

**Zeitschrift:** Rivista militare della Svizzera italiana  
**Herausgeber:** Lugano : Amministrazione RMSI  
**Band:** 27 (1955)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Problemi attuali della sussistenza  
**Autor:** Tobler  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-244526>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## PROBLEMI ATTUALI DELLA SUSSISTENZA

*Col. TOBLER, caposez. C. C. G.*

**N**EL trattare dei problemi attuali della sussistenza, si devono anzitutto ricordare i principii fondamentali della nutrizione militare. Anche se quest'ultimi sono da anni stabiliti e noti a chi deve servirsene (quartiermastri, forieri, capicucina), si può affermare che quelle « vecchie direttive » sono tuttora attuali e che tali resteranno fin tanto che dei soldati dovranno essere nutriti collettivamente.

Quelle direttive suonano press'a poco nel senso che soltanto un soldato nutrito bene ed in modo razionale è in grado di fornire le prestazioni che il servizio militare esige sia in tempo di pace, sia in guerra. La sua forza combattiva e la sua resistenza diminuiscono se il nutrimento è insufficiente o inadeguato. Una alimentazione insufficiente o difettosa apre la via a tutte le malattie. L'alimentazione della truppa è perciò uno dei fattori di importanza capitale nell'attitudine dell'esercito alla difesa nazionale.

Tutti gli organi del nostro servizio di sussistenza hanno di conseguenza una grande responsabilità dalla quale sono scaricati soltanto se impiegano tutte le energie e tutti i mezzi disponibili per somministrare al soldato la miglior alimentazione consentita dalle circostanze.

La sussistenza della truppa è un vitto collettivo. Per ragioni facilmente comprensibili deve rimanere semplice. Ciò non giustifica però in alcun modo che al soldato vengano somministrati cibi senza variazione o mal preparati. Al contrario, la sussistenza deve essere sufficiente, gustosa, facilmente digeribile, variata e costituita in modo da soddisfare e rimpiazzare il consumo di forze e di calorie del milite. Le attuali possibilità di alimentazione della truppa, parte

in natura e parte con prestazioni in denaro, sono tali da garantire l'osservanza di detti principii.

Le abitudini alimentari, che sono molto variate a seconda della provenienza dei militi dalle diverse regioni del nostro paese, devono essere tenute in considerazione nel miglior modo possibile. D'altra parte si devono evitare le abitudini troppo comode, poichè in caso di servizio attivo la sussistenza dovrà, in considerazione delle scorte del paese, essere semplice.

Non si deve mai dimenticare che, specialmente in caso di guerra, per garantire una sufficiente alimentazione delle truppe, la popolazione civile deve assoggettarsi a privazioni maggiori ed anche a rinunce.

Le anzidette esigenze verranno raggiunte solo se forieri e capicucina si dedicheranno completamente al benessere dei loro camerati.

Passando ai problemi attuali relativi alla sussistenza, si deve rilevare che, dopo la fine della guerra 1939/45, le esperienze fatte in questo campo sono state studiate diligentemente e attentamente. Questi studi non si limitarono ai nostri problemi, ma, ciò che è particolarmente più importante, si estesero alle condizioni delle Armate allora combattenti ed i risultati vennero poi riesaminati in molte conferenze tenute presso il Commissariato centrale di guerra, per poter stabilire esattamente ciò che doveva essere cambiato o migliorato nelle nostre condizioni di sussistenza ed ancora più per stabilire ciò che si fosse ritenuto opportuno imitare di quanto vien fatto presso gli altri eserciti. Venne così costituita una Commissione con il preciso incarico di studiare le questioni inerenti all'alimentazione del nostro soldato. In particolare venne elaborata una lista di nuovi articoli da introdurre fra le scorte di guerra dell'esercito. La Commissione eseguisce costantemente prove e confronti con i campioni di generi alimentari proposti. Tutto questo con l'ausilio di esperti.

Della suddetta Commissione « ad hoc », che è presieduta dal Commissario centrale di guerra, fanno parte, fra altri, il Medico in Capo e medici designati, i Capisezione del CCG, i comandanti di scuole e di corsi delle Truppe di sussistenza. A seconda dei settori da esaminare, si fa pure capo a fisiologi e ad altri particolarmente

pratici del servizio di sussistenza (S'uff. istr., delle Truppe di sussistenza).

Il Commissariato centrale di guerra studia costantemente miglioramenti nel campo della sussistenza militare. Ogni esperimento o proposta viene esaminato a fondo e, se presenta un utile generale per la sussistenza della truppa, viene realizzato.

Tramite gli Addetti militari delle nostre Legazioni, si ricevono continuamente disposizioni e campioni dei mezzi di sussistenza delle armate straniere. Anche questo materiale, prezioso per il Commissariato centrale di guerra, viene attentamente esaminato ed adottato, se appena entra in linea di conto. Non sempre, però, quanto altrove è idoneo ed utilizzato, può senz'altro essere adottato da noi.

Complemento di quanto sopra sono i piani di sussistenza. La loro accurata preparazione ed elaborazione sono di capitale importanza. Essi devono essere adeguati alle condizioni ed abitudini di vita, nonchè alle esigenze di servizio della truppa, senza seguire uno schema. I quartiermasti ed i forieri devono sempre essere in grado di modificare rapidamente i piani di sussistenza se le prestazioni della truppa lo esigono.

I medici di truppa devono collaborare alla preparazione dei piani di sussistenza ed allo studio di quanto vi si riferisce.

In base alle esperienze fatte durante l'ultima guerra, venne istituita la **razione tascabile di riserva**.

Come lo dice il nome stesso, si tratta di una razione di necessità, la quale viene tenuta dal soldato combattente nella tasca del proprio sacco. Essa è prevista solo in caso di guerra e costituisce l'estrema riserva alimentare del soldato, quando rimanesse tagliato fuori da ogni possibilità di rifornimento.

L'attuale razione tascabile di riserva è composta in modo estremamente concentrato, sotto forma di cioccolatta (4 tavolette da 80 gr. = 320 gr.) di una capacità nutritiva di 1730 calorie. Le tavolette sono composte di latte polverizzato, cacao, burro di cacao, zucchero, farina di avena abbrustolita, lecitina, vanillina e caffè.

Dal 1. gennaio 1953 la razione tascabile di riserva viene in genere distribuita alla truppa a titolo di sussistenza intermedia di consumo obbligatorio. Il risultato ed i rapporti ricevuti dalla truppa

hanno indotto il Commissariato centrale di guerra a studiare nuovamente la composizione della razione tascabile di riserva. Da questi studi è derivata la nuova razione che così si compone :

65 gr. bevanda per colazione (Ovomaltine, Cao- Force,, Hakosan, ecc. ecc.)	278 calorie
100 gr. cioccolatta speciale (2 tavolette a 50 gr. netti)	530 calorie
50 gr. menta (2 tavolette a 50 gr. netti)	200 calorie
100 gr. biscotto, leggermente salato	420 calorie
<hr/>	<hr/>
315 gr. peso netto	totale 1428 calorie

Vennero eseguiti degli esperimenti pratici, estesi a diverse S.R., C.R., manovre, Corsi di montagna estivi ed invernali di diverse truppe.

La composizione di questa nuova razione, nonchè la qualità dei singoli elementi che la compongono, vennero controllati dal Medico in Capo, da specialisti e da dentisti.

I rapporti forniti dai Comandi di truppa sulle esperienze della nuova razione, sovente redatti molto diligentemente, sono favorevoli. Soltanto le caramelle di menta hanno dato luogo a critiche, specialmente a causa dell'imballaggio insufficiente. Questo difetto ha potuto nel frattempo essere eliminato. E' ovvio che vennero fatti dei suggerimenti nel senso di un aumento della razione tascabile di riserva come per esempio : aggiunta di carne, frutta secca, gomma da masticare, sigarette ecc. ecc. E' ovvio che con tali aggiunte essa perderebbe il carattere di « razione tascabile di necessità », oltre il fatto che non può essere più possibile di portarla nella tasca del sacco. Così, secondo ogni probabilità, la futura razione tascabile di riserva, verrà costituita come sopra indicato.

Il problema dell'imballaggio dovrebbe essere risolto in modo che per ogni soldato vengano preordinati, nel materiale di corpo, uno o due astucci che possano essere portati sull'uomo.

Le singole porzioni che costituiscono le razioni tascabili di riserva, dovranno essere distribuite, in caso di mobilitazione di guerra, dai Magazzini di sussistenza dell'esercito, unitamente alle altre razioni, sulle piazze di riunione. Secondo le proposte, le razioni dovranno poi essere riposte negli appositi imballaggi e distribuite

agli uomini dai rispettivi Stati Maggiori e Unità sulla piazza di organizzazione.

La razione di riserva venne pure completata dopo la seconda guerra mondiale. Essa è composta di articoli conservabili, per lo più in forma di conserve, e viene trasportata dagli Stati Maggiori e rispettive Unità, con mezzi adeguati. Essa rappresenta la riserva di sussistenza di cui dispone il Comandante di Unità e può essere impiegata, a seconda dei casi, come sussistenza intermediaria, o, in caso di blocco dei rifornimenti, per i bisogni urgenti dell'Unità stessa. Normalmente la razione di riserva si compone di :

1	biscotto militare (leggermente salato), 200 gr.	832	calorie
1	conserva di carne, 150 gr.	392	»
1	conserva di formaggio, 70 gr.	278	»
2	porzioni di conserva di minestra (1 porzione doppia), 100 gr.	324	»
1	conserva per colazione ( bevanda di colazione), 65 gr.	278	»
1	pacchetto di zucchero, 50 gr.	200	»
1	porzione di tè, 4 gr.		
<hr/>			
peso lordo : 795 gr.			
peso netto : 639 gr.		totale :	2304 calorie

Per la razione dei malati e dei feriti viene fornita la cosiddetta « razione sanitaria ». Essa contiene :

60 porzioni di minestra in conserva  
2 kg. brodo di carne molto concentrato  
1 scatola di Nescoré, 400 gr.  
1 scatola di latte polverizzato, 500 gr.  
150 gr. té nero  
2 kg. zucchero in dadi  
600 sigarette.

Il biscotto militare, un elemento della razione di riserva, venne adottato da una armata straniera. Nel 1935, in base alle esperienze fatte, venne migliorato nella sua composizione e adattato al gusto dei nostri soldati. Inoltre è stato leggermente salato affinchè potesse essere consumato con la carne. La precedente razione di pane, la

cosiddetta « galetta » non viene più fornita, di modo che il biscotto militare costituirà in avvenire l'unico rimpiazzo del pane.

Molti suggerimenti e desideri inducono il Commissariato centrale di guerra ad immagazzinare generi alimentari che possono essere impiegati dalla truppa come sussistenza intermediaria. La sussistenza intermediaria costituisce un fattore importantissimo nella vita del soldato. Occorre, però, fare una riserva nel senso che deve essere distribuita alla truppa solo in sostituzione dei pasti regolari, oppure fra due pasti quando risulti giustificata da particolari prestazioni fisiche come : marce, servizi pesanti od altro, oppure quando fra due pasti decorra un tempo eccessivo.

La composizione della sussistenza intermedia, sia per quantità, sia per varietà, esige dai forieri molta attenzione e adeguamento alle circostanze. Quindi anche qui nessun schema. Nei magazzini di sussistenza militare, vengono conservati diversi prodotti particolarmente indicati quale sussistenza intermediaria. Fra essi sono la razione tascabile di riserva che, nella sua composizione futura, comprenderà cioccolatta di eccellente qualità; e la razione di riserva normale, con 70 gr. di formaggio in scatola.

Non molto tempo fa è stata introdotta una scatola di « Cellophan », con 80 gr. di frutta secca (mele, pere, prugne, albicocche) di prima qualità. Questo articolo ha riscontrato buona accoglienza fra la truppa, poichè la frutta secca serve, oltre che da dissetante, anche come nutrimento. Pure ben accolta dalla truppa è stata la crema di fegato, distribuita in scatole di latta di 60 gr. netti.

Possiamo così constatare come i magazzini militari possano oggi fornire diversi prodotti qualificati che soddisfano lo scopo della sussistenza intermedia.

\* \* \*

Ecco ora alcune innovazioni nel campo della sussistenza.

L'industria è riuscita a produrre una farina di latte della migliore qualità, che costa meno del latte condensato e che può conservarsi per un periodo di tre anni. Questo prodotto fa parte delle scorte e sostituirà, in avvenire, il latte condensato che non verrà più fornito.

Un altro prodotto eccellente è la polvere di cioccolatta al latte, la quale, sciolta in acqua calda, dà un'ottima cioccolatta. Essa pure ha incontrato il favore della truppa.

Attualmente è allo studio la fabbricazione di una polvere di latte e di caffè che, sciolta in acqua calda, dà un gustoso caffelatte. Le prove sono però appena allo stadio iniziale.

In base alle esperienze negative ottenute, la razione di té di 5 gr., in un imballaggio di alluminio, sarà eliminata. In sua vece saranno adottate due porzioni di 2 gr., appositamente confezionate per essere sospese ciascuna in 1 litro d'acqua bollente. E' il modo più semplice di preparazione, in un recipiente qualsiasi ed in qualunque luogo dove esista acqua.

Devono inoltre essere menzionate le conserve di minestra a cottura rapida. Se prima occorrevano 20/30 minuti per la preparazione di una minestra, l'attuale preparato, sciolto in acqua bollente, dà immediatamente una minestra gradevole.

Recente è pure l'introduzione di un imballaggio in materiale plastico per alimenti, il quale permette al soldato di impacchettare convenientemente pane ed altri articoli sciolti. Esso viene distribuito dietro pagamento di un modesto importo.

Al Commissariato centrale di guerra, vengono continuamente segnalati ed offerti legumi deidratati. Tuttavia, benchè gli stessi presentino un certo vantaggio per il trasporto, a motivo del volume, esami ed esperimenti hanno dimostrato che non sono indicati per le nostre condizioni: la loro possibilità di conservazione è molto limitata e, inoltre, le pietanze che se ne ottengono, non hanno incontrato favore fra i soldati. Lo stesso dicesi per le patate essicate, che hanno sicuramente una certa importanza come riserva di guerra, ma che in tempo di pace non trovano smercio alcuno.

Il tabacco ha pure un'importanza nella vita del soldato, e in questo campo sono già stati presi provvedimenti per il caso di mobilitazione di guerra. Contratti furono conclusi con le associazioni dell'industria del tabacco le quali assicureranno all'esercito, in caso di guerra, una notevole quantità di sigarette, sigari e tabacco da pipa, per un periodo prolungato e in quantità sufficiente.

Ed ora due parole sulla questione delle conserve.

E' noto che diverse armate straniere distribuiscono alla truppa conserve di ogni genere, non soltanto come sussistenza intermediaria, ma parzialmente anche come usuale razione quotidiana. Quando si pensa che questi prodotti vengono trasportati a distanze grandissime, oltre i mari, nelle colonie, questo alimento è comprensibile e giustificato.

Il CCG si è occupato moltissimo della consegna di generi alimentari in conserva e si è già oggi costretti a mantenere nei Forti, una notevole quantità di articoli di sussistenza in conserva, i quali devono essere poi consumati dalla truppa. Questo sistema non è troppo gradito a coloro che sono addetti al servizio di sussistenza, ma è, però, necessario per permettere il regolare rinnovo delle scorte. E' tuttavia opportuno non insistere eccessivamente nella consegna di prodotti in conserva alla truppa, prescindendo dal fatto che non incontrano sempre il favore dei soldati.

Ancora in merito alle conserve si sta studiando attualmente il problema di un miglioramento delle scatole di latta usate per la carne. Questo unicamente per il fatto, che è stato constatato come il contenuto si marmorizza nell'interno, offrendo così, una volta aperta la scatola, un aspetto poco gradevole e non appetitoso. Ci si propone di offrire ai soldati una carne di qualità impeccabile sotto ogni aspetto. Di conseguenza in avvenire le scatole saranno munite di una lacca speciale.

Il Commissariato centrale di guerra sta inoltre studiando il problema degli imballaggi. In questo campo si sta tentando di introdurre delle notevoli innovazioni. Parimenti si cerca pure di raggiungere una minore spesa, sostituendo, dove è possibile, le costose ceste, sacchi di iuta e di cotone, con imballaggi di cartone e sacchi di carta.

Durante l'anno scorso ed all'inizio di questo, il Commissariato centrale di guerra ha normalizzato gran parte degli imballaggi in tale senso. Con il nuovo sistema viene notevolmente alleggerita anche la questione della riconsegna del materiale, poichè i nuovi im-

ballaggi di cartone e di carta non devono più essere ritornati, come ora si esige. Una quantità di generi alimentari, in particolare prodotti d'avena, legumi, semola, farina, ecc. viene confezionata in sacchi di carta di 5 e 10 kg., poichè, secondo esperienze fatte, questi quantitativi corrispondono meglio alle esigenze degli Stati Maggiori e delle Unità, che non i sacchi di 25 kg. Per gli stessi motivi venne standardizzato e normalizzato secondo il peso anche l'imballaggio delle paste alimentari.

---

Dalla rivista « Der Fourier » (maggio 1955) col cortese consenso dell'Autore e della Redazione.



Dallo scorso marzo trenta stazioni RADAR su velivoli « Superconstellation » sono in servizio lungo la costiera atlantica degli Stati Uniti