

Il vettovagliamento di guerra e la "razione di ferro"

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rivista Militare Ticinese**

Band (Jahr): **15 (1943)**

Heft 1

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-242578>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 bufalo, 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 cosiddetto «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 sé 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.