

# Cibaria militum

Autor(en): **Bosia, Luigi**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rivista militare della Svizzera italiana**

Band (Jahr): **54 (1982)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-246637>

## **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.

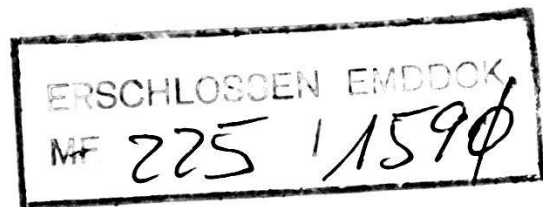
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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.

# Cibaria militum

Luigi Bosia



*L'autore del presente articolo, Luigi Bosia, nato nel '36, è ticinese, assicuratore e da una quindicina d'anni si occupa di gastronomia. Ha pubblicato libri culinari: «Ticino a tavola», «Les bons petits déjeuners», «Les salades en 10 leçons» (apparso anche presso Garzanti con il titolo «Insalate per tutte le stagioni»), «L'art de cuisiner naturel», «Le ficher gourmet», «Gourmandises». Dirige la collezione di reprint gastronomici dell'editore Slatkine. Ha vinto premi tra i quali: Il cuoco d'oro internazionale 1978/79, Il nastro verde d'Europa 1979, Premio AS.CO.VI.LO 1980. È accademico titolare della «Academie de gastronomie B.S.» — seggio de Talleyrand — e dell'«Academie suisse des gastronomes», delegato nel Ticino del «Collège Gastronomique Suisse», dei «Cordons Bleu de France» e dell'«Ordre de la Channe». La Redazione della Rivista lo ringrazia per questo «squisito» saggio storico di cibaria militare. (ndr)*

Le esperienze culinarie militari di chi scrive non sono certo sufficienti a fare una critica dell'ordinario nell'esercito svizzero. Cercherò invece di presentare qualche aspetto storico che permetterà di scoprire quanto ampi siano gli orizzonti che ci apre la gastronomia e la buona tavola e che esiste anche una «gastronomia» militare.

Pane, crescione e acqua fresca erano, secondo Senofonte, l'ordinario dei militari greci durante le esercitazioni. Pranzo frugale ma così ricco di vitamine e sali minerali che era sufficiente a dare forza ai soldati.

A Sparta si conduceva vita sobria. Licurgo, nell'intento di fare dei propri concittadini degli invincibili guerrieri regolamentò il modo di nutrirsi. Salvo casi eccezionali era proibito mangiare a casa propria. I pasti erano consumati in comune e in pubblico. Ogni commensale era tenuto a contribuire con la sua parte al pasto comune: un vero rancio durante il quale era servito anche il «brodo nero», una specie di zuppa non molto appetitosa.

L'alimentazione dell'esercito romano fu a lungo basata su cereali (orzo e grano) cotti sotto forma di polenta. In luogo del pane, che creava problemi di conservazione, si preferiva assegnare ad ogni soldato un quantitativo di grano che poi ognuno cucinava da sé. Solo più tardi fu preparato il pane (panis castrensis) cotto sotto la cenere. I marinai ricevevano un pane cotto due volte (il «bis-cotto») perché si conservava più a lungo.

In tempi più recenti l'alimentazione a base di cereali fu integrata con carni (montone e maiale) e legumi. Le truppe di Scipione quotidianamente mangiava-

no carne di maiale conservata sotto sale: il «laridum». L'orzo restava però sempre l'alimento principale del milite.

In tempo di pace i soldati romani facevano due pasti: il «prandium» verso le undici e la «coena» al crepuscolo. In guerra si serviva un unico e abbondante pasto all'alba. Da bere: aceto diluito in acqua.

Erano tempi in cui i nobili romani facevano festini dalle cento portate come il balordo menu di Trimalcione che ci narra Petronio. Tempi in cui, secondo Seneca, si «mangiava per vomitare e si vomitava per mangiare». Ed è nel tentativo di frenare la corsa al lusso che furono promulgate le prime leggi «suntuarie».

Ma arrivano gli Unni che invadono l'Italia verso il 500 dopo Cristo. Si nutrivano di carne cruda che facevano frollare tenendola per diversi giorni sotto la sella. Una ricetta ricordata oggi da quella bistecca «alla tartara» dove invece di far frollare la carne la si macina. Le crociate ci portarono le spezie.

Fin da allora gli abitanti dovevano nutrire l'armata che portava con sé solo certi prodotti introvabili in loco come fecero gli Arabi durante l'assedio di Vienna con i grani di caffè ciò che permise all'Europa di conoscere il «café viennois»



L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE TRUPPE IN CAMPAGNA.



Preparazione del riso per i soldati giapponesi in Manchuria.

Vero Estratto di carne Liebig.

L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE TRUPPE IN CAMPAGNA.



Distribuzione del caffè alle truppe austriache in marcia.

Vero Estratto di carne Liebig.

con i «croissants». È questo un esempio di storia della gastronomia, dovuta alla guerra.

Un'altro può essere quello fissato al 14 giugno 1800. L'epopea napoleonica entra in cucina. A Marengo la veloce avanzata, ha separato il cuoco di Napoleone dall'intendenza e deve arrangiarsi come può; in un cascinale trova polli, olio, vino, pomodori. Nasce così il «pollo Marengo». Qualche anno dopo il famoso Congresso di Vienna fu vinto a tavola da de Talleyrand e dal suo cuoco Carême. D'altra parte anche il generale comandante delegato alla firma dell'armistizio di Wiesbaden (1871) dopo il famoso assedio di Parigi (durante il quale si mangiarono anche i topi) aveva con sé un giovane cuoco che doveva far parlare di sé. Era Escoffier. E permettetemi qui di pensare che forse tante guerre si sarebbero risparmiate se invece di dichiararle i capi di Stato ed i generali si fossero seduti a tavola a discuterne.

Vale la pena ricordare che Federico il Grande dedica un capitolo speciale all'alimentazione nei suoi «Principi fondamentali della guerra» e che nel luglio 1942 ad El Alamein i tedeschi si arresero perché assetati. Paolo Ferrando, generale di divisione in Italia, in una nota sui ranci militari del Risorgimento ci ricorda prima di tutto che l'origine della parola viene forse dal francese «se ranger» (mettersi in fila). Non va dimenticato infatti che l'esercito italiano era composto da piemontesi che parlavano francese.

Ma com'era questo rancio? Nel 1850, una robusta razione giornaliera di pane, un monotono susseguirsi di brodo e di carne lessa, zuppa di cavoli, riso, pasta e legumi. In talune occasioni anche alcolici: vino, acquavite, rhum, anice. Il rancio collettivo era una innovazione dovuta a Luigi XIV che nel 1688 impose di confezionare e consumare il rancio in caserma e ciò per meglio nutrire i soldati e sottrarli agli esosi osti. Ciascuno a turno deve «graisser la marmite» e fare cucina per la squadra.

Il caporale ed i suoi uomini (7-8) per rango di anzianità, tuffano il cucchiaino nella gamella comune piena di zuppa fino a che questa è vuota. Ricevevano anche una fetta di pane di munizione (o una galletta) e la razione di carne. Le distribuzioni di vino sono rare (Marcel Baldet - «La vie quotidienne dans les armées de Napoléon - Ed. Hachette) e fu solo nel 1830, durante la guerra d'Algeria, che per la prima volta fu servito dai francesi del caffè come genere di conforto.

Tutt'altro che perfetto il vettovagliamento delle truppe napoleoniche. Quale sarebbe stato il risultato della campagna di Russia se Napoleone avesse permesso a Nicolas Appert di sperimentare su larga scala la sua scoperta di conservazione degli alimenti? Il pane è e resta l'alimento base. In teoria i viveri dovevano esse-

re assicurati dall'intendenza, ma molto comune era il caso di dover provvedere direttamente con requisizioni. «La guerra deve vivere della guerra».

La cucina da campo secondo il concetto moderno nasce in Germania nel 1798. È il «Kanonen Goulasch», cucina da campo mobile. In Francia il *Journal Officiel* del 5 marzo 1895 annuncia un concorso per apparecchiature di cucina che devono sostituire quelle del 1887 che i cuochi trovano pesanti e difficili da spostare. A quei tempi i menu erano uguali in tutta la Francia: lunedì: zuppa di lardo, martedì: montone arrosto, mercoledì: boeuf a la mode, venerdì: merluzzo, domenica: ragout di montone ai fagioli.

Nell'esercito piemontese al momento della restaurazione (1815-1850) si cucina con attrezzature fornite dagli assuntori dei servizi reggimentali e la refezione è consumata direttamente dalla gamella (recipiente a fondo rettangolare a bordi rialzati di origine marinara fatta per contenere le vivande di 7-8 uomini).

La cottura dei cibi è fatta per compagnia, ma molte volte si cucina direttamente sui fornelli, nelle camerate. Il rancio è monotono: brodo, zuppa, zuppa, brodo — da cui il modo di dire «se non è zuppa è pan bagnato» —. Non esiste la forchetta ma solo cucchiaio e coltello.

Nel 1828 appare la gavetta (scodella individuale). Non è facile far convivere soldati di provenienze diverse. Il rancio non soddisfa che parzialmente i gusti dei soldati delle due grosse aree nazionali italiane. Quello del nord non vuole rinunciare alla minestra né al riso e quello del sud non sa rinunciare alla pastasciutta. Pur alternando questi cibi non si potrà essere graditi a tutti ed è comprensibile che dopo una ferma di 5 anni il soldato non serbi gradevoli ricordi... Medesime difficoltà per i nostri soldati provenienti da tre culture differenti dai gusti altrettanto difficili. E poiché parliamo dell'armata svizzera vorrei ricordare che nel 1857 il regolamento militare federale ordinava agli abitanti di provvedere al vetovagliamento in cambio di buoni di ritirare presso l'Alto Commissariato di Guerra.

Il «Kanonen Goulasch» svizzero nasce nel 1880 (modello Scherrer). Il modello 1906, progettato dal maggiore de Wattenwyl, fu usato durante le due ultime guerre e fu pensionato solo una ventina di anni or sono.

Era montato su un carro e poteva essere trainato a braccia o agganciato ad un tiro di cavalli, proprio come un cannone. L'applicazione di nuovi metodi di fabbricazione ha consentito di allestire un elenco completo di menu militari e non si può più dire come Montecuccoli nel 1649 che «la mancanza di cibo uccide più gente della battaglia e le conseguenze della fame sono più terribili di quelle della spada».

Già nel 1885 si prevedeva per ogni soldato svizzero una razione quotidiana di 750 g di pane e 320 g di carne. Inoltre 10 centesimi per uomo erano a disposizione per l'acquisto di legumi e legna. Quanto alle ricette il libro di cucina dell'esercito comprendeva nel 1929 solo 69 ricette, oggi ben 370.

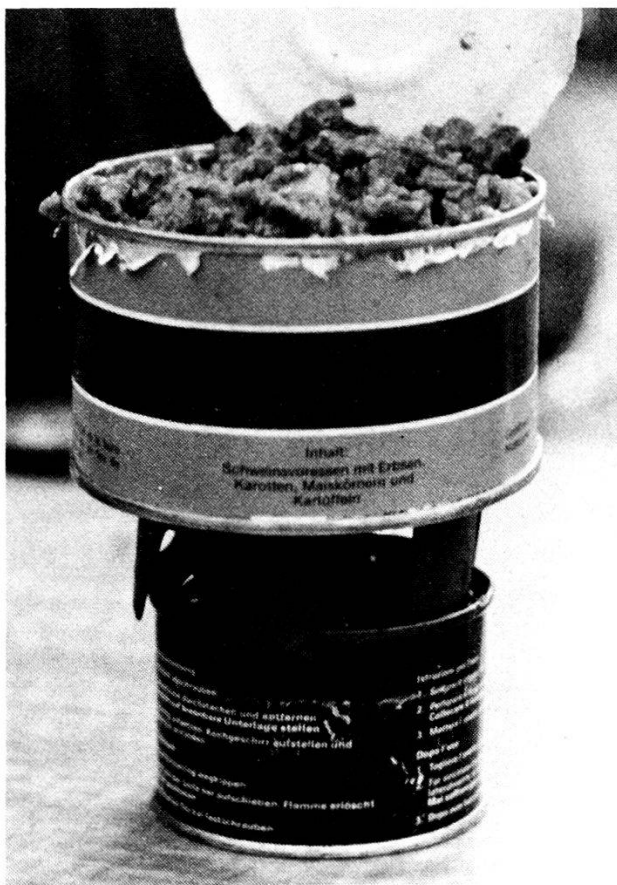
Cosa e come mangiano oggi i soldati svizzeri? Non tocca a chi scrive parlarne in queste pagine per spiegare ciò che il lettore già conosce. Basta infatti curiosare tra le pagine delle prescrizioni «Ordinario della truppa». Vi si dice che il cibo deve essere completo, variato, adatto alle condizioni d'uso, che la preparazione deve essere appropriata e che la presentazione deve essere «da mangiare con gli occhi». Ovviamente il nutrimento della truppa ha carattere collettivo e deve quindi essere necessariamente semplice e pratico. Bisogna però ricordare che solo un soldato nutrito correttamente è capace di compiere il lavoro che esige il servizio. La forza combattiva e la resistenza alle malattie diminuiscono rapidamente quando non si mangia a sufficienza. L'alimentazione della truppa è fondamentale per la difesa nazionale.



Il regolamento amministrativo dell'esercito svizzero fissa il diritto alla razione quotidiana. Non credo di svelare segreti militari ricordando che essa è attualmente la seguente: 500 g di pane, 250 g di carne bovina, 4 dl di latte, 70 g di formaggio, 10 g di burro, 200 g di riso, pasta, legumi, prodotti per minestra, frutta secca, 40 g di grasso o olio, 40 g di marmellata, 40 g di zucchero, 25 g di cacao, 7,5 g di caffè tostato, 6 g di tè, 20 g di sale da cucina, spezie (e non droghe come scrive invece il regolamento).

Il commissariato centrale di guerra fissa la composizione delle razioni di soccorso, di riserva e di combattimento. Un vettovagliamento variato, sano, igienico e spesso ben preparato. Un interessante testo edito in occasione del cinquantenario di una nota ditta di prodotti alimentari per le collettività, in un capitolo dedicato all'esercito faceva la seguente considerazione:

«Anche considerando che l'economia della truppa è un'economia collettiva e che è impossibile adattarla al gusto di ogni singolo, bisogna insistere sul fatto che l'esercito — almeno per ciò che concerne i principi di vettovagliamento selettivo — può, ancor oggi agire da elemento atto a servire da esempio. Il processo che si rinnova di generazione in generazione dall'istaurazione del servizio militare obbligatorio può essere descritto come segue: "Il giovane viene messo sotto la protezione alimentare della truppa e ci rimane abbastanza a lungo per adattarsi alle nuove abitudini"». A voler ascoltare le voci che si sentono dai nostri militari in congedo si direbbe che nell'esercito si mangi male. Le nostre esperienze ci dimostrano invece che si può mangiare bene. Basta un bravo cuoco per fare una





buona cucina (se i prodotti sono buoni) e come ci sono ristoranti buoni e meno buoni, ci sono cucine militari buone ed altre meno... Anche gli articoli di consumo obbligatorio possono essere serviti in maniera appetitosa. Si sa che lo scopo del consumo obbligatorio, è dettato dal bisogno di rinnovare le scorte di guerra. I viveri di uso più corrente non sono eterni. Ecco perché durante le scuole reclute e i corsi di ripetizione la truppa deve ritirare e consumare certi prodotti. Certo che il «Fleischkäse» non piace ai ticinesi e potrebbe essere sostituito con altra conserva di carne senza obbligare i cuochi militari a fare acrobazie culinarie per renderlo appetibile.

Dalla parte una recente inchiesta dell'Istituto di ricerche sulla nutrizione ha dimostrato che la qualità della sussistenza militare svizzera, se si esclude una deficienza di tiamina e un eccesso di sale, corrisponde praticamente al nutrimento normale delle famiglie svizzere. Non si può vincere una guerra con la sola sussistenza ma non si può neppure vincerla senza di essa.

**«A pancia vuota non si combatte!»**

*Luigi Bosia*

