

# INCANTESIMO IN UNA NOTTE DI GUERRA

1917. Verrà ricordato come l'anno della Rotta di Caporetto. Con gli austriaci e i tedeschi che arrivano al Grappa e al Piave. E' l'anno in cui i soldati italiani - grazie anche al contributo generoso e intrepido dei Ragazzi del '99 - recuperano sul Piave identità ed orgoglio e riescono a bloccare il nemico.

Poi arriveranno a consolidare il successo della Battaglia d'Arresto anche i francesi e gli inglesi. Il Piave era un grande centro di vita: pescatori; carrettieri a prelevare sabbia, ghiaia, sassi; mulini sulle sponde. Ai nostri giorni, lo potremmo considerare come una grande metropolitana di superficie. Nel loro scendere, le zattere offrivano sia i brevi collegamenti fra paesi rivieraschi, sia più lunghi tragitti; era possibile ad esempio prendere la zattera a Belluno e scendere al porto di Nervesa o a Lovadina per raggiungere poi Treviso via terra. C'era chi proseguiva fino a Venezia - come gli scalpellini di Castellavazzo-Longarone che caricavano sulle zattere non solo le *impreste* ma anche le pietre, le *laste* per fare pavimenti, cornicioni, colonne, fregiati e quant'altro. Sulle zattere venivano trasportate tante altre mercanzie: chiodi e ferramenta provenienti dalle fucine dello Zoldano, *pietre molere* di Tisoi, carbone vegetale, derrate alimentari, animali.

A Venezia, alle *Zattere*, finiva il viaggio. Le stesse zattere venivano smontate e il legname che le costituiva - marchiato alla partenza - andava ai mercanti di legname o all'Arsenale. L'Arsenale aveva bisogno di tanto legname: le conifere del Cadore come legname da opera, i faggi del Cansiglio per fare i remi delle galee, i roveri del Montello per le chiglie. Tutto, via Piave.

Dal 10 novembre 1917 il fiume diventa linea di separazione: qui gli austriaci, di là gli italiani. Andrea Zanzotto nella poesia "Sul Piave" ha 2 versi che fanno ben comprendere quest'anno di guerra:

[...] *sulla tua riva sinistra mia madre patì sola,  
a destra combatteva mio padre ed io non ero.* [...]

Le opposte sponde del fiume assistono all'arrivo di decine e decine di migliaia di soldati dalle tante divise.

Sulla riva sinistra tedeschi e austro-ungarici.

Sulla destra, gli italiani e dopo qualche settimana anche i francesi e gli inglesi.

Inverno di guerra. Una delle tante notti...

Il chiarore della luna raggela vieppiù l'aria e i cuori.

Piccoli fuochi accesi al riparo dall'occhio del nemico.

L'incantesimo di un sogno.

Un'immensa, fantastica tavolata scavalca i reticolati e il nastro, argento e ghiaccio, del fiume.

Italiani, inglesi, francesi, tedeschi, ungheresi, austriaci, boemi, croati, bosniaci.

Tutti assorti nelle loro nostalgie.

Forse è la lontananza del calore di casa. Forse è il vagheggiato ritorno ad una esistenza normale.

Ed ecco, nell'incantesimo di un attimo, carne in scatola e pasta scotta si trasformano in piatti dai sapori dimenticati.

Umanità e fraternità attraverso il cibo.

Deposte le armi, il Piave diventa un immenso, fantastico tavolo in cui si scambiano sapori e saperi, racchiusi nei piatti tipici dei rispettivi paesi.

E' una serena, pacifica gara a chi ha il piatto migliore.

In questo mosaico di piatti e di tradizioni, si specchia l'essenza dell'Europa, bella e unica nelle sue diversità.

Basterà un colpo di fucile per rompere l'incantesimo.

E ci vorrà un'altra guerra, ancora più terribile, per iniziare poi a ritrovarsi allo stesso tavolo, uniti seppur diversi.

Un sogno che, timidamente e a fatica, diventa realtà.

Dal 9 al 12 novembre 2017

# 23<sup>a</sup> Tradizionale FESTA dell'OCA del MONDRAGON

(Rebus 6-13-3-6-3-5)

SUL DEL

MONDRAGON

**Agriturismo MONDRAGON**  
Via Mondragon n°1 - Loc. Arfanta  
31020 Tarzo (TV)  
Tel. 0438.933021 - Cell. 334.9520933  
www.mondragon.it

«Chi no magna oca a San Martin  
no fa el beco de un quattrin»

## “Mondragon” Prosecco Frizzante DOCG

Mondragon s.s., Tarzo

## “Millenovecento21” Raboso del Piave D.O.C.

Cantina Sociale, Tezze di Piave

### Marzemino Passito

Cantina Bevilacqua, Vittorio Veneto

“Il Piave mormorò  
non passa lo straniero”

Ma non è solo l’acqua a fermare l’invasore. Ci pensa anche il vino.

La contessina Spada, - che rimane a Refrontolo per tutto l’anno dell’occupazione e nella sua villa avrà ospiti importanti generali come Otto von Below, Krafft von Delmensingen, von Stein e l’Arciduca Eugenio, - nella prima pagina del suo “Diario dell’invasione” scrive:

“[...] avevamo le cantine piene di verdiso e di prosecco [...] A quei Bavaresi piacquero molto...Nelle cantine dei Conti di Collalto tolsero le spine alle botti e al mattino furono trovati due bavaresi affogati nel vino.”

Monsignor Chimenton, autore di preziosi libretti sull’anno dell’occupazione in diversi comuni della Sinistra Piave, scrive di soldati tedeschi annegati ubriachi nelle cantine di villa Burei a Ponte di Piave e in quelle di villa Da Mula a Romanzio. Ecco una sua descrizione di quello che successe in diverse cantine di Chiesanuova:

*"Gli Austriaci e gli Ungheresi entrano nelle case, si precipitano nelle cantine. Testimoni oculari descrivono anche oggi lo spettacolo brutale di quegli avvinazzati, che non avevano, sembra, che un unico programma: lo sperpero e la distruzione; si bevette con una avidità impressionante, il vino che non si poté consumare, in quest’orgia fantastica, fu lasciato libero, spezzate le botti, sguazzarono i Tedeschi su laghi di nuovo genere, nel fondo delle grosse cantine del basso Piave, [...] in varie cantine di Chiesanuova, stavano galleggianti sul vino salme di soldati Austriaci e Ungheresi."*

Il Chimenton giunge a scrivere che il nemico fu fermato da tre fattori: la presa di coscienza dei soldati italiani di star combattendo per la difesa del proprio suolo e delle proprie famiglie; il Piave; i buoni vini del Veneto orientale.

Anche le memorie di don Fiorino Condotta, cappellano a Noventa di Piave, sostengono questa tesi:

*"La sera del 10 novembre [1917] a Noventa c’era uno spettacolo mai visto. I soldati nemici erano in gran parte ubriachi di raboso, che in grande quantità ancora fermentava nei tini, e cantando le loro canzoni, giravano di qua e di là con in mano oche e anatre [...] Erano affamati, ed in mezzo all’abbondanza di cibo e vino, che finalmente avevano trovato, passarono tre giorni, in allegria. La mattina del giorno 14 [novembre], tentarono con barche e difesi da mitragliatrici, di passare il Piave ma, dopo due ore di combattimento, furono respinti. Merito del Piave che si dimostrava un baluardo forte e sicuro di difesa. Ma molto aveva concorso anche il raboso, che nei tre giorni precedenti aveva bloccato il nemico, dando tempo agli italiani di prepararsi."*

Il menù, proposto di seguito, è una rivisitazione di piatti tipici dei vari eserciti con adattamenti nelle materie prime – per esempio il petto d’oca al posto del bacon di maiale – visto il legame con la Festa dell’Oca e , in particolare, con la sua protagonista: l’Oca del Mondragon.

## Petto d’oca con cuore di radicchio di Treviso

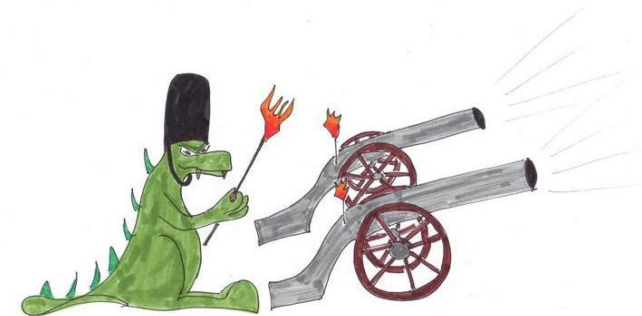
## Salsicette d’oca mitteleuropea

## Rigaglie alla Honved

Leccornie da mettere di buon umore la truppa. Ma il più delle volte così non era. Perché bisognava consumarle fredde. Di giorno non si poteva accender fuochi perché il fumo avrebbe segnalato la posizione, li si accendeva solo di notte con mille precauzioni affinché il nemico non potesse vedere il bagliore della fiamma.

Carlo Emilio Gadda nel suo “**Giornale di guerra e di prigionia**” così ricorda:

*“Il rancio e il caffè vengono cotti la notte, poiché il Comando brigata Piemonte ha proibito di accendere fuochi durante il giorno, e con ragione. Il caffè vien recato al crepuscolo mattutino, la carne cotta rimane là durante il giorno e recata col rancio di riso o pasta a notte fatta. Gli uomini rassegnati mangiano quindi, verso le 11 di sera, con fame lupina, e prendono il caffè verso le 5 di mattina”.*



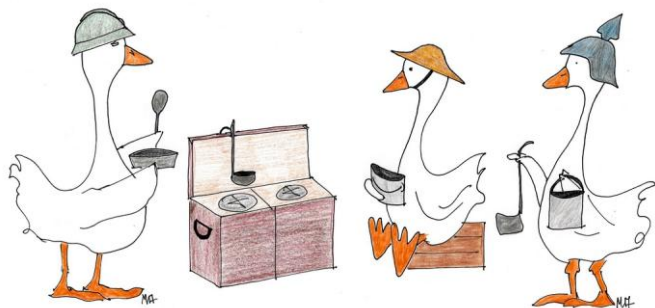
## Soupe a l'oignon su crostoni con ciccioli d'oca

La zuppa di cipolle arrivò in Francia con i cuochi di Caterina dei Medici, andata in sposa ad Enrico d'Orleans. La ricetta toscana – come altre ricette portate dai cuochi di Caterina – venne migliorata nei rustici ingredienti, diventando nel correre dei secoli uno dei piatti nazionali francesi.

nel *Livre de cuisine militaire* ci sono diverse varianti del **ratà**, cioè l'equivalente della **sbobba** per i francesi.

La ricetta che proponiamo è una zuppa di cipolle e patate. Un'altra versione prevede le sole cipolle ed un'altra ancora – sempre nel *Livre de cuisine militaire* - prevede integrazioni fatte dai cuochi con fagioli, e pezzi di maiale o manzo. Tutto va bene quando c'è la fame; in particolare se – nel freddo dell'inverno – si riesce a mangiar calda la sbobba\ratà.

Scritti, di soldati italiani e inglesi, ricordano il “profumo” di cipolla come indicatore di un vicino accampamento francese.



## Riscotto d'oca con formaj imbriago

**formaj jmbriago**” : sta ad indicare una lavorazione del formaggio che si fa ancora oggi, ed è legata proprio alla Grande Guerra: con ogni probabilità già prima della Grande Guerra c'erano casari che, non avendo a disposizione l'olio troppo costoso, strofinavano le “PEZZE” di formaggio con le vinacce in modo da pulire, levigare e ammorbidirne la crosta.

Con l'invasione, i contadini escogitarono di difendersi dalle razzie nascondendo le “PEZZE” dentro alle vinacce. E così salvarono il formaggio ma anche scoprirono che, così protetto e nascosto per mesi, era diventato anche più buono.

**Riscotto** è una **SINCRASI**, cioè la **FUSIONE** fra due parole: **RISO** e **SCOTTO**.

Questo nome è nato giocando mentre stavamo buttando giù il menù e ci domandavamo come poteva essere il cibo che arrivava in trincea.

Il rancio, Prima di arrivare al soldato, aveva dovuto affrontare un percorso assai lungo, passando attraverso molte mani e con immaginabili progressive sottrazioni.

Dai depositi centrali derrate i viveri erano stati inoltrati col treno ai magazzini avanzati viveri delle armate. Da qui sugli autocarri degli autoreparti dei Corpi d'Armata fino alle Sezioni Sussistenze delle divisioni. Poi, con i carreggi venivano portati ai depositi annessi alle cucine dei reparti. Infine, una volta approntati nelle cucine, il caffè e il rancio venivano inoltrati, dentro a casse di cottura, alle truppe in prima linea.

Il più delle volte: **Riso scotto, Pasta scotta! e per giunta freddi!**

Ma sentiamo cosa ne pensano i soldati, dal diario di guerra di **Paolo Caccia Dominioni**:

20 settembre [1917]

*I soldati non vogliono più il riso in brodo. Dopo essere stato bollito a Devetaki, il riso in brodo viene sballottato per due ore, a dorso di mulo, dal Vallone alle linee. Quando arriva è ridotto a una ripugnante gelatina biancastra e vischiosa. «Il brodo», dicono i miei uomini, «lo dobbiamo sbatter via appunto perché c'è dentro il riso.»*

*Ho dato ordine al caporale di cucina di non fare più il riso e di mandar su solo il brodo. Adesso i soldati sono beati. Ma il caporale mi ha fatto sapere che la sussistenza ha continuato a mandare dentro riso e riso, senza sentire ragioni, per un pasticcio di buoni firmati prima.*

*Ho pregato la sussistenza di riprendersi il suo riso. IMPOSSIBILE, la sussistenza dice che lo ha già scaricato dai suoi libri.*

*Ho offerto il riso alla fanteria, agli zappatori, ai bombardieri, ai mitraglieri, agli artiglieri da campagna e da fortezza, alle centurie che lavorano in seconda linea. Niente. Non ne vogliono sapere, ne hanno fin troppo anche loro. Il caporale di cucina manda a dire che la baracca scoppia di sacchi di riso, e che bisognerebbe aver delle tavole dal Genio per farne un'altra.*

*Allora ho pensato che per liberarmi del riso ci volevano i grandi mezzi. E siccome mi hanno chiamato alla divisione per l'attacco di Dolina Pera, ho esposto senz'altro i miei guai.*

*«Ma io, signor colonnello, farei così: carico il riso sopra due o tre carrette (che me le presta il Genio), prendo un soldato in gamba che me lo venda in retrovia, dove ci sono ancora i borghesi. Il guadagno lo converto in tanto vino e tanta salsa di pomodoro per miglioramento rancio della mia sezione.»*

*Non l'avessi mai detto. Apriti cielo. Il superiore è scattato strillando. «Ma lei è pazzo da legare! Ma che ufficiale è? commercio con le popolazioni civili in zona di guerra! in zona di operazioni! roba da farsi fucilare!»*

*«Allora io faccio venir su i sacchi di riso in trincea e li adopero, così belli pieni, per guarnirmi i parapetti degli appostamenti.»*

*«Mi scusi: non ha dei muli?»*

*«Signorsì, ne ho due»*

*«E allora perché non dà loro il riso come foraggio?»*

*Confesso che non ci avevo pensato. Non avevo pensato che il riso potesse piacere ai miei muli.*

*Ho eseguito l'ordine senza fiatare.*

*Ora il cuoco è beato, ché ogni giorno riguadagna un pò dello spazio perduto nella baracca.*

*Beato sono io, che ho fatto la pace nella mia coscienza militare. Beati sono i muli, che ingrassano e si gonfiano a vista d'occhio. E beato è il regio esercito, che vede il suo riso consumato nel suo seno proprio quando stava per sfuggirgli.*

Pasta o riso scotto anche in Francia. Come riportano le ricette, sempre da *Livre de cuisine militaire*, riso e pasta anche loro fanno parte - e molta - della cucina del fronte.

Ma non hanno (il riso e la pasta) il favore dei Poilus, i soldati, che - come testimoniano tanti scritti - li lasciano là, comparando questo mangiare alla colla.

Nonostante tutto, il mangiare degli italiani era più buono di quello degli austro ungarici. Eccone una prova da “Storie di naja” di **Ezio Capello**:

*“... [Monte Grappa]. Vedete lassù quei dodici austriaci, arroccati fra le rocce? Sono in alto, in ottima posizione, ma ormai non hanno più cibo e fa molto freddo. Gli italiani, più sotto, dopo diversi vani attacchi, li lasciano fare, moriranno di stenti. Dopo qualche giorno tocca a Cico, andare a controllare la piccola unità austriaca resistente. Mente cammina si domanda come possono ancora farcela con quel freddo, che cosa darebbero per la sua gavetta di minestra calda. Cico prova. Esce allo scoperto e fa segno agli austriaci di raggiungerlo per mangiare assieme. Mostra la gavetta. E compare una baionetta, ma con un pezzo di stoffa bianca attaccato. Gli austriaci escono, gettano le loro armi e raggiungono Cico, portano i più deboli sulle spalle. A loro tocca per primi la gavetta calda e poi agli altri, ne troveranno ancora al campo italiano. Ovviamente da prigionieri.”*

## Oca Guglielmona con erbe amare

L'imperatore tedesco Guglielmo II amava molto l'oca, specialmente se arrosta. Si racconta che la notte di Natale 1914 organizzò a Spa, località termale belga a oltre 200 chilometri dal fronte, una cena con novecentosessanta invitati: spumante e oca ne furono i protagonisti. E l'oca arrosta ideale è con ripieno di prugne e castagne. Castagne, o ancor meglio i Marroni di Combai che anche i tedeschi dell'Alpenkorps raccolsero nel novembre 1917 marciando verso Valdobbadiene. E le prugne secche erano quelle trovate in gran quantità nei magazzini abbandonati dagli italiani. E le oche? ... ma quelle del Mondragon, perbacco!

Oca con contorno di erbe amare. La sconfitta italiana è simboleggiata dalle «**erbe amare**» che, però, anche ricordano i patimenti delle popolazioni della Sinistra Piave, ridotte alla fame. Eppure il 1917 era stato un buon anno per i raccolti: granai, fienili, cantine, tutti pieni. Ma tutto questo nei primi tempi fu sperperato dall'invasore: diaristi raccontano di vino, fieno, i vari prodotti della campagna sparpagliati per le strade; cavalli imbottiti di granturco fino a morirne.

Saccheggi e spoliazioni. a cui seguirono le requisizioni che tolsero ai civili tutte le riserve alimentari. Prima fu confiscato il bestiame e poi vennero sequestrati verdure, noci, vino, olio e infine il fieno. Già nel mese di febbraio non c'era più nulla da requisire; furono allora confiscati i tessuti, il cuoio, gli abiti e quanto poteva essere utile.

La popolazione per sopravvivere dovette ricorrere agli ortaggi e persino alle erbe selvatiche, alle foglie degli alberi, a farine ricavate dai gusci secchi dei fagioli o dai torsoli delle pannocchie del granturco.

## Gulash d'oca con patate e polenta

**Gulash** è uno dei piatti più conosciuti e rappresentativi della gastronomia ungherese e non poteva mancare nelle razioni della Honved, l'esercito ungherese. Scatolette di **Rindgulase – gulasch di manzo** – si ritrovano ancora fra le trincee dove combattè la Honved. Ma il miglior spezzatino – **gulasch** – era farselo: con i maiali, i bovini, le pecore, anche le oche. Soprattutto se REQUISITI.

Procurata la materia prima e un bel pentolone su fuoco di legna, bastava buttarvi dentro i pezzetti di carne, la paprika, che non mancava nelle scorte di un buon soldato ungherese, e poi cipolle e pomodoro, avendo la fortuna di trovarli.

Tutto all'aperto. Magari per tetto le stelle. Veniva voglia di cantare. Ed era un sogno /un incantesimo. Via dalla guerra.

Lì nella **puszta** – prateria d'Ungheria – proprio come i vecchi mandriani, i **gulyás**.

E poi le patate, compagne del soldato in tutti gli eserciti. E la polenta anch'essa conosciuta e diffusa. Non in tutti gli eserciti però. Per gli inglesi era una novità. Ecco cosa ne scrive l'inglese Norman Gladden, dell'XI fucilieri del *Northumberland* nel suo libro *“Al di là del Piave”*:

*“[...] un'importante scoperta permise ad alcuni di noi di migliorare la precaria situazione alimentare.*

*In una grande casa sulla strada che portava al fiume, scoprimmo una contadina [...] che non aveva voluto muoversi di lì. Faceva la polenta ed era disposta a venderla. [...] Prese dalla madia una certa quantità di farina di granturco che impastò con l'acqua nel paiolo e rimestò lentamente sul fuoco. Tutto qui. A un certo punto, la donna gettò nella pentola una manciata di polvere presa da un recipiente, ma per il resto la polenta si fece letteralmente da sola. A cottura ultimata, la contadina rovesciò su un'asse di legno l'impasto giallo fumante e quando fu abbastanza freddo, lo tagliò con uno spago. [...] Questa polenta era piuttosto collosa e da sola valeva poco, ma spalmata di marmellata, che di rado mancava, o aggiunta all'eterno stufato di bue in scatola [...] era un passabile surrogato del pane.*

## Palacinka

Dolce tipico dell'area mitteleuropea, simile alla crêpe francese, ma priva del burro.

La sua composizione è a base di farina, uova, latte e zucchero. Si serve arrotolata o ripiegata con ripieni di marmellate, crema o cioccolata, spolverata di zucchero a velo, cacao o guarnita con panna montata o salse di frutta.

Il dolce è particolarmente diffuso in Austria e nei paesi slavi.

Abitanti di Miane, intervistati nel 1988 sul loro lavoro da bambini a “**batter sassi**” sulle “**Strade de la fam**” - dette così perché era la fame a spingere donne, vecchi e bambini a fare e sistemare carrarecche su per le falde di Budoi e del monte Cesen in cambio di un piatto di “**SBOBBA**”, - narravano dei “**todeschi**”, quelli “**col cul de le braghe de corame**” che erano cattivi. Ma c'erano anche vecchi bosniaci che condividevano con loro il poco rancio e a volte – fortunati nell'aver trovato qualche uovo – facevano delle frittatine buone come i dolci.

## Torta sacher

Come la Principessa Sissi anche questa torta è icona della FELIX AUSTRIA.

La “Sacher”, una torta dal gusto austero ed elegante, caratteristiche che ha in comune con la sua città natale, Vienna. Si tratta di un dolce che non a caso richiama alla mente antiche sale da tè austriache, luoghi in cui una ristretta elite decideva i destini di un potente impero.

Impossibile assaggiarne un pezzo e non sentire l'eco di un valzer, il passaggio di un'antica carrozza o il tintinnare della spada di un ussaro.

La torta fece la sua prima apparizione, quasi per caso, al termine di una cena organizzata dal Principe Metternich, uno dei più importanti politici dell' '800: tradizione vuole che il suo cuoco si fosse ammalato, lasciando a un apprendista di appena sedici anni la grande responsabilità di preparare un dessert per gli illustri ospiti. Il ragazzo si chiamava Franz Sacher.

Questi, ispirato da preparazioni simili, divenne l'inventore dello squisito dolce che, allora come oggi, può contare su un enorme numero di entusiasti estimatori. Nonostante tentativi di imitazione in tutto il mondo, la “Sacher Torte” originale rimane una sola: la ricetta è un segreto custodito gelosamente, fin dalle origini motivo di accese battaglie legali per la sua attribuzione.

Chiudiamo con la torta Sacher e con il marzemino, sicuri protagonisti di pranzi importanti degli alti comandi, molto probabilmente anche nel castello Brandolini a Cison e a Villa Spada a Refrontolo.

Uscendo un po' dal seminato val la pena ricordare che il marzemino viene celebrato da Mozart nel suo Don Giovanni.

L'autore dei libretti di Mozart era il vittoriese Lorenzo da Ponte.

**L'austriaco Mozart e il vittoriese Da Ponte a suggello dell'incantesimo di una notte di guerra.**