Zeitschrift: Rivista Militare Ticinese
Herausgeber: Amministrazione RMSI
Band: 15 (1943)
Heft: 1

Artikel: Il vettovagliamento di guerra e la "razione di ferro"
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-242578

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: 15.07.2025

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

Il vettovagliamento di guerra e la „razione di ferro"

Nel passato non si andava tanto per il sottile a proposito di vettovagliamento del soldato. Le compagnie ricevevano in dotazione, all'atto di partire per la guerra, un certo quantitativo di grano col quale, dopo macinato, si doveva cuocere il pane; ricevevano un certo numero di bovini o di ovini, che dovevano macellare via via per i singoli pasti, badando a marciare giusto col lunario. Il resto dei pasti, dovevano procurarselo, alla diavola e come potevano, nelle singole tappe della campagna, fra un combattimento e l'altro.

Soltanto nel secolo scorso si incominciò a perfezionare il sistema di alimentazione delle truppe combattenti, seguendo principi scientifici e preoccupandosi che il cibo fosse nutriente, abbondante e gustoso.

La truppa non doveva essere eccessivamente aggravata dalle cure del suo rancio.

I metodi impiegati al riguardo dai vari eserciti, variavano e variano secondo i paesi, gli usi e i costumi dei singoli popoli. Già un tempo, anche nell'antichità, quasi tutti gli eserciti del mondo avevano introdotto il sistema della così detta «razione di ferro», e cioè una scorta di vivande facilmente conservabili, che doveva servire e durare a lungo, ed essere consumata solo nei casi in cui, sul posto, non si fosse trovato assolutamente nulla di commestibile; caso, questo, rarissimo, essendo allora le guerre, basate soprattutto sulla razzia e sul saccheggio.

I primi cenni sulle « razioni di ferro » li troviamo già negli annali della storia romana (Tito Livio se ne occupa nelle sue storie). I legionari ricevevano in dono dalla propria città natale, all'atto della partenza, una specie di grande biscotto dello spessore di un dito circa, e del peso di circa due pugni d'uomo. Non si ha invece nessuna notizia in merito ad un approvvigionamento di carne o di verdure. Allora la carne e la verdura, non avevano una parte importante nel sistema di nutrizione dei soldati, che vivevano piuttosto spartanamente.

All'opposto gli indiani dell'America settentrionale quando marciavano sui campi di guerra, portavano seco abbondanti razioni di carne di buffalo, e di altra selvaggina affumicata e conciata con bacche e frutti selvatici, in ispecie, ciliege.

L'epoca della «razione di ferro» doveva tuttavia fiorire in tutto il suo rigoglio appena dopo la scoperta delle conserve in scatola, e cioè nel XIX secolo.

Carne in scatola e gallette formarono la base della « razione di ferro »; più tardi, subentrarono le conserve di pesce, di verdura e di frutta.

Singolare è la trovata di un cuoco berlinese del secolo scorso, certo Gruenberg, che inventò il cosidetto «salame vegetale»: un ben dosato

e gustoso miscuglio di piselli (oppure fagioli, o lenticchie) con farina abbrustolita nell'olio, grasso animale, lardo magro, cipolle, e spezie; il tutto insaccato in normali budella. Il «salame vegetale» ebbe uno strepitoso successo, (se così si può dire parlando di un... salame) specie nella guerra franco-prussiana del 1870-71! Ne furono infatti distribuite oltre 40 milioni di porzioni.

Oggi l'esercito tedesco ha adottato una «razione di ferro ridotta», consistente in carne conservata e pane biscottato. Ogni soldato la porta con sè e può consumarla solo dopo aver ricevuto l'ordine espresso del comandante.

Il rancio normale viene distribuito regolarmente, come è noto, dalle apposite cucine da campo. La truppa però dispone anche di alcuni generi alimentari in scatola, come verdura e legumi secchi. Naturalmente il razionamento e il carattere delle vivande varia secondo il teatro di operazioni e la specialità della truppa.

Nel campo degli alimenti in scatola, la verdura secca tiene una parte importante. Essa può essere preparata in breve tempo all'inizio di un combattimento, o nelle pause successive, quando per una ragione qualsiasi arrivasse in ritardo, o non giungesse affatto, il rancio normale.

Per truppe specializzate e per operazioni di particolare impegno, è previsto un rancio straordinario.

I reparti corazzati e motorizzati, costretti, per il carattere delle loro stesse armi, ad operare, spesso, assai lontano dalle retrovie, sono dotati di speciali scorte alimentari con le quali ogni singolo soldato può prepararsi, in tempo relativamente breve, il proprio rancio.

Si tratta per la maggior parte di conserve miste, composte di diverse qualità di carne, verdura e legumi. Aperta la scatola, basta versare il contenuto, nella gavetta e riscaldarlo a mezzo di un fornello a spirito, che ha le dimensioni di una scatola di sigarette.

Tale razione è completata con quantitativi di cioccolata, lardo, galletta e preparati per bevande calde o fredde, tè e caffè compresi.

Gli aviatori hanno un trattamento ancora più completo, costituito da latte, uova, burro, cioccolata ecc. Per i voli particolarmente lunghi e difficili è prevista una razione supplementare di biscotti, caramelle, succo d'uva ecc. Per le truppe che devono venir rifornite dall'aria, la razione viene confezionata in appositi involti contenenti generi alimentari scelti, a grande potere nutritivo e appositamente studiati a secondo del clima dei diversi teatri d'operazione.