

MASSIMO FERRETTI - MARIA TERESA SARTORE

FRA RESTRIZIONI E DIVIETI: ASPETTI DELL'ALIMENTAZIONE DELLA POPOLAZIONE CIVILE DI MARANO VICENTINO NELLA GRANDE GUERRA

Il presente articolo nasce come naturale sviluppo e approfondimento documentale di uno dei temi affrontati nella mostra "1915-1918. Il pane e la guerra", organizzata dal Comune di Marano Vicentino dal 27 settembre al 10 ottobre 2014 nell'ambito delle manifestazioni correlate alla seconda edizione del "Festival del pane", finalizzato a valorizzare la consolidata tradizione e la riconosciuta eccellenza delle aziende maranesi nel settore dell'"arte bianca".

Nell'occasione è stato esposto uno dei primi esemplari dell'impastatrice meccanica per il pane della serie "La Vittoria" realizzata in Italia dall'azienda Pietro Berto di Marano Vicentino. Progettata e prodotta dalla ditta maranese durante la Grande Guerra con par-

Macchina
impastatrice
"La Vittoria"
di Pietro Berto
(Marano
Vicentino).





La “Piazza d’Armi” di Marano.

te degli ingranaggi fatti a mano, l’impastatrice venne denominata trionfalmente “La Vittoria”, a simboleggiare il successo della tecnica nell’alleviare la fatica umana dalla faticosa lavorazione manuale della pasta e nell’aumentare la produzione di pane mantenendo intatte le qualità organolettiche.

Curata da un gruppo di studio sulla 1^a Guerra mondiale¹, la mostra ha inteso offrire una lettura sociale del periodo bellico attraverso l’analisi di documenti dell’Archivio Comunale di Marano Vicentino concernenti l’alimentazione. Niente, quindi, residuati bellici e reperti, ma solo uno spaccato essenziale della vita quotidiana della popolazione locale alle prese con restrizioni alimentari, derivanti principalmente dalla diminuzione della produzione agricola per la mancanza della forza lavoro degli uomini impegnati al fronte e dal fatto che il paese di Marano Vicentino, che allora contava 3938 abitanti², dopo aver rischiato di essere evacuato nel 1916 in seguito alla *Strafexpedition*, divenne a

¹ De Marchi Francesco, Ferretti Massimo, Sartore Maria Teresa.

² Archivio Comunale Marano (ACM), busta 228, Anno 1917. *Risultato annuale dei Registri di Popolazione al 31 dicembre 1916*. Dai dati rilevati risulta che la popolazione di Marano è composta a quella data da 1907 uomini stabili e mutabili e da 2031 donne stabili e mutabili per un totale di 3938 abitanti. Le famiglie sono 556, delle quali 522 stabili e 34 mutabili.



Scorcio di Villa Beltrame.

sua volta centro di ospitalità per circa 900 profughi provenienti dai paesi pedemontani sgomberati di Arsiero, Chiuppano, Caltrano, Piovene, Posina, Velo d'Astico, Laghi, Torrebelvicino, Valli dei Signori, Forni e altri centri³.

Come zona di immediata retrovia del fronte, Marano fu, inoltre, centro di smistamento di truppe che giungevano per ferrovia e scendevano alla stazione, inaugurata nel 1917 in posizione sicura e defilata dai tiri dei cannoni nemici rispetto a quella di Thiene, per essere avviate, sotto il controllo del Comando Militare di Stazione ivi installato⁴, alle zone di combattimento. Altre truppe erano acquartierate nelle varie contrade del paese, in via Molette, via S. Fermo, via S. Maria, via S. Pietro e in molte altre vie; la Brigata Volturno, con colonnello brigadiere Nascimbene comandante e il capitano di campo, era accampata in Piazza d'Armi, ampio spiazzo decentrato in zona ovest di Marano, dove il 1° giugno 1918 commemorò il secondo anniversario del suo “battesimo di fuoco”⁵.

Villa Beltrame, in prossimità del centro storico di Marano, ospitò, in alcune fasi della guerra, i comandi delle Brigate Catanzaro, Acqui

³ ACM, b. 253, Anno 1921.

⁴ ACM, b. 228, cit.

⁵ ACM, b. 233, Anno 1918.

e Volturno quando queste usufruivano di periodi di riposo a Marano⁶. È documentata la sosta nella villa, per un certo periodo, del generale Leone, comandante della Brigata Acqui, che prese parte, la sera del 18 maggio 1918, assieme al generale Porta e a Pietro Jahier - *Barba Piero*, direttore del giornale di trincea “L’Astico” - alla inaugurazione della “Casa del Soldato”⁷, ricavata in un locale ubicato proprio di fronte a Villa Beltrame in Via Canè.

Stante questa situazione, l’alimentazione della popolazione e delle truppe presentava delle criticità. La ricerca d’archivio ha consentito di rinvenire ordinanze e divieti con valenza prettamente locale emanati dal sindaco Marco Villani, richieste delle autorità militari, decreti riguardanti il più vasto ambito provinciale, diramati dal prefetto a seguito di puntuali disposizioni delle autorità centrali o dal Commissariato dei Consumi.

La carenza di latte

Prima di affrontare il tema specifico del pane, sul quale si è principalmente focalizzata la nostra attenzione, riportiamo alcune situazioni riguardanti il latte che, come alimento altrettanto indispensabile sia per gli abitanti che per le truppe, fu oggetto di particolare attenzione e preoccupazione da parte della popolazione e delle autorità sia civili sia militari.

Un evento locale riguardante il latte che destò scalpore e che ebbe risonanza provinciale è riportato dal quotidiano “La Provincia di Vicenza”, le cui pubblicazioni durarono dal 1882 al 1927 e che nel periodo della Grande Guerra era diretto da Enrico Sperotti. L’episodio descritto dimostra la sensibilità sociale delle donne, che con grandi difficoltà economiche e organizzative dovevano gestire la famiglia mentre i mariti erano al fronte, e rappresenta al tempo stesso un primo esempio di sindacalizzazione delle donne maranesi che ebbero modo, in seguito, di segnalarsi in tal senso anche a livello aziendale, nell’industria tessile, per questioni riguardanti il salario e l’orario di lavoro.

Nel quotidiano, in data 14 gennaio 1916, si legge “Tumulti a Marano per il latte!”: «*Gravi fatti sono avvenuti a Marano Vicentino per l’au-*

⁶ G. DE MORI, *Vicenza nella guerra 1915-1918*. Vicenza 1997, p. 71, 78, 79-80.

⁷ *L’Astico. Giornale delle trincee*, n. 15 - Giovedì 23 Maggio 1918, p. 2.

mento del latte. Se i lettori ricordano, nello scorso autunno si ebbe in questo paese una agitazione di donne in seguito all'aumento del latte. In quel momento intervenne l'autorità politica e cittadina e si ottenne che fino al 31 dicembre il prezzo sarebbe sempre stato di cent. 20 al litro. Ora che siamo entrati nel nuovo anno i contadini tentarono aumentare il prezzo fino a 25 cent. ma un forte gruppo di donne si recò ieri alla latteria "al Pozzo" e dopo aver scassinata la porta penetrarono nei locali devastando i mobili, rovistando i cassetti e travolgendo tutte le mastelle col latte. Si proponevano pure di appiccare fuoco alla casa ma intervenuta la benemerita questa poté sedare il tumulto. Quattro donne furono arrestate, ma poi rilasciate»⁸.

Carenza di latte si verificò nell'Ospedaletto da campo n. 64 in Marano Vicentino. Infatti il Maggiore Medico Direttore della struttura⁹ nel 1917 scrive al sindaco Marco Villani che il latte fornito nell'Ospedaletto non è sufficiente perché, «*a fronte di una necessità di 50 litri giornalieri per gli ammalati e i feriti, ne vengono forniti solo 25 litri*». Il sindaco viene dunque invitato a dare disposizioni ai produttori di latte affinché forniscano il quantitativo di cui i militari ricoverati avevano assoluto bisogno¹⁰.

La carenza di latte persiste anche negli ospedali militari della regione e per assicurare continuità nella fornitura vengono coinvolti direttamente i sindaci. Infatti, nel mese di luglio del 1917, la Direzione del Commissariato Militare del X Corpo di Armata di Thiene scrive ai sindaci della zona chiedendo l'elenco dei produttori di latte del comune, con la indicazione del quantitativo medio giornaliero disponibile per il consumo. Ciò allo scopo di verificare se esistessero quantitativi di latte disponibili per i bisogni degli ospedali militari della regione, compatibilmente con le esigenze della popolazione.

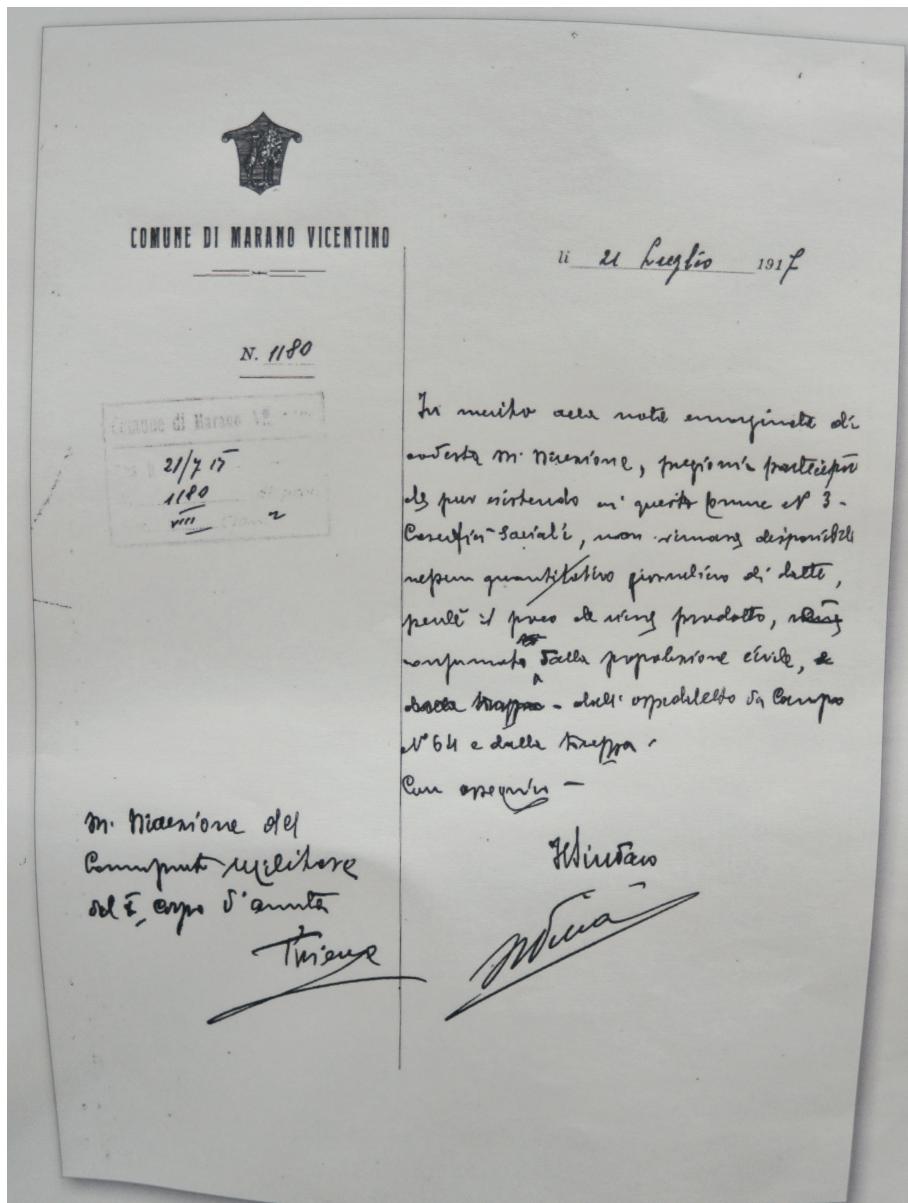
Il sindaco del comune di Marano Vicentino, Marco Villani, così risponde¹¹: «*In merito alla nota emarginata di codesta Direzione, pregiomi che, pur esistendo in questo comune n. 3 caseifici sociali, non rimane disponibile nessun*

⁸ *La Provincia di Vicenza*, 14 gennaio 1916.

⁹ L'Ospedaletto da Campo n. 64 venne allestito nel Lazzaretto di Marano, messo a disposizione dal sindaco, ma bisognoso di lavori di manutenzione straordinaria. Provvidero direttamente le truppe a effettuare le opere di sistemazione del tetto e di adattamento dei locali interni (ACM, b. 228). L'edificio, ora demolito, era a un solo piano e si trovava nell'attuale via Cappuccini. Occorre precisare che a Marano c'era un altro ospedale militare, il n. 70, ubicato in Villa Savardo.

¹⁰ ACM, b. 228, cit.

¹¹ *Ibidem*.



Manoscritto del sindaco Villani relativo alla disponibilità di latte (21 luglio 1917).

quantitativo giornaliero di latte perché il poco che viene prodotto è consumato dalla popolazione civile, dall'ospedaletto da campo n. 64 e dalla truppa. Con ossequio. Il sindaco M. Villani».

La limitata disponibilità di latte per la popolazione e per le truppe dislocate in paese si protrasse per tutto il periodo bellico e ne troviamo conferma in una lettera trasmessa dal primo cittadino maranese al comando della Brigata Volturno il 30 giugno 1918. In essa avverte il comandante che «i soldati non possono pretendere i generi alimentari razionati destinati alla popolazione civile, e in particolar modo il latte, che, date le continue requisizioni delle vacche, è appena sufficiente a soddisfare le modeste esigenze della popolazione. Il latte verrà consegnato, in equa misura, solo a quei soldati che presenteranno ai caseifici il relativo certificato medico»¹².

La carenza di latte è dunque addebitabile principalmente alla requisizione delle vacche da parte dell'esercito, cui si aggiunse la requisizione dei foraggi che interessò alcune aziende agricole maranesi¹³.

Pane e cereali, le restrizioni

Il pane, alimento indispensabile per i soldati e per la popolazione, è stato oggetto di numerosi e minuziosi decreti in riferimento all'utilizzo degli ingredienti, alle modalità di confezionamento, di peso dei singoli pezzi e di fornitura alle truppe, all'imposizione di calmieri e alle restrizioni per la commercializzazione.

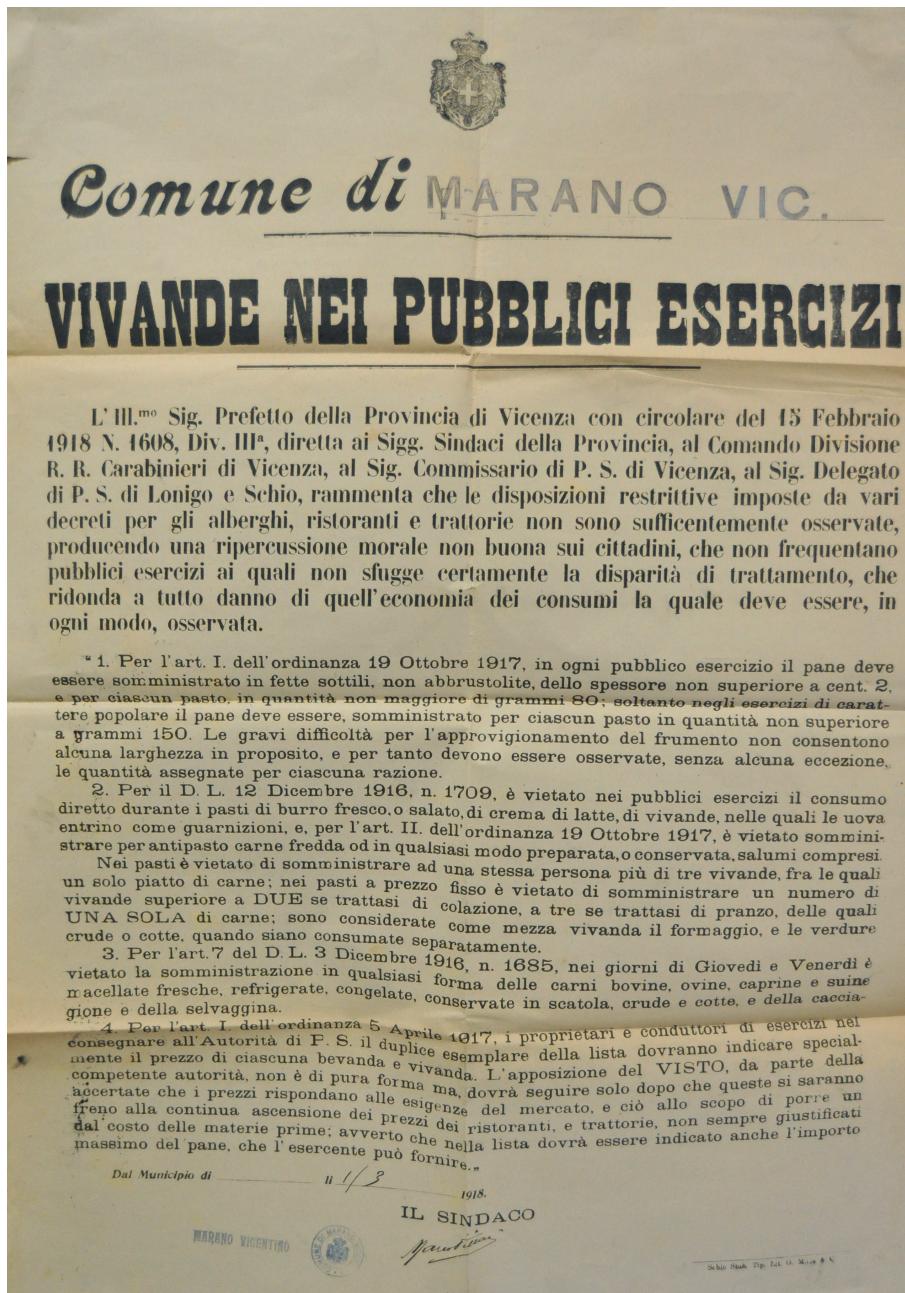
Le ragioni che determinarono una così ampia regolamentazione furono le sofferenze della popolazione dovute alla mancanza di generi di prima necessità determinata principalmente dalle seguenti cause:

- La chiusura dei mercati internazionali, che non permetteva più all'Italia di acquistare all'estero il grano e altri alimenti;
- il territorio agricolo rovinato o occupato dai militari;
- la mancanza di forza lavoro maschile;
- le requisizioni dell'esercito;
- la presenza di migliaia di soldati e profughi sul territorio.

Vicenza e la sua provincia dal punto di vista degli approvvigionamenti vissero durante la 1^a Guerra mondiale una situazione particolarmente difficile. Lo evidenzia anche la Camera di Commercio, che nella

¹² ACM, b. 233, Anno 1918, cit.

¹³ *Ibidem.*



Manifesto relativo alla distribuzione delle vivande nei pubblici esercizi (1 marzo 1918).

seduta del 28 ottobre 1918 sottolinea di aver interessato da tempo e con decisione il Governo e di aver ottenuto delle rassicurazioni alle quali non erano seguiti, però, provvedimenti concreti. Il Consiglio, presieduto dal presidente Marchetti, delibera quindi di approvare un ordine del giorno da trasmettere al prefetto, al Ministero dei Consumi e al Ministro dell'Interno, lamentando «*la deficienza nel servizio dei trasporti e una deficienza persistente e grave negli approvvigionamenti dei generi di più largo e necessario consumo. Considerato che nella nostra provincia permane un numero rilevantissimo di militari, i quali assorbono, senza che si possa evitarlo, parte dei contingenti di viveri assegnati alla popolazione civile e specialmente dei prodotti locali, la Camera ritiene di dovere insistere perché sia provveduto ai rifornimenti in misura adeguata ai maggiori bisogni determinati dalle specialissime circostanze in cui si trova la provincia di Vicenza»*¹⁴.

A ciò si aggiunsero fenomeni di accaparramento di derrate e merci. Contro coloro che con questo comportamento determinavano un aumento dei prezzi venne emanato il Decreto Luogotenenziale 20 gennaio 1918 trasmesso dal Prefetto di Vicenza, Grignolo, mediante Telegramma Espresso di Stato, a tutti i sindaci della provincia. Severe le pene previste: detenzione fino a sei mesi con multa da lire 500 a lire 3.000 e se il “delitto” veniva commesso dai pubblici mediatori, la pena prevista era la reclusione da tre a dodici mesi e la multa superiore a mille lire¹⁵.

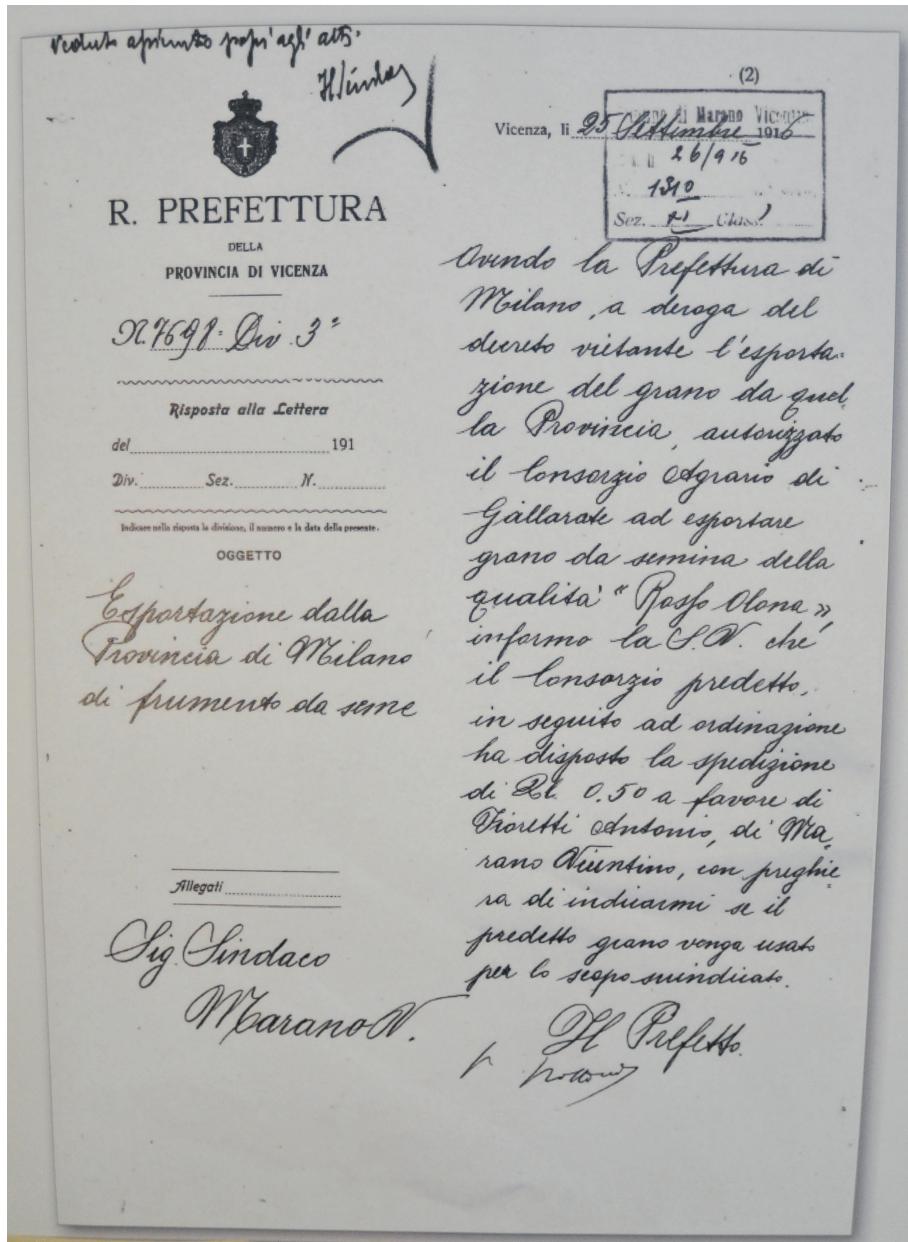
Durante la Grande Guerra la popolazione viene invitata dalle autorità centrali, attraverso apposite pubblicazioni di guerra, alla salda resistenza economica, a limitare al puro necessario il consumo delle derrate, delle merci e del denaro. Viene considerato delitto consumare quello che non è strettamente indispensabile sottraendo così al mercato alimentare le derrate che abbisognano all'esercito che combatte e al popolo che soffre e che lavora¹⁶.

In questo contesto si inserisce una circolare emanata dal prefetto della provincia di Vicenza nella quale vengono date disposizioni restrittive agli alberghi, ristoranti e trattorie in merito alla distribuzione delle vivande: il pane deve essere somministrato in fette sottili, è vietato l'uso del burro fresco durante i pasti, come pure le uova come guarnizioni,

¹⁴ ACM, b. 233, cit.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ *Cucina di guerra* (Commissione provinciale per la propaganda patriottica e per la limitazione dei consumi), Bergamo 1917.



Deroga sulla spedizione di grano concessa alla Ditta Fioretti (25 settembre 1916).

e la carne fredda come antipasto. I proprietari degli esercizi devono altresì consegnare all'Autorità la lista con i prezzi di ogni vivanda e bevanda. L'apposizione del visto da parte dell'autorità competente ha lo scopo di controllare che i costi rispondano alle esigenze di mercato e non siano ingiustamente gonfiati a scapito dei clienti¹⁷.

A Marano Vicentino nel periodo bellico erano in funzione ben nove mulini dislocati lungo la Roggia¹⁸, che provvedevano alla molitura del grano per ricavarne farina e crusca e alla macinatura del mais per farina da polenta e sottoprodotti. C'erano anche sei trebbiatrici, tre delle quali mosse da energia idraulica e tre azionate con l'utilizzo del vapore¹⁹.

Fra le varie aziende agricole locali rivestiva una particolare importanza la Fattoria Fioretti, nota perché un suo componente, Antonio Fioretti, aveva realizzato, verso il 1890, un incrocio fra il Pignoletto d'oro, varietà di mais pregiato e il Nostrano locale, ricavando il "sorgo maranelo", una qualità di mais dai chicchi rossastri, ricco di glutine: una eccellenza fra i mais vitrei per le ottime qualità organolettiche²⁰.

La Fattoria Fioretti si distingueva anche per la produzione di grano di qualità, ma incontrò difficoltà nel reperimento dei semi a causa dei decreti prefettizi che vietavano l'esportazione di grano tra una regione e l'altra e, per un certo periodo, anche tra singole province. Tali decreti crearono conseguenze negative all'economia delle nostre zone.

Infatti, a seguito dei Decreti del prefetto di Vicenza del 24 marzo e del 26 aprile 1916 che vietavano l'esportazione di grano fuori dalla Provincia di Vicenza, i sindaci del Mandamento di Thiene, di cui faceva parte anche Marano, sentono la necessità di riunirsi nel Municipio thienese. Nel corso della seduta, svoltasi il 16 ottobre 1916, i primi cittadini approvano un ordine del giorno chiedendo al prefetto di togliere il divieto di esportazione di grano da una provincia all'altra.

Questi non accoglie la richiesta e risponde invece che «intendimento del Ministero dell'Agricoltura è quello di conservare tale divieto, che non deve subire eccezioni. Anzi, a questo proposito, il Ministero predetto ha ultimamente disposto che ogni eccezionale concessione di trasporto di grano debba essere data non dalla

¹⁷ ACM, b. 233, cit.

¹⁸ M. FERRETTI, *Asilo Infantile "Regina Elena" di Marano Vicentino*, Marano 2014, p. 27.

¹⁹ ACM, b. 233, cit.

²⁰ T. SARTORE, *Storie della nostra polenta*, in *Il mais di Marano nel piatto. La polenta, innovazione e tradizione*, Vicenza 2001.

Prefettura, ma dal Ministero stesso»²¹.

Anche la Fattoria Fioretti dovette fare i conti con questi decreti limitativi, riuscendo però, su richiesta, a ottenere una specifica autorizzazione. Infatti, il 25 settembre 1916, in deroga al Decreto che vietava l'esportazione di grano dalla Provincia di Milano, la Prefettura meneghina autorizza il Consorzio Agrario di Gallarate a spedire grano da seme "Rosso Olona" a Fioretti Antonio di Marano, proprietario di un'azienda agricola in via San Fermo. Nella comunicazione della Prefettura di Vicenza è riportata l'indicazione al sindaco di Marano di controllare che il grano venga effettivamente utilizzato per la semina²². Se l'azienda dei Fioretti, in considerazione della sua importanza per l'economia del paese e della zona, poté godere di alcune agevolazioni, fra le quali anche quella di poter utilizzare alcuni militari nei lavori agricoli, essa dovette sottostare anche a provvedimenti di segno opposto; come la requisizione dei cereali che avvenne, ad esempio, il 28 gennaio 1917, quando il dott. Daniele Fioretti fu invitato mediante telegramma a Vicenza per la procedura di requisizione dei cereali prodotti dalla sua azienda²³.

L'anno 1917, in dipendenza dallo stato di guerra, si presenta particolarmente difficile per quanto riguarda l'alimentazione; diventano quindi più frequenti i decreti e i divieti, e le autorità centrali sollecitano quelle locali a intensificare la produzione agricola per assicurare l'approvvigionamento di generi alimentari.

Così, il 15 gennaio 1917, la Prefettura di Vicenza, su indicazione del Ministero dell'Interno, trasmette ai sindaci e ai presidenti delle Opere Pie della provincia che posseggono fondi rustici una raccomandazione con istruzioni per giungere alla «*maggior possibile intensificazione della produzione agricola paesana*» mediante l'invito ai conduttori dei fondi a rendere più intenso e alacre il loro lavoro. A tale scopo occorrerebbe che i sindaci e i presidenti delle Opere pie concedessero quelle razionali deroghe ai patti contrattuali che si rendessero necessarie, come ad esempio «*opportune modificazioni nelle rotazioni agrarie stabilite dai contratti per rendere possibile un'estensione della coltivazione dei cereali*» dissodando i prati stabili per adibirli a tale coltivazione.

Una parte significativa della raccomandazione del prefetto riguarda

²¹ ACM, b. 222, anno 1916.

²² ACM, b. 233, cit.

²³ *Ibidem*.

il coinvolgimento della manodopera femminile nell'attività agricola. Si sollecita, infatti, l'impiego il più ampio possibile nel lavoro dei campi delle donne che «*possono rendere nell'attuale momento preziosi servizi al paese col sostituire l'opera degli uomini che l'adempimento di altissimi doveri verso la patria ha temporaneamente distratti dal lavoro dei campi*».

Si sottolinea che spesso l'utilizzo delle donne è ostacolato dalla loro necessità di dedicare gran parte del tempo alla custodia dei bambini. Per eliminare questo ostacolo è opportuno che i bambini siano accolti negli asili infantili o in apposite sale di custodia vicine ai fondi agricoli somministrando un pasto giornaliero. Le spese della custodia e della refezione dovrebbero essere assunte in tutto o in parte dalle Amministrazioni degli Enti locali, Comuni e Opere Pie, che posseggono fondi rustici. Ciò sarebbe di stimolo anche ai piccoli proprietari e coltivatori per giungere a un'intensificazione della produzione agricola²⁴. Il sindaco di Marano, Marco Villani, nella seduta del Consiglio Comunale del 9 febbraio 1917 prende atto delle indicazioni del prefetto²⁵.

Un decreto particolarmente restrittivo delle esportazioni venne emanato dal prefetto di Vicenza, Grignolo, il 14 giugno 1917 su disposizione del Commissariato generale dei Consumi²⁶. Esso vietava, fino a nuovo ordine, «*l'esportazione dalla provincia di Vicenza del grano, della farina di grano, della semola, delle paste alimentari, dell'avena, dell'orzo, della segala*». Le amministrazioni ferroviarie e tramviarie non dovevano per nessun motivo dare corso alle spedizioni fuori provincia di detti cereali, all'infuori di quelle ordinate dalla Commissione Provinciale di requisizione dei cereali.

Le regole del pane

Come si è precedentemente affermato, la carenza di generi alimentari e la necessità di regolamentare l'utilizzo delle materie prime a favore di una maggior equa distribuzione portarono a un preciso e pungiglioso intervento normativo e giudiziario in materia, soprattutto per quel che riguardava le norme di panificazione.

In pieno conflitto mondiale si ripropose, o meglio si impose, il pane

²⁴ ACM, b. 228, cit.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ *Ibidem*.

scuro, fatto con farina non raffinata di cui si sottolineavano l'azione benefica per il corpo e le capacità curative.

In quest'ottica va visto il “pane di guerra” confezionato dai fornai a partire dal 1º gennaio 1917, per disposizione del Ministero dell'Agricoltura, in un'unica forma grossa e mal lievitata, greve d'acqua e di crusca, priva del taglio trasversale che ne facilitasse la cottura. Questo pane dalla indigesta composizione doveva per di più essere venduto raffermo il giorno dopo la cottura. Fu incaricato di esaltarne la nobile funzione patriottica e quasi lo divinizzò il poeta Gabriele D'Annunzio con la sua magniloquenza e il suo edonismo verboso: *«Il pane di guerra - fatto con mano pura - è pane di comunione - dove la patria intera - transustanziata vive - come il corpo del Redentore - nell'offerta eucaristica - Anno di vittoria MCMXVII»*²⁷.

Naturalmente questa soluzione non risultava convincente per la popolazione, perché nell'immaginario collettivo il pane nero era comunque associato a situazioni di povertà e di difficoltà e soprattutto perché era effettivamente immangiabile, e non riuscivano certo i versi poetici e le medaglie promesse ai panificatori che si fossero distinti nel confezionarlo a renderlo più appetibile. La principale conseguenza del provvedimento fu opposta a quella che il legislatore si attendeva perché il consumo del pane, anziché diminuire, aumentò a causa del notevole scarto e del conseguente spreco derivante dalla cattiva qualità.²⁸ L'unica strada risultava essere quindi quella dell'impostazione normativa²⁹.

Fin dal 31 gennaio 1915, con l'articolo 6 del Regio decreto n. 50, iniziò una ferrea regolamentazione in materia, e l'8 marzo 1915 la Prefettura di Vicenza comunicò a tutti i sindaci della Provincia le disposizioni in esso contenute, che potremmo riassumere in tali punti:

- L'obbligo della produzione di un unico pane di frumento, confezionato con farina abburattata in ragione del 20% e cioè all'80% di resa³⁰, in forme di peso non superiore ai 500 grammi ciascuna, con un contenuto di acqua non superiore al 35%.

²⁷ M. SILVESTRI, *Isonzo 1917*, Torino 1965, p. 16

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ A. LONNI, *Dall'alterazione all'adulterazione: le sofisticazioni alimentari nella società industriale in Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione*, Torino 1998, pp.556-557.

³⁰ Abburattamento o resa di macinazione è la quantità di farina ottenuta dalla macinazione di 100 kg di grano. Più alto è il tasso di estrazione meno raffinata è la farina, la quale contiene una maggiore presenza di crusca.

- Il divieto di vendere pane diverso dal tipo indicato, unica eccezione per gli ospedali, gli istituti di cura e gli ammalati a domicilio per i quali il prefetto aveva la facoltà di consentire deroghe al divieto, indicando quali panifici potevano produrre pane con farina abburattata in quantità maggiore al 20%, da destinare a tali categorie di persone. La razione giornaliera di pane consentita per ciascun malato non poteva essere superiore ai 200 grammi.
- Le disposizioni del decreto non si estesero però alla produzione e alla vendita di paste dolcificate, di biscotti, di pane di granoturco, di segala e di altro cereale che non fosse frumento.
- Per far sì che le disposizioni del decreto fossero puntualmente applicate, vennero incaricati della sorveglianza i medici provinciali, mentre agli ufficiali sanitari e agli agenti comunali spettava la vigilanza annonaria. Costoro potevano in qualsiasi momento procedere al prelevamento, nei laboratori dei fornai, di campioni di farina e di pane da far analizzare al fine di individuare eventuali trasgressori.

Per dare massima diffusione alle norme emanate, la Prefettura di Vicenza comunicò ai tutti i sindaci che era stato predisposto, da parte di una tipografia del capoluogo, un apposito manifesto da affiggere e che essi avrebbero potuto acquistarne delle copie. Inizialmente fu concesso agli enti che avevano in deposito provviste di farine abburattate in ragione superiore al 20% di destinare tali farine alla produzione di pane fino a esaurimento delle scorte³¹.

Fin dall'entrata in guerra dell'Italia, in verità, la situazione si era fatta restrittiva. Un decreto Luogotenenziale datato 25 agosto 1915³² abrogò le disposizioni relative alla produzione di pane per gli ammalati e si fece obbligo di tenere la farina di frumento in sacchi piombati onde poter avere un maggiore controllo. Lo stesso Governo aveva infatti riscontrato che, nonostante tali regole fossero state emanate nell'interesse dell'economia nazionale, non vi era stata una corretta esecuzione e applicazione delle norme, e stabili che i contravventori in materie alimentari fossero passibili della pena di arresto con detenzione fino a 2 anni e di ammende fino a 3000 lire.

Appena dopo pochi mesi, nell'ottobre del 1915, sulla Gazzetta Uf-

³¹ Gazzetta Ufficiale (G.U.), 18 marzo 1915 n. 69.

³² G.U., 25 agosto 1915 n. 211.

ficiale³³ apparve un altro decreto che permetteva, rispettando determinate cautele igieniche, la vendita a uso di panificazione di farine che erano un residuo della macinazione del frumento, al quale erano stati tolti oltre al 20% di crusca e cruschello anche altri elementi normali impiegati per la fabbricazione di paste alimentari, paste dolci e biscotti. Il pane prodotto con tali farine doveva però essere venduto a un prezzo inferiore e con la dichiarata denominazione di pane di 2^a qualità.

Naturalmente la situazione non migliorò con l'avanzare della guerra e nel 1916 l'abburattamento delle farine passò a una resa dell'85%³⁴, con il conseguente divieto di vendere pane con farina di resa minore, e tale obbligo fu esteso anche a tutta la fabbricazione delle paste dolcificate che fino ad allora erano state parzialmente esenti da tali indicazioni. Per addolcire l'ulteriore restrizione rimaneva possibile miscelare e mescolare la farina di riso o di granoturco o di altri cereali, ma sempre sotto stretto controllo delle autorità.

Le peculiarità agricole tipiche del territorio italiano, come quella della produzione del riso, permisero di far fronte all'economia del frumento attraverso l'utilizzo della farina tratta da questa coltivazione. Infatti, a livello centrale, fin dall'aprile del 1916 si incoraggiava la panificazione adoperando farina di riso, già largamente sperimentata da tempo nelle regioni a vocazione risicola, utilizzandola, nel periodo bellico, anche nella produzione a uso militare. Il Ministero non intendeva rendere obbligatorio l'impiego di tale farina, ma confidava che divenisse una buona consuetudine da far entrare nella cultura dei panettieri.

La Prefettura, nonostante l'emanazione di indicazioni chiare al fine di controllare l'utilizzo della farina da parte dei mugnai e dei panifici, ancora una volta constatò che nel corso dell'anno le contravvenzioni erano state numericamente esigue. Ciò fece nascere il dubbio che le disposizioni sulla panificazione non fossero applicate in modo omogeneo ed equo in ogni comune. Una diversità di trattamento determinava, in coloro che si comportavano correttamente, la perdita della clientela a favore dei meno scrupolosi.

Ne seguì, ancora una volta, un inasprimento dei controlli: già nel novembre del 1916, a seguito di un ulteriore decreto Luogoten-

³³ G.U., 14 ottobre 1915, n. 253.

³⁴ G.U., 11 marzo 1916 n. 59.

ziale, il n. 1399 del mese di ottobre³⁵, il prefetto comunicava a tutti i Comuni:

- Che il pane sequestrato dall'Intendente di Finanza sarebbe dovuto essere consegnato all'Ospedale locale, o agli istituti di beneficenza, senza attendere l'esito delle analisi di verifica; solo in casi di difficoltà di approvvigionamento alla popolazione, ne sarebbe stata lasciata una piccola quantità ai fornai che comunque dovevano pagare un'amenda.
- Che il prelevamento dei campioni di farina doveva essere fatto sia nelle parti centrali di diversi sacchi, sia nelle parti periferiche indicando anche la data e l'ora del prelievo.
- Che nessuna restituzione sarebbe stata fatta al contravventore, e qualora l'analisi del pane fosse risultata favorevole al fornaio, quest'ultimo avrebbe avuto diritto al pagamento del prezzo del pane sulla base del calmiere.

Unica eccezione rimaneva ancora per i commercianti di generi di pasticceria e affini, i quali avevano diritto a possedere una quantità controllata di farina bianca, da ritirarsi esclusivamente ai Consorzi Granari gestiti dal Ministero dell'Agricoltura.

Nei mesi successivi vennero ulteriormente modificate le regole per il confezionamento del pane; esso doveva essere preparato, a norma delle nuove disposizioni, in forme lisce (cioè senza tagli) e del peso non inferiore a 250 grammi ciascun³⁶, peso portato in seguito a 700 grammi³⁷. Inoltre iniziarono a essere diramate in questo periodo, per protrarsi anche nell'anno successivo, indicazioni precise riguardo agli orari per la confezione del pane stesso³⁸.

Le restrizioni aumentarono anche nel 1917. Una serie di ulteriori norme da applicare fin dal gennaio portarono il prefetto a emanare dapprima un comunicato secondo il quale veniva fatto obbligo di applicare ai buratti³⁹, in sostituzione delle tele di garza di seta, un tipo di reti metalliche che dessero prova dell'abburattamento della farina al tasso prescritto e, come se non bastasse, a ogni buratto veniva posto il sigillo del Comune. In caso di guasti o di riparazioni occorreva richiedere la

³⁵ G.U., 27 ottobre 1916 n. 253.

³⁶ G.U., 15 dicembre 1916 n. 294.

³⁷ G.U., 24 febbraio 1917: D.lt n. 246.

³⁸ G.U., 22 dicembre 1916 n. 300; G.U., 24 febbraio 1917 n. 46.

³⁹ Apparecchio munito di setacci a tamburo, usato per separare la farina dalla crusca e dal cruschello o semolino.

presenza di un membro della Commissione speciale di vigilanza sulle farine e pane, che presenziasse ai lavori e accertasse la rinnovata chiusura con sigillo del buratto stesso.

In marzo, secondo quanto prescritto dal decreto Luogotenenziale del 18 del mese, il pane doveva essere preparato con farina abburattata a una resa minore del 90% sia per i fornai che per i prodotti di pasticceria. Ancora una volta, come già era successo ai fornai, i pasticceri potevano usare le rimanenze di farina a tasso inferiore a patto che denunciassero alla Prefettura il numero di giorni in cui potevano usufruire di tali scorte fino a esaurimento della farina. Il controllo, però, non riguardava soltanto fornai e pasticceri: la Prefettura infatti, con una nota del 10 marzo 1917, richiamava anche tutti gli esercenti di alberghi, trattorie, ristoranti.

Visto che la produzione di pagnotte del peso di 700 grammi avrebbe potuto determinare, specialmente nei pubblici esercizi, un grande spreco di mollica se non si fosse curato il modo in cui le pagnotte venivano tagliate, la Prefettura arrivava a suggerire che:

- Il pane fosse servito in fette corrispondenti all'incirca agli antichi pannini.
- Le pagnotte fossero affettate secondo il seguente sistema: fare un primo taglio lungo il diametro e quindi praticare una serie di tagli paralleli fra loro e perpendicolari al primo.

Queste indicazioni impressionano a una prima lettura, tanta è la dovizia di particolari, disposizioni e istruzioni date, ma testimoniano come il controllo fosse costante e come esso si inasprì ulteriormente quando il Commissario Generale Approvvigionamenti e Consumi dispone che ogni esercente di forni doveva, in ciascuna forma di pane, imprimere un contrassegno che identificasse il forno da cui il pane usciva. Ogni Amministrazione Municipale doveva ricevere il marchio da ogni fornaio e a sua volta inviare l'elenco alla Prefettura⁴⁰.

Ultimo documento emerso dall'analisi delle carte d'archivio relativo al pane è quello in base al quale, a partire dell'11 ottobre del 1917⁴¹, viene fatto obbligo del razionamento del grano, della farina di grano e del pane a tutti i Comuni del Regno con le seguenti motivazioni: «*Il*

⁴⁰ G.U., 7 aprile 1917 n. 82.

⁴¹ Indicazione del Commissariato Generale approvvigionamenti e consumi, n. 112960 dell'11 settembre 1917.

contingentamento è stato adottato per raggiungere la sicurezza che l'alimento fondamentale dell'uomo non manchi e il paese giunga, sufficientemente nutrito, fino al nuovo raccolto».

Per completezza espositiva, da un'analisi dei provvedimenti legislativi successivi, emanati nel 1918, svolta sulla raccolta cronologica della legislazione italiana⁴², possiamo dire che risultano soltanto due le norme redatte in tale anno: la prima che vietava di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare dolciumi di qualsiasi genere⁴³, e l'altra, di molti mesi successiva, emanata quasi alla fine della guerra, in base alla quale si concedeva la produzione e la vendita di pane per malati con farina di frumento abburattata al 70%, per una razione individuale giornaliera che non doveva superare i 125 grammi a malato⁴⁴. Forse quest'ultimo provvedimento venne adottato per far fronte alla grande epidemia di spagnola che colpì tanti soldati e civili proprio alla conclusione del conflitto, e che comportò moltissimi decessi anche nei mesi successivi alla fine della guerra.

Conclusioni

Lo scopo che ci eravamo prefissi nella stesura di questo intervento è volutamente limitato ad alcuni ambiti dell'alimentazione civile, per verificare quali conseguenze il conflitto comportò nella vita quotidiana di un paese non direttamente sulla linea del fronte, ma comunque interessato dagli eventi perché posto nell'immediata retrovia.

Il presente lavoro, pur presentando delle lacune o mancanze documentali per limitatezza di materiale d'archivio, riesce a darci un piccolo spaccato di una realtà locale comune ad altre realtà territoriali.

Ci siamo concentrati sull'importanza del pane perché, come dimostrato anche dalla grande attenzione attribuita dal legislatore, esso rappresenta non soltanto un nutrimento materiale ma, simbolicamente, indica il cibo essenziale: «*Il pane esprime il bisogno, ciò che davvero è necessario per vivere*»⁴⁵.

Chiudiamo con alcuni versi nei quali David Maria Turoldo⁴⁶ rievoca

⁴² Lex. *Provvedimenti legislativi e disposizioni ufficiali*, a. IV (1918), gennaio-dicembre.

⁴³ G.U., 18 gennaio 1918 n. 15.

⁴⁴ G.U., 10 ottobre n. 239.

⁴⁵ E. BIANCHI, *Il pane di ieri*, Torino 2008, p. 42.

⁴⁶ D. M. TUROLDO, *O sensi miei*, Milano 2002, pp. 583-584.

antiche atmosfere di paese nei giorni della mietitura e parla del pane come dono del cielo, che nell'atto di essere spezzato rappresenta la comunione della famiglia:

*Dico del sapore del pane
o della polenta d'oro che a sera
di un solo profumo empiva il paese.
Del pane fatto con le tue mani
dico di spighe sgranate sull'aia
trainata l'asta dal mite bue
a mietitura compiuta avanti
la festa di Pietro e Paolo. E tu
poi a dividerlo, croccante,
in parti uguali, per i figli;
e la sposa pur essa bronzea di sole
e di vento a rendere grazie al cielo...*