

Così mangiano i nostri soldati

Autor(en): **Vicari, F.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Rivista militare della Svizzera italiana**

Band (Jahr): **40 (1968)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-245977>

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.

Così mangiano i nostri soldati

Cap. F. VICARI

In questi ultimi anni anche nell'alimentazione dei nostri militi sono stati fatti enormi progressi. Le attrezzature e il materiale di cucina è stato rimodernato; l'istruzione dei quartiermestri, dei furieri e specialmente del personale di cucina è stata approfondita; l'industria alimentare svizzera ha partecipato in maniera non sottovalutabile a questo miglioramento fornendo al nostro esercito una quantità molto variata di viveri; ai responsabili del servizio sussistenza è stata garantita una libertà d'azione e una quantità di mezzi che sarebbero stati impensabili ancora pochi anni or sono.

I contabili delle unità hanno attualmente a disposizione per uomo e per giorno un credito per l'acquisto della sussistenza di Fr. 2.95 nelle Scuole Reclute e di Fr. 3.40 nei corsi di ripetizione. Questo credito può venir maggiorato in dipendenza del lavoro che la truppa svolge (manovre, lavori del genio, servizio in montagna, ecc.) e dell'effettivo dell'unità. Il fabbisogno medio di calorie per uomo e per giorno è di 3.000 - 3.500 per le truppe in servizio di istruzione normale; per le truppe di montagna, dove le condizioni atmosferiche e ambientali esigono dal singolo maggior sforzo fisico, questo fabbisogno non dovrebbe mai essere previsto sotto le 4.500 calorie in media.

Oggi si può senz'altro affermare, che nel nostro esercito si mangia a sufficienza e si mangia bene. A dimostrazione di questa affermazione propongo al lettore tre piani di sussistenza allestiti durante una recente scuola delle truppe di rifornimento e adattati in modo particolare alle esigenze di una truppa di lingua italiana.

Osservazione: le cifre indicate a lato delle vivande indicano la quantità in grammi (20, 50, 300, ecc.) oppure in porzioni (1/2 p., ecc.).

Piano di sussistenza per un periodo di 10 giorni in una Scuola Reclute

| Data | Colazione | Pranzo | Cena |
|-------------|--|---|--|
| Lu. | Burro 20 Marmellata Cacao al latte Pane 300 | Minestra di verdura Carne tritata 150 Purea «Stocki» Insalata verde | Minestra di porri Luganiga 1 p. Patate al sale Insalata mista |
| Ma. | Caffè e latte Burro 20 Tilsiter 30 Marmellata Pane 300 | Minestra di conserve Fegato 150 Riso in bianco Carote in umido | Spaghetti al sugo Insalata di cavoli |
| Me. | Caffè e latte Burro 20 Marmellata Biscotti 1/2 p. Pane 200 | Minestra d'avena Carne in scat. fritta 1 p. Patate al sale Fagiolini bianchi | CENA FACOLTATIVA: Minestrone Gruviera 70 Patate in camicia |
| Gio. | Caffè e latte Burro 20 Marmellata Pane 300 | Minestra di pane Ragout 200 Pasta a spirali Insalata di pomodori | Risotto allo zafferano Peperonata |
| Ve. | Tè nero Porridge Pane 300 | Pastina in brodo Merluzzo fritto 150 Polenta Salsa di cipolle | Crema di boleti Ravioli al sugo Insalata verde |
| Sa. | Cacao al latte Gruviera 50 Pane 300 | Minestra Ticinella Polpette di carne in salsa bianca 130 Purea di patate Insalata di barbabietole | CONG. DOMENICALE: Minestra di semola Tonno Insalata mista |
| Do. | CONGEDO DOMENICALE: 20 % del militi presenti. | | |
| | Caffè e latte Burro 20 Marmellata Pane 300 | Brodo all'uovo Bistecca impanata 100 Patate fritte Piselli e carote Gelato | Tè nero Burro 20 Camembert 50 Marmellata |
| Lu. | Cacao al latte Burro 20 Marmellata Pane 300 | Minestra di pane Salsiccia arrosto 1 p. Gnocchetti «Knöpfli» Insalata verde | Tè nero Tortellini al formaggio in scatola 1 p. Insalata mista |
| Ma. | Caffè e latte Tilsiter 50 Pane 300 | Minestra di verdura Funghi freschi 180 Riso in bianco Insalata verde | Minestrone con trippa Emmenthal 70 |
| Me. | Cacao al latte Burro 20 Marmellata Pane 300 | Crema di verdura Carne in salmi 200 Polenta Piselli e carote | CENA FACOLTATIVA: Tè nero Carlotta di mele |

Plano di sussistenza per un periodo di 10 giorni in un CR con manovre

| Data | Colazione | Pranzo | Cena |
|-------------|--|---|--|
| Gio. | Cacao al latte Burro 20 Marmellata Pane 300 | Pastina in brodo Lingua di manzo 150 Cornetti verdi Purea di patate | Minestra di patate Spaghetti al sugo Insalata verde |
| Ve. | Caffè e latte Gruviera 50 Pane 300 | Minestra di verdura Tonno in umido 150 Piselli e carote Patate al sale | Minestra di semola Riso pilaff Carne in scatola 1/2 p. |
| Sa. | Caffè e latte Burro 20 Marmellata Biscotti 1/2 p. Pane 200 | Minestra di conserve Polpettone 130 Patate arrosto Carote in umido | Minestra di farina Rösti al lardo Insalata di barbabietole |
| Do. | CONGEDO DOMENICALE: 20 % del militi presenti. | | |
| | Caffè e latte Burro 20 Marmellata Vallemaggia 30 Pane 300 | Brodo Costoletta di maiale 150 Patatine chips Insalata mista | Caffè e latte Salato misto 150 Burro 20 |
| Lu. | MANOVRE: | | |
| | Conserva di colazione Tubo di patè Parfait 1 p Uovo sodo Pane 400 | Thè nero Salametto 1 p. Tilsiter 50 Frutta secca | Tè nero Trippa alla milanese 180 Patate al sale |
| Ma. | Tubo di latte condens. Tilsiter 50 Pane 400 | Tè nero Razione di riserva «B» Sardine in scatola 1 p. Mela 1 | Minestra di conserve Ragout Purea «Stocki» Insalata di cavoli |
| Me. | Tè nero Razione di riserva «A» Formaggino alla crema Pane 400 | Tè nero Pancetta 100 Uova sode 2 Crema di cioccolato 1 p. | Minestra Ticinella Gulasc Mela 1 Tè nero |
| Gio. | Caffè e latte Marmellata Emmenthal 50 Pane 400 | Tè nero Razione di riserva «B» Patè di fegato 1 p. Frutta secca | Minestra di verdura Carne in salmi 200 Polenta Insalata verde |
| Ve. | Caffè e latte Burro 20 Marmellata Pane 300 | Zuppa di pane Ravioli al sugo Insalata mista | Pastina in brodo Pollo arrosto 1/4 Patate fritte Insalata di pomodori Insalata di cocomeri |
| Sa. | FINE DELLE MANOVRE: | | |
| | Cacao al latte Burro 20 Marmellata Pane 100 | LICENZIAMENTO | |

Media giornaliera Fr. 3.70 per uomo

Piano di sussistenza di 5 giorni per un distaccamento d'alta montagna

| Data | Colazione | Sussistenza giornaliera | Cena |
|-------------|--|---|---|
| Lu. | Con la cp. | Tè nero zuccherato Pane 200 Carne affumicata 100 Prugne secche Ovo Sport Zucchero 50 | IN CAPANNA: Minestra di conserve Carne in scat. frita 1 p. Gnocchetti «Knöpfli Birchermüeslt Tè nero zuccherato Pane 100 |
| Ma. | Incarom e latte in polv. Nussa (grado vegetale) Marmellata in tubo Pane 200 | Tè nero zuccherato Pane 200 Tonno in scatola Formaggio Emmenthal 50 Cioccolata Biscotti 1/2 p. Zucchero 50 | IN BIVACCO (fornelli a «Meta»): Pot-au-feu in scatola 1 p. Frutta secca bollita e zuccherata Tè nero zuccherato Pane 100 |
| Me. | Duo-Wander Nussa Marmellata in tubo Pane 200 | Tè nero zuccherato Pane 200 Lardo affettato 100 Formaggino Uovo sodo Biscotti Petit-Beurre 1 p. Zucchero 50 | IN CAPANNA: Minestra di conserve con crostini di pane Gulasc in scatola 1 p. Composta di mele Succo di limone zucch. Pane 100 |
| Gio. | Cacao al latte in polv. Nussa Marmellata in tubo Pane 200 | Tè nero zuccherato Pane 200 Paté di fegato Landjäger 1 Cioccolata Biscotti Petit-Beurre 1 p. Zucchero 50 | IN BIVACCO (fornelli a «Meta»): Minestra di conserve Ravioli in scatola 500 Crema di cioccolata Tè nero zuccherato Pane 100 |
| Ve. | Conserva di colazione Nussa Marmellata in tubo Pane 200 | Tè nero zuccherato Choc-Ovo Formaggino Pane di frutta 350 Caramelle di menta | Con la cp. |

Media giornaliera ca. 4.500 calorie per uomo