

A. Nataloni, S. Donat, M. Manfroi, Eppur si mangiava: la grande guerra in scatoletta, Roma, Società di cultura e storia militare, 2016.

EPPUR SI MANGIAVA: LA GRANDE GUERRA IN SCATOLETTA

di Angelo Nataloni, Sergio Donat e Maurizio Manfroi



Uno dei tanti problemi che si pose durante la prima guerra mondiale 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.

L'efficacia dei soldati in guerra dipende anche, per non dire soprattutto, dalla loro alimentazione: lo sapevano bene i romani che ai loro legionari assicuravano un rancio ricco di fibre. Il cibo era importante quanto le munizioni e doveva variare a seconda dei compiti, del grado, del luogo e della stagione. Così gli eserciti dovettero provvedere al trasporto, all'immagazzinamento, alla conservazione, all'inscatolamento degli alimenti, alla cottura e distribuzione del rancio fino in prima linea. E questo voleva dire una impressionante rete logistica costituita da magazzini distribuiti lungo tutta la linea del fronte, da cucine fisse di grandi dimensioni, ma anche da cucine mobili per poter ridurre il tempo dalla cottura al consumo, recipienti adatti a trasportare il cibo cotto e tanto, tanto personale. Ma per mangiare bisognava avere la materia prima cioè gli alimenti. Alcuni cibi erano prodotti al momento, come il pane, altri invece subivano una lavorazione in loco, come la carne macellata, altri ancora erano conservati e servivano alla produzione delle pietanze, come la pasta e la conserva di pomodoro.

Tuttavia non era sempre semplice provvedere al mantenimento di tutti quegli uomini in armi sparpagliati su fronti spesso difficilmente raggiungibili. Ecco allora porsi il problema di come fare. Di come

sostituire il cibo appena cucinato con quello a lunga conservazione.

Una difficoltà che ci appare in tutta la sua grandezza durante questa guerra, ma che in passato si era già proposta. Fu infatti Napoleone che per risolvere il problema indisse un concorso per fornire i suoi soldati durante le lunghe campagne militari di cibi a lunga conservazione. Lo vinse tal Nicolas Appert, un venditore di dolci, a cui si deve l'invenzione del metodo per la conservazione ermetica dei cibi. Dopo anni di sperimentazioni, nel 1810 Appert presentò la sua invenzione al concorso del governo francese: un moderno metodo per la conservazione dei cibi tramite bottiglie con chiusura ermetica (in seguito riempì le bottiglie con i più svariati alimenti: carne, pollame, uova, latte e piatti pronti). Bastava levare l'aria e chiudere ermeticamente con un tappo. Poi la bottiglia doveva essere avvolta in una tela e successivamente immersa in acqua bollente fino a quando il cibo non fosse cotto. La "Casa di Appert" divenne la prima fabbrica di alimenti in vasi di vetro al mondo. Da ricordare che ciò accadde circa cinquanta anni prima che Louis Pasteur dimostrasse che il calore era in grado di uccidere i batteri. Il metodo di Appert era molto semplice da realizzare e si diffuse velocemente ben oltre il successo registrato durante le campagne napoleoniche.

Appert però, ingenuamente alla luce del poi, scelse un premio di 12.000 franchi, piuttosto che l'iscrizione di un brevetto. Così che nel 1810, Pierre Durand, un inglese nonostante il nome, brevettò un suo metodo utilizzando, questa volta, dei recipienti di stagno e realizzando l'attuale conservazione dei cibi in scatola. Nel 1812 [Bryan Donkin](#) e John

Hall presero in considerazione entrambe le invenzioni e iniziarono a produrre delle conserve.

In Italia non rimanemmo a guardare, così che durante la guerra di Crimea (1854-1855) i soldati piemontesi mangiarono carne di bue in scatola confezionata dalla ditta Lancia. Grazie a quella impresa militare e a quella commessa, l'industriale Giuseppe Lancia riuscì a fare fortuna in Italia e in Argentina con la macellazione e la commercializzazione della carne. Suo figlio Vincenzo, anche a causa di una concorrenza spietata, non seguì però le orme paterne e per un certo verso gli andò meglio. Nel 1906 fondò la celebre casa automobilistica. La "Lancia" per l'appunto.

Ed eccoci allora alla Grande Guerra dove la fame divenne ben presto un argomento prioritario. Senza aver lo stomaco pieno non era possibile combattere.

Per chi come noi gira e si aggira nei luoghi della Prima Guerra Mondiale il terreno ancor oggi restituisce non solo le testimonianze della battaglia contro il nemico, ma anche quella della quotidiana lotta alla fame. Gavette, gavettini, posate, borracce, bottiglie di vino, birra o liquori, ma soprattutto scatolette. Durante la guerra il vettovagliamento delle truppe in campagna per mezzo delle scatolette ebbe larga applicazione, specie nei periodi di azioni intense: gli stabilimenti militari¹ produssero circa 173 milioni di scatolette e altri 62 milioni

¹ Si tratta degli stabilimenti di Casaralta (Bologna) e Scanzano (Foligno), prevalentemente specializzati in carni e conserve. Essi avevano una produzione massima giornaliera rispettivamente di 250.000 e 200.000 scatolette.

l'industria privata nazionale, oltre ad un'altra notevole quantità acquistata all'estero.

I marchi di queste scatolette ci raccontano anche la storia della nostra industria conserviera a cui il conflitto, volente o nolente, ha aperto un grande mercato. Marchi molti dei quali, come vedremo, sono ancora oggi distribuiti sugli scaffali dei nostri supermercati. Tanto per cominciare la Cirio² (Fig. 1 - Coll. AN) e poi accanto alle scatolette di burro dell'Azienda agricola Corradi-Cervi (Fig. 2 - Coll. MM) ecco che troviamo quelle della notissima Polenghi³ (Fig. 3 - Coll. MM).

² A Torino nel 1856, il piemontese Francesco Cirio, allora ventenne, decise di introdurre la tecnica, per quel tempo innovativa, di conservazione in scatola detta "appertizzazione" iniziando con i piselli sulla falsa riga della tecnica inventata dal già citato Nicolas Appert che però lasciava spazio ad un certo empirismo nell'applicazione. Fu in questo contesto che Francesco Cirio mise a punto il suo metodo ("il metodo Cirio") con il quale ottenne riconoscimenti nella Grande Esposizione Universale di Parigi del 1867. Lo stabilimento impiantato a Torino avviò una apprezzata produzione che sfociò anche nella esportazione dei suoi prodotti nel mondo. Per queste ragioni, la Cirio vanta ancor oggi di essere la più antica industria conserviera dell'Italia settentrionale. Dopo l'unità d'Italia, la società aprì alcuni stabilimenti nel Mezzogiorno, tra cui quello di San Giovanni a Teduccio (NA), recuperando anche numerose aree agricole abbandonate e fortificando negli anni successivi la presenza nel napoletano. Nel 1900 nacque la «Cirio società generale conserve alimentari» con gli stabilimenti di Vigliena dove fu fissata la sede nazionale dell'azienda fino agli anni '80 del secolo scorso. Dopo l'era SME e l'era Cagnotti ora il marchio Cirio è passato sotto il Consorzio Cooperativo di Conserve Italia alla quale fanno capo anche i marchi Yoga, De Rita, Derby e Valfrutta.

³ Originariamente l'azienda sorse a Codogno nel 1870, per iniziativa dei fratelli Pietro e Paolo Polenghi, di San Fiorano (LO), sviluppando il commercio dei prodotti lattiero



FIG.1



FIG.2



FIG.3

Il primato della carne spetta invece alla ditta Sada ⁴ che fu fondata

caseari. Ben presto arrivò ad avere una filiale a Londra già dal 1879 per l'esportazione
del burro e del mascarpone. Durante la Grande Guerra passò poi anche al campo
della produzione del burro, dello yogurt e di alcuni tipi di formaggi.

⁴ L'iniziatore di questa avventura industriale fu Pietro Sada , nato nel 1855 in
provincia di Pavia. Dopo aver lavorato in vari ristoranti milanesi, aprì una tavola calda

proprio nel 1915 per la produzione dello scatolame del Regio Esercito (nel 1935 i figli di Pietro Sada ampliarono l'azienda e fonderanno la famosissima "SIMMENTHAL"). Tuttavia la carne nazionale non era sufficiente e con il blocco delle forniture d'importazione venne spesso, per non dire sempre più, sostituita dal pesce: tonno all'olio della

a due passi da piazza Duomo. Il locale acquistò in breve una buona fama ed ebbe come affezionati clienti molte famiglie della Milano bene che affidavano al signor Pietro la preparazione dei banchetti delle loro feste. Il signor Sada preparava le sue prelibatezze nel laboratorio di Crescenzago, ove abitava e tutte le mattine presto due dei suoi figli, con un carretto spinto a mano, portavano la merce nel negozio del centro. Il signor Sada, grande spirito innovatore, venuto a conoscenza che in Francia si stavano studiando nuove metodologie per la conservazione in scatola degli alimenti ed in particolare della carne, iniziò a sperimentare nuove tecniche di conservazione. L'idea, sicuramente geniale ed innovatrice, inizialmente incontrò però problemi tecnici e non fu particolarmente apprezzata dai suoi clienti, molto tradizionalisti. La svolta si ebbe quando i baroni Vonwiller, della omonima banca, chiesero di allestire in fretta e senza preavviso un pranzo in onore dei fratelli Gondrand che erano appena atterrati vicino a Monza dopo un volo sperimentale con un areostato attraverso le Alpi. Pietro per mancanza di tempo, utilizzò le sue scatole "sperimentali" di pollo in scatola. Inaspettatamente il preparato piacque tanto che i fratelli Gondrand proposero a Sada il primo consistente contratto. L'evento ebbe risonanza ed il bollito in scatola del signor Sada divenne sinonimo di progresso. Nacque così la "Società Fratelli Sada", con alla presidenza Pietro Sada e i 4 figli Giuseppe, Alberto, Alfonso e Carlo come soci. La produzione industriale aumentò anche grazie alle forniture militari ed ovviamente ebbe un notevole incremento durante la Grande Guerra. Le scatolette di carne erano di forma cilindrica, con chiusura ermetica eseguita mediante aggraffatura, del peso di gr. 220 ciascuna, di cui almeno gr. 150 di carne muscolare. Potevano essere preparate con carne bovina fresca o congelata.

Sanguinetti & C. Sanpierdarena o della Andrea Maggio di Genova (Fig. 4 - Coll. SD), filetti di alici all'olio della Wax e Vitale di Genova ⁵ (Fig. 5 - Coll. SD), alici in salsa piccante della F.lli Garoscini di Torino (Fig. 6 - Coll. SD), ma soprattutto della mitica Rizzoli⁶ (Fig. 7 - Coll. SD), sardine e acciughe (Fig. 8 - Coll. MM).

⁵ Interessante la storia della Wax e Vitale, società di fatto, di Maurizio Wax e Benedetto Vitale di Genova, industria conserviera. La singolarità sta che apparteneva al circolo della comunità ebraica. Tra l'autunno 1938 e l'inverno 1939 il fascismo strinse il cerchio intorno alla Comunità privandola in modo sistematico, con il trascorrere dei mesi, di ogni potenzialità economica. È quindi verosimile affermare che attraverso l'applicazione del decreto 9 febbraio 1939, n.126 anche la Wax e Vitale abbia subito una appropriazione di quote del patrimonio a favore dello stato. Quanto consistenti non è facile dirlo: i dati sono lacunosi e di difficile reperibilità. Sembra però che non sia stata tra le maggiori perseguite. Ed infatti è sopravvissuta: oggi il marchio è associato alla vendita e distribuzione di liquori.

⁶ Nel 1898 Emilio Rizzoli, con il padre Luigi, fondarono l'Azienda a Torino. Negli stessi anni padre e figlio elaborarono, la storica ricetta della "salsa piccante", che determinerà lo straordinario successo delle famose "Alici in Salsa Piccante Rizzoli", ancor oggi apprezzate come una delle specialità più rinomate della cucina italiana. Nel 1906, a Parma, Emilio e la moglie Antonietta Emanuelli costituirono la Rizzoli Emanuelli. La curiosità del marchio nasce dalla storia secondo la quale la coppia ricevette una partita di pesce consegnata in involucri raffiguranti tre simpatici gnomi. Rivelatosi un ottimo acquisto, i tre gnomi diventarono il simbolo del prestigioso marchio, segno di buon auspicio, salute e longevità.



FIG.4



FIG.5



FIG.6



FIG.7



FIG.8

E ancora antipasto ligure sempre della Wax e Vitale di Genova, funghi al naturale della Carlo Ghislanzoni (Morbegno - Valtellina),

mortadella Nanni⁷ (Fig. 9 - Coll. AN) e Bellentani ⁸ (Fig. 9 - Coll. AN), prosciutto Colombi (Fig. 10 - Coll. AN) e Bellentani (Fig. 11 - Coll. SD), frutta candita (Fig. 12 - Coll. MM), brodo Maggi⁹ (Fig. 13 - Coll. AN), olio Bertolli¹⁰ (Fig. 14 - Coll. MM), olio Berio ¹¹ (Fig. 15 - Coll. AN) e altro ancora.

A chi gira nei luoghi della Grande Guerra, sarà senz'altro capitato di

⁷ Dopo l'Unità d'Italia nella città di Bologna c'erano circa 70 fabbriche di mortadella e oltre 200 salumerie con laboratorio di produzione: circa 10mila persone lavoravano nella cultura del maiale. Nel 1876 nacque con nome pomposamente risorgimentale, la Società di Mutuo Soccorso tra Salsamentari ed industrie affini. Nel primo consiglio direttivo c'erano i nomi più importanti della salumeria bolognese: Lanzarini, Nanni, Colombini, Forni, Zappoli, proprietari di mortadellifici che già esportavano il nome di Bologna e della sua gastronomia in tutto il mondo oltre che grandi innovatori in tutto il processo produttivo e commerciale. Tra questi, per l'appunto, i fratelli Nanni furono anche grandi innovatori anche nella pubblicità dei loro prodotti. Splendide le scatolette e locandine in stile liberty create da artisti grafici e disegnatori dell'epoca, in cui l'ironia tipicamente bolognese si unisce all'eleganza dell'epoca.

⁸ Altro storico marchio della mortadella è quella del modenese Giuseppe Bellentani che sarà poi conosciuto in tutto il mondo soprattutto per altro famoso insaccato emiliano, lo zampone.

⁹ Julius Michaël Johannes Maggi nacque in Svizzera nel 1846 a Fraunfeld nel Canton Turgovia. In seguito alla rivoluzione industriale che in Svizzera, precocemente rispetto all'Italia, utilizzò una forte quantità di manodopera femminile, Julius Maggi pensò di realizzare una farina di piselli, fagioli, lenticchie, ecc. che permettesse alle operarie di cucinare velocemente una zuppa nutriente. Questa polvere vegetale conquistò subito il mercato con il suo caratteristico marchio della stella a quattro bracci e una croce al centro. Nel 1886 Maggi commercializzava tre tipi di zuppe in polvere con un successo tale da aprire e diversificare la produzione in altri stati europei tra cui la vicinissima

vedere sul terreno scatolette arrugginite a cui si presta scarsa attenzione perché deteriorate dal tempo, o viste con fastidio, quale segnale della scarsa sensibilità ambientale dell'uomo. L'istinto sarebbe di dargli un calcio o meglio risotterarle (come buonsenso e/o etica vorrebbero)

Italia e Milano in particolare. Nel 1890 Julius Maggi disegnò la caratteristica bottiglia che è ancora nei supermercati del terzo millennio. Nel 1912 il concentrato da brodo e l'insaporitore per arrosti entrò stabilmente tra i prodotti di consumo più utilizzati in Europa continentale. Julius Maggi morì per ictus il 19 Ottobre 1912. Ma ormai il marchio Maggi era conosciutissimo e diffuso anche negli Stati Uniti. Poco dopo la sua morte, la compagnia che portava il suo nome venne trasformata in una holding, in seguito ribattezzata Alimenta AG e fusa nel 1947 con la Nestlé SA. Ed è così ancora oggi.

¹⁰ L'azienda fu fondata a Lucca nel 1865 dai coniugi Francesco e Caterina Bertolli, come piccola bottega per la rivendita di olio. Verso l'inizio del Novecento, la ditta da piccolo negozio si trasformò in un'importante azienda di rilevanza regionale, creando diversi stabilimenti oleari e vinicoli in altre zone della Toscana. L'attività produttiva si concentrò soprattutto a Lucca e Livorno dove vennero create due raffinerie di olio ed a Castellina Scalo, frazione di Castellina in Chianti (SI) dove nacque uno stabilimento per l'imbottigliamento del vino. Il marchio Bertolli acquisì rapidamente fama non solo in Italia, ma anche all'estero e soprattutto nelle Americhe, dove l'azienda toscana, già agli inizi della sua attività, divulgò il proprio marchio per la presenza di nutrite comunità italiane. Dal 2008 la Bertolli è entrata a far parte del Gruppo SOS spagnolo, a cui fanno capo anche i marchi Sasso e Carapelli.

¹¹ Come per Bertolli, tutto ebbe inizio ancora a Lucca nel 1867 dove un giovane di nome Filippo Berio decise di seguire la propria passione e costruire il proprio futuro. Immerso nella campagna Toscana, tra distese di oliveti e paesaggi collinari, Filippo



FIG.9



FIG.10



FIG.11

crebbe con il desiderio di produrre olio d'oliva. Sin da giovane si impegnò per diventare un maestro in questo campo, reperendo le olive più pregiate e pressandole con una perizia unica per produrre il più puro e prelibato degli oli. Stagione dopo stagione la fama di Filippo Berio crebbe e presto venne riconosciuto come il più accreditato tra gli esperti italiani dell'olio d'oliva. Fiero del lavoro svolto e felice del successo ottenuto, Filippo iniziò a firmare ogni singola bottiglia che produceva. Nel 1896 il marchio Filippo Berio venne registrato negli Stati Uniti. Nel 1900 l'olio d'oliva Filippo Berio divenne il marchio più esportato e ottenne numerosi riconoscimenti a livello internazionale per la sua straordinaria qualità. Ancora oggi sul mercato.



FIG.12



FIG.13



FIG.14



FIG.15

Eppure, come abbiamo visto, dietro a queste scatolette c'è una storia tutta da scoprire. Recuperarle al colore dà una forte emozione e necessita di un procedimento semplice e alla portata di tutti (appendice 1); quasi miracolosamente riappaiono i colori e le scritte, mostrando la pregevole grafica dei marchi.

Se frequentemente sono i soldati in divisa (Fig. 16 - Coll. SD) a rappresentare il soggetto coreografico tipo o una donna simbolo d'Italia (Fig. 17 - Coll. MM), è pure forte la presenza delle medaglie vinte dalle

singole ditte produttrici, a testimonianza della riconosciuta bontà del prodotto con premi e riconoscimenti, ottenuti alle esposizioni nazionali e internazionali (vedi esempio sempre in Fig. 2 e 3).



FIG.16



FIG.17

Inoltre erano anche abbellite con temi patriottici come il Rigoletto di Verdi (Fig. 18 - Coll. AN), il ritratto o le statue degli eroi risorgimentali come Giuseppe Garibaldi e Pietro Micca (Fig. 19 - Coll. AN) o di altri indipendenti come Guglielmo Tell (Fig. 20 - Coll. MM).

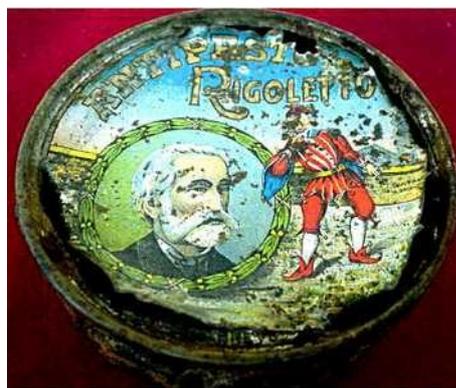


FIG.18



FIG.19



FIG.20

Oppure richiamavano le nostre precedenti (e vittoriose) campagne belliche come Antipasto Tripoli (Fig. 21 e 22 - Coll. MM) o Alici alla Libia (Fig. 23 - Coll. MM) o ancora riportavano incitazioni come “Antipasto Italia” (Fig. 24 - Coll. MM), “Alici alla Garibaldi”, “Filetti Savoia” (Fabbriche Alimentari Istantanei), “Avanti Savoia” (Fig. 25 - Coll. SD) e “Filetti di Alici all’olio Trento e Trieste” (Società Alimentare Milanese in Fig. 26 - Coll. MM).

Insomma cibo anche come mezzo di propaganda: semplice, ma capillare.



FIG.21



FIG.22



FIG.23



FIG.24



FIG.25



FIG.26

Curiosa questa scatoletta di tonno all'olio d'oliva della Alohar di Genova che riporta su un lato un aeroplano (Fig. 27 - Coll. SD), straordinariamente simile a questo "trench art" ritrovato in trincea (Fig. 28 - Coll. AN).



FIG.27



FIG.28

Durante il conflitto circa 1/5 delle dotazioni venne rinnovato annualmente, in modo che il tempo massimo per la buona conservazione delle scatolette non superasse il quinquennio. La scatoletta sostituiva, nella razione viveri ordinaria, due razioni di carne fresca o congelata; quando si distribuiva insieme con la galletta, o eventualmente col pane, al posto della razione viveri ordinaria, ne spettava una intera per soldato.

Il cibo in scatola forniva la maggior parte delle calorie previste per i nostri soldati al fronte, fissate all'inizio della guerra in 4085, ma che variò sensibilmente in ragione della funzione e dei luoghi in cui erano impiegati i soldati e delle fasi e vicende del conflitto, scendendo anche al di sotto delle 3000 calorie. In alta montagna venivano distribuiti supplementi di lardo, pancetta, latte condensato, con un apporto calorico largamente "rinforzato", necessità plasticamente rappresentata dalla dimensione della gavetta degli Alpini, molto più grande rispetto a quella comune (Fig. 29 - Coll. SD).



FIG.29

Per aprirle qualche volta c'era una chiavetta (Fig. 30 - Coll. SD) sostanzialmente identiche a quelle odierne, ma nella maggior parte dei casi occorreva il solito apriscatole (Fig. 31 - Coll. MM). In assenza, la punta di una baionetta andava benissimo.



FIG.30



FIG.31

Ma mangiarle veramente non era affare così semplice. La sola fame non era non motivo sufficiente. Potevano essere consumate soltanto dopo il nulla osta superiore paradossalmente anche se trovate, così come ci testimonia nel suo diario il fante Elio Nerucci, che si beccò quindici giorni di rigore per aver mangiato una scatoletta di carne durante la ritirata di Caporetto:

“[...] Durante la ritirata si trovarono tante casse di scatolette. Pensammo di caricarle sul carro bagagli. Così, quando si giunse ad Aolo, il capitano Mai ci consegnò quattro scatolette per ciascuno, tanto

per poter alleggerire il peso del carro. Perché pure i cavalli non si reggevano più in piedi. Venne la sera. Io e un mio compagno, Andreoli di Modena, andammo da un contadino. Aveva fatto la polenta. Ci fecero festa e noi si approfittò della loro accoglienza. Ci mettemmo a tavola e mangiammo una scatoletta per uno, sia io che il mio amico. La sera di poi il Capitano ci mise in riga e volle vedere le scatolette che ci mancavano. A ogni soldato che gliene mancava qualcuna lo faceva registrare dal furiere. Lì per lì non ci disse niente, ma a sera ordinò di fare la tenda e passare alla prigione con quindici giorni di rigore. In tutti eravamo 46, che ci mancava qualche scatoletta. [...]. Il capitano non tenne conto che le scatolette le avevamo trovate noi e che, se non si fossero prese, dopo qualche ora passavano nelle mani degli Austriaci. Non tenne conto che avevamo passato tanti brutti momenti e tanta fame. Non pensò che quando ci eravamo messi in cammino per la ritirata eravamo centosessanta soldati, al completo della batteria, e al momento che ci ordinò di passare alla prigione eravamo restati solo novantasei [...]"

Le solite assurdità del "Bel Paese".

In questo momento, nell'agiatazza che contraddistingue la nostra quotidianità, non possiamo conoscere il sapore di una pietanza mescolata all'adrenalina, all'odore della polvere da sparo o alla puzza dei cadaveri in putrefazione, poco oltre le file di reticolati.

Interi battaglioni condivisero per settimane quell'inferno, sopravvivendo più per spirito di conservazione che per volontà, anche

grazie a queste scatolette.

In ogni caso però la fame è comunque una roba brutta, peggio ancora perché vendicativa e trasformista. Allora imposta dalla povera contingenza della trincea, oggi griffata dall'opulenza con il nome tristemente famoso di "dieta". Sembra quasi che l'uomo, qualunque sia la sua condizione economica, sia condannato a convivere con la fame e a lottarci: cercando il cibo o cercando di resistergli.

Leggere la Grande Guerra attraverso queste coloratissime scatolette è sicuramente un modo per ricordare e rappresentare quel conflitto in modo decisamente insolito.

Appendice 1

I procedimenti utilizzati per il recupero variano spesso in relazione al prodotto impiegato per la pulizia, allo stato di relativa conservazione delle scatolette che si vogliono trattare, alle personali abitudini.

Di seguito si illustra il procedimento adottato da uno degli autori con i due prodotti largamente più usati per tale operazione.

Premessa indispensabile per un buon risultato è la scelta di una scatoletta strutturalmente integra, senza buchi e con ruggine di aspetto fine e diffuso, senza grosse incrostazioni. Un primo sguardo potrebbe già rilevare traccia di colore, ma non è indispensabile che siano visibili.

A) Acido Ossalico

1. In una bacinella da bucato o in un secchio preparare la soluzione nelle seguenti proporzioni; un cucchiaino da minestra per ogni litro di acqua;

2. Pulire le scatolette in acqua corrente, togliendo tutta la terra e strofinandole delicatamente con una spazzola da bucato, in gomma o plastica;

3. Immergere le scatolette nella soluzione preparata e lasciare in ammollo 12 ore; per un migliore risultato, ogni 2-3 ore, togliere le scatolette dalla soluzione e, ancora bagnate, strofinarle delicatamente con un pennellino da acquarello, in particolare in corrispondenza di incrostazioni di ruggine;

4. Ottenuto un risultato che si ritiene soddisfacente, togliere

definitivamente le scatolette dalla soluzione, sciacquarle nuovamente in acqua corrente ed immergerle per qualche ora in una soluzione di acqua e bicarbonato;

5. Sciacquare nuovamente, a lungo, in acqua corrente, utilizzando con molta attenzione una spazzola molto morbida;

6. Asciugare al sole, possibilmente all'aria aperta. In inverno e in giornate di pioggia sarà sufficiente utilizzare un forno ventilato a max 50°;

7. Per la finitura, utilizzare una vernice trasparente lucida o opaca.

B) Cromex

Il procedimento è identico a quello appena descritto per l'acido ossalico, si consideri però che il Cromex è fornito già in soluzione pronta per l'uso e che si tratta di una soluzione "aggressiva" e che, di conseguenza, i tempi di immersione delle scatolette debbono essere ridotti rispetto all'acido ossalico. Si consiglia in mancanza di precedenti esperienze, di controllare lo stato delle scatolette e di sospendere il trattamento nel caso di esteso "bucherellamento" della superficie.

Avvertenze

1. Dopo un certo numero di ore, comunque non superiore a 12, l'acido ossalico tende a perdere la sua efficacia e a formare un deposito verdognolo; quando ciò avviene e non si è ancora raggiunto un risultato soddisfacente, occorre preparare un'altra soluzione;

2. Il colore delle scatolette, dopo il bagno sia in ossalico che in Remox,

è facilmente rimovibile. Attenzione quindi a non strofinarle troppo;

3.L'Acido ossalico può essere ordinato in Farmacia o trovato in qualche vecchia ferramenta;

4.Il Cromex è un prodotto che si trova e si acquista facilmente anche in rete;

5.Si ricorda che, per quanto non particolarmente aggressive, si tratta di sostanze tossiche che irritano la pelle, devono quindi essere usate con una certa cautela (si raccomanda guanti da cucina) e smaltire con attenzione;

6.Si consiglia di riutilizzare le soluzioni già impiegate per un primo lavaggio di nuove scatolette, anche per scartare quelle dalle quali non scaturisce alcun colore.

Abbreviazioni

Coll. SD = Collezione Sergio Donat

Coll. MM = Collezione Maurizio Manfroi

Coll. AN = Collezione Angelo Nataloni

Bibliografia

N. MANTOAN, *Armi ed equipaggiamento dell'esercito italiano nella Grande Guerra*, Gino Rossato Editore, 1996

E. C ICCHINO E R. O LIVO, *La Grande Guerra dei piccoli uomini*, Edizioni Ancora, 2005

M. C ERATO E S. S IMI, *Gli oggetti raccontano la Grande Guerra* Edizioni Lidodelta, 2006

P. D AL ZOTTO, *La Grande Guerra in cucina* Edizioni Eurekip, 2008

CLARA E GIGI PADOVANI, *Italia buon paese* Blu Editore, Maggio 2011

G. D ALLE F USINE E G. D EMENEGO, *La Grande Guerra di latta*, Edizioni Menin, 2013