



“Nutrire la Missione”: quattro squadre alla prova nelle cucine campali dell’Esercito Italiano

La Scuola di Commissariato ha promosso un contest per addestrare i cuochi militari al vettovagliamento sul terreno.

Pubblicato il 13/10/2026

La **Scuola di Commissariato** dell’Esercito ha organizzato la prima edizione di “Nutrire la Missione”, competizione dedicata alla preparazione professionale dei cuochi militari. L’iniziativa mira anche a svilupparne le capacità d’impiego con mezzi e procedure del vettovagliamento campale.

Il contest rientra nel percorso di sviluppo della capacità operativa del settore. Al personale è stata proposta un’attività addestrativa diversa dalla cucina ordinaria e orientata alle condizioni d’impiego sul terreno.

Quattro squadre sulle cucine rotabili

Alla prova hanno partecipato **quattro squadre** del Comando Territoriale Sud, dell'8° Reggimento Bersaglieri della Brigata Bersaglieri "Garibaldi", del 4° Reggimento Carri della Brigata Bersaglieri "Garibaldi" e del 19° Reggimento "Cavalleggeri Guide".

I concorrenti hanno avuto **sessanta minuti** per completare le preparazioni con ingredienti assegnati casualmente. Hanno lavorato sulle "bighe", cucine rotabili da **200 razioni** impiegate dall'Esercito per produrre il vitto in ambiente campale.

La formula ha sottoposto a verifica non solo le capacità culinarie, ma anche l'adattamento al mezzo, l'organizzazione del lavoro e la gestione di tempi e risorse. Tra gli aspetti considerati figuravano inoltre l'efficacia delle procedure e lo spirito di squadra.

Nel quadro descritto dall'Esercito, il vettovagliamento rappresenta una componente del sostegno alla forza e contribuisce alla capacità di assolvere la missione.

I vertici seguono la fase finale

Alla fase conclusiva ha partecipato il Comandante di Commissariato, **Brigadier Generale Salvatore Sansone**. Ad accoglierlo è stato il Comandante della Scuola di Commissariato, **Brigadier Generale Sandro Corradi**.

La presenza dei due ufficiali ha sottolineato l'attenzione riservata allo sviluppo delle competenze professionali e operative nel settore del vettovagliamento.

"Nutrire la Missione" dà seguito a una proposta del Capo di Stato Maggiore dell'Esercito. L'obiettivo era promuovere anche a livello nazionale un contest ispirato alle competizioni svolte in ambito NATO, come occasione di addestramento, sperimentazione e crescita professionale.

Il riferimento di Stirrup & Whisk

Fra le esperienze prese a riferimento figura "**Stirrup & Whisk**", competizione culinaria internazionale organizzata presso la **U.S. Army Garrison Baumholder**. Vi ha partecipato anche il Battaglione Mezzi Mobili Campali della Scuola di Commissariato.

Il reparto ha ottenuto per la **terza volta consecutiva** il miglior risultato complessivo della competizione. Anche da questa esperienza è nata l'intenzione di combinare preparazione culinaria, addestramento e prospettiva operativa in una formula nazionale.

Il progetto ha coinvolto inoltre l'Associazione Cuochi Caserta della **Federazione Italiana Cuochi**. La collaborazione si è riflessa nella composizione di una giuria mista, formata da esperti militari e professionisti del settore.

A presiederla è stato il Brigadier Generale Sandro Corradi. La presenza di competenze e metodi professionali differenti ha permesso di esaminare sia il risultato finale sia lo svolgimento della prova.

Valutati procedure e mezzi campali

La giuria ha considerato l'organizzazione del lavoro, l'efficacia delle procedure e la capacità di adattamento. La valutazione ha riguardato anche l'impiego consapevole dei **mezzi campali**.

Con la prima edizione di "Nutrire la Missione", la Scuola di Commissariato collega la formazione specialistica dei cuochi militari alle esigenze operative della Forza Armata, concentrando l'attività sul ruolo del vettovagliamento nel sostegno.

Link notizia: <https://www.esercito.difesa.it/comunicazione/alla-scuola-di-commissariato-il-contest-dedicato-al-vettovagliamento-militare/210452.html>