Zeitschrift: Rivista militare della Svizzera italiana
Herausgeber: Lugano : Amministrazione RMSI
Band: 36 (1964)
Heft: 3

Artikel: La sussistenza della truppa ieri ed oggi
Autor: Bignasca
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-245778

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La sussistenza della truppa ieri ed oggi

Cap. Bignasca Cdt. Cp. fuc. mont. I/96

IL 2 marzo scorso, in occasione dell'apertura dell'esposizione culinaria militare indetta a Zurigo dall'Associazione Svizzera dei capicucina, il Capo del Commissariato centrale di guerra, colonnello brigadiere Juilland, ha esposto con estrema chiarezza e perizia i problemi dell'alimentazione della truppa che si pongono all'ora attuale, confrontandoli con quelli che si posero all'inizio del secolo.

Egli osservò anzitutto che in ogni esercito, la scelta dei viveri ed il modo di cucinarli, dipende dalle abitudini e dalle tradizioni della popolazione.

A sua volta, l'alimentazione della popolazione è in diretto rapporto con la struttura economica della Nazione, con il dispendio medio delle forze causato dall'attività più o meno elevata, con gli stipendi medi percepiti, con il livello di produzione di generi alimentari.

Fattori importanti per la qualità del cibo sono, naturalmente, i crediti disponibili per l'alimentazione dell'esercito, la durata del servizio e lo stazionamento delle truppe.

E' evidente che in un esercito formato principalmente da soldati di mestiere, sovente stazionati a migliaia di chilometri dalla madre Patria, in condizioni climatiche estremamente difficili, l'alimentazione debba essere variata e in parte raffinata.

Necessità, queste, non indispensabili per un esercito di milizia le cui truppe prestano servizio durante periodi brevi e intercalati da intervalli di mesi e persino anni.

La sussistenza può essere considerata completa ed efficiente, quando

permette al soldato di svolgere tutte le prestazioni fisiche e psichiche che gli sono imposte.

Alla truppa si cucina normalmente per 150 - 200 uomini, in condizioni non paragonabili a quelle di altre cucine cosiddette di «massa» di aziende private (alberghi, cucine operaie, eccetera). L'attrezzatura di cucina è stata ideata per il servizio in campagna ed è quindi relativamente semplice e, diciamo pure, in parte primitiva. Le ordinanze di cucina non sono sempre costituite da uomini professionalmente preparati ed il loro numero è sempre esiguo.

Il genere di cibo viene giornalmente adeguato all'attività della truppa; gli orari cambiano di giorno in giorno, i cibi devono sovente venir trasportati con mezzi diversi (mezzi meccanici, carrette ippotrainate, animali da soma, a dorso d'uomo, teleferiche e altro).

Tutte queste particolarità che influiscono sulla preparazione del cibo militare costringono le istanze responsabili a ricorrere a soluzioni pratiche e semplificate.

I brevi periodi d'istruzione, come ad esempio i corsi di ripetizione della durata di 20 giorni, presentano in questo campo, vantaggi e svantaggi caratteristici.

Se in simili brevi periodi di servizio alcuni princìpi della fisiologia alimentare vengono negletti, ciò non presenta alcun pericolo per la salute del milite.

Le possibilità finanziarie del milite, specie nell'attuale situazione di alta congiuntura, gli permettono l'acquisto giornaliero di generi alimentari che contribuiscono ad aumentare il grado di alimentazione.

Le abitudini del cittadino non possono venir modificate nello spazio di pochi giorni, anche se queste abitudini sono sovente contrarie alle regole scientifiche raccomandate dagli esperti della «commissione federale per l'alimentazione».

Fino a due anni fa la razione giornaliera di pane era di 350 grammi. La truppa ne consumava in media solo 270 grammi, anche perchè il pane semiscuro non è apprezzato. Il rimanente quantitativo della razione scompariva nei secchi della spazzatura.

Per poter meglio apprezzare la qualità del cibo distribuito oggi alla truppa, è necessario fare dei semplici confronti.

Nelle «Direttive per la preparazione della sussistenza», emanate nel 1902, al capitolo «alimentazione della truppa» si legge quanto segue: «Il cibo deve essere sobrio e semplice. La preparazione del cibo deve esigere, per quanto possibile, poco tempo. Pietanze raffinate che necessitano di preparazione e disposizioni prolungate, non trovano posto nella cucina militare. Il soldato non mangia per mangiare, ma per nutrirsi. La temperanza è una virtù del soldato». Queste, in sunto, le parole del famoso regolamento.

Ai giorni nostri, nessuna istanza militare potrebbe permettersi di scrivere frasi simili in un regolamento malgrado che esse siano ancor oggi valide.

Ciò malgrado, all'inizio del secolo, la truppa era nutrita sufficientemente anche se sobriamente.

Il confronto fra due ranci del 1902 e del 1963 dà una visione più chiara:

	1902		1963	
colazione:	caffè e latte pane 750 g (la razione di pane è per tutto il giorno)	latte cacao pane 750 g	caffè e latte pane 270 g burro 20 g marmellata	cacao pane 270 g form. 50 g
pranzo:	zuppa di carne 320 bollito pasta con formaggio	minestra con pasta arrosto 320 g patate (puré)	brodo arrosto 200 g patate (puré) insalata	minestra di fiocchi d'avena polpette 130 g cavolfiore patate bollite
cena:	minestra di riso	minestra di riso	minestra spaghetti al sugo insalata 1 mela	yoghurt risotto con carne tritata (80 g) insalata

Nel 1902 la colazione e la cena consistevano dunque in una sola pietanza composta da cibo liquido completato dal pane.

Oggi la colazione comporta burro, marmellata oppure formaggio e la cena è composta da cibi vari. Per contro la razione giornaliera di pane si limita a 270 grammi: un cibo estremamente nutriente ed a basso prezzo è stato sostituito con altri di prezzo sensibilmente più elevato. Nel 1902 la varietà dei cibi era limitatissima. Senza voler inoltrarci in analisi complicate è interessante rilevare che la razione di pane del 1902 (750 grammi giornalieri) conteneva già il 50 % delle calorie e degli idrati, nonchè i $^2/_3$ delle vitamine B 1.

Le caratteristiche dell'alimentazione militare moderna sono:

— l'aumento dei cibi distribuiti ad ogni pasto,
— l'aumento dei generi alimentari di maggior prezzo, dal valore nutritivo non superiore,
— l'aumento dei cibi contenenti vitamine,
— la maggior variazione,
— la preparazione più accurata.

L'alimentazione moderna presenta quindi un notevole progresso per quanto concerne la qualità.

La tabella seguente mostra la differenza insignificante esistente fra il valore nutritivo dei cibi forniti alla truppa nel 1902 e nel 1963.

		calorie	albumine	grassi	idrati
1902		3300	145	60	516
1963		3200	120	95	435
1963	+	—	—	35	—
	—	100	25	—	81

Il consumo del pane è diminuito di circa $^2/_3$, ciò che causa una sensibile riduzione di calorie e vitamine B 1.

Il maggior consumo di verdure, insalata e latticini ha invece aumentato il valore delle vitamine A e C e del calcio.

Inchieste precise hanno rivelato che il milite che presta servizio nelle caserme, ossia la recluta e il giovane sottufficiale, acquista giornalmente, di propria tasca, cibi supplementari per un equivalente di 600 calorie, ciò che conduce ad un totale di 3800 calorie giornaliere.

La tabella seguente illustra il quantitativo medio di generi alimentari e bevande consumato giornalmente in una cantina militare durante

i pasti. In queste cifre non sono compresi i generi consumati nelle «case del soldato» e durante le ore libere· Si calcola che questi ultimi causino un aumento di ulteriori 300 - 400 calorie.

Bevande e cibi:	*consumo uomo/giorno*	*calorie:*	
latte	1,1 dl.	75	
sidro dolce	0,7 dl.	46	
acqua minerale	1,5 dl.	—	
birra	0,9 dl.	40	161
panini	1 - 2	59	
pasticcerie	1	120	
cioccolatta (tavolette)	4 g	21	200
			391

L'oratore ha poi esposto alcune cifre di confronto con l'esercito Olandese che consuma per lo più cibi di produzione nazionale: patate, latticini, pane, e con l'esercito Americano, formato in gran parte da soldati di mestiere che sovente prestano servizio in condizioni climatiche particolari ed a distanze notevoli dalla Patria, per cui la sussistenza è basata su princìpi completamente diversi. Gli esempi dell'esercito americano e di quello Olandese rappresentano due estremi, il nostro esercito, in fatto di alimentazione si trova fra i due in una stiuazione che comporta diversi compromessi anche per il fatto che i gusti e le abitudini dei nostri militi sono diversi a seconda della loro stirpe.

Il Capo del CCG ha chiuso accennando ai grandi progressi effettuati negli ultimi anni ed insistendo affinchè i capi responsabili (comandanti di unità, furieri e quartiermastri) abbiano a vegliare affinchè la truppa venga alimentata nel migliore dei modi, usando intelligentemente i mezzi finanziari e tecnici a disposizione.