Mussolini: “Può sembrare incredibile, ma sta nel fatto che da quando ho invitato i medici italiani a sollecitare gli italiani stessi a consumare l'uva, il consumo dell'uva da tavola si è quasi quintuplicato; l'uva, dal tempo dei tempi, è stata sempre riconosciuta ottima, non solo come nutrimento, ma come medicamento. Se domani i medici dicessero che il riso non è più quell'alimento disprezzabile che taluni pensano - soprattutto gli ex combattenti, per via che in trincea ce lo davano troppo spesso e non sempre adeguato nella cottura - se tutto ciò ci conducesse a consumare un solo chilogrammo di riso in più pro capite durante l'anno, non ci sarebbe più la crisi del riso”. E in effetti, accanto alla battaglia del grano, ci fu quella del riso.

“Bisogna mangiare riso in maggiore quantità! - sosteneva il Duce - Per il nostro vantaggio personale: perchè il riso ha un alto valore alimentare, perchè è l'alimento più a buon mercato in rapporto all'energia che fornisce all'organismo”. In “Guida pratica per la preparazione dei cibi con riso nelle caserme e comunità”, pubblicato a Milano dall'Ufficio stampa e propaganda dell'Ente nazionale risi, si sostiene che il consumo di riso avrebbe apportato vantaggio alla Nazione intera perchè la produzione risiera in Italia significava non solo la bonifica di oltre 133.000 ettari di territorio di 27 provincie, ma anche la realizzazione della coltivazione a riso più progredita del mondo e la più importante produzione risicola dell'Europa (7 milioni di quintali annui di risone), con un'esportazione di 2,5 milioni di quintali di risone l'anno (per un fatturato di 200 milioni di lire). Il riso era inoltre la coltura cerealicola che impiegava più manodopera (quasi 4 volte più di quella del grano), con venti milioni di giornate di lavoro all'anno che si traducevano in occupazione e tranquillità per quasi 500 mila lavoratori e un'attività produttiva per 23 mila aziende agrarie e 700 risiere.

Tra il 1921 e il 1926 il riso italiano beneficiò di condizioni favorevoli che da un lato ne sostennero il prezzo

e dall'altro provocarono un'espansione della superficie coltivata. Vercelli, Novara e Pavia erano i principali punti d'incontro tra domanda e offerta sia per il commercio nazionale che per quello estero. Nel 1931 venne fondato l'Ente nazionale risi che attuò una politica mirante a sbaragliare la concorrenza in campo internazionale per quanto riguardava il mercato risicolo.

In ambito domestico, via alle ricette a base di riso: minestre, risotti, polpette, dolci, gratin e riso accompagnato da ogni sorta di verdura e formaggio. Curiose le costolette di riso: “anzitutto fate cuocere il vostro riso (calcolandone un pugno abbondante a testa) in abbondante acqua salata. Levatelo ancora un poco al dente e sgrondatelo con cura. Lasciate freddare. Poi, mescolatevi due tuorli d'uovo, un poco di funghi secchi o di coltura, ma già rinvenuti e cotti con una ombra di burro oppure di olio. Nei funghi mettete, mentre stanno cuocendo, una punta di estratto di pomodoro. Un tantino di estratto di carne, un cucchiaino di grasso d'oca condiranno ancora meglio queste costolette... senza carne... Aggiungetevi un poco di parmigiano grattugiato, e poi fatene delle vere e proprie costolettine (non troppo grosse, che batterete leggermente sul tagliere affinché restino ben compatte). Passatele nell'uovo, poi nel pane grattugiato, infine fatele friggere nel grasso d'oca che è adattissimo per questo genere di frittute”.

Il Ministero della guerra sviluppò inoltre delle linee guida per la preparazione del rancio dei soldati, affinché questi avessero il nutrimento necessario a mantenerli in salute ma anche a soddisfarli. Vennero organizzati corsi per cuccinieri ed emanate circolari recanti vari tipi di rancio. Ecco il decalogo del cucciniere indicato nel libro di Dario Fornari “Il cucciniere militare” pubblicato a Novara dopo il 1929: essere sano - eccellere per abitudini di pulizia, di nettezza e di proprietà personale - essere scrupoloso, onesto, economo - essere ordinato e metodico - essere volenteroso, appassionato alla cucina, ambizioso di far bella figura - essere all'altezza di comprendere l'importanza della mansione - essere preciso, regolato - aver buona memoria - essere intelligente, svelto - essere sobrio, serio, di gusto sensibile e delicato, possibilmente buongustaio.

Un fonte scrisse nel «Giornale del soldato»: “Spesso il morale di un intero reparto dipende dal cucciniere”. Settimanalmente il rancio prevedeva 6 porzioni di pasta, 4 di

MARIO GIROS IX

IX^o CONCORSO NAZIONALE
PER LA **VITTORIA DEL GRANO**
BANDITO DAL CAPO DEL GOVERNO
LIRE 2 MILIONI 300 MILA DI PREMI
RIVOLGERSI ALLA CATTEDRA AMBULANTE DI AGRICOLTURA

GIROS-MONTI & C. - TORINO

STAMPATO CON COLORI DEL COLORIFICIO "PERT" - TORINO (LINGOTTI)



fate tutti il vostro
dovere



La celebrazione del pane con Benito Mussolini

riso, 3 di zuppa, 5 di carne e poi pochi legumi, formaggio, frutta, brodo.

Il fascismo, sempre nell'ottica dell'autarchia, mise a regime anche il vocabolario gastronomico. Certi manichetti andavano proprio di traverso, soprattutto se designati con nomi nella lingua del nemico! Si decise allora di sostituire i termini dell'alta cucina con le corrispondenti parole della lingua italiana: non omelette ma frittate avvolte, non chateaubriand ma tranci di filetto di bue, non consommè ma brodi ristretti o consumati. E il roast beef diventò rosbiffe.

Il fascismo cercò di plasmare completamente la vita degli italiani. Tutto doveva essere riformato in funzione della politica autarchica. Il Regime entrò anche nelle cucine ad insegnare come si potevano riutilizzare le briciole e la donna, regina della casa, assolse l'arduo compito di tradurre nella realtà i dettami della politica e di accordarli con la crisi economica che affliggeva il Paese e con

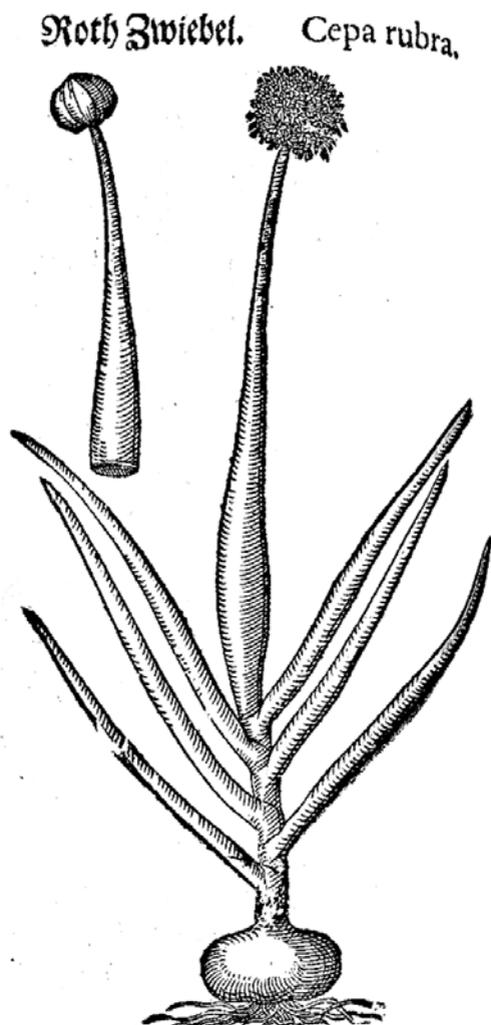
la conseguente scarsità di generi alimentari. La fantasia che si doveva utilizzare in cucina per la preparazione di pasti possibilmente diversi suggerì l'edizione di vari libri di ricette di cui la Raccolta Cerini di Castegnate riporta numerosi esemplari. Leggendoli, si riesce ad analizzare il periodo fascista da un punto di vista del tutto originale: quello della gastronomia.

Bibliografia

- Elisabetta Randi, *La cucina autarchica: nozioni teoriche e pratiche di autarchia alimentare*, Firenze, Conini, 1942.
- *La cucina del ventennio*, Genova, Guido Mondani, 1976
- *Guida pratica per la preparazione dei cibi con riso nelle caserme e comunità*, Milano, Ufficio stampa e propaganda dell'ente nazionale risi, [19..].
- Dario Fornari, *Il cuciniere militare*, Novara, Cattaneo, [post 1929].

La Cipolla

di *Simonetta Olivati*



Un giorno parlando con la mia mamma ed una sua amica di tempi difficili ho chiesto loro come era la vita in tempo di guerra.

“Per noi che vivevamo in campagna la vita non era troppo male - mi ha risposto mamma - Si trovavano verdure, uova, qualche pollo, salumi e qualche pezzo di carne d’oca conservata nel suo grasso per i giorni di festa”.

“In città invece si viveva male - mi ha risposto la sua amica - avevamo la tessera per fare la spesa e praticamente mangiavamo tante frittate con le cipolle”.

Oggi, che l’obesità sta diventando anche in Italia una vera malattia sociale, si comincia a guardare indietro, ai tempi della povertà e della guerra.

La guerra soprattutto portò in auge la cucina del poco e del senza (senza carne, ad esempio), o degli alimenti scarsamente reperibili ingegnosamente sostituiti.

Una volta ci si faceva il segno della croce prima di disfarsi del pane raffermo e solamente dopo aver escogitato tutti i modi possibili per recuperarlo. Gli avanzi erano un importante ingrediente della cucina quotidiana perché la spesa alimentare rappresentava una voce piuttosto pesante del bilancio familiare (nel 1800 arrivava al 70%) ed era indispensabile risparmiare su tutto. Nel periodo compreso tra la prima e la seconda guerra mondiale (e la Grande Depressione Americana) il problema era molto sentito, tanto che in Italia furono pubblicati dei libri che sostenevano una cucina autarchica, costituita da prodotti italiani.

Olindo Guerrini pubblicò nel 1918 un testo intitolato “L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa” ed altri testi fiorirono negli anni successivi. Nel libro si spiegava come recuperare le frattaglie, i torsoli delle verze, le bucce delle patate e la schiuma del brodo per preparare gustosi pranzetti. Nelle famiglie si consumavano quantità industriali di minestrone, polenta, patate (con poca pancetta), verdure impanate e fritte nel lardo (quando c’era), riso, formaggi, uova e pane. La carne - presente un po’ più



spesso solo nelle case di chi allevava polli, maiali o oche - veniva mangiata solo la domenica e nelle feste comandate. "Non sprecate - suggeriva una guida gastronomica del 1941 - Fate attenzione a tutto ciò che gettate nelle immondizie, perché tutto può essere recuperato".

Questi consigli dovrebbero essere tenuti presenti anche oggi, sia per dare valore a ciò che acquistiamo (ogni famiglia italiana in media butta nella pattumiera all'incirca 600 euro all'anno su una spesa alimentare mensile media di 450 euro), sia per la crisi che sta attanagliando l'economia, sia per diminuire il nostro insostenibile impatto ambientale.

Fra i cibi più usati nella cucina povera e di guerra emerge la cipolla, sia come condimento che come ingrediente principale.

La cipolla (*Allium cepa* L.) è una pianta coltivata bulbosa della famiglia delle Alliaceae a ciclo biennale, con radici superficiali e con delle foglie che nella parte basale si ingrossano dando la parte commestibile e che produce fiori di colore bianco-giallastro. Esistono molte varietà di cipolle, che prendono in genere il nome dalla zona di coltivazione, dalla forma, dal colore. Le varietà più comuni sono: rossa di Tropea, rossa di Acquaviva delle Fonti, di Suasa, rossa di Certaldo, ramata di Montoro, borettana, di Brunate, di Cannara, di Banari e cipolla dolce.

Il suo utilizzo principale è quello di alimento e condimento, ma è anche adoperata a scopo terapeutico per le proprietà attribuitele dalla scienza e dalle tradizioni popolari.

Ha proprietà diuretiche, cicatrizzanti, antibiotiche, è utile per prevenire glicemia, colesterolo e trigliceridi, l'aterosclerosi e le malattie cardiache. Sembra inoltre avere effetti anticancerogeni e proprietà antiinfiammatorie e antisettiche, oltre che espettoranti e febbrifughe. La medicina popolare utilizzava questa pianta nel trattamento delle punture di insetti, delle pelli secche e per tonificare, col suo succo, il cuoio capelluto.

Un po' di storia

Dal momento che sono di piccole dimensioni ed i loro tessuti non hanno lasciato tracce non si sa esattamente dove le cipolle abbiano avuto origine. Molti autorevoli botanici, archeologi e studiosi ritengono che abbiano avuto origine in Asia centrale, probabilmente tra Iran e Pakistan.

Sembra che i bulbi di cipolla e di altre piante della famiglia siano stati usati come cibo già nell'antichità e che siano divenuti "domestici" da oltre 5000 anni. Probabilmente sono tra i primi vegetali coltivati perché sono tra i cibi meno deperibili, facilmente trasportabili e crescono in vari suoli e climi. Inoltre, sono un utile sostentamento umano quando il cibo comincia ad essere scarso perché possono essere essiccate.

Negli insediamenti cananei dell'età del bronzo, accanto a noccioli di fico e dattero risalenti al 5000 a.C. sono stati ritrovati resti di cipolle, ma non è chiaro se esse fossero effettivamente coltivate a quell'epoca.

Mentre il sito e l'epoca delle origini della cipolla restano sostanzialmente un mistero, ci sono molti documenti archeologici che ne descrivono sia l'importanza come cibo che il suo uso nell'arte, la medicina e la mummificazione. Queste piante crescevano nei giardini cinesi già 5000 anni fa e sono descritte nei testi Vedici dell'India. In Egitto, le testimonianze archeologiche e letterarie suggeriscono che la coltivazione potrebbe aver avuto inizio circa 3500 anni prima di Cristo, insieme all'aglio e al porro. Sembra che le cipolle e i ravanelli facessero parte della dieta degli operai che costruirono le piramidi.

Un testo sumero del 2500 a.C. cita testualmente che qualcuno aveva lanciato delle cipolle in testa al governatore della città, confermando indirettamente che anche in Mesopotamia venivano coltivate. Durante la decima dinastia di Ur (II millennio a.C.) le tavolette registravano che ai lavoratori veniva dato ogni mese un salario costituito da una certa quantità di pane e cipolle. Dal momento che venivano mangiate crude venivano raccolte in trecce.

Gli antichi egizi ne fecero oggetto di culto, associando la loro forma sferica e i loro anelli concentrici alla vita eterna. L'uso delle cipolle e dei fiori di cipolla nelle sepolture è dimostrato dalle pitture murali (ad esempio, sacerdoti offerenti con in mano cipolle) e dai resti di bulbi rinvenuti nei corpi delle mummie ed anche nelle orbite di Ramses II. Gli egizi credevano che il forte aroma delle cipolle potesse ridonare il respiro ai morti, le cipolle erano considerate un'offerta funebre ed erano consumate nei banchetti delle grandi feste, sia mature che sotto forma di cipollotti.

Anche la Bibbia cita le cipolle. Nei Numeri i fanciulli di Israele si lamentavano della dieta del deserto ricordando

i cibi che mangiavano in Egitto, i pesci, i cocomeri, i meloni, i porri e le cipolle.

In India, già agli inizi del VI secolo a. C il famoso medico Charaka Sanhita celebrava la cipolla come medicina - diuretica, buona per la digestione, il cuore, gli occhi e le giunture.

Nell'antica Grecia gli atleti olimpici mangiavano cipolle in grandi quantità prima delle gare, poiché si credeva che esse alleggerissero il sangue, ne bevevano il succo e se ne strofinavano il corpo.

Anche i gladiatori romani si strofinavano il corpo con cipolle per rassodare i muscoli e ne mangiavano tutti i giorni. Le facevano venire dalla Francia e dalla Germania. Secondo Plinio il Vecchio erano rinomate le cipolle di Pompei e, prima di morire, stilò un catalogo della loro efficacia nella cura della vista, dell'insonnia, del mal di denti, della dissenteria e della lombaggine. Anche Apicio incluse molte ricette di cipolle nel suo trattato di cucina "De re coquinaria".

Anche presso i Bizantini, i frati ed il popolino si nutrivano spesso con uova sode e frittate insaporite con cipolle ed altri condimenti.

Nel medioevo le cipolle avevano grande importanza come cibo assieme ai cavoli ed ai fagioli, tanto che erano usate per pagare gli affitti e come doni. Erano considerate però anche un simbolo di povertà perché i poveri, per sopravvivere, mangiavano pane e cipolle. I medici prescrivevano le cipolle per alleviare il mal di capo, per curare i morsi di serpente e la perdita dei capelli.

Gli Arabi invece consideravano al cipolla una pianta afrodisiaca.

La cipolla fu introdotta in America da Cristoforo Colombo nel suo viaggio del 1493 a Haiti ed i Padri Pellegrini le portarono con loro nella *Mayflower*.

Nel XVI secolo le cipolle erano inoltre prescritte come cura per l'infertilità, non solo nelle donne, ma anche negli animali domestici.

Nei secoli successivi vennero selezionate numerose varietà e la pubblicazione sempre più massiccia di testi di cucina contribuì notevolmente ad aumentarne la diffusione e la produzione. I dieci principali produttori di cipolle nel mondo (dati del 2005) sono, nell'ordine, Cina, India, Stati Uniti, Turchia, Pakistan, Russia, Corea del Sud, Giappone, Egitto e Spagna. La produzione italiana nel 2005 è stata di circa 360.000 tonnellate.

Le Ricette

Patellam Lucretianam

È una tra le ricette più antiche con la cipolla, ed è di Apicio (I secolo d.C).

Pulisci le cipolle pollacane (a cui avrai tolto la parte verde), affettale in una padella e mettilci sopra il pesce. Metti un po' di garum, olio e acqua. Finché cuoce, metti al centro un pesce salato crudo. Quando il pesce salato sarà quasi cotto, cospargi con un cucchiaio di miele ed un po' di aceto e di mosto cotto. Assaggia. Se è insipido correggi con un po' di garum, se è salato con un po' di miele. Cospargi di santoreggia montana e termina la cottura.

Dosi per 6 persone: un chilo e mezzo di cipolle bionde tagliate a fette spesse, un cucchiaio di salsa di soia, un cucchiaino di pasta di acciughe, 3 cucchiaini di olio, 2 bicchieri di acqua, 6 filetti di aringa affumicata, 2 cucchiaini di miele, 2 cucchiaini di Marsala secco, uno o due cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di pasta d'acciughe, santoreggia.

Pulisci le cipolle e affettale a fette spesse. In un tegame riscalda 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 cucchiaino di pasta d'acciughe, 3 cucchiaini di olio e 2 bicchieri di acqua. Quando il tutto inizia a soffriggere, aggiungici le cipolle e prosegui la cottura a fuoco moderato per 1 ora. Mentre le cipolle cuociono, poni al centro della zuppiera 6 filetti pesce sotto sale a pezzetti e - quando saranno cotte - coprili con le cipolle. Attenzione: per mescolare non utilizzare cucchiaini o mestoli, ma muovi ripetutamente la padella. Quando la cottura sarà completa, miscela 2 cucchiaini di miele, 1 cucchiaio di aceto e 1 cucchiaio di Marsala secco, e versa nella zuppa. Assaggia. Se fosse insipido aggiungi 1 cucchiaio di soia e 1 cucchiaino di pasta d'acciughe; se fosse salato aggiungi un altro po' di miele (un cucchiaio). Cospargi di santoreggia, porta ad ebollizione e cuoci per altri 5 minuti. Servire la zuppa tiepida.

Cipollata

Ingredienti per 4 persone: ½ kg. di cipolle, 500 g. di pomodoro o 200 g. di conserva, ½ kg. di pane di granoturco affettato. Mettere sul fuoco una pentola con lo strutto e le cipolle spaccate a metà. Lasciare soffriggere per qualche minuto e poi aggiungere i pomodori o la conserva. Quando le cipolle sono ben cotte, versare il tutto in

un piatto dove sono state già disposte le fettine di pane. Lasciare riposare per qualche minuto e poi servire.

La fritaja co le seole

Un altro piatto povero è la frittata di cipolle di cui ci sono infinite versioni. Qui riporto quella di Verona.

Ingredienti: 6 uova, 300 g. di cipolle, 2 rametti di timo, olio e burro, sale e pepe.

Affetta le cipolle ad anelli sottili, falli insaporire piano piano in una casseruola con una noce di burro e 2 cucchiaini di olio. Nel momento in cui iniziano a prendere colore inserisci le foglie di timo e mescola. Successivamente rovescia le uova sbattute e salate. Fai cuocere la frittata da entrambe le parti e porta in tavola ben calda.

Zuppa di cipolle toscana

Fra i piatti internazionali non si può dimenticare la soupe d'oignon la cui storia ha origini toscane. Caterina dei Medici, giovanissima, aveva compiuto da poco quattordici anni quando papa Clemente VII la dette in sposa ad Enrico d'Orleans, matrimonio, come si direbbe ora, sicuramente politico per portare a termine alcune operazioni riguardanti lo Stato del Vaticano, Firenze e i rapporti dei Medici con gli Orleans. Caterina che ovviamente veniva da una delle corti più ricche d'Italia, volle con sé a Parigi la governante, alcuni pasticceri, tre cuoche provenienti dal Mugello, un gelataio di Urbino e altri ancora.

Con l'arrivo di Caterina in terra di Francia arrivò anche il suo seguito, ed insieme a loro giunsero gli aromi e i profumi della cucina toscana e tra tutte le prelibatezze preferite dalla stessa c'era la zuppa di cipolle.

Ingredienti per 4 persone: 4 cipolle grosse bianche, 1 patata grossa (anche due), gr. 50 di burro, Lt. 1,5 di brodo (anche di dado), pane casalingo raffermo, noce moscata, pepe e sale, olio extra-vergine di oliva, gr. 100 di parmigiano

Veniva preparata in questa maniera: dopo aver tritato finemente le cipolle, metterle in un tegame fondo con il burro e poco olio. Farle ammorbidire tenendole coperte e rigirandole spesso con un cucchiaino di legno. Quando avranno fatto l'acqua e saranno insaporite, aggiungere le patate a tocchetti piccolissimi, il brodo caldo e lasciare cuocere a lungo. A parte arrostitire delle fette di pane casalingo raffermo e adagiarlo in tegame da forno, facendo un primo strato di brodo, pane e molto parmigiano gratta-

to, poi ancora pane e ancora brodo e formaggio; passare in forno caldo per cinque minuti e servire.

Soupe d'Oignons

La zuppa di cipolle toscana fu subito reinterpretata dai cuochi francesi, resa più bella nella presentazione più morbida nei sapori e prese il nome di Soupe d'oignons, diventando così uno dei piatti di corte.

Ingredienti per 4 persone: 6/8 cipolle, 50 gr di burro, 2 cucchiaini di farina, 1 litro di brodo, sale e pepe, 8 fette di pane casalingo abbrustolito (meglio sarebbe se fossero baguette), Formaggio gruyere da grattugiare.

Affettate sommariamente le cipolle e fatele rosolare nel burro. Quando saranno dorate aggiungete la farina gettata a pioggia e mescolate finché non prenderà un colore scuro, ma attenzione a non bruciarlo! Aggiungete il brodo e sta a voi scegliere se farla più o meno liquida meglio se densa come una crema. Aggiungete sale e pepe e lasciate bollire per 3-4 minuti. Prima di servirla preparate le fette di pane abbrustolito nei piatti ricoperte di formaggio grattugiato.

Potage pour malades

Esiste anche una versione medievale francese della Soupe d'Oignons del XIV secolo, adatta agli ammalati.

Ingredienti: 200 g. di mandorle spellate, 300 g. di cipolle, 2 litri di acqua, 2-3 fette di pane di campagna raffermo, una noce di burro, sale.

Sbuccia e pulisci le cipolle e falle bollire in acqua per una ventina di minuti. Scolale, mettile da parte e conserva l'acqua di cottura (circa un litro e mezzo). Macina le mandorle e poi frullale col liquido di cottura delle cipolle. Fai il latte. Trita finemente le cipolle cotte e falle dorare in un po' di burro. Scalda il latte di mandorle e portalo ad ebollizione (se è troppo liquido addensalo con la maizena), togliilo dal fuoco, aggiungi la cipolla e mescola. Versalo nella zuppiera. Servilo con dadini di pane tostato.

Onion rings

Sono tipici della cucina americana. La cipolla frita, molto diffusa soprattutto negli Stati Uniti d'America, consiste nella frittura di cipolle precedentemente immerse in pastella. Solitamente le cipolle sono tagliate a rondelle formando dei cerchi che gli conferiscono il nome comune, in inglese, di onion rings (anelli di cipolla). Essi sono

spesso e volentieri serviti nei fast food in vaschette di carta, come delle comuni patatine fritte.

Calçotada (Calçots con salsa romesco)

Cruda, in particolare la rossa cipolla di Tropea, viene usata nelle insalate, specie con il pomodoro o i fagioli, ed è molto usata soprattutto in estate.

È uno dei 3 odori principali, insieme a sedano e carota, usati per il brodo di verdure.

In Catalogna è uso gustare i germogli di cipolla nella Calçotada. La preparazione tipica dei calçots (germogli di cipolla) è la semplice cottura a fiamma viva sulla brace, in gratelle poste all'esterno. Una volta cotti si avvolgono in carta di giornale per ammorbidirli ulteriormente e mantenerli caldi. Una maniera molto diffusa di servire il piatto è quella di disporre una quindicina di calçots cotti sopra una tegola di laterizio. I calçots si mangiano con le mani dopo averli sbucciati e inzuppati in una ciotola contenente una salsa, tipicamente la salsa romesco, a base di pomodoro, peperone arrostito e frutta secca (mandorle e nocciole).



Clinton, il fuorilegge vicentino

di Gianpaolo Giacobbo



Tra i prodotti dell'enogastronomia vicentina, il vino Clinton o Crinton, occupa uno spazio tutto suo. Un vino della tradizione contadina cui i vicentini si sentono sentimentalmente legati. Capita spesso, durante i numerosi incontri di degustazione, che vengano poste le domande in merito a questo vino dai tratti misteriosi. In realtà poco si sa del Clinton prodotto tra le corti del Veneto e alcune zone del Friuli. La vite venne importata dall'Iowa, negli Stati Uniti, dalla città di Clinton appunto, nel periodo in cui il vigneto Europa era stato devastato dalla malattia della Fillossera. Il Clinton è un incrocio di vitis labrusca e vitis riparia, è resistente alle malattie e per questo rappresentò la salvezza della produzione vinifera europea. Si notò infatti che, utilizzata come porta innesto per le varietà autoctone, consentiva di resistere agli attacchi di questo crittogama. Il vino che ne deriva, il Clinton, si presenta di un colore molto intenso quasi impenetrabile, dai profumi intensi, fruttati di fragola e lampone e dal sapore spiccatamente acidulo. Diverso invece è il Clinto, una sottovarietà del Clinton. Una pianta molto generosa nella produzione dei grappoli ma di dimensione più piccola rispetto al Clinton. Il Clinto risulta meno acido, di colorazione meno intensa e con gradazione inferiore. Per queste caratteristiche più delicate e di maggior serbevolezza sarebbe più apprezzato rispetto al Clinton dai tratti più rudi e ostici. Il tanto amato Clinto però sarebbe un fuorilegge in quanto non raggiunge i 6 gradi alcol totali, dal momento che il tenore alcolico risulta inferiore ai 10 gradi alcol non può essere commercializzato. È un vino semplice da bere sotto la pergola nel periodo pasquale ma di cui ci si può fidare poco. Il basso tenore alcolico non lo aiuta nella conservazione. La sua vita è breve, difficilmente riesce a superare il periodo primaverile ma è una vite intensa capace di conquistare i cuori anche dei degustatori più sofisticati. In un periodo in cui il vino diventa un simbolo culturale, status simbol, vini così esili e semplici assumono un fascino particolare e il brivido di un vino proibito.



CLINTON

CLINTO - CRINTO - GRINTO - CRINTON

EL POPA' DEI VINI

"vitis silvestris Clinton"

RISO CLINTO - LATE E FORMAGGIO VERLATA

RISO VIALONE VENETO, COTTO
NEL LATTE DI VACCA.
VIENE CONDITO, IN FINE, CON
RIDUZIONE DI CLINTON.

SCAGLIE DI FORMAGGIO
VERLATA
(ZONA DI VILLAVERLA)
VENGONO ABBRUSTOLITE
E POI SPARSE
SUL RISO IN PIATTO.



SOPRESSA DE CIOCCOLATO AL CLINTO E SUO ZABAJONE

SUL BISCOTTO DI CIOCCOLATO
(BISCUIT) SI SPALMA LA MARMEL-
LATA DI CLINTON E SI ARROTOLA A
TRONCHETTO. A PARTE SI PREPARA
LA SOPRESSA DI CIOCCOLATO E PAN
BISCOTTO VICENTINO (TANTO BURRO,
TANTO ZUCCHERO, FARINA DI MANDORLE
E CACAO A PIACERE).

QUESTO IMPASTO VIEN STESO SU CARTA
OLEATA E SI AGGIUNGE PAN BISCOTTO
ROTTO A CUBETTI. RAPPRESO, SI DA
LA FORMA DELLA SOPRESSA E VIENE
APPOGGIATA ALLA FACCIA TAGLIATA DEL
TRONCHETTO.

VOLENDO, COL CIOCCOLATO BIANCO SI
APPLICANO GLI SPAGHI.

ZABAJONE
FATTO CON MOA', SERVE PER ACCOM-
PAGNARE IL TRONCHETTO, CONTORNATO
DA GOCCE DI CLINTON
E UVETTA
SULTANINA.

Per chi volesse approfondire il tema del Clinton suggeriamo il libro di Domenico Lampertico “La questione del Clinton” edito a Padova nel 1900, dove si descrive ampiamente la diffusione del vitigno americano nella pianura padana (consultabile presso la Biblioteca “La Vigna”).

D. LAMPERTICO

LA QUESTIONE DEL CLINTON

QUESTO LAVORO CONTRADDISTINTO DAL MOTTO: "*Comment ne comparez vous pas le temps où vous vivez?*" RIUSCÌ VINCITORE DEL CONCORSO BANDITO DAL DOTE. PAOLO CAMERINI IN OCCASIONE DELLE NOZZE D'ARGENTO DEL *Giornale Viticolo Italiano* DI CASALE MONFERRATO SUL TEMA: Opportunità della diffusione del vitigno americano Clinton, a produzione diretta, nella valle del Po.

————— 52 —————
PUBBLICAZIONE FATTA A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE PAOLO CAMERINI
PADOVA 1900

————— 26 —————
SOCIETÀ COOPERATIVA TIPOGRAFICA



SOMMARIO

1. La viticoltura moderna.

Perché la viticoltura moderna ha fisionomia diversa da quella che era tempo addietro — In addietro era principalmente dipendente dalla *località*, ora lo è dall'*uomo* — I *momenti* viticoli — Perché passarono di moda — La democratizzazione e il maggior consumo del vino — Nuovi tempi, nuove idee — Gli allarmi per la *troppa* produzione — Con quali criteri voglia esser giudicato il nuovo indirizzo della viticoltura — Come sia in sé stesso pratico e liberale il tema del concorso — Come deva essere inteso perché se ne abbiano risultati utili pag. 5

2. Il Clinton. Sua comparsa nella viticoltura moderna.

Dove fu originariamente introdotto — Perché in sulle prime la sua diffusione fu lenta e non uscì da zone nettamente delineate — Imbarazzi e vicende del commercio del Clinton ne' suoi primi anni — Perché in seguito andò diffondendosi anche in altre zone — Situazione attuale del Clinton — Secondo ordine di apprensioni e di allarmi per la *troppa* produzione di vino, nei riguardi speciali del Clinton . . . pag. 13

3. Le caratteristiche del Clinton.

Il Clinton ha vegetazione rapida e fortissima — *Vedovi* e seconde nozze — Il Clinton è molto adattabile in fatto di terreni — A quali condizioni però si verifichi questa adattabilità — Un esempio istruttivo e un autorevole parere — Facilità del Clinton di attecchire per talea — Come questo fatto abbia molta importanza nei riguardi speciali del Clinton — Si planteranno talee o barbatellé? — Resistenza del Clinton all'oidio e alla peronospera — Non è completa, ma nemmeno così scarsa da suscitare seri timori — Il Clinton è di prodotto costante — Da che gli derivi questa prerogativa — Resistenza del Clinton alla fillossera — I primi entusiasmi francesi a riguardo del Clinton — Dal Campidoglio alla Rupe Tarpea — Dove e a quali condizioni il Clinton sia resistente — Il Clinton esaminato nei riguardi di una possibile invasione fillosserica — La viticoltura a base di innesto sarà possibile da per tutto? — Paragone scherzoso ma sagace — Il Clinton considerato come porta-innesto pag. 19

4. Il prodotto del Clinton.

Il prodotto del Clinton è abbondantissimo — A quali condizioni bisogna soddisfare per ottenerlo tale — La concimazione nei riguardi del Clinton — La potatura — A quali regole deve obbedire — Tralci di 12 e 18 metri — Le sapienti stravaganze di un bravo parroco — Esempi di prodotti elevati — Il record conseguito dal cav. Busetto — Hanno varietà di Clinton più fertili e meno fertili? — Il vino del Clinton è molto alcolico — Altre sue qualità caratteristiche — Come ottenerlo senza gusto e senza odore di americano — L'acquavite del Clinton — Il vino del Clinton e il gusto dei consumatori — Teoria e pratica — Ricetto, Raboso, Isabella e Corbinello pag. 41

5. L'avvenire del Clinton.

Doppio ordine di inconvenienti che si intravedono nella diffusione del Clinton — Il *crescendo* della produzione enologica — La media del consumo del vino in Italia — Chi ne sia escluso — Uno beve e 7 non bevono — Come senz'altro giovare la importazione e sia invece indispensabile la produzione locale per assicurare alle classi povere una quantità sufficiente di vino — Devono i consumatori andare dal vino o il vino dai consumatori? — Il basso o bassissimo prezzo del vino non è incompatibile con la floridezza dell'economia pubblica — La produzione di vino considerata all'infuori del mercato, nei soli riguardi igienici — Un esempio imitabile ed imitato — *Una volta non si beveva, ora si beve!* — La viticoltura trattata da piccola industria domestica — La fornitura di vino agli operai delle aziende rurali — Il *Praxinos touz* — La nuova viticoltura impegnata nella lotta per l'esistenza — Chi attualmente non ne vuol sapere del Clinton e presumibilmente ne farà senza per un pezzo ancora — Limiti necessari e naturali alla diffusione del Clinton — Gli *anciens amours* della viticoltura — Il Clinton e il legname per sostenerlo — Hanno realmente luogo ad apprensioni ed allarmi circa la diffusione del Clinton? — Si va incontro a delusioni? pag. 59

6. Opportunità della diffusione del Clinton.

Dove e da chi il Clinton sia o non sia da coltivarsi pag. 82

Vini di guerra. Cosa si beveva nel Vicentino durante il fascismo

estratto da: P. Lovo, M. Onorato, *Civiltà della vite e del vino nel Vicentino*, pp. 84-86



Negli anni Venti, nelle osterie vicentine e nei depositi, si vendevano soprattutto vini meridionali e il Clinton, anche se non mancavano i vini nostrani, come il Bianco di San Michele, il Costozza bianco e rosso, il Durello, il Gambellara, il Gropello, il Marzemino, i Moscati, il Rabioso di Chiampo, il Riesling, il Tocai rosso e il Torcolato. Sopravvivono nel ricordo dei più anziani i nomi di osterie frequentate, oggi scomparse: “da Toma”, “al Clinton”, “Dai Bombonari”, ecc. Nel 1929 una gelata bruciò un gran numero di vitigni. Per la viticoltura vicentina fu un disastro, ma i coltivatori ancora una volta diedero prova delle loro capacità di reazione di fronte alle avversità, reimpiantando vigneti nuovi ovunque, nonostante i costi non indifferenti.

Tuttavia le altre province venete, che negli ultimi anni avevano subito in misura minore gli attacchi della fillossera, risultarono comunque avvantaggiate e riuscirono a conquistare gran parte dei mercati. Per molte aziende vicentine, specie le più piccole, fu la chiusura, mentre le più avvedute, nel tentativo di superare la crisi, si riunirono in cooperative, riuscendo quantomeno a garantire produzioni con caratteristiche costanti.

Finalmente nel 1931 una legge dello Stato imponeva

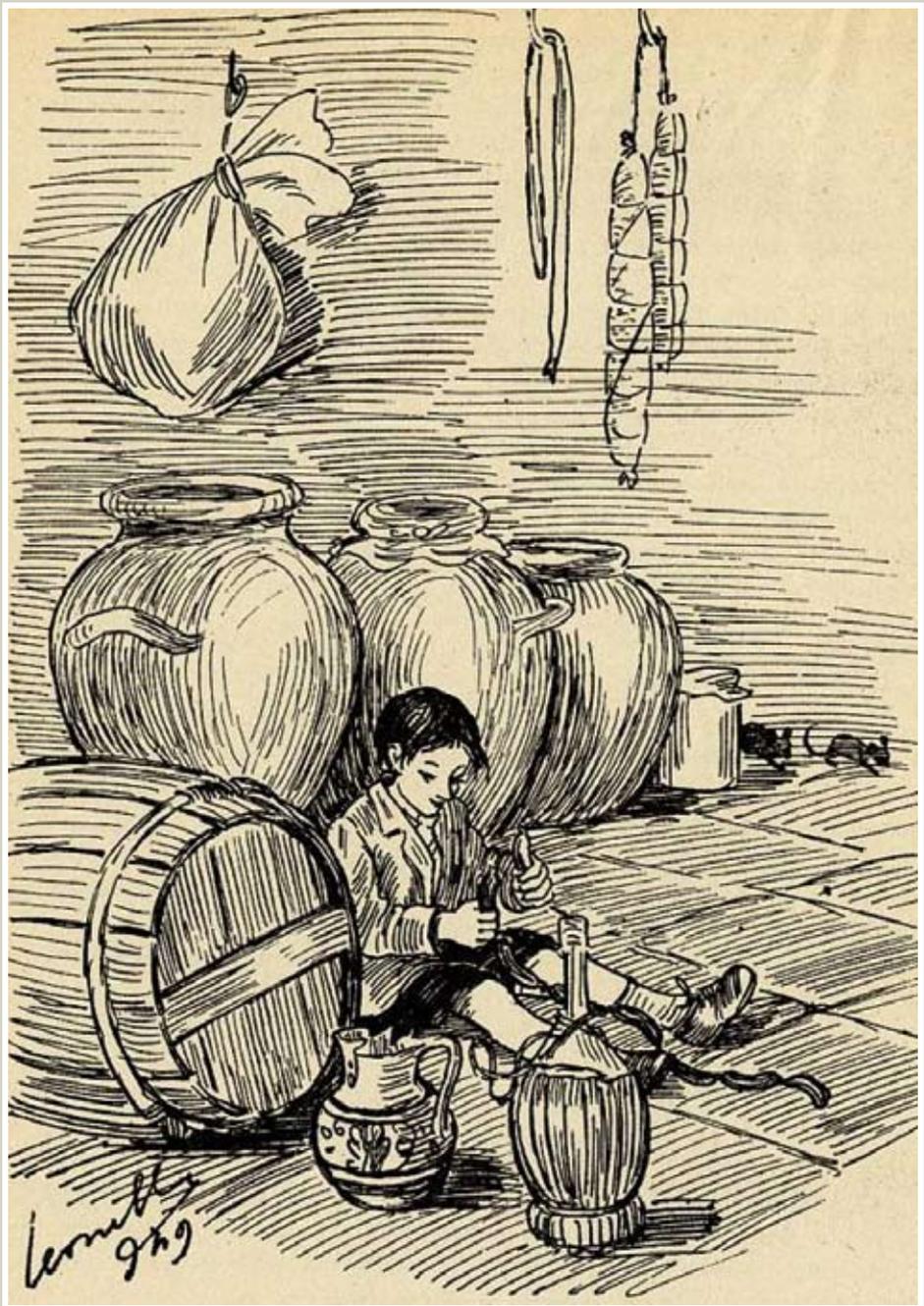
il blocco degli impianti di ibridi, invitando a privilegiare i vitigni locali e quelli di pregio. Nel 1934 nasceva anche il primo Enopolio di Gambellara, gestito allora dal Consorzio provinciale per la Viticoltura.

Un anno dopo il Cialdi, titolare della Cattedra ambulante di agricoltura e viticoltura nel Vicentino, proponeva di privilegiare tra i vini bianchi la Durella, la Garganega, il Riesling italico, il Sauvignon e il Trebbiano, tra i rossi il Cabernet franc, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, la Negrara e il Pinot nero.

Anche se del 1943, ormai nel pieno della Seconda Guerra Mondiale, e addirittura pubblicato solo sette anni dopo a Treviso dalle Arti Grafiche Longo & Zoppelli, citiamo il volume “La viticoltura e la enologia nelle Tre Venezie” di Viscardo Montanari e G. Ceccarelli, perché fa il punto della situazione in chiusura del periodo che andiamo considerando.

Scrivono: “La viticoltura della provincia di Vicenza è caratterizzata da un numero eccessivo di vitigni, che si ragguagliano a una sessantina, oltre gli ibridi produttori diretti, e prevalentemente il Clinton, hanno invaso i $\frac{3}{4}$ della provincia, costituendo in 19 comuni dal 51 al 100% della produzione”. E più avanti: “La viticoltura con produzione di vini pregiati è localizzata nelle zone collinari dei comuni di Gambellara, di Arzignano, di Breganze e in Arcugnano, Brendola, Longare, Barbarano e Orgiano”.

Tra le varietà bianche coltivate negli anni Quaranta il Montanari elenca la Durella, la Garganega, il Pedevenda, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Riesling italico, il Sauvignon, il Tocai friulano, la Torbiana, il Trebbiano e la Vespaiola. Tra i vitigni a uva nera indica il Barbera, il Cabernet franc, il Cabernet Sauvignon, il Cenerente, il Freisa, il Gambugnano, il Marzemino, il Merlot, la Negrara, il Pinot nero, il Sangiovese, il Tocai di Barbarano, il Traminer rosso. Sono già in parte importante i medesimi vitigni che troviamo ancora oggi.



Due giornate di studio sulla storia agraria

Il 18 e il 19 maggio u.s. la Biblioteca “La Vigna” e la Fondazione Villa Emo di Vedelago (TV) hanno ospitato due giornate di studi interamente dedicati alla storia agraria. Da qualche anno, infatti, si è assistito, in ambito europeo, ad un rinnovato interesse per gli studi di questo settore, a cominciare dal dibattito promosso in Francia dalla rivista «Histoire & Société Rurales» e dall'Associazione ad essa legata, che ha dato spunto per numerose iniziative legate all'argomento. L'Italia ha trovato il suo primo riscontro nel convegno tenutosi a Montalcino nel dicembre del 1997 (i cui atti sono stati pubblicati nel 2001) dove è stata affrontata la storia agraria medievale. La stessa Associazione Emilio Sereni si è riattivata in questi anni proponendo significative iniziative sul tema del paesaggio. Anche l'editoria ha dato importanti contributi con la pubblicazione dei tre volumi della Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, a cura di Piero Bevilacqua (Marsilio 1991), e dei cinque volumi della Storia dell'agricoltura italiana dall'età antica all'età contemporanea, edita nel 2002 dall'Accademia dei Georgofili. Sul piano della ricerca, un importante contributo è stato dato dalla Fondazione Benetton Studi e Ricerche di Treviso con il progetto di ricerca dedicato alle “Campagne trevigiane in età moderna”.

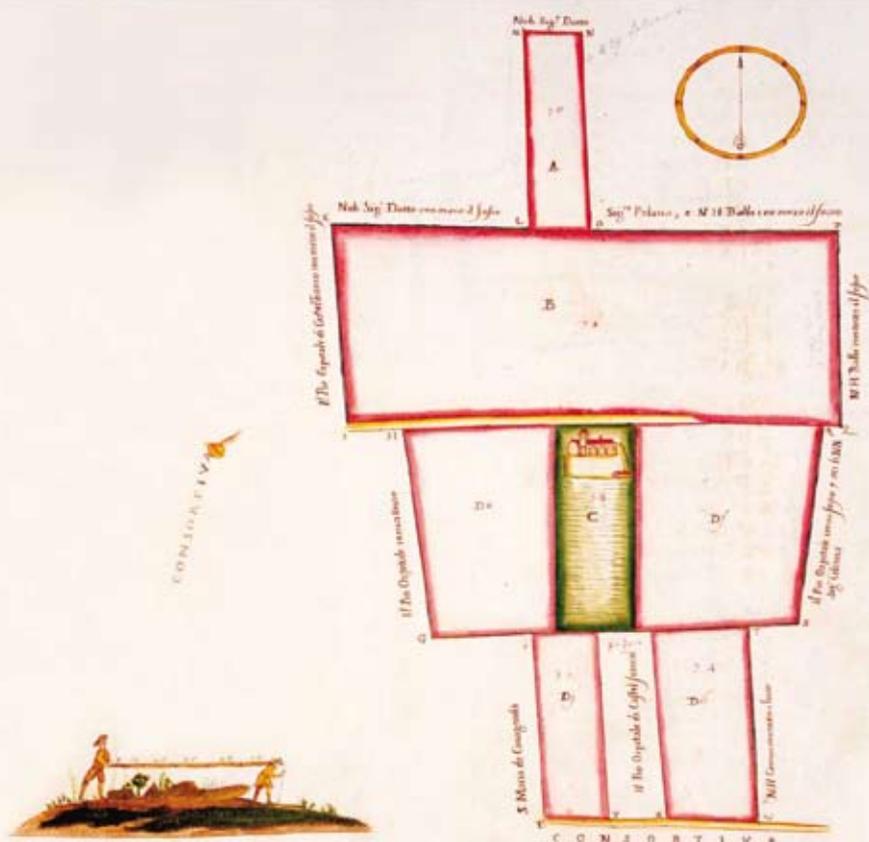
Non solo in ambito editoriale e storiografico, la “campagna” offre spunti di riflessione anche in ambito sociale ed economico (l'ambiente, il cibo, le filiere corte...). L'obiettivo di questo incontro è stato proprio quello di fare il punto sullo stato dell'arte con assi tematici e cronologici, generali e locali, legati all'area delle tre Venezie.

La prima giornata, venerdì 18 maggio, si è svolta a “La Vigna” ed è stata interamente dedicata alla “Storia e storiografia della società contadina in Italia”. Dopo i saluti istituzionali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, e di Giovanni Luigi Fontana, presidente del Consiglio Scientifico de “La Vigna”, sono intervenuti alcuni esperti

del settore, docenti di università italiane e straniere, introdotti e coordinati da Michael Knapton, professore associato di Storia Moderna all'Università di Udine. Hanno dato il proprio contributo, durante la mattinata, Giuliano Pinto dell'Università di Firenze (Qualche considerazione sulla storia agraria medievale oggi), Gian Maria Varanini dell'Università di Verona (Quarant'anni di studi sulle campagne e sulle montagne venete. Linee per un bilancio -XII-XV secolo), Fabrice Boudjaaba dell'Università francese di Rennes (L'historiographie française des campagnes (XVI-XIX siècle). Après la crise), Rossano Pazzagli dell'Università del Molise (Dall'agricoltura all'ambiente al territorio: un itinerario metodologico) e Danilo Gasparini dell'Università di Padova (L'ombra lunga della pellagra nelle campagne venete), Franco Cazzola dell'Università di Bologna (Il tramonto della “questione agraria” nell'Italia del Novecento. Nuovi percorsi per la storia rurale?), Pietro Clemente dell'Università di Firenze (L'anno dei mezzadri: “Un bilancio degli studi antropologico-museali”) e Daniela Perco del Museo Etnografico Provincia di Belluno (Etnografia, storia e agricoltura: la produzione delle fonti e il ruolo dei musei). La giornata si è conclusa con la presentazione del volume “Paesaggi rurali storici” con l'intervento di Tiziano Tempesta dell'Università di Padova (Per un catalogo dei paesaggi agrari storici nel Veneto).

Nella seconda giornata di lavori, che si è invece svolta alla Filanda di Villa Emo a Fanzolo di Vedelago, si è svolto il seminario di studi storici “Nobili Contadini” con interventi dedicati alla proprietà fondiaria delle classi aristocratiche venete a partire dall'età moderna. Gli storici presenti si sono confrontati sull'argomento, raccontando i risultati delle loro ricerche.

Per tutti, studiosi ai vari livelli, interessati e operatori del settore, sia a Vicenza che a Vedelago, è stata un'opportunità eccezionale di approfondimento e aggiornamento.



venerdì 18 Maggio 2012
ore 9.00
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta Santa Croce 3 - Vicenza

Convegno:
Storia e Storiografia
della società contadina
in Italia



con il patrocinio del
Dipartimento di
Scienze Storiche
Geografiche e dell'Antichità
Università di Padova




 NOME
 COGNOME
 SOCIO ORDINARIO
 ANNO

Amici de "La Vigna"

 Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusaroscio Zaccaria
 c.tra Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
 *39.0444.543000 - www.lavigna.it

"Amici de La Vigna"

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2012 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it

PARAGONATE IL VOSTRO SACRIFICIO A QUELLO DEI NOSTRI SOLDATI AL FRONTE

**COMMERCianti!
SIATE CORTESI E
PAZIENTI CON I
VOSTRI CLIENTI.
SIATE INFLESSIBILI
CONTRO LE RICHIESTE
DI EVASIONE
ALLE NORME DEL
RAZIONAMENTO**

Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Elenco “Benemeriti”

ASCOM Associazione delle Imprese
 Banca Popolare di Vicenza
 Berti Ezio
 Clementi Luisa
 Corà Domenico
 Corà Gianfranco
 Fattori Massimiliano
 Gabaldo Giancarlo
 Galante Francamaria
 Guglielmi Martina
 Manfredini Giovanni
 Marcanzan Pietro
 Marchesini Giovanni
 Pasquali Mauro
 Riondino Alfredo
 Saraconi Alberto
 Tota Adriano
 Visentin Gianluigi
 Zonin Gaetano
 Zuccato F.Ili S.r.l.

Elenco “Ordinari”

Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Baba Castelli Anna Maria
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Calò Antonio
 Cantina dei Colli Vicentini Società Cooperativa Agricola
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi
 Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Fondazione Masi
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gasparini Danilo
 Lions Club Vicenza Host
 Loison Dario
 Margiotta Umberto
 Montanari Massimo
 Nani Dino
 Pavan Mario
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
 Pertile Alberto
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scienza Attilio
 Zamorani Arturo
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco “Onorari”

Accademia Int.le “La Donna e il Vino”
 Amici di Merlin Cocai
 Andriolo Giovanni Vito
 Assoc. Micologica Bresadola
 Bagolan Giuseppe
 Bertoldo Antonio
 Bluenergycontrol srl
 Boesso Giampietro
 Bortolan Carlo
 Brugnolo Katia
 Cairoli Luciano
 Campagnolo Antonio
 Cegalin Enrilo
 Cella Agostino
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
 Ceolato Massimo
 Cervato Gianfranco
 Chittero Luciana
 Circolo Fotografico Vicentino
 Confartigianato Vicenza
 Confcooperative Unione Prov.le Vicenza
 Corna Giovanni
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio
 Dovigo Eva
 Fabris Manuel
 FISAR Delegazione di Vicenza
 Gallo Silvano
 Gaspari Ruggero Antonio
 Grigoletto Gianni
 Michelazzo Margherita
 Muttoni Cesare
 Nicoletti Angelo
 Olivati Simonetta
 Ordine degli Architetti P.P.e C
 Parolin Matteo
 Peretto Dino
 Perrot Mauro Maria
 Polacco Chiara
 Portinari PierLuigi
 Pulvini Michael
 Rizzotto Lucia
 Scramoncin Giovanni
 Selmo Lorenzo
 Serra Matteo
 Spiller Angelo
 Suppiej Giovanna
 Vescovi Gildo
 Vigel S.p.a
 Vio Franco
 Vitale Lanfranco
 Zaccaria Antonio
 Zampieri Nelda



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l’informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un’ampia lista di titoli e contribuire a:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l’archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell’originale

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

opere antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l’intervento del donante. Una copia dell’opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L’adozione prevede la digitalizzazione dell’opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l’integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l’intervento dell’adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l’adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un’email a: adotta@lavigna.it

www.lavigna.it/adottaunlibro

