

Dicembre 1914. Sono passati ormai quattro mesi dall'inizio della grande guerra. *Tornerete nelle vostre case prima che siano cadute le foglie dagli alberi*, aveva promesso l'imperatore Guglielmo II alle truppe tedesche in partenza per il fronte ai primi di agosto. In realtà la guerra terminerà 4 anni dopo.

I tedeschi erano giunti fino a quaranta chilometri da Parigi, poi la *Battaglia della Marna* e successive battaglie, denominate *Corsa al mare*, avevano spostato il fronte occidentale su nelle Fiandre, dove in novembre era avvenuta la *prima Battaglia di Ypres*, sanguinosa e con decine di migliaia di morti come le tre successive (nel 1915, nel 1917, nel 1918).

A dicembre, la guerra di movimento si è bloccata; dall'una e dall'altra parte sono state scavate le trincee. La *Norddeutsche Allgemeine Zeitung* scrive della: *linea infinita di trincee che si estende lungo un tracciato quasi ininterrotto dal mare del Nord fino ai piedi delle Alpi. La decisione riguardo al destino dell'Europa verrà presa in mezzo a due trincee nelle quali sono appostati eserciti di milioni di uomini*. Fango, freddo, la morte accanto, l'immobilità nella trincea, sono il *mal comune* che portano i soldati degli eserciti contrapposti a coltivare un sogno. Questo sogno sboccherà alla Vigilia di Natale: alberelli illuminati sopra le trincee tedesche e canti natalizi fra le opposte trincee.

Il 25 dicembre avverrà il miracolo: per decine di chilometri, migliaia di tedeschi, inglesi, francesi si ritroveranno nella Terra di Nessuno per seppellire i morti, scambiarsi doni, mangiare assieme, sfidarsi non più con i fucili e le granate ma con il pallone.

Volendo far memoria di tutto questo, il menù propone alcuni piatti del Natale 1914 nelle Fiandre. Molti soldati mangiarono male come nei giorni precedenti, molti si arrangiarono con varianti alle solite scatolette, moltissimi ebbero un pasto vero e proprio grazie ai pacchetti natalizi spediti dalle famiglie e dai governi (gli inglesi ricevettero 350.000 *scatolette regalo dono della Principessa Mary*).

Haggis: piatto tradizionale scozzese a base di pecora, cipolla, farina d'avena, ecc., il tutto bollito e insaccato. Viene servito con *neeps and tatties*, purè di patate e rape.

bacon: riscaldato nelle lattine vuote di *Maconochie* (la Tregua di Natale rende non più pericolosa l'accensione di fuochi in prima linea; altrimenti oggetto di fucilate e colpi d'artiglieria indirizzati alla fiamma e al fumo). Lo stesso fecero i tedeschi arrostando **salsicce**, arrivate in gran quantità da casa unitamente ai *Liebensgaben*.

soupe d'oignons: piatto tipico della cucina francese, consumato dalla maggioranza dei soldati francesi anche nel Natale 1914. 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.

stufato di manzo con verdure: la *Maconochie's stew*, zuppa in scatola di stufato di manzo con rape carote e patate, prese il nome dalla ditta che la produceva, la *Aberdeen Maconochie*. Questa razione in scatola, già usata dagli Inglesi durante le guerre boere, diventa la razione più importante per i soldati in prima linea durante la prima guerra mondiale. Ne esisteva anche una versione francese. Sebbene lo stufato fosse sopportabile da affamati, molti soldati lo detestavano. Come disse uno di loro: «riscaldato nel barattolo era mangiabile, freddo ammazzava» (it was a mankiller).

oca arrosto del Kaiser: la notte di Natale, l'imperatore tedesco Guglielmo II organizzò a Spa, località termale belga a oltre 200 chilometri da quel fronte, una cena con novecentosessanta invitati: spumante e oca ne furono i protagonisti.

Christmas pudding e mince pies: dolci natalizi inglesi. Il fuciliere Watts, 16/London, scrisse a casa: *avresti dovuto vedere la nostra tavola quando venne preparata per il giorno di Natale. Eravamo in 4 nella nostra tana e ognuno di noi aveva una razione in scatola di carne e verdura che era seguita da Christmas pudding e mince pies, vino rosso e bianco. CHE MANGIATA! e un vivace fuoco di legna che andò avanti per tutto il giorno. Sigarette, tabacco, con sigari dati dai tedeschi a fumi. CHE STRANA GUERRA!*

1914

La Tregua di Natale



Sabato 20 dicembre 2014 ore 20.30

Cena della Tregua di Natale



Agriturismo MONDRAGON
Via Mondragon n°1 (loc. Arfanta)
31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438 / 933021 Fax. 0438 / 933867
www.mondragon.it

“Mondragon” Prosecco Frizzante DOCG

Mondragon s.s., Tarzo

Haggis con purè

Bacon

Salsicetta

Soupe d'oignons

Etichetta “Tobia” Cabernet Sauvignon

Mondragon s.s., Tarzo

Stufato di manzo

Oca arrosto del Kaiser

Mince pie

Christmas pudding

Caffè e Grappe