

...e il confronto con le nostre panetterie mobili

Autor(en): **Unternaehrer**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Rivista militare della Svizzera italiana**

Band (Jahr): **27 (1955)**

Heft 6

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-244549>

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

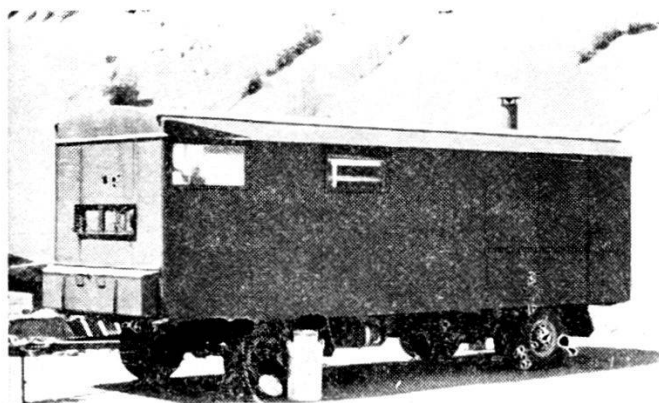
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

... e il confronto con le nostre panetterie mobili

Ten. UNTERNAEHRER, uff. di panetteria Cp. suss. II|9

A prima vista quanto precede sembra qualcosa di colossale, grandioso e sembra che, in confronto, le nostre nuove panetterie mobili siano poca cosa. Ma da un esame attento risulta facilmente che le nostre panetterie hanno vari piccoli vantaggi i quali in complesso le rendono se non superiori all'organizzazione americana, sicuramente più adatte ai nostri scopi.

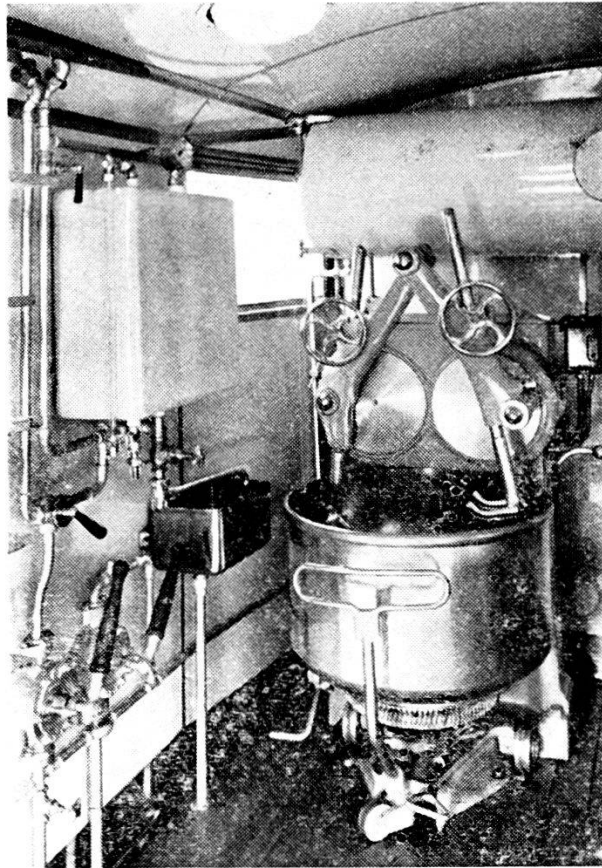
Anzitutto ognuno dei nostri rimorchi a 4 ruote costituisce una panetteria completa capace di produrre in qualsiasi luogo ed in completa indipendenza. In ogni Compagnia di sussistenza vi sono due di



Panetteria mobile

queste panetterie mobili, quindi quattro per ogni Divisione. La capacità produttiva è di 2'160 kg. di pane in 24 ore lavorative (3 turni di 8 uomini). Degli otto uomini impiegati per ogni turno 5 lavorano nella panetteria, 2 sono addetti alla pesatura degli ingredienti (farina, sale), e l'ottavo è l'elettricista-meccanico specialmente istruito per questo scopo. Tuttavia è sufficiente che per ogni turno vi siano tre pa-

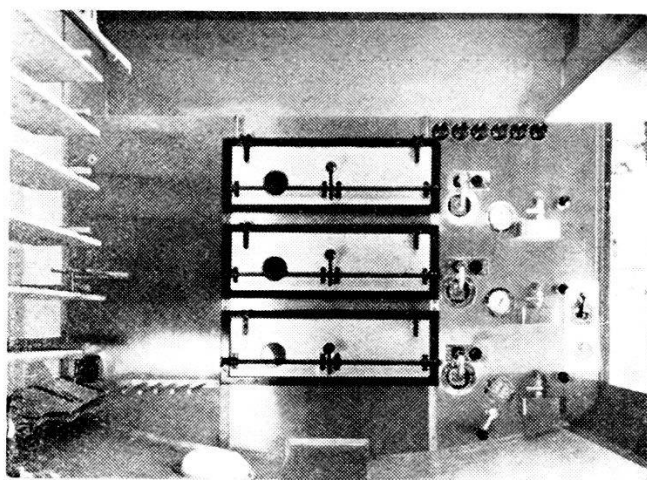
nettieri, gli altri possono anche non essere alla conoscenza del mestiere. L'autocarro per la trazione del rimorchio serve, durante la produzione, al rifornimento in materie prime (compresa l'acqua) ed al trasporto del pane al magazzino della Compagnia che provvederà alla distribuzione alla truppa contemporaneamente agli altri viveri. L'energia elet-



Impastatrice elettrica con miscelatore d'acqua

trica necessaria viene prodotta mediante un generatore di 6 KVA installato nel rimorchio stesso, oppure prelevata dalla rete locale con le apposite prese, attribuite ad ogni panetteria. Il cambiamento della rete locale al gruppo generatore può essere fatto in pochi secondi. Il riscaldamento dei forni può avvenire a mezzo di olio, carbone o legna. L'acqua calda necessaria alla produzione del pane è ottenuta mediante un bollitore posto sopra i forni e riscaldato col calore dei forni medesimi. Un bacino d'acqua di 300 l. posto nel laboratorio dà una riserva d'acqua ampiamente sufficiente. Un piccolo bacino con

scala esterna e termometro serve alla preparazione del quantitativo d'acqua necessario per un impasto alla giusta temperatura. L'impasto si fa in una moderna impastatrice elettrica. La pesatura ed il riempimento degli stampi con la pasta (4 pani per ogni stampo) avviene a mano e richiede uomini del mestiere. La cottura durante 90 minuti avviene con temperatura decrescente da 320 a 270° C., poi il pane viene posto in « Harasse » di legno, pieghevoli. Dopo il raffreddamento il pane viene imballato in sacchi di tela (25 pani per ogni sacco) e trasportato al servizio di magazzino per la distribuzione.

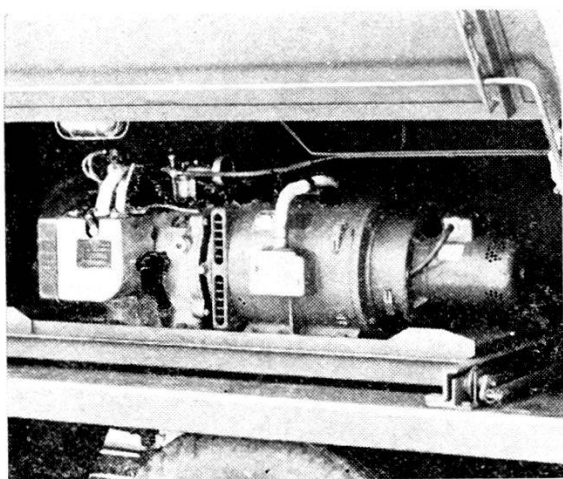


Forno a 3 piani

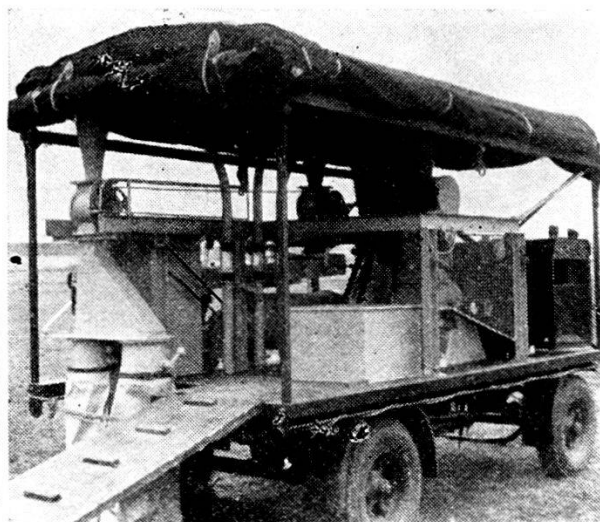
Il lavoro dei panettieri è svolto in gran parte nell'interno delle panetterie mobili e, oltre una piccola tenda che può essere montata e smontata in pochi minuti, non necessita di altre costruzioni, come invece è il caso per le installazioni delle truppe americane dove il lavoro si svolge all'esterno dei rimorchi (vedere le fotografie), esigendo una centralizzazione dei vari tipi di rimorchi necessari per la fabbricazione. Un solo rimorchio su 15 distrutto, significa che un terzo od un sesto (a seconda del rimorchio colpito) delle necessità di pane per un corpo d'armata viene a mancare. Tre rimorchi per la preparazione della pasta distrutti rendono anche gli altri praticamente inservibili: 80'000 uomini senza pane.

Da noi la situazione si presenta un po' migliore. Per ogni Divisione vi sono 4 panetterie mobili. Anche se una panetteria venisse a mancare, le altre possono continuare il lavoro in modo assolutamente

indipendente e colmare eventualmente la perdita creatasi, diminuendo la durata di cottura, da noi attualmente fissata a 90 minuti (60' nel sistema americano). Per la dislocazione un rimorchio a due ruote è sicuramente avvantaggiato in confronto di quello a quattro ruote. Ma sulle strade di I. classe anche i nostri rimorchi, muniti di guida sulle quattro ruote e con freni idraulici accoppiati all'autocarro, raggiungono una velocità di 35 km. orari. Una volta arrivata a destinazione, la nostra panetteria può iniziare subito il lavoro, senza dover attendere



Generatore con motore a benzina



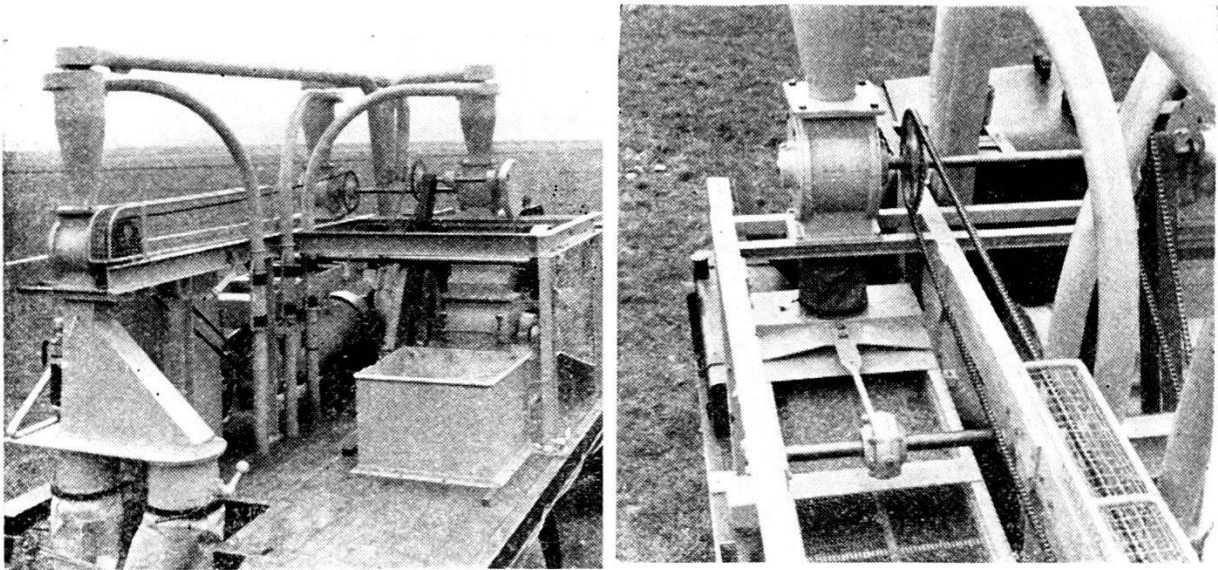
Molino mobile

che tutto il complesso di rimorchi sia giunto e installato. Già dopo quattro ore e mezzo il primo pane esce dal forno e la produzione è in piena attività.

La grande differenza, però, a noi completamente sfavorevole è questa: un soldato panettiere americano produce in otto ore di lavoro 147 $\frac{1}{2}$ kg. di pane; il soldato panettiere svizzero, pure in otto ore, 90 kg. Ma la decentralizzazione, la maggior indipendenza e con ciò la maggior sicurezza costano lavoro. Questi sono i principali confronti che si impongono dal lato dei mezzi di produzione.

In quanto al pane, vi è pure una enorme differenza. Il nostro pane è fabbricato con acqua, farina, sale, lievito e una polvere (Securit o Panacid) destinata a dare un'acidità per evitare la « malattia del pane ». La farina utilizzata da noi è bigia o integrale, vale a dire una farina che permette di utilizzare quasi completamente il frumento

ed i suoi valori nutritivi. Gli Stati Uniti utilizzano farina bianca, ossia solo la parte interna del chicco di grano, ma arricchiscono artificialmente la farina con vitamine per compensare la perdita derivante dalla macinazione non integrale (le parti più nutrienti del chicco di grano sono quelle esterne). Questo tipo di farina è posto in vendita da noi da poco tempo. In più degli ingredienti a noi abituali, per il pane dell'Armata Americana viene aggiunto in piccole quantità zucchero, latte in polvere e grasso, ciò che farà qualche cosa tra il nostro pane bianco ed una « veneziana » molto magra e poco dolce. L'aceto



Sistema di trasporto pneumatico

Setaccio per la pulizia del grano

aggiunto alla pasta ha il compito di creare l'acidità necessaria per evitare una alterazione del pane (come da noi il Securit od il Panacid).

Gli Stati Uniti — il granaio del mondo occidentale — possono permettersi di utilizzare il grano solo in ragione del 60-70 % e scartare la parte esterna (crusca). Coi loro mezzi finanziari possono inoltre permettersi di arricchire il loro pane con ingredienti che lo rendono — per noi — un prodotto apparentemente di lusso. La Svizzera per contro — dipendente per l'approvvigionamento del frumento in buona parte dall'estero — deve cercare di sfruttare al massimo il grano che importa; da qui la farina integrale: 99 kg. di farina per 100 kg.

di grano. Un pane fabbricato con questa farina, anche con l'aggiunta di grassi e zucchero non sarebbe dalla truppa probabilmente molto più gradito del pane attuale.

Questo il confronto diretto dei due prodotti e le ragioni che hanno portato al nostro pane militare. Qui di seguito alcune mie modeste considerazioni in merito.

Bisogna ammettere che il nostro pane attuale, anche se presenta molte migliorie in confronto al vecchio tipo di forma rotonda, non è molto apprezzato dalla truppa: rilevanti quantitativi di pane vanno persi sotto forma di mezze razioni buttate via al termine del pranzo, perchè il nostro pane non viene considerato dalla truppa come piacevole alimento, ma come indispensabile supplemento alla carne, al formaggio, ecc. e bisogna quasi ammettere che ha ragione. Duro a dirsi, ma è così. Ci si può domandare se non converrebbe migliorare la qualità del pane militare, fabbricandolo con farina bianca vitaminizzata — la quale non viene a costare molto di più dell'integrale, se si deducono gli aggravi imposti dall'amministrazione federale dei cereali — e aggiungendo grassi, latte e poco zucchero, al punto di renderlo veramente un alimento piacevole. Un alimento che verrebbe apprezzato dal milite, conservato per uno spuntino intermedio e non buttato via; un pane che, sebbene apparentemente costi più dell'attuale, non verrebbe sprecato e aiuterebbe probabilmente a risparmiare notevoli quantitativi di alimentari ben più cari.