

Da mangiare e immaginare Il cibo nelle testimonianze di migranti e soldati italiani¹

Fabio Caffarena²

This contribution aims to highlight how food, the imaginary construct that surrounds it, and hunger recur in personal written testimonies and are particularly effective in allowing for an in-depth understanding of the intimate nature of the experience. Drawing on documents preserved largely in the Archivio Ligure della Scrittura Popolare [Ligurian Archive of Popular Writing], it examines some testimonies produced during the two major divisive events of the contemporary era: the Great Migration between the 19th and the 20th centuries, and the First World War. These events fostered a great flow of written material (letters, postcards, diaries and autobiographical memoirs), which was needed to heal the wounds caused by distance: separation and deprivation, for which food represents a sort of unit of measurement.

Il presente contributo intende far emergere come il cibo, l'immaginario alimentare e la fame siano presenze ricorrenti nell'ambito delle testimonianze scritte personali, rappresentando elementi particolarmente efficaci per entrare nella dimensione intima del vissuto. Attingendo a documenti conservati in gran parte presso l'Archivio Ligure della Scrittura Popolare, verranno analizzate alcune testimonianze prodotte in occasione dei due maggiori eventi separatori dell'età contemporanea (la Grande emigrazione fra Otto e Novecento e la Prima Guerra mondiale). Eventi che alimentarono ingenti flussi di scrittura (lettere, cartoline postali, diari e memorie autobiografiche) necessari per ricomporre le lacerazioni indotte dalla lontananza: separazioni e privazioni di cui cibo rappresenta una sorta di unità di misura.

Key words : E-migration, War, Writing, Food, Hunger

Parole chiave : E-migrazione, Guerra, Scrittura, Cibo, Fame

¹ Per citare il presente articolo: Fabio Caffarena, « Da mangiare e immaginare. Il cibo nelle testimonianze di migranti e soldati », in Beatrice Barbalato (dir.), *Autobiographie, convivium, nourriture-Frankenstein, vampirisme*, in *Mnemosyne o la costruzione del senso*, n. 13, PUL-Presses universitaires de Louvain, 2020.

² Università di Genova. Direttore dell'Archivio Ligure della Scrittura Popolare (ALSP).

1. **Cibo migrante**

Tra 1876 e 1915 – arco di tempo con cui si identifica la Grande emigrazione – espatriarono circa 14 milioni di italiani. Molti si spostarono all'interno del continente europeo, numerosissimi altri si imbarcarono e affrontarono un lungo e spesso disagiata viaggio transatlantico per raggiungere le Americhe (Molinari A. 1988 ; Stiacchini C. 2019). Insieme a uomini, donne e bambini, i piroscafi diretti nel Nuovo mondo – espressione che ben definisce l'immaginario degli emigranti (Franzina E. 1992) – trasportavano una notevole mole di corrispondenza: centinaia di migliaia, milioni di lettere, cartoline e fotografie che svolgevano la funzione di surrogare la presenza fisica, di rendere possibile un dialogo a distanza e mantenere o riallacciare i contatti con i propri cari, assumendo un ruolo centrale all'interno dei meccanismi che regolavano scelte e strategie familiari (Gibelli A., Caffarena F. 2001: 563-574). Si tratta di documenti indispensabili per indagare impressioni, credenze e aspettative, per entrare nei processi di integrazione dei migranti e contemporaneamente cogliere la loro resilienza culturale: il bagaglio culturale degli emigranti era costituito da rappresentazioni mentali, abitudini e pratiche linguistiche, ma anche da un carico tangibile di oggetti sociali, tra cui il cibo (Devoto F. 2005 : 309-339). Insieme ai pacchi colmi di posta viaggiavano via mare sapori e profumi in grado di evocare, una volta giunti a destinazione, atmosfere della terra d'origine e alle catene migratorie di individui si intrecciavano così catene di alimenti che contribuivano a legare Vecchio e Nuovo mondo (Corti P. 1998 : 681-719; Teti V. 2001: 575-597; Dickie J. 2007 : 268-284) :

[...] commoveva – scrive Edmondo De Amicis nel 1889 in viaggio con gli emigranti verso il Sud America – il sentire di che povere cose si trattasse, di regali, per lo più, che portavano a parenti o ad amici d'America: chi una bottiglia di vino particolare, chi un caciocavallo, chi un salame, o un chilogrammo di paste di Genova e di Napoli, un litro d'olio, una scatola di fichi secchi, perfino una grembialata di fagioli, ma di casa propria, di quel tal angolo dell'orto, di cui il parente o l'amico si doveva ricordare sicuramente (De Amicis E. 2005 : 209-210).

Tracce del commercio di sapori che si sviluppò fra le due sponde dell'Oceano sono rimaste nelle statistiche ufficiali, nei registri di imbarco delle merci tenuti dalle compagnie di navigazione e nei libri contabili degli spedizionieri: è il caso di un quaderno di conti dell'azienda agricola chiavarese Dasso, amministrata da Agostino Lanata, in cui si susseguono annotazioni relative al-

le esportazioni di olio e altri generi alimentari (castagne, formaggio, funghi, olive, vino ecc.) in Argentina ed Ecuador dal 1883 al 1909 (ALSP, Quaderno di conti Lanata 1883-1909)³.

Conto della quarta spedizione dell'Olio dell'anno 1893 per Buenos Aires contenente Olio nuovo di quest'anno a Santa Giuliana		sul Rapporto Persico parte da Genova il 15 marzo 50 barili Olio m. 58 casse	
Guglielmo e Giacomo fratelli barili	3 al	prezzo di lire 70 al barile importano lire	210
Lorenzo Poggio Santino barili	1 al	prezzo di lire 70 al barile importano	140
Lorenzo Colomba barili	2 al	prezzo di lire 70 al barile importano	140
Fratelli Livori barili Olio vecchio barili	7 al	prezzo di lire 75,50 importano lire	525,5
Lorenzo Poggio Santino Olio vecchio barili	10 al	prezzo di lire 75 al barile importano lire	750
Raffaele Gioballo barili 2 al prezzo	2 al	prezzo di lire 70 al barile importano lire	140
Raffaele Luigi barili	2 al	prezzo di lire 75,50 al barile importano lire	151
Raffaele Andrea barili	1 al	prezzo di lire 70 al barile importano lire	70
Cognome Chiappa Gioballo barili	1 al	prezzo di lire 75 al barile importano lire	75
pagate al Magazzino di Livorno per ed. 2,5 casse contenenti quattro mezza latte e otto quartelle l'ea lire		Totale importo Olio	2214,5
pagate alle ditte Livorno per numero 15 casse come da		770 caroni importano lire 167,50	167,50
pagate per un mese di fitta al magazzino lire		costume a lire 6,70 caduno importano	10
pagate per assicurazione al magazzino alle Livorno lire			10
pagate a due uomini per impare l'olio lire			10
pagate per nolo da Livorno a Buenos Aires		lire come di conto	2,25
Raccommi per un deposito conto lire 110		Totale importo di tutte le spedizioni	2824,9
il caricamento pare		76 gennaio 1893 pagate nelle lettere del 26 settembre 93 col quinquagoc lire 200	

Figura 1 : ALSP, Quaderno di conti Lanata (1883-1909), note di spedizione dell'olio di oliva in Sud America, 1893

³ Riferimenti sul trasporto di generi alimentari italiani oltreoceano si trovano in Francesca Pilade, *La vita di bordo e il viaggio transatlantico attraverso i giornali nautici (1890-1910)*, tesi di laurea, Università di Genova, 2018-2019.

Sono registrazioni che nascondono anche storie di vita e molte spedizioni si riferiscono infatti ai fratelli di Lanata residenti a Buenos Ayres, altre ai figli che vivono a Guayaquil, in Ecuador: aprire bottega nel settore alimentare costituiva una delle attività preferite e il negozio dell'angolo (*el Bachiche de la esquina*, da *Baciccia*, diminutivo ligure di Giobatta), diventò in Sud America un luogo di aggregazione e ricomposizione nazionale, nell'accezione locale e paesana.

Il cibo rappresentò per gli emigranti un elemento di riconoscimento culturale, in qualche caso una possibilità economica e commerciale, ma anche una sorta di unità di misura, un parametro del palato per descrivere, già durante il viaggio, l'allontanamento fisico e mentale: nella sua memoria autobiografica, Emanuele Vittorio Benvenuto descrive il viaggio da Genova a La Paz (Bolivia) intrapreso nel 1926 a bordo del piroscafo *Bologna*, annota le tappe della traversata, esprime valutazioni sulle locande, sul cibo che consuma nelle varie località di approdo, e più si allontana da casa, più le pietanze locali risultano cucinate in modo incomprensibile e immangiabili. E sempre più incomprensibili e incivili appaiono ai suoi occhi gli abitanti. Dopo varie peripezie lavorative in una miniera, in un panificio e come insegnante di pianoforte presso il Consolato italiano, Benvenuto rileverà una trattoria boliviana e la trasformerà in una trattoria di piatti tipici italiani prima di ritornare a Genova agli inizi degli anni Trenta (ALSP, Diario Benvenuto 1926)⁴.

Tra gli innumerevoli richiami al cibo rintracciabili nelle missive degli emigrati, con un linguaggio improbabile mutuato dall'oralità, intriso di iberismi ed espressioni dialettali liguri, così scrivono dall'Uruguay i fratelli Vignolo il 29 ottobre 1863 :

Carissimo padre e Madre [...] nui eravamo tutti contentti ogne tanto il gianotto conla speranza di un litro diolio di quello che vumettete nella insalata vi viconditte vui quando eravate in monntevide che dicevi ai perbaco lolio della merica none bono come il nostro che gusto à dicevi però dirette vu che avete ragione che ne avete mandato due barille è verità non lo negiamo pero vi prometto che nol lo abbiamo provatto e vui dirette li denari li denari ne facevano dibisogno per pagare li debiti vi giuro che di notte quando misvelio mi ricordo di vui o carissimo padre aora qui valle laroba diolio (ALSP, Epistolario Vignolo 1830-1915).

In questo caso l'invio dell'olio svolge il ruolo di connessione fra i genitori ritornati in Italia e i figli rimasti in Uruguay, nel tentativo di rinsaldare i legami attraverso un sapore da condividere a

⁴ Si veda Lara Egeo, *Diario di viaggio di un emigrante*, tesi di laurea, Università di Genova, 2004-2005.

migliaia di chilometri di distanza. Si spiegano così il rammarico e il senso di colpa dei figli che non hanno ancora gustato l'olio inviato dalla Liguria, non senza sacrifici economici.

Gli alimenti di casa risvegliano la memoria del palato e sentimenti di appartenenza e un esempio ricorrente è costituito dall'invio dei funghi, che richiamano nostalgicamente dimensioni domestiche: « Intanto che io scrivo – scrive Angelo Raffetto al nipote il 9 giugno 1909 da S. Francisco – Catainin fa la polenta coi funghi che abbiamo cercato insieme in S. Rafaele » (ALSP, Epistolario Raffetto 1911-1937). Anche per Vittorio Raggio, emigrato in Perù, funghi e castagne scatenano una nostalgia che si traduce nella speranza di poter ritornare nei boschi della propria infanzia a cercar funghi insieme alle sorelle :

Cara Mamma – scrive da Lima il 6 dicembre 1928 – [...] viringhrasiamo molto per li funghi que ne avete mandato que sempre vi richordate di noi [...]. Care Sorele sento que midite que questano non chenesono stati deli funghi perque non a piovuto i chue il ghoverno chiametuto in posti ali funghi i chue non sipuo andare a busfarli perche tirano dele pietre io ricordo chuando era li neli tempi dele castagne que mi tiravano dele pietre i chue mifacevano chorere molto per le castagne puo dasere que fra pocho tempo siamo li in sieme per andare a busfale li funghi in sieme (ALSP, Epistolario Raggio 1882-1933).

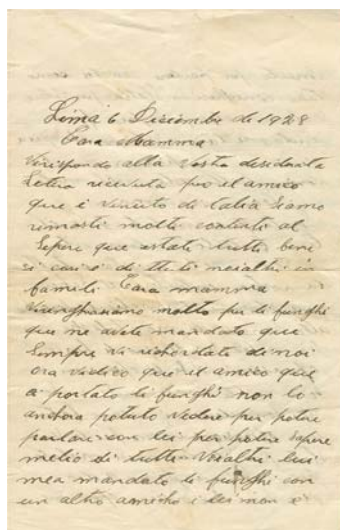


Figura 2: ALSP, Epistolario Raggio (1882-1933), lettera di Vittorio Raggio, 6 dicembre 1928

Un'analisi approfondita del bagaglio di oggetti e parole degli emigranti restituisce un poliedrico quadro del loro vissuto esperienziale : gli e-migranti sono in realtà migranti che mantengono interessi emotivi ed economici bilocalizzati nella terra di partenza e di arrivo, e ciò vale anche per la dimensione culturale. Se la risposta immediata alla destabilizzazione indotta dalla partenza è la difesa delle tradizioni locali e familiari, il migrante ridefinisce nel tempo un'identità che nel sincretismo lessicale rivela il carattere transnazionale (Tirabassi M. 2005) : si tratta di una dimensione di cui l'alimentazione è un valido rilevatore, poiché presuppone l'acquisizione di usi *transalimentari* (Bevilacqua P. 1981 : 520-555; Ortoleva P. 1992 : 31-52; Schneider A. 1992 : 71-83). Da qui la difficoltà di identificare tra le abitudini alimentari dei migranti l'originale cucina italiana, poiché l'appartenenza familiare e di gruppo tende a concentrarsi sul rito della preparazione del cibo da consumare tutti insieme intorno a una tavola e non esclusivamente sugli ingredienti della tradizione (Cinotto S. 2001; Sassatelli R. 2019) : si pensi al consumo di carne, che entra a far parte stabilmente della dieta dei migranti solo una volta arrivati in America.

Il *melting pot* alimentare, inteso come mescolanza di sapori e contaminazioni linguistiche legate al cibo (Marcato C. 2010), rappresenta un indizio di integrazione: a tale proposito una cartolina del novembre 1914 spedita dagli Stati Uniti a « Aurelia Cuneo, 24 Corso Garibaldi, Chiavari Italy » risulta estremamente significativa. « Scrivi troppo poco so che te poi forse senza me, ma mi pare che non poso fare senza te quande tu ai ricevuto questa cartolina abbiamo mangiato il thanksgiving Pranzo Saluti a tutti il tuo [?.] / me piacerebe piu la menestra ti la sicuro » (ALSP, Fondo mostra *La via delle Americhe*).

La tavola riccamente imbandita con il tacchino del *Thanksgiving* in bella vista e l'indicazione anglosassone dell'indirizzo con il numero civico che precede il nome della via sono evidenti segnali di americanizzazione: lo scrivente rimpiange la minestra di casa, ma in questa nostalgia non è azzardato leggere una sottile ironia nei confronti di chi, in Italia, non ha probabilmente tanta abbondanza.



Figura 3-4: ALSP, Fondo mostra *La via delle Americhe*, cartolina postale illustrata, 1914

2. Fame di carta, sapore di guerra

Gli epistolari, i diari e le memorie dei combattenti della Grande Guerra consentono di comprendere gli atteggiamenti mentali e gli stati d'animo soggettivi dei protagonisti (Gibelli 1991 ; Caffarena F., Murzilli N. 2018) : in Italia il tasso di analfabetismo medio del 37% registrato nel censimento del 1911, ben più elevato di quello attestato nelle maggiori potenze europee, fa apparire sorprendenti le statistiche postali, che attestano la movimentazione di 4 miliardi di missive, di cui oltre 2 miliardi inviate dal fronte verso l'interno, un miliardo e mezzo dall'interno al fronte e quasi 300 milioni scambiate dai militari. Nei periodi di maggior traffico epistolare viaggiarono quasi 3 milioni di lettere e cartoline al giorno, senza contare la corrispondenza non contabilizzata, inviata ad esempio agli enti di assistenza.

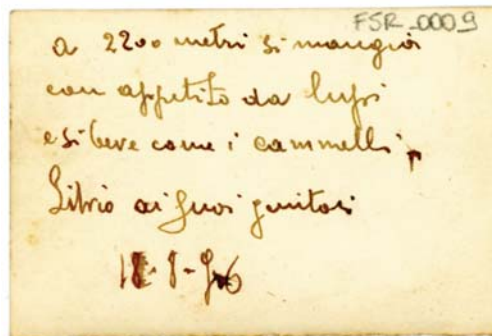


Figura 5 : ALSP, Fondo Renzulla, FSR_0009. La fotografia si trova a pagina 11 dell'album fotografico. Sul retro : «A 2200 metri si mangia con appetito da lupi e si beve come i cammelli. Silvio ai suoi genitori. 18-8-916». Sull'album, a lato dell'immagine, la didascalia manoscritta recita : «Mensa in trincea ».

La guerra, come i fenomeni migratori, divenne occasione di forzato addestramento alla scrittura e, al di là del grado di scolarizzazione, tutti i combattenti presero in mano carta e penna cercando di aggirare limitazioni e censure imposte alla comunicazione epistolare : alcuni soldati si lamentavano inoltre della 'carestia' di carta diffusa nelle zone di guerra, metafora di una fame di scrittura non meno intensa di quella reale (Tazzer S. 2014).

Tra gli innumerevoli esempi disponibili, nell'epistolario dell'alpino ligure Emanuele Calosso il cibo può essere assunto come chiave di lettura del vissuto al fronte e in prigionia⁵ (ALSP, Epistolario Calosso 1915-1918) : « Dal giorno che partii da casa ho sempre dormito sulla paglia o per meglio dire nel nudo terreno ma però adesso ci hanno dato le tavole e della paglia nuova [...]. Mandami la roba che ho detto [...] e se puoi qualche soldo (che mi vergogno persino a dirtelo) perchè il mangiare che ci danno è poco e l'appetito tanto e perciò debbo mangiare anche fuori ». La lettera risale al 28 febbraio 1915 e fu spedita alla madre durante il servizio militare svolto a pochi chilometri dal suo paese. La partenza per la guerra, con i suoi drammatici rigori, non era neppure immaginabile, ma il giovane deve già adattarsi alle spartane condizioni di vita militare e del regime alimentare :

« Appena questa sera – scrive pochi giorni dopo – incomincerò a dormire un po' meglio perchè ci anno dati i pagliaricci e le lenzuola. Io sto bene solamente che il mangiare è poco e la fame è tanta, con questa aria di montagna, ed i denari sono pochi perciò ho detto alla padrona dell'osteria se mi fa puffo⁶ ed essa gentilmente mi disse di sì ». Anche l'attesa licenza, che non arriverà più a causa dello scoppio del conflitto, è assaporata nella missiva del 23 marzo 1915 nell'impazienza di godersi il calore del proprio letto domestico e gustare un saziante piatto cucinato dalla madre : « Io spero che per il 31 siamo congedati [...]. In tutti i casi preparami il letto ben fatto ed il gallo ben grasso acciochè possa riposarmi un poco perchè qui alla notte non si può dormire essendo sopra alle tavole e un pochetino di paglia e poi tutti cantano e ridono e perciò vi è un baccano infernale ed il gallo preparalo per potermi un poco ristorarmi ».

Nonostante le restrizioni alimentari è necessario dimostrare a casa di essere in buona salute, valutata a peso : « Se puoi – scrive ancora Emanuele alla madre il 9 maggio 1915 – mandami due soldi quanto tu credi ma se puoi perchè ti dico il vero la fame si fa sentire ed il rancio e poco e così devo alla sera andare all'osteria a mangiare e mangio come un lupo tanto basta che sono già cresciuto 5 chilogrammi da quando ero a casa perchè prima di venire sotto ero 64 ed ora sono 69 chg ». Ma da lì a poco, dopo essere stato catapultato nella guerra, la situazione diventerà per lui insostenibile e il 25 agosto, in previsione di un inverno da trascorrere in guerra, raccomanda alla madre la spedizione di « roba di lana [...] e un po di cioccolato perché qui dove siamo non vengono più i conducenti e non si può più comprare niente per mangiare col pane e se

⁵ Sul carteggio di Calosso, caratterizzato da frequenti riferimenti al cibo, si vedano Caffarena F. 2001 e il documentario *Trincee d'inchostro* (<https://www.raiplay.it/programmi/14-18grandeguerra100annidopo/>).

⁶ Dialettismo ligure : 'fare credito'.

vuoi mettimi pure uno o due pacchetti di tabacco a di quello Mariland e uno di foglietti per fare le sigarette ».

Con l'arrivo della stagione fredda comincia a percepirsi lo sconforto per una quotidianità sempre più dura, trascorsa a cercare di combattere la 'cavalleria' dei pidocchi e provando a mangiare pane ghiacciato, come si legge nella lettera che il 17 novembre 1915 Emanuele invia a casa :

Posso ringraziare Iddio però che godo sempre perfetta salute per quanto si soffre molto freddo che di regola costì è tutti i giorni dai 12 ai 15 gradi sotto zero tanto che il pane che ci danno e tanto gelato che non si può rompere col coltello perchè non ci entra nemmeno dentro. Lasciamo perdere per ora questi pensieri perchè intanto non puoi immaginarti a che stati siamo per quanto ti spieghi [...]. Il pacco che mi hai spedito lo ricevuto con tutta la roba e mi hai fatto un gran piacere così ce la polvere che mi serve per far anche battaglia contro la cavalleria che ho alle spalle.

Occorre quindi ingegnarsi per integrare il rancio giornaliero : in un'altra zona del fronte il caporale dei bersaglieri Gerolamo Alloisio vive la possibilità di un inatteso approvvigionamento di viveri come una vera azione bellica, annotando in una missiva del 28 maggio 1915 le concitate fasi che hanno permesso di fare « prigionieri diversi polli », rinchiusi poi nel tascapane (ALSP, Epistolario Alloisio 1915). Anche Calosso racconta la cattura di un animale, esprimendo chiaramente tutta la soddisfazione per poter mettere finalmente sotto i denti qualcosa di sostanzioso : « ho gran appetito che l'altro giorno – rivela il 4 marzo 1916 – abbiamo ucciso un camoscio e in questo posto dove mi trovo ci siamo 30 soldati e se l'abbiamo mangiato tutto ben che sia stato una 20^{na} di chilogrammi. Se tu sapessi come ci è parso buono ! ». Tuttavia nella successiva missiva rivela che « quando non ci sono più viveri ci faremo un buon brodo di pidocchi così ci sostiene per diversi giorni ».

Durante il periodo di permanenza nelle zone di guerra, ai pericoli di vita indotti dai combattimenti, al freddo invernale e alla lontananza si aggiunge il problema della scarsità di viveri, che rende ancora più insopportabili le critiche condizioni di sopravvivenza nelle trincee, situazioni spesso taciute nella corrispondenza per non rischiare di incorrere nella censura e per non impressionare i parenti a casa. Talvolta però il malcontento e l'exasperazione riescono a superare la rete dei controlli e dell'autocensura: così si spiega la dura invettiva scritta in precario ma efficacissimo italiano da un soldato calabrese, inviata al fratello da Gorizia il 17 febbraio 1917, in cui si allude alla borsa nera e alle speculazioni sui generi alimentari :

In quanto mi dice che vuoi spedirme il pacco con i calzetti di lana come adesso ne ho quattro paia e le tengo nascoste per paura che me li rubano perché qui vi è pure la nera. Qui caro fratello si va male [...]. I Giornale dicono che la Germania è affamata che tutti in Austria muoiono di fame, invece la fame è in Italia, a noi per Economia ci danno sempre riso imbrodo. la fontana è vicina e all'ungano quanto vonno. Qui alle soldati non basta la pagnotta e pane non se ne trova con i danari. Una cipolla costa 4 soldi una salda che ci ricorda l'anima di Cicco peppe 4 soldi un arancio 3 soldi la pasta a 26 soldi figurati che abbondanza. Io ho trovato il modo di mangiarmi due gavette perché ce uno amico mio che è cucinieri (Masi G. 1988 : 38-39).

Lontani dalle trincee per i turni di riposo è invece possibile rifocillarsi con qualche abbondante mangiata : « Adesso – scrive Calosso il 5 maggio 1916 – credo che noialtri faremo di qui in avanti un mese di trincea e quindici giorni di riposo [...] e così andrà un po' meglio almeno ogni mese potremo andare in un paese a riempirci bene la pancia. Se tu vedessi cara mamma che piatti di pastasciutta ci facciamo in codeste case borghesi sembrano vere montagne e in pochi minuti ci diamo fondo ». Pochi giorni dopo continua : « Vedo che tu hai paura che mi faccia male il vino ma non temere che non ne bevo tanto solo mi faccio delle belle sborgnie che son quelle che insieme alle belle pastasciutte ci fanno rialzare la cappella dello stomaco.

La disponibilità regolare di viveri necessari al fabbisogno delle truppe schierate sui vari settori del fronte può dipendere dall'andamento della guerra, da problemi logistici ed è un problema che i soldati subiscono in modo variabile, a seconda della loro posizione e del periodo (Trova A. 1998). Attraverso piccoli espedienti, ma soprattutto grazie ai rifornimenti dei parenti, è possibile tirare avanti, nell'attesa di poter gustare sporadicamente qualche saporito companatico spedito da casa per rompere la monotonia alimentare imposta dal rancio distribuito dall'esercito (Pugliese A. 1915 ; Comella C. 1916) : « il pacco – scrive il soldato bresciano Luca Montini alla famiglia il 2 settembre 1916 – era contenente tutto quello ch'è ai messo, molto più i persichi ch'è quelli li sono andati proprio bene, io ho fatto una bella godita, poi in questi 15 giorni mi serve molto formaggio e il salame un peggio per giorno mi diverto colla pagnoca, mi pare, avere qualche cosa di differente da mangiare sia un altro mondo » (Abati M., Peli A. 1998 : 211).

Il cibo, o meglio la fame, diventano per i soldati un'ossessione nel malaugurato caso di cattura e internamento (Spitzer L. 2019) : le missive provenienti dai campi, spesso cartoline fornite dalla Croce Rossa, sembrano scritte in serie e sono reiterate a distanza di pochi giorni una dall'altra, nel dubbio che la precedente non sia giunta a destinazione o che i familiari non abbiano provveduto all'invio dei pacchi. In prigionia le giornate trascorrono infatti nell'attesa logorante dei viveri e degli indumenti spediti dalle famiglie e dagli enti assistenziali, oltre che della posta :

Cara Madre, – scrive Calosso dal campo austriaco di Sigmundsherberg il 23 luglio 1917 – Spero che avrai ricevuto le mie cartoline che già tiscrissi come pure che tu mi abbia spedito il pacco. Ti prego di farmi l'abbonamento alla croce rossa e di mandarmi settimanalmente un pacco dove ci metterai qualche poco di pasta oppure riso come pure se lo trovi pane biscottato o galetta. Unisci pure qualche paio di calze ed una camicia già usata come pure del tabacco del più andante e se non puoi te va dai parenti e fatti aiutare. Ti raccomando di farlo sapere ai parenti tutti che sono prigioniero ai quali ci manderai il mio indirizzo come anche al Pansin ed ai conoscenti (si rinvia alla nota 5).

Ricevere i pacchi significa sopravvivere e per questo non si esita a coinvolgere parenti e amici per organizzare quante più spedizioni possibili, tuttavia le missive non veicolano solo il vitale bisogno di pane, pasta, gallette e vestiario caldo – oltre l'immancabile tabacco – ma anche sorprendenti e dettagliate richieste di oggetti, di alimenti tipici e di vere leccornie: in una cartolina del 7 agosto 1917 Calosso manifesta il desiderio di « alcuni pacchetti per fare l'acqua di visci », nella successiva missiva del 16 agosto è gradita invece la spedizione di « qualche scatoletta di dadi Maggi per fare il brodo come pure qualche po' di burro in scattola come una borsa di pulizia cioè filo aghi bottoni uno specchietto ed un pettine però non tanto grosso e nel pacco se non me l'hai ancora mandato ci metterai un asciugatoio ».

Sono richieste particolareggiate ed esigenti, sorprendentemente simili a quelle del soldato calabrese Nicola Catrambone, prigioniero nel campo ungherese di Ostffyasszonyfa, che così scrive al padre il 9 dicembre 1917 :

Appena ricevete la presente per mezzo di lettera espressa vi abbonerete alla croce rossa acciocchè mi mandate un pacco di pane alla settimana, ed un'altro a vista della presente me lo spedirete voi contenente solo pane, 10 pacchetti Sigarette, e 2 pacchetti di tabacco Maryland dopo una 5^{na} di giorni me ne mandate un'altro con una pitta piena con ricotta ed uova, 1 chilo di farina bianca 1chilo di pane di castagno ed una buatta a regola di 2 chili di pasta imbottita e così ogni settimana mi spedite un pacco con pane e qualche cosa altra. Mi mandate inoltre £25 (Archivio privato Angela Spinelli, Epistolario Catrambone (1915-1918).

Non di rado i soldati prigionieri inoltrano ordinazioni inattese : il 4 novembre 1917 Calosso dall'Austria richiede il « condimento per cucinare la pasta o riso perchè altrimenti debbo cocerla

in un poco di acqua solamente » e il 22 gennaio 1918 l'invio « del riso che così mi fa più reo »⁷, mentre per il condimento preferisce alla conserva e ai dadi la comodità del « pesto di basilico [...] tanto per poter dare un po' di gusto alla pasta ». Dall'Ungheria Catrambone richiede invece i « fagioli neri, quei piccolini che sapete che mangio, un chilo d'olio [...] dei fichi e fichi d'India secchi con qualche spicchio di noce [...] 2 chili di cannarozza, ½ di riso ½ chilo di burro, un pò di conserva, 20 tubettini di brodo maggi che si trova presso le farmacie, un po di formaggio grattugiato [...] e ricotta infornata» e poi desidera anche « 5 scatole di Macedonie », «latte condensato [...] un po di murinelli [...] qualche po di di formaggio pecorino fresco » e « 1 Klg. di mostazzole (cioè il pane di castagna fatto col mosto cotto) ».

Le missive inviate dai campi diventano in molti casi simili a elenchi di viveri e i prigionieri sono estremamente meticolosi nel pianificare le spedizioni ricordando a casa le scadenze, le modalità d'invio dei pacchi, suggerendo addirittura la disposizione del contenuto :

Siccome il posto ove mi trovo è molto freddo – scrive ancora Calosso alla madre è il 9 ottobre 1917 – ti pregherei di andare dal comitato a veder se puoi avere qualche poco di roba cioè una maglia, calze di lana, guanti, una cravatta ovvero sciarpa di lana che sarebbe tutta roba a me utilissima. Avuta questa roba me la spedisce dentro un sacchetto ben cucito, dalla parte al pacco del pane che spero mi spedirai tutte le settimane, e ci metterai insieme un gilet ed una beretta grande di testa, non meno del 59. Ti raccomando sempre all'abbonamento della croce rossa possibilmente a quella di Bologna di non lasciarlo scadere [...]. Ogni pacco che mi mandi metti dentro un biglietto con scritto tutto il contenuto e mettilo in fondo al pacco come pure la beretta la metterai in fondo al sacchetto [...] (spedisce sempre pane).

⁷ Dialettismo ligure : 'più sostanzioso'.

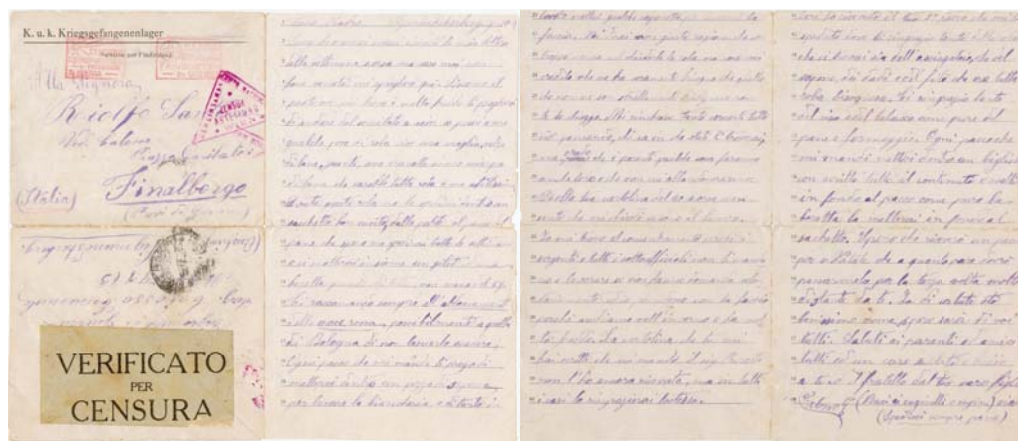


Figura 6-7: ALSP, Epistolario Calosso (1915-1918), lettera di Emanuele Calosso alla madre, 9 ottobre 1917

La fame nei campi di prigionia giustifica l'ossessione delle richieste, ma a ben vedere il cibo, oltre a essere indispensabile per la sussistenza fisica, rappresenta un elemento di resistenza psicologica all'alienazione e alla spersonalizzazione indotte dalla segregazione forzata, come dimostrano le richieste alimentari di « qualche cosa di famigli a », come scrive Catrambone. A tale proposito, il ricettario di *Arte Culinaria* (Chioni G. ; Marazza L. 1918) contenente oltre 400 ricette raccolte nel 1918 dai prigionieri italiani del campo tedesco di Hannover (Cellelager) costituisce un documento eccezionale (Dickie J. 2007 : 288-300)⁸ :

Questa raccolta di ricette di culinaria, fatta nel campo di prigionia di Celle – si legge nella prefazione al ricettario – è il frutto di uno dei più strani fenomeni psicologici senza il quale sembrerebbe inspiegabile come tante giovani energie, come tanto rigoglio di vita e di giovanilità fervida non abbia trovato modo migliore di manifestarsi ed espandersi. E chi non è vissuto fra noi, chi non ha avuto un'idea delle nostre sofferenze fisiche e morali potrebbe sorridere ironicamente pensando alla metamorfosi che ci ha mutato da guerrieri in cuochi; però se si pensa ai lunghi digiuni che ci costringono a stare rannicchiati per sentire meno i crampi

⁸ ALSP, Giuseppe Chioni, Luigi Marazza, quaderno di *Arte Culinaria. Scritta durante la prigionia in Germania* (1918), in copia digitale (originale conservato presso la famiglia Chioni).

della fame, a non muoverci per intere giornate onde sprecare meno energie, che ci rendono delizioso come una golosità il famoso pane Kappa⁹ e se si pensa che la fame presente ha un triste risalto con l'abbondanza trascorsa, sembrerà naturale come ognuno sognando il domestico focolare abbia ricordato le squisite pietanze e gli intingoli appetitosi preparati dalle mani premurose e delicate della mamma o della sposa lontana; abbia ripensato ai tempi in cui felice presiedeva allo allestimento di essi e dallo scambio reciproco di ricordi, rimpianti e desideri ne sia scaturito questo ricettario. L'utilità di esso è discutibile, non fosse altro che ci farà ricordare di tante ore tristi e monotone in tempi migliori che con un simile riscontro sapremo salutare traendone insegnamenti ed esperienza (Chioni G. ; Fiorentino G, 2008 : 3).

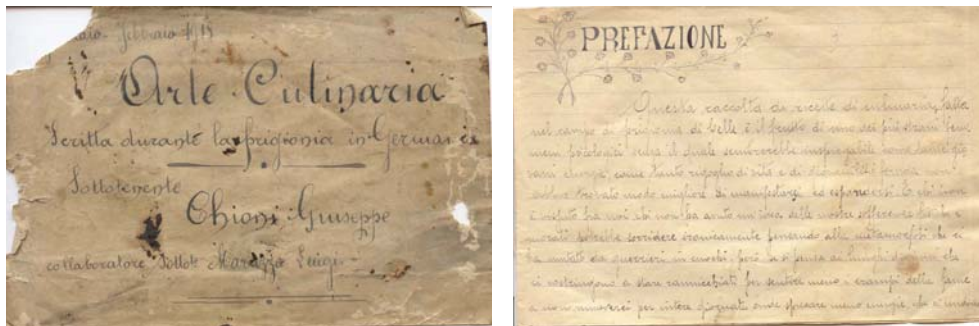


Figura 8-9: ALSP, Giuseppe Chioni, Luigi Marazza, quaderno di Arte Culinaria. Scritta durante la prigionia in Germania, copertina e prefazione, 1918

La possibile chiave di lettura ironica del testo racchiude il senso tanto drammatico quanto memorabile della prigionia : il ricettario rappresenta infatti il prodotto di un'esperienza personale e collettiva da rinsaldare sfogliando le pagine del quaderno, ma anche una drammatica eredità di memoria. Giuseppe Chioni, curatore del ricettario insieme a Luigi Marazza, avrebbe potuto riconoscersi nelle parole del conterraneo Calosso : « Finalmente è terminata la terribile ansia di soffrir la fame e la vita solitaria del paese del reticolato », scrive alla madre l'alpino ligure il 5 dicembre 1918 dal centro di raccolta dei prigionieri italiani di Poggio Rusco, nel mantovano, ormai lontano dal campo di prigionia in cui è stato rinchiuso per diciassette mesi. Una frase in

⁹ La dose giornaliera era di circa 285 grammi. Composizione: 90% farina di ipocastano ; 5% farina di segala e 5% colla.

cui si può cogliere un significativo ribaltamento: la parola «fame» – bandita per timore della censura, ma sempre presente tra le righe delle decine di lettere e cartoline inviate a casa durante l'internamento – ricompare a guerra terminata, lenita dal rientro in patria. Scompare invece ogni riferimento alla condizione e al luogo di prigionia, a quell'affamato « paese del reticolato », da dimenticare anche nel lessico.

3. Conclusione

Il cibo e le modalità di preparazione delle pietanze delimitano una dimensione, un luogo di identificazione culturale – individuale e collettivo – che funziona da presidio contro la lacerazione indotta dalla lontananza: è possibile trovare i segni di tale resistenza nell'inesauribile maniera di epistolari, diari, memorie e autobiografie di gente comune prodotti fra Diciannovesimo e Ventesimo secolo, in viaggio verso una nuova vita oltreoceano e in guerra. Tali tipologie testuali rappresentano tessere di vissuto che debitamente inserite in un contesto critico e interpretativo si rivelano efficaci sonde per studiare i fenomeni generali e gli avvenimenti storici con una risoluzione maggiore, evidenziandone i contorni sfuggenti e frastagliati. In tale prospettiva il cibo, inteso anche come elemento narrativo e descrittivo, rappresenta un punto di osservazione di particolare interesse per cogliere resilienze e aperture culturali dei migranti, di misurare il baratro destabilizzante delle esperienze belliche e della fame intesa come privazione psicologica oltre che fisiologica.

4. Bibliografia

Mauro ABATI, Ameria PELI (1998), *I persichi e la gavetta. Primo Novecento e Grande Guerra a Polaveno e Brione: documenti d'archivio, testimonianze e lettere dei soldati*, Polaveno, Edizioni del'öfil, 1998.

Piero BEVILACQUA (1981), « Emigrazione transoceanica e mutamenti dell'alimentazione contadina calabrese fra Otto e Novecento », *Quaderni storici*, n° 47.

Fabio CAFFARENA (2001), *Le terre matte e il caro paese. Epistolario di guerra dell'alpino Emanuele Calosso (1915-1918)*, Comune di Finale Ligure.

Fabio CAFFARENA, Nancy MURZILLI (2018), *In guerra con le parole. Il primo conflitto mondiale dalle testimonianze scritte alla memoria multimediale*, Trento, Fondazione Museo storico del Trentino.

- Giuseppe CHIONI, Giosuè FIORENTINO (2008), *La fame e la memoria. Ricettari della Grande Guerra. Cellelager 1917-1918*, Trento, Museo storico in Trento.
- Simone CINOTTO (2001), *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*, Torino, Otto editore.
- Giuseppe COMELLA (1916), *Sulla razione alimentare tascabile del nostro soldato in sostituzione del rancio ordinario nella Guerra di trincea, di montagna ecc.*, Palermo, Linotypia.
- Paola CORTI (1998), « Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria », in Alberto CAPATTI, Alberto DE BERNARDI, Angelo VARNI (a cura di), *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione*, Torino, Einaudi.
- Edmondo DE AMICIS (1889), *Sull'Oceano*, Milano, Treves (citazione dall'edizione 2005, Reggio Emilia, Diabasis).
- Andreina DE CLEMENTI, Emilio FRANZINA (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana. Vol. I Partenze*, Roma, Donzelli.
- Fernando DEVOTO (2005), « Le migrazioni italiane in Argentina: il problema dell'identità, delle generazioni e del contesto », in Maddalena TIRABASSI (a cura di), *Itinera. Paradigmi delle migrazioni italiane*, Torino, Fondazione Giovanni Agnelli.
- John DICKIE (2007), *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza.
- Emilio FRANZINA (1992), *L'immaginario degli emigranti. Miti e raffigurazioni dell'esperienza italiana all'estero fra i due secoli*, Treviso, Pagus.
- Paul FUSSELL (1984), *La Grande Guerra e la memoria moderna*, Bologna, Il Mulino.
- Antonio GIBELLI (1991), *L'officina della guerra. La Grande Guerra e le trasformazioni del mondo mentale*, Torino, Bollati Boringhieri.
- Antonio GIBELLI, Fabio CAFFARENA (2001), « Le lettere degli emigranti », in Piero BEVILACQUA, Andreina DE CLEMENTI, Emilio FRANZINA (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana. Vol. I Partenze*, Roma, Donzelli.
- Carla MARCATO (2010), *"Parole e cose migranti" tra Italia e Americhe nella terminologia dell'alimentazione*, Alessandria, Edizioni dell'Orso.
- Giuseppe MASI (a cura di, 1988), « Lettera di un soldato calabrese durante la Prima guerra mondiale », *Bollettino dell'Istituto calabrese per la storia dell'Antifascismo e dell'Italia contemporanea*, n° 2.
- Augusta MOLINARI (1988), *Le navi di Lazzaro. Aspetti sanitari dell'emigrazione transoceanica: il viaggio per mare*, Milano, FrancoAngeli.
- Peppino ORTOLEVA (1992), « La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d'America », *Altreitalie*, n° 7.

- Angelo PUGLIESE (1915), *L'alimentazione del nostro soldato in Guerra*, Milano, Vallardi.
- Roberta SASSATELLI (ed.2019), *Italians and Food, New York-London*, Palgrave Macmillan.
- Arnd SCHNEIDER (1992), « L'etnicità, il cambiamento dei paradigmi e le variazioni nel consumo di cibi tra gli italiani a Buenos Aires », *Altreitalie*, n° 7.
- Leo SPITZER (2019), *Perifrasi del concetto di fame. La lingua segreta dei prigionieri italiani nella Grande guerra*, a cura di Claudia CAFFI, Milano, Il Saggiatore.
- Carlo STIACCINI (2019), *Andar per mare. Storie di navi, capitani coraggiosi e migranti tra Otto e Novecento*, Torino, L'Harmattan Italia.
- Sergio TAZZER (2014), *Grande Guerra Grande Fame*, Vittorio Veneto, Kellermann.
- Vito TETI (2001), « Emigrazione, alimentazione, culture popolari », in Piero BEVILACQUA, Maddalena TIRABASSI (a cura di, 2005), *Itinera. Paradigmi delle migrazioni italiane*, Torino, Edizioni Fondazione Giovanni Agnelli.
- Assunta TROVA (1998), « L'approvvigionamento alimentare dell'esercito italiano dall'Unità alla seconda guerra mondiale », in Alberto CAPATTI, Alberto DE BERNARDI, Angelo VARNI (a cura di), *Storia d'Italia*, Annali 13, *L'alimentazione*, Torino, Einaudi, 495-530.

