

Seppur lentamente migliorano anche nelle caserme vitto e condizioni di vita

Dalla gavetta al self-service: come mangiano i soldati

Il 1975 può essere considerato, almeno in teoria, l'anno della svolta nell'organizzazione delle mense militari. In quell'anno viene approvato ed entra in vigore il nuovo regolamento del servizio mense che introduce notevoli e sostanziali cambiamenti. Ma quali le caratteristiche del rancio che le nuove norme intervengono a modificare? Senza ricordare i famigerati tempi della "gavetta" dell'immediato dopoguerra e degli anni Cinquanta, considereremo gli anni successivi sino a quelli più vicini a noi a cui anche si riferiscono le testimonianze che riportiamo

In questa stessa pagina. Qualità scadente, se non pessima delle vivande, controlli e pulizia approssimativi, cotture prolungate all'infinito, vassoi metallici difficili da pulire e che disperdono immediatamente il calore delle pietanze, refettori sporchissimi, ambienti malsani e spesso infestati da insetti di ogni genere. Queste le caratteristiche delle mense che a cui fa riscontro una assai pesante condizione del militare di leva, strappato dalla «maja» al lavoro e agli studi, stradicato dal suo ambiente, compresso nei suoi diritti

parazione culturale assai diversa rispetto a 10-15 anni prima; molti tra loro sono laureati, diplomati tecnici o la parte più avveduta e sensibile della gerarchia militare non può fare a meno di prendere atto di questo stato di fatto. Gli effetti di questo rinnovamento «strisciante» non tardano, pur tra gravi lentezze e contraddizioni, a farsi notare anche nel modo di mangiare nelle caserme. C'è più impegno e attenzione alle esigenze alimentari, perino al «gesto» delle reclute, più rigore nella scelta e nell'acquisto dei viveri, più impegno nella preparazione del vitto e nell'addestramento e selezione del personale responsabile del vettovagliamento, maggiori sforzi per migliorare le condizioni di vita e dell'igiene in caserma. L'untuoso e rugginante vassoio d'acciaio sagomato con la stessa «bobba» di vassoi e piatti come in un moderno self-service. Ma esaminiamo più in dettaglio l'attuale organizzazione delle mense militari.

Razione viveri La razione viveri giornaliera (vedi tabella) non è più rigida come prima, ma può essere gestita in maniera più elastica dai responsabili del servizio mensa. Non consumando affatto o risparmiando su alcune voci (per esempio pane, pasta, carne, formaggio, legumi) si possono realizzare delle «economie» da utilizzare per migliorare il vitto con l'acquisto di altri generi alimentari.

Programma del vitto Il programma quindicinale del vitto viene compilato dall'ufficiale addetto al vettovagliamento e dai suoi collaboratori (sottufficiali e nucleo controllo cucina) viene visitato dal comandante e deve essere esposto alla truppa insieme alla lista del giorno. Se l'ufficiale si impegna ed è preparato il menù è abbastanza vario. Altrimenti si finisce col mangiare sempre «la stessa bobba» che si accade alla caserma «Potenza» di Barietta dove «un foglio rimane uguale» per tre settimane.

Controlli Sono effettuati dall'UAMaCo (Ufficio approvvigionamento materiale commissariato) un organismo interforze che si occupa anche degli acquisti indicando gare nazionali tra le ditte produttrici. Ogni prodotto deve corrispondere a precise caratteristiche merceologiche («Condizioni generali e idonee») e prima dell'acquisto è sottoposto a una serie di analisi, piuttosto rigorose nei centri appositi delle Forze armate o presso laboratori pubblici di Istituti universitari, del Nucleo antisofisticazioni dei carabinieri, degli Uffici di Igiene.

Attrezzature Sono già molte le caserme che sono dotate di nuovissime e moderne attrezzature nelle cucine con banchi di distribuzione self-service, vassoi, piatti di porcellana, ma molto resta ancora da fare soprattutto per il risanamento degli ambienti spesso vecchi e antigenici.

Igiene E' stato sempre uno dei punti più dolenti dell'organizzazione delle mense militari. Certamente l'introduzione del sistema a self-service ha migliorato molto le cose, ma esistono situazioni davvero scandalose. A Barietta, per esempio, nella cucina della caserma «Potenza» — ci sorrono — «le piastrelle delle pareti sono sempre sporche e altrettanto sudicio è il pavimento di mattoni rossi, ma che sembrano nerli. Si tratta dell'ambiente ideale per la produzione di insetti — soprattutto mosche — che ci ritroviamo spesso anche nelle pietanze. Le zanzariere delle finestre del refettorio e le ragnole che riempiono gli angoli ne imprigionano a migliaia».

Organizzazione I quadri superiori dell'organizzazione del vettovagliamento sono costituiti dagli ufficiali del commissariato militare. Si tratta di «mura» di giurisdizione economica, tecnica che dopo aver superato un concorso di ammissione frequentano col grado di tenente un corso di un anno alla Scuola di servizio di commissariato a Maddaloni in provincia di Caserta. Poi ancora un corso di cinque mesi per funzionari statali alla Scuola superiore di Caserta che verte su materie giuridico-amministrative. Quindi vengono inviati nei reparti. Questa in ordine gerarchico l'organizzazione periferica del quadro del vettovagliamento: capo servizio commissariato grandi unità (tenente colonnello), ufficiale vettovagliamento (tenente o capitano), sottufficiali (marescialli) ai viventi, consegnatario alla mensa, personale coadiutore (di truppa), personale di cucina (di truppa). Con l'ufficiale al vettovagliamento collabora il Nucleo controllo cucina che rappresenta i militari di truppa.

Tabella viveri ordinari per militari e graduati di truppa. Nello specchio che segue è riportata la «tabella viveri ordinari» per graduati e militari di truppa espressa in termini di alimenti semplici e calorici. Da essa risulta che alla truppa in normale attività addestrativa vengono somministrate quotidianamente 3.500 calorie circa, fornite per il 18% da proteine, il 16% da grassi ed il 66% da glucidi.

Table with 5 columns: GENERI, Quantità gr, Contro-valore L., PROTIDI gr calorie, LIPIDI gr calorie, GLUCIDI gr calorie. Rows include items like caffè, carne, pomodoro, formaggio, frutta fresca, latte, legumi, olio, pane, pasta, riso, tonno, verdura, vino, zucchero.

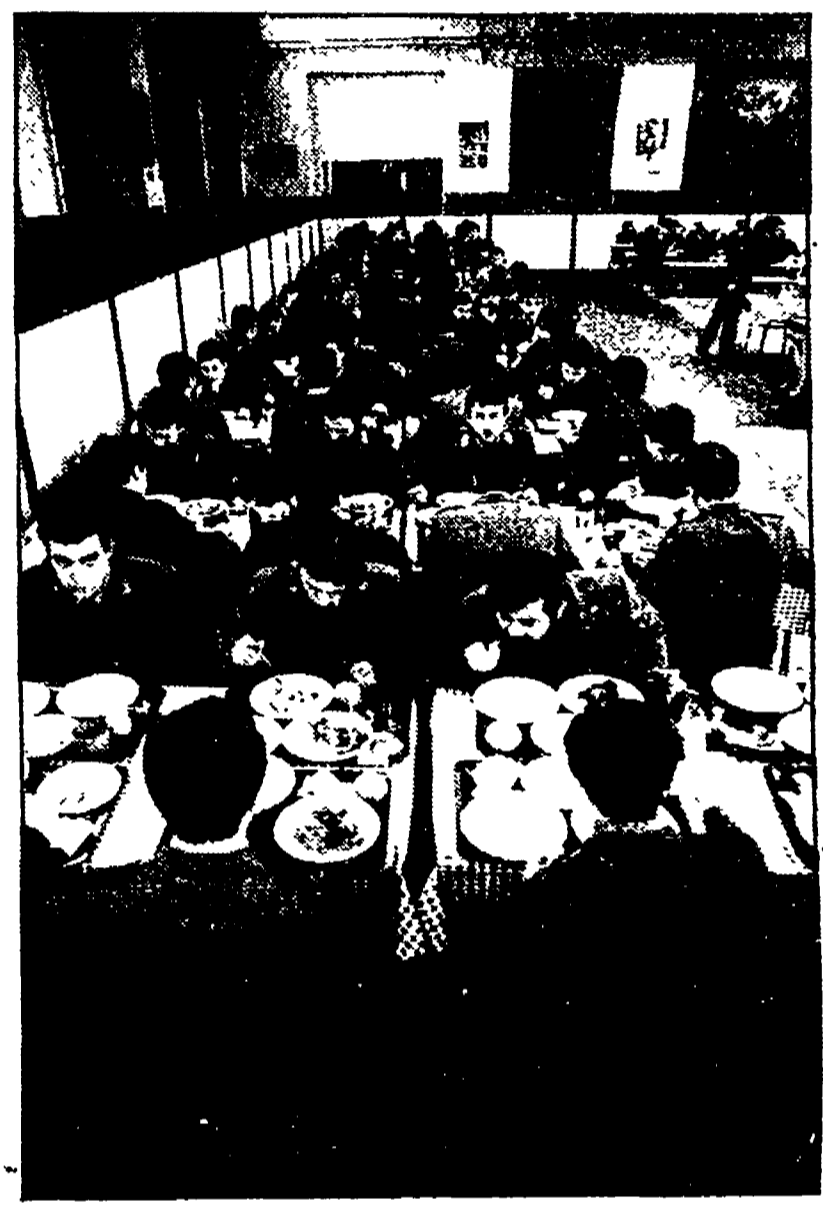
Un insolito invito a pranzo e le critiche a due cucine

A tavola con le reclute a Milano e ad Albenga

In fila come tutti gli altri in divisa e poi la scelta dei vari piatti per assaggiare tutto

CASERMA «TEULIÈ» DI MILANO — Quattrecento soldati circa sono ospitati in questa caserma, sede del quartiere generale: un vetusto edificio a pochi passi da Porta Ludovica. In questo edificio militare, tutto più ci impressiona l'aspetto moderno, funzionale e ordinato delle cucine rinnovate completamente sia negli ambienti che nelle attrezzature. Pareti e pavimenti piastrellati, grandi finestroni in alto, griglia di scolo nel pavimento dell'incasso della cucina, cucine di acciaio inossidabile (dotate di cattedio a scomparti semicircolari estraibili e di pentole a pressione per cottura rapida), lavapiatti, lavatrici per verdure, banchi per preparazione carni, affettatrici, macchine per caffè, numerose prese d'acqua. E' il momento del rancio e gli addetti, grumbolanti e tipici cappello da cuoco, si muovono velocemente e dispongono enormi teglie di vivando sul nuovissimo banco di distribuzione self-service (vassoi, piatti di porcellana, posate in acciaio inossidabile).

In tempi di turismo gastronomico diligente e senza dubbio insolito l'invito a pranzo è ottenuto, con cordiale disposizione del Comandante del 3° Corpo d'armata dell'Esercito e gli ha permesso di provare il rancio di due comuni militari a nostra scelta. Abbiamo inoltre potuto osservare da vicino la complessa macchina onnivora che sta dietro il mondo del rancio. Ne abbiamo ricavato due «schede»: appunti, impressioni e giudizi su come mangiano i soldati che proponiamo all'attenzione dei lettori.



La sala mensa della caserma «Teulière» di Milano.

La difficile quotidiana battaglia per il rancio

Quante «stellette» ai cuochi in divisa?

«I cuochi? Mi creda — ci ha detto un comandante di reparto — sono i veri «eroi» della situazione». Ma c'è bisogno di «eroi» anche per combattere e vincere le battaglie per un rancio decente? «Quali eroi? Faremmo volentieri a meno di impegnarci — affermano i diretti interessati — in quello che è un vero e proprio lavoro (non retribuito) che non ci dà tregua dalla sera del mattino al dopo cena, domeniche comprese. E come se non bastasse dobbiamo spesso farci carico di tutto quello che non funziona a dovere: ambienti vecchi, tavole malsani, difficili da tenere puliti, attrezzature e bruciatori vecchi se non fatiscenti, che solo in poche caserme sono stati rinnovati, ufficiali e sottufficiali preposti all'organizzazione delle mense talvolta impreparati oppure — ed è ancora peggio — con scarso interesse per le mansioni delicate loro affidate e che quindi assolvono di malavola e con gli stipendi dell'Esercito... siamo franchi».

Chi mangia meglio

Oltre alla razione viveri ordinaria per situazioni di impiego straordinarie e per gli appartenenti a determinati reparti, sono previsti dei programmi di integrazione di vitto. Ne elenchiamo di seguito in ordine decrescente i controvalori.

Alcune testimonianze dalla «naja»: i mali oscuri dei soldati di leva

(Dal diario di una recluta del CAR di Bari, 15 FEBBRAIO) — Sono rimasto incollato più di un'ora prima di poter mangiare il pranzo distribuito in vassoi metallici sagomati che negli angoli del rancio si sono presentati incrostazioni di residui di cibo che li lavaggio — evidentemente non accurato — non è riuscito ad eliminare. Prima di trovare un vassoio decente, ne ho dovuti scartare due sporchi. Il vitto anche oggi è molto scadente.



Queste sono specialità riservate alle Forze armate. Si tratta di prodotti famosi tra gli intenditori e i buongustai. La carne in scatola è poi l'unica in Italia ad essere preparata senza l'aggiunta di additivi chimici. NELLA FOTO: viveri in dotazione delle Forze armate, le razioni da combattimento, le caratteristiche scatolette di carne e una bottiglia della famosa grappa militare.

Quattro soldati sotto processo

Se si protesta per il vitto si finisce ancora in fortezza

L'episodio avvenne in una caserma di Ferrara circa un anno fa - Scattano le manette



Il refettorio della caserma «Turinnetto» di Albenga dove il rancio viene consumato ancora in vassoi di metallo.

Come e con chi protestare quando il rancio è cattivo

Ma quando il rancio è insufficiente e di pessima qualità, come può difendersi il militare di leva? Sino all'unico strumento a sua disposizione è stato, almeno in teoria, il Nucleo controllo cucine. Per regolamento esso deve essere composto da tre militari di truppa scelti dal comandante del reparto tra una rosa di nomi proposti dai soldati. Il NCC collabora nella conduzione della mensa della truppa segnalando all'ufficiale al vettovagliamento eventuali carenze; propone economie e la loro utilizzazione per migliorare il vitto secondo le indicazioni rac-

colte tra i soldati, assiste al prelevamento e alla pesatura dei generi alimentari e ne controlla l'impiego; assiste alla distribuzione del rancio. Si tratta di possibilità di intervento limitate, ma che esercitate sino in fondo possono contribuire notevolmente a garantire una certa qualità del vitto. Ma talvolta — in passato avveniva molto spesso — le gerarchie tentano di svuotare il NCC del suo pur limitato potere. Purtroppo in molti casi sono gli stessi componenti del NCC che — per ignoranza dei loro compiti, eccessiva timidez-

za nei confronti dei superiori o deliberato e menefreghismo — rinunciano alle proprie funzioni approfittando del loro ruolo per praticare odiosi favoritismi. L'elezione diretta del COBAR (consigli di base di rappresentanza) dovrebbe contribuire a rafforzare e ampliare notevolmente gli strumenti di controllo e di intervento a disposizione dei militari di truppa soprattutto per quanto riguarda l'organizzazione delle mense e le condizioni igienico-sanitarie. Ma nei CAR (Centri addestramento reclute) continuerà a funzionare unicamente il NCC.