

Le fotografie

I.S.I.S. Bonaldo Stringher
Via Monsignor Nogara - UDINE
www.stringher.eu

S I.S.I.S. Bonaldo Stringher
il Laboratorio di Storia
Stringher

La fotografia è testimonianza della vita dei soldati. Quasi tutte sono in posa, rarissimi sono i reportage in presa diretta (voci) per le attrezzature adoperate che per il pericolo rappresentato dalla situazione di combattimento. Le immagini sono tagliate dalla censura che autorizza o meno la loro divulgazione. Ci sono però molti militari che, appassionati di fotografia, hanno la loro attrezzatura e fanno degli scatti che vanno al di là delle rigide regole ufficiali.



Reportage di cucina austro-ungarico con cucina da campo. I soldati fanno finta di mangiare, di tagliare la legna, di leggere le lettere. Un momento di tranquillità lontano dal fronte.
Foto: Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Köttschach-Mauthen



Soldati italiani durante il rancio lungo la linea del fronte.
Foto: Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Köttschach-Mauthen

Con il patrocinio di



Kobariški Muzej



Dolomitenfreunde



FWW Centenary Led By IWM
Centenary partnership programme



Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Köttschach-Mauthen



Museo della Battaglia di Vittorio Veneto
Città di Vittorio Veneto



Comune di Udine



Civici Musei di Udine

Con il sostegno della



FONDAZIONE CUP

progetto il Novecento in Friuli Venezia Giulia

Si ringrazia per la fattiva collaborazione

Roberto Lenardon, Zeljko Čimpric, dott. Michele De Bertolis Assessore alla Cultura del Comune di Vittorio Veneto, **Francesca Costaperaria** Musei Civici di Vittorio Veneto, **Elisabetta Marioni, Gisella De Liddo, Daude Martina e Silvia Tribos (sponsoring), Michele Mullinaris** (strutture allestimento), **Luca Cossa, Floriano Zanetti**.

Oggetti esposti della collezione **Luca Azzini**

Fotografie di: Kobariški Muzej = Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Köttschach-Mauthen = Dolomitenfreunde = Museo della Battaglia di Vittorio Veneto, Collezione Luigi Marzocchi

Le immagini sono state concesse ad uso gratuito per l'allestimento della esposizione, è pertanto vietato il loro riutilizzo improprio e non autorizzato.

Organizzazione a cura di: **Anna Maria Zilli, Luca Azzini, Maria Pacelli, Giancarlo Martina**

Allestimento **Luca Azzini, Maria Pacelli, Giancarlo Martina, Elio Varutti**

Inaugurazione 25 gennaio 2014 ore 11.30

Conferenza "Dal pellegrinaggio dei reduci al turismo per il Centenario" 1 marzo 2014

Apertura esposizione dal 25 gennaio al 28 febbraio 2014 all'interno dell'Istituto Stringher

Orari da lunedì a venerdì dalle ore 9 alle ore 12, dalle 15 alle 17 (Chiuso la domenica)

Per informazioni: **udis01700n@istruzione.it - 0432 408611**

L'Istituto Stringher si raggiunge con l'Autobus urbano linea 11

Eppur si mangia...

esposizione dal 25 gennaio al 28 febbraio 2014



Distribuzione di bevande calde in trincea (Monte Tomba), aprile 1918.
Foto: Collezione Luigi Marzocchi, Museo della Battaglia di Vittorio Veneto

Alimentazione, conservazione e cottura del cibo, distribuzione del rancio nella Prima Guerra Mondiale

Eppur si mangia...

Non riuscì "a prelevare che circa 3.000 scatolette di carne in conserva... per dar da mangiare a 10.000 uomini" così si dispiaceva il capitano Antonio Rispoli nei frammenti della battaglia di Udine il 28 ottobre 1917. Questi ricordi ci fanno capire l'importanza dei responsabili della sussistenza e gli sforzi che fecero nel corso della Grande Guerra.

Eppur si mangia... Nonostante la guerra, nonostante le offensive e gli assalti, nonostante i morti e i feriti, nonostante la penuria e il razionamento, nonostante il caldo e il freddo.

Uno dei tanti problemi che la moderna guerra mondiale di massa pose fu quello di alimentare eserciti composti da centinaia di migliaia fino a milioni di soldati. Era necessario garantire un adeguato apporto calorico ad ogni uomo affinché fosse efficiente, il cibo doveva variare a seconda dei compiti, del luogo e della stagione.

Gli eserciti dovettero provvedere al trasporto, all'immagazzinamento, alla conservazione e all'inscatolamento degli alimenti, alla cottura e alla distribuzione fino in prima linea del rancio. Quindi: magazzini distribuiti lungo tutta la linea del fronte, cucine di grandi dimensioni, come pure cucine mobili per poter ridurre il tempo dalla cottura al consumo, infine recipienti adatti a trasportare il cibo cotto.

L'esposizione ripercorre alcune di queste fasi con oggetti e utensili raccolti e restaurati, completa il percorso una serie di fotografie, molte mai pubblicate.

L'esposizione verrà poi trasferita sul sito dell'Istituto e si trasformerà in virtuale.

Il Laboratorio di Storia dello Stringher ha progettato questo percorso in occasione del Centenario della Grande Guerra per fornire occasioni di approfondimento agli studenti del settore Ristorazione. A chiusura dell'esposizione, la conferenza "Dal pellegrinaggio dei reduci al turismo per il Centenario" sarà momento di riflessione proposto dal e per il settore Turistico e non solo.



Arrivo del rancio in infermeria sul fronte.
Foto: Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Köttschach-Mauthen

Barattoli, scatole e contenitori alimentari

Per mangiare bisogna avere la materia prima cioè gli alimenti.

Alcuni cibi sono prodotti al momento, come il pane, altri subiscono una lavorazione in loco, come la carne macellata, altri ancora sono conservati e servono alla produzione delle pietanze, come la pasta e la conserva di pomodoro.

Gli eserciti avevano delle tabelle di calorie per la preparazione del rancio.

Le tabelle variavano a seconda se il soldato si trovava in prima linea, nelle retrovie o era coinvolto in una fase operativa.

Tutti gli eserciti degli stati più grandi avevano predisposto tabelle alimentari che consideravano un apporto giornaliero tra le 3.500 e le 4.500 calorie.



Cucina sopra l'area delle trincee, nella immagine del monte Pol' Piccolo, 26° compagnia da montagna di alta quota Montebelluna-compagnie. Foto: Kobariški Muzej

Scaldini, Scaldarancio, fornelli, casse di cottura, stufe

La cottura del rancio impegna i reparti italiani ad averli a sfamare cinque milioni di soldati di cui circa un milione e mezzo in prima linea. Ci sono cucine stabili e organizzate, altre sono mobili e si avvicinano alla linea del fronte. In altri casi sono i soldati che si preparano qualche pietanza in trincea. Il cibo deve essere scaldato in modo professionale, ma capitava di adottare sistemi artigianali, cioè con scaldia rancio a volte auto costruiti adattando oggetti di uso comune della guerra di trincea.

Gavette, borracce, posate

Ogni soldato ha in dotazione borraccia, gavetta e posate (cucchiaio e coltello). Altre posate sono portate da casa, così come certi oggetti sono costruiti in loco per soddisfare le esigenze alimentari (grattuge).



Gruppo duffici (fotografia italiana 21 maggio 1918), momento tra i giorni di inizio della guerra.
Foto: Museum 1915-18 vom Ortler bis zur Adria Köttschach-Mauthen