



Mazara del Vallo, 28 ottobre 2013

A Blue Sea Land il “rancio di bordo” del Comandante Pini

Un viaggio nei sapori e nei saperi quello proposto nell’ambito di Blue Sea Land, la manifestazione svoltasi dal 11 al 13 ottobre a Mazara del Vallo, dal capitano di vascello Alessandro Pini e dedicato al “Rancio di bordo”. Pini, grazie ad uno studio di antichi testi e manoscritti ed all’Archivio Storico della Marina Militare Italiana, ha illustrato come i marinai di tutti i tempi - dai Sumeri agli Egizi, dai Fenici ai Greci, dai Romani ai Vichinghi, nel Medioevo, ai tempi delle Repubbliche Marinare e dei grandi navigatori (Colombo, Magellano e Cook), nella Francia di Colbert, nella Marina Pontificia, ai tempi dell’Ammiraglio Nelson, delle invenzioni del XIX secolo, fino alla Regia Marina e all’attuale Marina Militare - hanno affrontato il problema del mangiare per mare.

Il viaggio di Pini attraverso il “rancio di bordo”, parola che -come sottolinea lo stesso Comandante- “ha sempre avuto un accezione negativa nel quotidiano ma che tecnicamente, invece, definisce un gruppo di marinai e la consumazione del pasto a turno” - parte fin dalla notte dei tempi ed in tutte le epoche rivela caratteri comuni: difficoltà di consumazione causa fattori atmosferici, necessità di vivande fresche, spazi ristretti, conservazione del cibo. Nella cambuse delle imbarcazioni non sono mai mancati alimenti alla base anche oggi della cosiddetta dieta mediterranea: olio, pane, vino, uova, cereali, carne, pesce ed ortaggi.

“Dagli storici e brevi viaggi - spiega Pini - la flotta e le navi cominciano ad adeguarsi per viaggi sempre più lunghi, anche con condizioni meteo avverse. Emergono per la prima volta la figura del cuoco di bordo, del barbiere, del chirurgo, del personale addetto al controllo della cucina e scienziati specializzati in studi alimentari e accertamenti sanitari. Le navi vengono fornite di cucina a bordo, sparisce il fuoco per impianti di refrigerazione e ventilazioni, frigoriferi e distillatori di acqua dolce. La prima prova del rancio avviene nel 1913: l’assaggio da parte del comandante, del comandante in II o dell’ammiraglio del cibo mangiato dall’equipaggio della ciurma. Se non corrispondente a determinate caratteristiche, questo non passava il controllo e non solo non veniva servito ma rimandato pure indietro”.

Nel corso di Blue Sea Land, Pini ha proposto sia la sua “mostra sui menu di bordo” (circa 30 menu, per quasi 150 ricette, a partire dal 1892) che la “cena storica” avvenuta per l’occasione nella cornice magica di piazzetta Mahdia che celebra il gemellaggio fra le comunità mazarese e quella tunisina.

Francesco Mezzapelle
Responsabile Ufficio Comunicazione del Distretto Produttivo della Pesca

Giuseppe Messina
Addetto pubbliche relazioni Blue Sea Land