

QSP

Quaderni di Storia Pompieristica

68

12
2025



**UN GIORNO A TAVOLA CON I
VIGILI DEL FUOCO. OLTRE IL
PANE LA FRATELLANZA**

Editoriale

C'è un luogo, all'interno di ogni caserma, che possiede una sacralità laica pari a quella delle autorimesse dove riposano i mezzi sempre pronti al soccorso: è la tavola. Se per l'umanità intera il cibo rappresenta un ponte tra passato e futuro, un linguaggio che racchiude sentimenti e identità, per il Vigile del Fuoco il momento del pasto supera la mera necessità biologica per farsi rito, terapia e collante sociale.

Scorrendo le memorie storiche, ci accorgiamo che sedersi a mensa non è mai stato, per i pompieri, un semplice atto nutrizionale. È, ed è sempre stato, il luogo sicuro dove deporre l'armatura da "superuomini", quella corazza che l'immaginario collettivo impone e che spesso schiaccia la psiche del soccorritore. È tra il tintinnio delle posate e il profumo di un piatto caldo che si abbassano le difese, permettendo a chi ha appena affrontato il dramma di un intervento di condividere paure ed emozioni, trovando nei colleghi quella valvola di sfogo che, un tempo, sostituiva un supporto psicologico ancora inesistente.

La storia della tavola pompieristica è però anche una storia di privazioni e di ingegno, specialmente negli anni bui del secondo conflitto mondiale. Quando la "tessera della fame" razionava la speranza e il pane diventava nero e immangiabile, i Vigili del Fuoco seppero trasformare i cortili e i giardini in "Orti di Guerra". Laddove un tempo si passeggiava, a Torino come a Macerata, a Roma, Milano, Crema, fiorivano patate e legumi, coltivati dagli stessi vigili per garantire la sussistenza del Corpo e mantenere un'autarchia dignitosa. Eppure, anche nella ristrettezza di quelle 900 calorie giornaliere, il cuore del pompiere non si inaridiva: si rinunciava a parte della propria razione per sfamare gli indigenti che bussavano alle porte delle caserme, o per regalare un pranzo di Natale ai bambini del quartiere, costruendo giocattoli con gli scarti della falegnameria.

Questo spirito sopravvive intatto. Lo ritroviamo nelle celebrazioni di Santa Barbara, dove generazioni diverse si mescolano e i giovani si "nutrono" dei racconti dei vecchi capi squadra, o nelle "feste di addio" per il pensionamento, riti di passaggio bagnati dall'acqua delle lance e dalla commozione. Certo, la tavola del vigile del fuoco convive con l'imprevisto: il cenone interrotto dalla campana d'allarme, la sedia che resta vuota mentre la squadra corre via. Ma è proprio in quell'assenza improvvisa, in quel pasto lasciato a metà per correre in aiuto di chi soffre, che si condensa la più alta forma di convivialità: quella di chi condivide non solo il pane, ma il destino.

QSP

Organo di divulgazione storica a cura dell'Associazione Pompieri Senza Frontiere

Editore

Pompieri Senza Frontiere - ODV
pompierisenzafrontiere@gmail.com

Responsabile periodico

Michele Sforza

Vice Responsabile

Maurizio Fochi

Gruppo di lavoro storico

Silvano Audenino, Enzo Ariu,
Maurizio Caviglioli, Fausto Fornari,
Tiziano Grandi, Luigino Navaro,
Mauro Orsi, Angelo Re, Wil Rothier,
Federico Signorelli e Danilo Valloni

Hanno collaborato a questo numero

Angelo Re, Danilo Valloni, Wil
Rothier, Alberto Ghiotto, Gigi
Navaro, Mauro Orsi, Fausto Fornari

In copertina: Pasqua 1944. Bambini poveri del quartiere alla festa a loro dedicata nella Caserma Centrale di Torino.

I materiali contenuti nella presente pubblicazione appartengono ai rispettivi proprietari; pertanto sono protetti dal diritto di proprietà intellettuale. E' vietata la loro riproduzione, distribuzione, pubblicazione, copia, trasmissione e adattamento anche parziale.

Se alcune immagini non sono coperte da attribuzione, l'editore è disponibile per rettificare e/o aggiungere la dovuta attribuzione



Con la condivisione e la collaborazione di





UN GIORNO A TAVOLA CON I
VIGILI DEL FUOCO. OLTRE IL
PANE LA FRATELLANZA

A tavola con i vigili del fuoco. Non solo bisogno biologico, ma anche socialità, scambi e altruismo

Il cibo e lo stare a tavola per noi esseri umani è un modo di stare assieme che vanno ben oltre il solo bisogno di nutrirsi, tanto da assumere un grande valore simbolico, culturale, sociale ed emotivo.

Sin dall'antichità la condivisione del cibo è stato un atto assolutamente umano che ha differenziato il comportamento dell'uomo da quello degli animali. La preparazione e il consumo degli alimenti, hanno sempre modificato una necessità fisiologica in un'esperienza sociale e culturale complessa.

A tavola si costruiscono relazioni, si comunica e si rafforzano i legami familiari e comunitari, condizioni estremamente necessarie per i paesi che si affacciano al bacino del Mediterraneo, in particolare per noi italiani.

Il cibo è, quindi, uno strumento fondamentale per affermare un'identità culturale. La storia si porta dietro anche le tradizioni culinarie, i piatti tipici e il modo in cui il cibo viene preparato e consumato, tanto da riflettere la storia, i valori e le consuetudini di chi li prepara e della comunità in cui vive. In poche parole anche il cibo rappresenta un ponte tra il passato e il futuro.

Il cibo e il suo modo di consumarlo hanno anche valore di importante mezzo di comunicazione. Una sorta di "linguaggio" che porta con sé e racchiude riflessioni e sentimenti. Infatti la condivisione del cibo può significare l'accoglienza del prossimo, l'affetto che possiamo nutrire per chi ci



sta di fronte, tant'è che si sta assieme a tavola con le persone che più ci stanno a cuore. È anche rispetto per l'altro, tant'è che un rifiuto può essere inteso come distacco e avversità.

Anche un impersonale pranzo di lavoro alla fine può rappresentare un piacevole momento di condivisione.

Quanti di noi hanno dei ricordi legati ad un sapore, un odore. Le buone cose che ci preparavano le nonne, tant'è che a volte basta un semplice profumo per scatenare in ognuno di noi una ridda di ricordi piacevoli.

Questo perché gli odori provenienti dal cibo sono intimamente legati alle emozioni e ai ricordi e un piatto anche semplice, riporta alla nostra memoria momenti significativi della vita, come i pranzi in famiglia o le feste natalizie, tutto a vantaggio del consolidamento del senso di appartenenza alla nostra comunità.

La tavola ove si consumano i pasti è, quindi, il luogo dove si compie il



Anni '60 - Comando di Foggia. I cuochi della vecchia caserma di Via Castiglione in una pausa per i preparativi del pranzo di Santa Barbara.

Anni '50 - La sala mensa del Comando di Napoli.

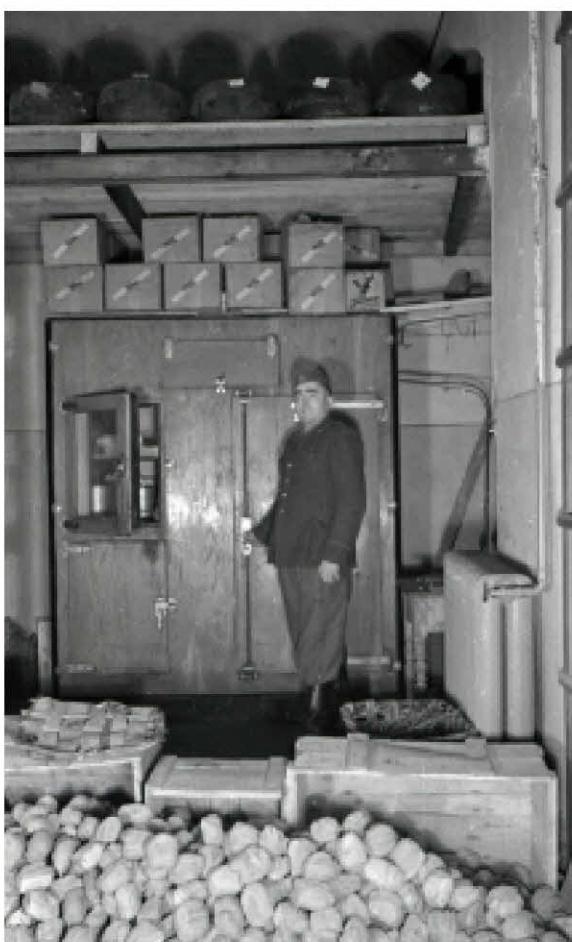
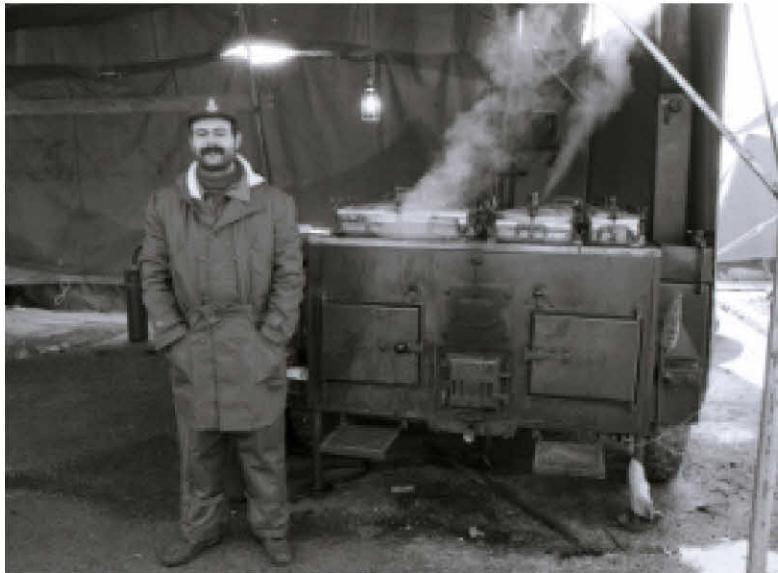
Pag. 4 - Vigili-cuochi al lavoro nella cucina del Comando di Taranto.

massimo rito della convivialità (dal latino *cum-vivere*, vivere insieme). Sedersi a tavola, che siano parenti o amici, favorisce il senso di unione, lo scambio e il dialogo.

Credo sia capitato a chiunque, almeno una volta nella vita, di dover consumare un pasto in solitudine. In quei casi, mancando un interlocutore che condivide con noi il pasto, spesso ci si rifugia distrattamente nella lettura di un giornale, oppure, ancora peggio, nella frenetica consultazione dal nostro telefono, dei vari social-media a caccia di informazioni anche futili, purché ci sia un'alternativa al superficiale "guardarsi intorno".

In questo ultimo caso lo stare a tavola diventa una formalità da disbrigare in fretta con il solo semplice scopo di "nutrirsi". Stando a tavola in compagnia ci si guarda, si conversa e si rafforzano le relazioni interpersonali, senza dover ricorrere all'inadeguate sbirciare nell'altrui piatto.

Quando le persone siedono insieme per appagare il piacere del mangiare, tendono a abbandonare le resistenze e ad aprirsi di più all'altro o agli altri. La



Anni '40 - La cucina del Distaccamento di Desio in provincia di Milano.
Dicembre 1980 - Avellino, sisma dell'Irpinia, cucina da campo del campo base del Piemonte con la famosa cucina campale "Biffani".
1943 - Il magazzino dei viveri della Caserma Centrale di Torino.

tavola diventa un luogo sicuro in cui condividere pensieri, problemi e gioie, favorendo l'ascolto reciproco, condizione assolutamente necessaria anche per i Vigili del Fuoco.

Questa necessità non deve assolutamente essere intesa come mero atto di consumo del cibo come necessità fisiologica. Lo stare a tavola per questa fetta di operatori del soccorso non è neanche un rito da ripetere quotidianamente nelle pause durante il servizio, tra un'emergenza e l'altra.

Il rito del cibo e dello stare a tavola nelle ore di lavoro per costoro è ben altro. È rifocillarsi per avere le risorse necessarie per sostenere, molte volte, il gravoso lavoro di soccorritori, ma è soprattutto il momento e il luogo ove scambiarsi, anche solo per pochi minuti, le esperienze professionali, le emozioni e gli stati d'animo provati magari nell'intervento appena concluso.

Raccontarsi vicendevolmente il vissuto professionale, spesso drammatico, è una valvola di sfogo di grande importanza e farlo a tavola, dove il rito del cibo in quel caso passa in secondo piano, aiuta notevolmente ad abbassare la guardia e le resistenze – il soccorritore spesso è visto come un super uomo e questo luogo comune condiziona non poco la psiche del vigile che non deve mai mostrare debolezza emotiva – aiutandoli ad aprirsi ai colleghi che hai di fronte e che ascoltano con attenzione la tua sofferenza interiore.

Questa condizione nel passato aveva ancora maggior valore quando l'aiuto psicologico per il soccorritore era ancora una modalità lungi dall'essere pensata.

Le "Tessere della fame"

La recrudescenza del conflitto che si manifestò un po' ovunque dal nord al sud dell'Italia nel 1943, destinato ancor di più all'inasprimento dopo le false speranze dell'8 settembre, determinò ancor più sofferenze nella popolazione italiana a causa delle crescenti difficoltà



1943 - La cucina del
Distaccamento di guerra di
Rivarolo Canavese.
1943 - Il refettorio del
Distaccamento di guerra di
Chieri.

per approvvigionarsi di quel minimo di alimenti per la sopravvivenza. La situazione economica era al limite nell'inverno del 1943/1944; un inverno particolarmente rigido e nevoso. La gente era allo stremo e sempre più in difficoltà a garantire anche solo un decente pasto giornaliero. Oltre la metà della busta paga di un operaio veniva spesa per la sola alimentazione. La qualità del cibo, oltre che diminuire quantitativamente, era sempre più scadente, come il pane che diventava sempre più nero per la pessima qualità della farina e sempre più immangiabile per la presenza di ingredienti estranei e improbabili come la segatura.

«Per la prima volta dall'inizio della guerra, oggi non sono riuscito a mangiare il pane della tessera: cosa contenga Dio solo lo sa, ma è nero, duro e con un sapore

talmente aspro che proprio non mi va giù (e sì che l'appetito non mi manca)». Questo è quanto scriveva Carlo Chevallard il 1° febbraio 1945; una situazione alimentare che già dal 1942 si faceva sentire in tutta la sua drammaticità.

Il caffè si faceva con la cicoria tostata.

Il potere di acquisto dei salari smagriva. La lira dagli inizi del conflitto aveva subito un deprezzamento pauroso. In sintesi questa la situazione economica in cui versava gran parte degli italiani. Queste restrizioni alimentari li costringevano a lesinare su tutto. I prodotti alimentari mancavano e il governo il 6 gennaio 1940 istituì il razionamento e la "tessera annonaria", ribattezzate subito dopo "tessera della fame". Avrebbe



dovuto tenere sotto controllo i consumi alimentari e i beni per la cura della persona.

Era un documento nominativo bimestrale riportante diverse cedole che venivano staccate e trattenute dal commerciante a fronte delle misere quantità di cibo di cui si aveva diritto. Le code erano lunghissime e le discussioni e le suppliche di chi letteralmente moriva di fame erano tante.

Fu un vero disastro. La popolazione cominciò così a toccare con mano le difficoltà degli approvvigionamenti alimentari, che presto li avrebbe portati a conoscere i patimenti della fame. I pannicelli caldi degli orti urbani e l'invocazione alla sopportabilità degli italiani, poco poterono di fronte alla carenza alimentare.

Nel 1941 vennero regolamentati i consumi dei grassi, Successivamente quello dei carboidrati. Poi lo zucchero, il caffè, persino il latte.



La recrudescenza della guerra e l'incapacità degli organi a garantire alla popolazione livelli sostenibili di approvvigionamento alimentare, determinarono una situazione davvero insostenibile.

Le razioni alimentari vennero ridotte da 2200/2500 calorie per persona, a poco più di 900, ottenute da razioni che prevedevano giornalmente: 20 grammi di carne, 150 di pane, sette di pasta, sei di riso, 33 di patate, 25 di legumi, 25 di verdure, 200 di latte, 12 di grassi, cinque di formaggi, 16 di zucchero, più un uovo settimanale.



Poi toccò alla benzina, alle stoffe e ai fili per cucito. Vennero riviste le caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari. Si scoprì così che il pane poteva essere fatto anche di altro oltre alla poca farina e che il caffè poteva essere "brillantemente" sostituito dalle ghiande tostate o dalla cicoria macinate e il latte sostituito con un po' di acqua calda e un cucchiaino di miscela "Leone" (orzo tostato e macinato).

Con quelle ristrettezze un individuo adulto ogni giorno, nel migliore dei casi, poteva contare su un approvvigionamento energetico di sole 952,4 calorie. Le restanti calorie, almeno quelle minime, andavano cercate, per chi poteva, alla "borsa nera" e al massimo sottoponendosi a lunghi pellegrinaggi verso le campagne per cercare di acquistare a buon prezzo qualche pezzo di formaggio, una gallina o un coniglio. Così la "borsa nera", un fenomeno solo apparentemente contrastato dal regime, rivendeva in maniera illegale e clandestina, i prodotti resi irreperibili dal razionamento che scomparivano dal mercato ufficiale per ricomparire sul mercato clandestino a prezzi gonfiati, fissati illegalmente da venditori con pochi scrupoli. Il



15 settembre 1951 - Il pasto consumato durante l'esercitazione di protezione civile presso il Lago d'Iseo.
Una tessera annonaria del 1944.
1944 circa - La raccolta delle patate dall'orto di guerra di Macerata.
Pag. 8 - La razione giornaliera di alcuni alimenti negli anni di guerra.



fenomeno ben presto si estende a tutti i settori, anche se l'ambito alimentare era certamente il più penalizzato. Così a causa della insufficiente offerta e della domanda della popolazione che portava i prodotti ad essere venduti a prezzi molto più alti del normale e spesso arricchendo chi sfruttava la scarsità, assunse la dimensione di una tragedia nella tragedia, perché sottopose la popolazione a volte a sacrifici impossibili che spesso arrivò a vendersi tutto ciò che possedeva pur di poter comprare un pezzo di pane in più per i propri figli.

In questo modo troviamo nel paesaggio urbano un ulteriore cambiamento. Tra le tante novità portate dalla guerra, le popolazioni dovettero abituarsi e sottostare alle lunghissime ed eterne file davanti ai negozi per procacciarsi pochi grammi di cibo.

Tuttavia la borsa nera era anche l'unica e sola possibilità che molti cittadini avevano per sopravvivere, soprattutto all'indomani dell'occupazione tedesca, quando gli alimenti venivano letteralmente razziati da quelli che, fino a poco tempo prima, erano stati i nostri.

Non si poteva contrastare il fenomeno dell'approvvigionamento clandestino che tuttavia la popolazione non riteneva particolarmente riprovevole. La fame attanagliava i corpi delle persone e il ricorso

alla borsa nera, seppur illegittima, era l'unica via per combattere la fame.

Il torinese Carlo Chevallard¹ annotava proprio questo nel suo diario del 30 novembre. Ecco cosa scriveva nel suo diario quasi giornaliero: “*La Stampa di ieri (29 novembre N.d.A.) porta, a firma di un certo G. Moccagatta, un interessantissimo articolo su «razionamento e borsa nera». E' uno dei migliori articoli scritti sull'argomento: premesso che è il razionamento che ha fatto sorgere la borsa nera, ne deriva che l'origine di questa è nel razionamento difettoso. Stroncare senza pietà la borsa nera, senza curare l'aumento delle razioni, sarebbe come legare le braccia a chi è caduto in acqua ed annaspa per tornare a riva; perché – conclude l'articolo con sacrosanta verità – il popolo italiano*



Anni di guerra. La popolazione cerca di recuperare della legna per riscaldarsi.

Pag. 12 - Gli orti di guerra di Crema durante la guerra.

Pag. 13 - Un vigile di Milano durante uno spettacolo.

24 giugno 1942 - Allevamento di bachi da seta a Lissone e Casale Pusterlengo.

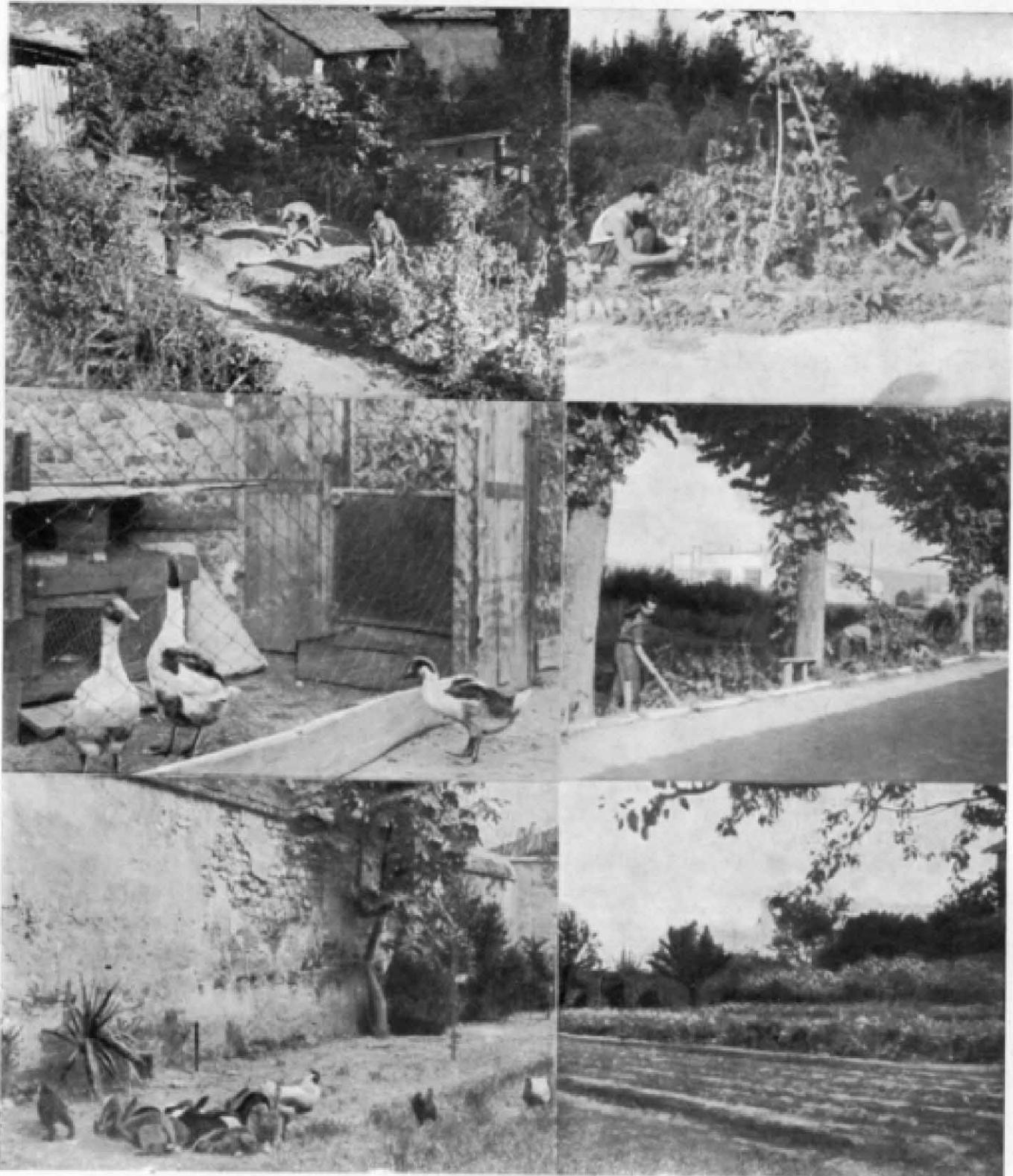
Orti di guerra di Milano e Terni. La conigliera del Distaccamento di Colle Val d'Elsa (SI).

si è sempre arrangiato ed ha vissuto nonostante la borsa nera, ma nonostante il razionamento”.

L'inverno del 1943, quello che seguì l'armistizio del 3 settembre, a differenza di quello del precedente anno, non fu particolarmente rigido e inclemente. Tuttavia la neve era un fatto normale e i primi fiocchi caddero nel febbraio del 1944. Nelle fredde case dei torinesi, dopo

¹ Carlo Chevallard (Torino, 1913-1974), negli anni di guerra era un dirigente di un'azienda metalmeccanica di medio-piccole dimensioni, impiegata nelle produzioni belliche durante la guerra. Negli anni di guerra tenne un diario quasi giornaliero che è una fonte di memoria sulla seconda guerra mondiale a Torino.

ORTI DI GUERRA



Torino - 83° Corpo dei Vigili del Fuoco - Allevamento di animali da cortile



che mobili e sedie ormai inutilizzate passarono per le stufe, non c'era più molto da bruciare. Fu la volta dei giardini che mutarono il loro aspetto non solo perché divennero terra arata per quei famosi orti, ma anche perché i torinesi per necessità cominciarono a mutilare gli alberi pur di avere qualcosa da bruciare per riscaldarsi, anche se il fenomeno veniva punito dalle autorità.

Nell'Italia di quegli anni era ormai presente un generale clima di sfiducia portato dalle ristrettezze economiche e dalle mancate promesse del regime. Tale sentimento diventava sempre più palpabile. Se la maggioranza degli italiani per anni non si erano opposti all'inasprimento delle limitazioni della libera circolazione di idee ed opinioni, o al bavaglio alla stampa, alla sparizione degli antifascisti, alle tante bugie raccontate, la fame cominciò invece a fare breccia sulle convinzioni della maggioranza, perché la fame era diventato ormai l'incubo di moltissimi italiani.

La gente cercava come poteva e con mille stratagemmi, una sopravvivenza ad una situazione che si faceva sempre più precaria. Per tanti piegarsi al ladrocínio della borsa nera divenne un fatto necessario per la sopravvivenza, anche a costo di prezzi altissimi per i pochi e scadenti prodotti disponibili. *"Per la prima volta dall'inizio della guerra, oggi non sono riuscito a mangiare il pane della tessera: cosa contenga Dio solo lo sa, ma è nero, duro e con un sapore talmente aspro che proprio non mi va giù (e sì che l'appetito non mi manca)"*. Questo è quanto scriveva sempre Chevallard il 1° febbraio 1945; una situazione alimentare che già dal 1942 si faceva sentire in tutta la sua drammaticità.

Gli "orti di guerra"

La Seconda Guerra Mondiale, con le sue privazioni e le sue drammatiche conseguenze, era ormai presente in tutte le sue forme nel nostro Paese.



4^o CORPO VIGILI DEL FUOCO

MACERATA

Med. Orti / I (Statistiche Orti di guerra) allegate alla Circolare N° 9-27/1/43/

M I N I S T E R O DELL'INTERNO

Direzione Generale dei Servizi Antincendi

.....CORPO VIGILI DEL FUOCO.....

1 - al 1^o Corpo è dotato di orti di guerra: a) misure degli orti (2)...2... c) superficie complessiva (al 31.XII.1942) (tutti quadrati) 3500
2 - Periodo sul cui si riferiscono tutte le notizie fornite con la presente scheda (data del primo impianto) Marzo 1942... al 31 dicembre 1942

-G C I T U M-

- 3 - Prodotti riconosciuti durante il periodo indicato al comma 2:
 - a) cereali grano q.li./...; agramentos q.li./...; miglio...; farina q.li./...; orzo q.li./...; altri... (2)...
 - b) legumi/rustici q.li. 0,90 grano q.li./...; piselli q.li. 0,10 secchi q.li./...; lenticchie q.li./...; altri... (2)...
 - c) frumenti spessori q.li.4... melanzane q.li.0,07 spessori (2),0,08 : carciofi q.li.1,50 ,carciofi q.li./... insalate varie q.li.0,20 ; asparagi q.li./...; pomodori q.li.0,20 ; altri (2)...
 - d) tuberi e radici spesse q.li. 3 ; carote q.li./...; patate q.li./...; ravanelli q.li./...; altri q.li./... (2)...
 - e) frutta varia q.li./...
 - f) altri prodotti (2)...
 4 - Valore complessivo di tutti i prodotti sopra specificati lire 1950...
 *

- A L L E V A M E N T O A N I M A L I -

- 5 - Animali da cortile/animigli N° 35 (polli N°.../...; canarini ed oche N°.../...; altri (2)...
 6 - Animali da stalle/bovini N°.../...; maiali.../...; porcini.../...;
 7 - Prodotti riconosciuti durante il periodo indicato dal comma 2:
 - a) carni fresche q.li./...; carni salate.../...; latte litri.../...
 - b) uova N°.../...; c) fegli N°.../...; altri prodotti (2)...
 8 - Valore complessivo di tutti i prodotti riconosciuti dall'allevamento degli animali oltre 700 lire



IL COMANDANTE

- (1) - comprendere anche quelli esistenti presso i distaccamenti dipendenti.
 (2) - Da specificare, indicando per ciascuno la qualità.
 N.B. - Qualora non si debba rispondere a qualche domanda, mettere due trattini (—) a tutte le altre domande deve essere risposto in modo completo ed esatto.

27 gennaio 1943 - La comunicazione del Comando di Macerata dei quantitativi di ortaggi prodotti.
 Vigili di Crema impegnati nella trebbiatura del grano nel periodo bellico.

Quasi sempre si parla della guerra e dei bombardamenti che portò sulle città, ma poco si dice del vissuto personale e collettivo della gente comune, causato dalla drammaticità dei conflitti.

Poco si considera e si riflette che la guerra, quelle del passato come le attuali, è una di quelle emozioni di massa che rompono, disarticolano l'identità di una città, per ricomporla secondo nuove coordinate collettive come lo spazio, la paura, la morte, la fame, il freddo, le bombe, l'intimità violata e profanata.

Lo spazio non era solo più quello privato o pubblico come la piazza, il bar, il teatro. Nuovi spazi erano anche i rifugi antiaerei che divennero i nuovi centri di aggregazione, dove si scoprivano nuove solidarietà. I ricchi con i poveri, i padroni con gli inquilini.

Poi l'intimità profanata, prodotta dai crolli delle case dove tutti potevano vedere, attraverso le orbite vuote delle stanze, gli interni feriti e, seppur parzialmente,





Anni '50. La cucina della Caserma di Grosseto.

lasciavano percepire le bellezze, le ricchezze, la povertà e anche le miserie di quelle persone che le abitavano.

La guerra non modificò solamente i modi di vivere, i bisogni, le strutture abitative, ma introdusse elementi del tutto insoliti nel paesaggio urbano come gli «Orti di Guerra». Li volle il regime con grande pompa e rullare di grancasse in un goffo tentativo di allontanare lo spettro delle gravi carenze alimentari create dallo stato di guerra che andò ad aggravare una situazione già difficile per via dalle sanzioni economiche del 1935, imposte dalla Società delle Nazioni a seguito dell'invasione dell'Etiopia.

Un provvedimento che nelle intenzioni doveva rendere autosufficiente il popolo italico, un *“popolo fiero, coeso e indistruttibile”* che non si sarebbe piegato di fronte all'afflizione della fame, un espediente che in realtà finì per rivelarsi più propagandistico che di effettiva validità.

“Se mangi troppo derubi la patria” era il motto propagandato dal regime per imporre restrizioni alimentari sempre più rigorose, man mano che la guerra avanzava e diventava sempre più sanguinosa.

Perciò il regime attraverso il suo ufficio di propaganda, attivissimo e fertile di idee, emanò delle direttive che bisognava: *“...dare un contributo notevole alla campagna*

alimentare e alle iniziative autarchiche del paese», attraverso la trasformazione di parchi e giardini in aree dove coltivare grano, orzo, legumi, patate e tutti «quegli ortaggi che nelle contingenze attuali possono dare un apporto considerevole di nutrimento in parziale sostituzione di quanto, per varie cause, più scarseggia per la popolazione civile: la carne».



L'edificio che ospitava la conigliera del Comando di Rovigo nel periodo bellico.

Così con la benedizione di Vescovi e Cardinali parchi e bellissimi giardini all'italiana diventarono enormi campi di cereali e patate. All'ombra del Colosseo, di Castel Sant'Angelo e dei Fori Imperiali a Roma, in Piazza del Duomo a Milano, nel Valentino, famoso parco urbano di Torino, centro privilegiato per le passeggiate serali e domenicali delle sartine, dei militari in congedo e degli studenti torinesi, crebbero zucchine e melanzane.

Stessa sorte per gli spazi privati come balconi, terrazzi e persino vasche da bagno, che mutarono la loro funzione per la coltivazione di pomodori, obbligando i legittimi proprietari a compiere il rito

della pulizia personale giornaliera in mastelli e bacili in ferro smaltato.

Le piazze più belle delle nostre città divennero invece grandi aie per la trebbiatura del grano allietate da



1943. L'orto di guerra del Distaccamento di Venaria Reale.

Molti lavoratori di enti pubblici tra una pratica e l'altra contribuivano al mantenimento delle superfici coltivate. Anche i vigili del fuoco avevano l'obbligo di provvedere da sé alle necessità alimentari, con la coltivazione di alcuni ettari di terreno a grano e ortaggi e all'allevamento di animali da cortile.

La Caserma Centrale di Rovigo, che all'epoca si trovava in via Seminario Vecchio nel pieno centro storico della città e non disponendo di spazi adeguati per la coltivazione in proprio di ortaggi o altro, apprendiamo dalla relazione del Comandante reggente Agostino Bianconi stilata il 14 marzo 1946 il Comando possedeva 15 maiali, "mantenuti in locali del Corpo con personale del Corpo". Inoltre sempre nella stessa data Bianconi dichiarava che alla data della Liberazione del 27 aprile 1945 rimasero in caserma 170 litri di vino venduto agli stessi vigili che fruttarono 6.779 lire, più altre 4.662 lire ricavate dalla vendita di due vitelli rimasti indenni dopo la guerra. I ricavi vennero acquisiti dalle casse del Comando.

Intanto la sorte dei 15 maiali fu quella di essere: «presi in consegna dal personale che provvide al loro mantenimento ed ora si sta provvedendo alla loro macellazione ed alla distribuzione in parti eguali».



1943. La cucina del Distaccamento di guerra di Rivarolo Canavese.
1943. La cucina del Distaccamento di guerra "Alberto Picco" di Torino.
1944. L'orto di guerra del Distaccamento "Bellezia" di Torino.

Il Comando di Torino già dal 1941, attraverso il Distaccamento di guerra di Venaria Reale, stipulò un contratto di mezzadria con i Marchesi Medici del Vascello, per un vasto appezzamento di terreno di cinque ettari, all'interno della tenuta "La Mandria" presso la cascina *Peppinella*. Lo stesso personale del distaccamento si occupava della sua coltivazione, analogamente ad altri distaccamenti periferici confinanti con la campagna, che divennero veri centri di produzione agricola.

Con l'avanzare della guerra e il peggioramento delle condizioni sociali, i Comandi vollero ulteriormente intensificare l'autosufficienza, incrementando le superfici delle colture ortive, beni forse di difficile reperimento nel normale mercato.

Con l'O.d.g. n. 56 del 25 febbraio 1943, il Comandante Bontà di Torino su spinta della Direzione Generale, intese proprio imprimere un maggiore sviluppo di tali superfici.

ORTI DI GUERRA. Allo scopo di esaudire l'ordine inviato dalla Direzione Generale Servizi Antincendi invito tutti i Capi Settore e Distaccamenti a volere maggiormente incrementare la produzione degli orti di guerra, con particolare riguardo alle colture ortive. I settori e Distaccamenti che ancora sono sprovvisti di tale orto devono

47° Corpo Vigili del Fuoco - Macerata

• Incendi fiamma ma non invada •

N. 69 Mese Civitanova Marche, 1 Maggio 1943 XXI

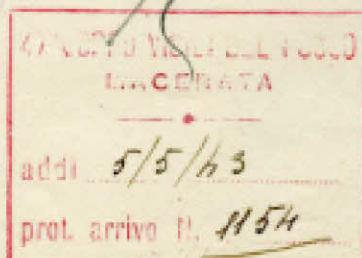
Risposta a nota

Occhio... Orto.

Al Comando del 47° Corpo Vigili del fuoco
Macerata

Si chiede autorizzazione per l'acquisto di;
1 vanga 2 zappe + 2 badili - 1 rastrello
per la coltivazione dell'orto del dis-
staccamento oltre Kg 5 di fagioli per semina.

Il Com. del distaccamento



1943. Lettera del Comandante
del Distaccamento di Civitanova
Marche al Comandante
Provinciale di Macerata.

Il 1° maggio del 1943 il Distaccamento di Civitanova Marche fece richiesta al Comando di Macerata per l'autorizzazione all'acquisto di 1 vanga, 2 zappe, 2 badili e di 1 rastrello, oltre a 5 chilogrammi di fagioli da semina, proprio per intensificare ulteriormente la produzione.

Pochi giorni dopo, il 10 di maggio, con la nota n. 1154, il Comando autorizza la spesa.

Bisognava inoltre mantenere una stretta sorveglianza affinché le coltivazioni fossero sempre produttive. Cosicché normalmente a fine anno i Comandi inviavano alle sedi che disponevano di orti di guerra, delle schede da compilare con i quantitativi prodotti, per poi ritrasmettere tali schede alla Direzione Generale.

Veniamo così a conoscere che, sempre Macerata, aveva due orti per una superficie complessiva di

3500 metri quadrati, che dal 1° marzo al 31 dicembre del 1942, resero 90 kg. di fagioli, 10 kg. di piselli, 4 q.li di pomodori, 5 q.li di patate e diversi altri ortaggi in minori quantità per un valore di 1958 Lire. Sappiamo anche che negli orti del Comando razzolavano 35 polli per un valore di 780 Lire.

Il 1° febbraio 1943 il Comando di Macerata vinse il 2° premio della "Mostra Provinciale della Coniglicoltura". Purtroppo in quella situazione di gravi difficoltà di approvvigionamento di generi alimentari, si verificavano anche violazione del regolamento. Probabilmente in alcuni distaccamenti periferici qualche vigile allevava di nascosto qualche animale da cortile per farne alimento per le proprie necessità. Una piccola trasgressione giustificabile dalla situazione contingente. Tuttavia il Comando non poteva ignorare quella inosservanza e dovette emanare un avviso a tutto

il personale, tramite un ordine del giorno del 4 agosto 1942, che: «è fatto assoluto divieto di effettuare coltivazioni ed allevamenti per conto privato da parte di componenti il Corpo nell'ambito del settore o distaccamento. Pertanto ove venissero ancora tenuti animali da parte di singoli componenti il Corpo, sia subito provveduto all'allontanamento degli animali stessi entro il giorno dieci corrente oltre il quale tutti gli animali esistenti nei vari settori o distaccamenti s'intendono di esclusiva proprietà del Corpo.»

E' purtroppo risaputo che nelle situazioni di gravi difficoltà si manifestano tra gli individui atti ostili, di prevaricazione e gelosie che possono sfociare anche in denunce. Se poi di mezzo c'è la carestia e il bisogno di beni primari insoddisfatti, il comportamento diventa ancor più subdolo. Le miserie umane si manifestano nelle forme più odiose e deprecabili come il nascondersi dietro l'anonimato.

Il Comandante Guido Moscato fu costretto ad emanare un ordine del giorno, il n. 32 del 1° febbraio del 1945 con il quale osservava che: «Nonostante tutte le difficoltà che questo Comando incontra, sia per la ricerca dei viveri, sia per mantenere la spesa entro i limiti prescritti dal Ministero, arrivano spesso al mio orecchio da parte dei vigili lagnanze sulla mensa, che possono talora anche essere giustificate.

Richiamo pertanto tutti i miei uomini ad uno spirito di più sincera collaborazione: mi prospettino a quattro occhi le defezioni che siano risolubili e si immedesimo di fronte a quelle che in atti non possano avere soluzione alcuna.

Invito soprattutto i componenti la Commissione Mensa a non limitarsi ad una "nomina sulla carta" ma a collaborare effettivamente, e tra l'altro a voler controllare in cucina la "confezione" delle vivande, e soprattutto a controllare "se tutti i quantitativi finiscono in pentola e siano distribuiti", riferendo a me personalmente.

Ciò facendo compiranno un dovere di una opera meritoria verso i loro Camerati e verso il Comando.»

Il cibo condiviso

La guerra avanzava e con essa i problemi esistenziali si aggravavano sempre più. Se nei cinque anni di guerra la vita degli italiani cambiò radicalmente rispetto agli anni precedenti, il 1943 fu l'anno della svolta in senso peggiorativo. Gli avvenimenti furono tanti e tali da imprimere veri e propri mutamenti, tutti comunque drammatici seppur con sostanziali distinguo.

Se al Sud con l'autunno/inverno del 1943 la guerra poteva dirsi conclusa, anche se con dei pesantissimi strascichi nonostante che le bombe non cadessero più, al Nord la situazione peggiorò ancor di più con i tedeschi in casa incarogniti e ancor più feroci perché ci vedevano come traditori e, quindi, degni di disprezzo.

La vita quotidiana degli italiani era dominata da una costante paura per la propria e per l'altrui incolumità, per i continui bombardamenti aerei e per la necessità di rifugiarsi in sotterranei o ripari antiaerei che minarono notevolmente la tenuta psicofisica della popolazione costretta a correre per decine di volte di giorno e di notte. C'era la minaccia costante di rastrellamenti, il coprifuoco e la privazione di beni primari, con razionamenti alimentari e un conseguente mercato nero.

I vigili del fuoco consci della gravità della situazione alimentare, già dai primi mesi del conflitto si autoridussero la razione alimentare giornaliera di beni fondamentali. A Torino dal 1° novembre 1941 rinunciarono a una parte delle razioni di pane e di pasta, portandola da 450 grammi a soli 150, sia per le crescenti difficoltà di approvvigionamento di beni alimentari, sia per aiutare almeno un minimo a quanti bussavano alle loro



1943 - La cucina della Caserma Centrale di Torino.

Anni '60 - La cucina della Caserma Centrale di Via Genova a Roma.

Anni '70 - Il cuoco Giovan Battista Guglielmetto con due ausiliari nella cucina di Torino.
Pag. 22 - La cena sociale della Società di Mutuo Soccorso a Torino nel 1950 e 1924.

1944 - Bambini nel refettorio di Torino durante il Pranzo di Natale. Nella prima foto, al centro, si nota il Comandante Guido Moscato.

porte in cerca di un aiuto, anche se il gravoso lavoro di soccorso richiedeva un maggiore bisogno energetico. Così nonostante le ristrettezze dovute alle difficoltà del momento, i vigili non vennero meno ad un sentimento di umana comprensione verso la popolazione sempre più affamata. Il Comandante Salvatore Bontà con l'ordine del giorno n. 139 del 19 maggio 1942 intese regolamentare le fila di indigenti che si accalcavano al civico 126 della caserma torinese: “*Ho rilevato che nelle ore della distribuzione del rancio sostano davanti all'ingresso della caserma, numerosi poveri in attesa di ricevere [...] minestra. Dispongo pertanto che, nei limiti delle possibilità, tale distribuzione sia fatta dal personale addetto alla cucina esclusivamente dall'ingresso secondario di via Fiocchetto*”.

All'epoca la “Caserma delle due Fontane”, il cuore operativo e dirigenziale dell'intero apparato del soccorso torinese si trovava e si trova tutt'ora seppur con una funzione diversa, in una zona popolata di operai, piccoli artigiani e piccoli commercianti le cui condizioni economiche non erano sicuramente abbienti e pertanto la caserma dei vigili per svariati motivi rappresentava un luogo sicuro ove porgere più di una richiesta di aiuto, come il cibo, beni e anche riparo nel rifugio antiaereo della caserma durante i bombardamenti.

I bambini a tavola con i vigili del fuoco

Per le festività più importanti e maggiormente sentite dai bambini, come il Natale, l'Epifania e la Pasqua, negli anni di guerra le caserme si aprivano per accogliere i bambini dei quartieri vicini, ai quali oltre a regalare qualche momento di serenità con musica e qualche piccolo regalino, veniva offerto loro del cibo o qualche sostanziosa merenda da consumare nei refettori dei pompieri in allegria amicizia.





MESSA DEL GIORNO n. 8 DEL 10 gennaio 1946

PRANZO DI NATALE AI BAMBINI POVERI.

Sono sottoscrizioni volontarie, tenute di personale del Corpo, è stata raccolta la somma di £.14.500 con la quale è stato offerto nel giorno di Natale un pranzo a n.120 bambini poveri.

Il risultato non avrà certamente il suo equivalente, ma serve comunque per il pranzo di Natale.

Bisogna vivere oggi a tutti il pensiero per le belle manifatture, gioie ed emozioni con la quale è stato possibile allevarlo, in un giorno di festività, il bisogno materiale di tanti poveri bambini.

RETRATTO POMPIERI DELL'ESPRESSO - Dicembre di convalescenza.

Vigili del Fuoco Luigi	- Ans. Generale	22.5	Sal. 9/2
" "	Dottor 2° Sottoseggi	" " 8	" 9/2
Vigili del Fuoco Giuseppe	" "	" 20	" 9/2
Vigili del Fuoco Augusto	" "	" 8 con vantaggi	" 9/2

Il Colonnello
Giovanni



1946 - L'O.d.G. Della raccolta dei contributi volontari per organizzare il pranzo di Natale dei bambini.

1950 - Festa di Carnevale tra i vigili del fuoco e le maschere torinesi di Gianduia e Giacometta. Una tradizionale visita che si ripete ancora oggi.

1971 - Santa Barbara. Una foto di gruppo tra "vecchi" pompieri e giovani vigili del fuoco.

1980 - Sisma dell'Irpinia. La cucina campale "Biffani" all'opera mentre si scola la pasta con l'aiuto della gruetta.

Momenti di distrazione e di serenità per quei bambini provati dai patimenti del vivere quotidiano e dal terrore delle bombe, che tanto avrebbe poi influito sulla loro personalità.

I Comandi però non disponevano di risorse economiche, così erano gli stessi vigili che organizzavano delle collete in danaro tra di loro, per reperire le necessarie risorse destinate all'acquisto di beni alimentari destinati alla refezione dei bambini. Nelle officine e nelle falegnamerie dei Comandi, con gli avanzi del legno e di altri materiali inutilizzati, i pompieri costruivano qualche piccolo giocattolo da regalare loro.

Queste manifestazioni di generosità continuarono anche nei mesi successivi alla fine del conflitto, quando la situazione economica e sociale del Paese era in grande criticità, non molto differente dagli anni attraversati dalla guerra.

Il 10 gennaio 1946, il Comandante di Torino comunicò che: «Con sottoscrizione volontaria tra tutto il personale del Corpo è stata raccolta la somma di £.14.000 con la



25 dicembre 1944 - Il pranzo di Natale per i bambini poveri, nella caserma centrale di Torino.
Pag. 25 - Il pranzo di Natale del 1971. Vigili del Fuoco con le famiglie.
Pag. 26 - Santa Barbara 1963
Bologna sede centrale "Stadio"

quale è stato offerto nel giorno di Natale un pranzo a n.130 bambini poveri.

È rimasta una somma residua di lire 2.692,40 che verrà accantonata per il pranzo di Pasqua.

Rivolgo un vivo elogio a tutto il personale per la bella manifestazione di solidarietà con la quale è stato possibile alleviare, in un giorno di Festività, il disagio materiale di tanti poveri bambini.

Il Comandante Guido Moscato».

Così molte caserme dei vigili italiani si riempivano di festanti bambini, doppiamente felici perché avevano l'opportunità di trascorrere qualche ora con i loro beniamini e sentirsi pompieri per un giorno.

Santa Barbara. Una celebrazione, ma anche un momento per ritrovarsi

Santa Barbara, come tutti sanno è la protettrice dei Vigili del Fuoco. Il culto della santa martire è sempre stato vivo tra le arti legate in qualche modo, al fuoco.

Per i vigili lo è dal 1940, quando la Direzione Generale dei Servizi Antincendi, in accordo con il Vaticano, fissarono che l'unica protettrice del Corpo dovesse essere proprio la giovane cattolica asiatica decapitata dal padre che al contrario del padre i cristiani li combatteva.

Da quel 4 dicembre di ottantacinque anni fa, senza alcuna interruzione persino nei durissimi anni di

guerra, la santa viene celebrata oltre che con il ceremoniale della messa solenne in onore della Vergine Martire e con un rispettoso ricordo da dedicare alle vittime del servizio, anche con il ripetersi dell'emozionante e caloroso rito di ritrovarsi tutti insieme, vigili in servizio ed ex vigili, per mantenere viva e intatta quell'importante quanto fondamentale tradizione che unisce i giovani agli anziani. Tutti insieme, almeno per un giorno, con le sedi che rimangono aperte per accogliere la cittadinanza e gli appassionati, primi tra tutti i bambini e con i "vecchi" pompieri che vestono l'abito migliore e i giovani che indossano l'uniforme buona, quella

tenuta gelosamente al riparo dal logorio dell'attività di soccorso, per vivere il momento cruciale dell'intera giornata che senza dubbio, è il pranzo consumato nelle sale mensa delle sedi, dove oltre a gradire gustosi piatti, un po' più abbondanti della norma, si consuma la piacevolissima consuetudine di raccontarsi storie di interventi, memorie, aneddoti, con i giovani che si "nutrono" dei racconti degli anziani per apprendere e anche un po' apprezzare il presente e quanto le tecniche di intervento siano mutate con il passare degli anni, con le macchine e le attrezzature di soccorso un tempo impensabili.





Scalda il cuore vedere dei giovani vigili che accompagnano per i cortili delle sedi, in un giro della memoria, i pompieri di un tempo ad ammirare le ultime autopompe, lucide e fiammanti, "vestite" a festa per l'occasione, con a fianco l'autopompa storica, quella più bella e meglio tenuta, tirata fuori con amorevoli cure dal piccolo museo del Comando.

Capita a volte di vedere una piccola lacrima di commozione che attraversa il volto rugoso del vecchio, mentre fa scorrere la mano sulle morbide linee della carrozzeria di un tempo o toccare il volante e la leva del cambio. Capisci allora che quel vecchio aveva guidato o "montato" quella vecchia autopompa.



Capitò anche a me nel lontano 1991 quando il Civico Pompiere Aldo Montagnini, classe 1906, letteralmente si lanciò urlante verso la mitica SPA 25 C12 del Comando di Torino, riconoscendola come la prima autopompa che giunse in Piazza Castello per il terribile incendio che nella notte del 9 febbraio 1936, distrusse il bellissimo Teatro Regio. Quel giorno appresi i particolari di quell'evento dalla viva voce del primo pompiere che vide il teatro avvolto



4 dicembre 1991. Festa di Santa Barbara. Alcuni momenti della "pizzata" al Distaccamento di Anzio, offerta dal figlio di un vigile proprietario di una pizzeria.

Ospite della festa la signora delle pulizie del distaccamento e la mamma del vigile Alberto Ghiotto.

Pag. 29 - 1° gennaio 1979. La tradizionale festa di Capodanno nel Comando di Milano.

Nell'immagine Angelo Re con un bambino.

1974 - La Festa di Santa Barbara al Comando di Milano.

18 aprile 1964 - Il Comandante di Milano ing. Pasquale Pierro, riceve gli Orfani del Corpo.

Anni '70 - La cucina del Comando di Pesaro con i cuochi intenti a preparare le polpette.

dalle fiamme. Ben altra cosa dall'averlo letto sui libri di storia pompieristica.

Le feste di addio

Una tradizione consolidatasi nel tempo è sempre stata quella di festeggiare il collega che si accinge alla pensione con una proverbiale cena, offerta dal pensionando e consumata nelle solite e inevitabili sale mense delle sedi.

Un addio al lavoro svolto per decenni che avviene con il caloroso abbraccio dei colleghi. Un modo per superare meglio il distacco che, per una professione come quella del vigile del fuoco, non è propriamente indolore.

Solitamente gli ultimi mesi di servizio vengono svolti quasi arrancando e con fatica, con in testa il solo obiettivo di "dare un calcio a tutto e a tutti", perché non se ne può più delle "cose che non funzionano più come una volta", dei colleghi giovani "che non capiscono niente" e che non sai se "mai potranno essere all'altezza di noi della vecchia guardia".



Insomma un assortimento di luoghi comuni sostenuti sempre più a fatica con l'avvicinarsi della fatidica data di addio. Non vedere l'ora di andare via è una costante giornaliera, tanto da tracciare una grande X sul calendario giorno dopo giorno così come fanno i detenuti man mano che si avvicina il giorno della libertà.

C'è però un imprevisto, ovvero che man mano che le X riempiono il calendario, cresce il dubbio se la scelta fatta è stata giusta o se non era meglio aspettare ancora un po' prima di "dare un calcio al secchio".

L'ultimo giorno di lavoro è quello fatale. Il panico ti assale e l'aria ti manca. "Fantozzianamente" cominci a riavvicinarti ai colleghi, anche a quelli che qualche giorno prima avevi mandato a quel paese.

Poi, dopo aver preparato il cambio asciutto, prendi il coraggio di andare in cortile dove i colleghi assatanati ti stanno aspettando per trafiggerti le orecchie con le sirene "spietate" e con le lance pronte ad inondarti di acqua che sia agosto o gennaio.

Subisci tutto non sapendo se lo fanno apposta per punirti perché vai via, perché sei un privilegiato o perché davvero ti vogliono bene e sono dispiaciuti che li lasci. Una lacrima ti scende, trovi la scusa che sia ancora dell'acqua che ti scende dai capelli e abbracci tutti commosso. Capisci che quel rito assume un valore di cesura tra il tuo passato che sta per chiudersi e un nuovo inizio di vita. Un rito propiziatorio e ben augurante che in qualche modo ti "ripulisce" di anni di faticoso lavoro per "acconciarti" alla nuova vita che fuori dal cancello ti aspetta.

In quel momento capisci che i colleghi ti hanno voluto bene, anche se da capo turno non sempre sei stato apprezzato per quello che hai fatto nel bene e nel male.

Ti asciughi, ti cambi e cominci a pensare dove sistemare tutta la roba che per quarant'anni hai accumulato in vari armadi e anfratti della sede e nuovamente l'ansia si aggrappa alla gola.

Poi insomma prendi coscienza che i giochi sono ormai fatti e cominci a gustarti l'idea che da domani la sveglia la metti in cantina tra le cose inutili, ma soprattutto pensi alla cena



25 maggio 1982 - "Ristorante Bar Bellavista" della Sede Centrale di Torino. Il pasto consumato all'aperto per i lavori di sistemazione della sala mensa.

che stai organizzando in sede per salutare tutti e accomiatarti dai colleghi "promettendo" loro che presto saresti ritornato tra di loro.

La cena tra schiamazzi "frizzi e lazzi" alla "pompiere", completa di ricordi che "tutto sommato si stava meglio quando si stava peggio", in un festival di enormi ovvietà e scontati luoghi comuni, con qualche bicchiere di buon vino che per una volta tornano ad affacciarsi nelle mense, volge al termine.

Tutti sono via e tra le scorie di una lunga cena ti ritrovi attorniato dai regali che ti sono stati fatti: una bicicletta per te che non hai mai usato e che sei sempre andato in auto, un completo per la piscina a te che preferisci la montagna e che odi l'acqua, un orologio, una penna, una cravatta che mai metterai e, infine, un enorme quadro con un pompiere che porta in braccio un bambino, fatto con migliaia di stuzzicadenti dal collega pseudo artista che al solo pensiero di portarlo a casa con la moglie incazzata che ti dice: "e mo' sto' coso dove lo mettiamo? Portalo subito in cantina o portalo al mercato delle pulci".

Cerchi di far stare tutto in macchina e mentre vai a casa pensi: "domani la sveglia non suonerà".

A Natale o l'ultimo dell'anno



25 settembre 1980 - lo spaccio della Sede Centrale di Torino.

14 aprile 1980 - Il Ministro dell'Interno Scalfaro in visita alla sede di Modena.

1982 - La cucina della Caserma Centrale di Genova con i cuochi intenti alla preparazione del pasto.



1979 - La cucina della Sede Centrale di Torino, quella storica, con i cuochi di turno. Il primo a sinistra è lo scrivente.
Pag. 33 - Anni '70. "Feroci" ed affamati vigili del Distaccamento EUR di Roma, fingono di addentare una povera orata.
Anni '50. La cucina della Caserma centrale di Firenze.
Pag. 34 - La preparazione dei pasti per la festa di Santa Barbara a Macerata nel 1992.
Pag. 35 - La torta di Santa Barbara di Imperia negli anni '80.
1972. Si distribuisce un pasto caldo alla popolazione terremotata di Ancona.

Le cene di Natale o del Capodanno tra i vigili del fuoco non si riferiscono a eventi unici e specifici, ma consuetudini diventate tradizione da moltissimi anni.

Si svolgono all'interno dei comandi o delle sedi distaccate dei Vigili del Fuoco, riunendo il personale di turno con le loro famiglie, non solo per festeggiare e rafforzare lo spirito di squadra, ma anche per trascorrere qualche ora tutti insieme, quasi fosse una festa di famiglia.

Sono dei momenti conviviali che, in linea con le tradizioni natalizie, possono essere caratterizzati da banchetti e celebrazioni, ma che si distinguono per essere organizzate dallo stesso personale, spesso anche nel periodo che precede o segue le festività natalizie.

Nei giorni precedenti si vede indaffarato e trafelato il solito volenteroso collega che, pazientemente armato di foglio A3, rigidamente tutto trascritto a mano, con l'elenco del personale di turno, quello che non è riuscito ad avere le ferie. Il povero tapino va in giro tutto il giorno sollecitando i colleghi a decidersi se vengono con la moglie e i figli e se insieme a loro ci sono pure i suoceri.

A quest'ultima richiesta i tipi balbettano un po' perché non sanno come dire alla moglie che i suoceri sarebbe meglio non venissero.







Segue a ruota la seconda domanda sul menu, sul quale si accendono grosse discussioni di carattere gastro-regionali. Infine arriva la tanto fatidica cena. Tutto filo liscio, ma, purtroppo c'è sempre un ma e sul commento dei soliti bene informati che giurano che nel cenone di quattro anni prima tutto era filato liscio e la serata era trascorsa tranquilla senza alcuna chiamata, la "funesta" campana suona. Ma non chiama solo la "prima partenza", ma quasi tutte le squadre presenti per il solito beone di turno che combina qualche pasticcio con i fuochi d'artificio. E così rimangono solo le donne e i bambini a festeggiare un Natale o un Capodanno da soli. Una festa che avrebbe dovuto essere memorabile ma che invece rimane monca. Così tristemente aprono un panettone e una bottiglia di moscato aspettando invano il ritorno dei mariti o delle mogli e magari, visto che tardano a rientrare, debbono anche una sistematinella cucina e lavare qualche piatto con il pensiero che corre e dice: "col cavolo che tra quattro anni vengo a fare il cenone di Natale qui. Piuttosto sto a casa con i miei genitori, ovvero i suoceri di mio marito".

Gli "Stati Generali Eredità Storiche" (S.G.E.S.), si compongono di un gruppo di persone provenienti da diverse esperienze maturate in ambito storico culturale, tutte appassionate della storia dei Vigili del Fuoco.

All'originario nucleo, nel tempo si sono aggiunti nuovi elementi provenienti dall'associazionismo culturale e storico e altri da diverse realtà archivistiche centrali e territoriali, tutti uniti dal desiderio di condividere, in modo sempre più inclusivo, questa nuova ed appassionante esperienza.

Il gruppo di lavoro si propone sotto la forma di coalizzare sempre più intorno a sé, in modo indipendente, le diverse associazioni che operano nel settore della memoria storica dei vigili del fuoco, le diverse realtà museali, nonché i collezionisti, i ricercatori e i tanti singoli appassionati, tutte risorse che con le loro azioni negli anni, hanno contribuito a far maturare la consapevolezza della ricchezza e dell'importanza della memoria pompieristica.

Il nostro obiettivo è quello di raccogliere, ordinare ed unire tra loro i vari frammenti di memoria sparsi per il territorio nazionale, riguardanti la millenaria storia dei pompieri, al fine di costruire un grande mosaico, il più possibile completo ed aggiornato, delle varie conoscenze acquisite.

Il metodo per raggiungere tale obiettivo è quello del rapporto reticolare in un interscambio tra i vari interpreti, attraverso un incisivo uso del web, l'organizzazione di incontri di studio e l'unione sinergica del lavoro in modo flessibile, ed infine attraverso la pubblicazione periodica dei Quaderni di Storia Pompieristica, trattanti argomenti vari, soprattutto poco noti della nostra ricca ed amata storia.

Nel corso delle attività di studi e di ricerche, gli Stati Generali hanno raccolto nuove risorse rappresentate da appassionati e studiosi, nonché associazioni, come l'ANAVVA l'Associazione Naz. Allievi Vigili Volontari Ausiliari o pregevoli istituzioni come il Museo sui Pompieri e sulla CRI, che partecipando al progetto, assicurano il loro sostegno in termini di idee, lavoro e condivisione.

SGES è parte integrante dell'Associazione Pompieri Senza Frontiere - ODV. Entrambi i sodalizi sono fortemente impegnati nello studio e nella valorizzazione della memoria dei vigili del fuoco.



Quaderni di Storia Pompieristica