

Hamburguesas, salchichas, canelones y espaguetis. El Ejército rediseña las raciones de campaña para adaptarlas a los gustos de los nuevos reclutas

11 de junio del 2012 EL CONFIDENCIAL DIGITAL

Los militares españoles estrenarán nuevas raciones de campaña, adaptadas a los nuevos gustos de los militares: continúan los tradicionales cocidos y se suman pastas, hamburguesas, salchichas y ensaladas. Se estrenará, además, un nuevo formato de ración conjunta.

Los **callos con garbanzos** y las **judías verdes** han quedado descartadas del menú –dicen algunos militares que “**eran de difícil digestión**”. El Ejército ha encargado ya –con un contrato por valor de 23 millones de euros- la elaboración de las nuevas raciones de combate para los militares españoles.

La composición de estos **nuevos menús** -10 en total- ha sido elaborada siguiendo los resultados de un estudio sobre los gustos de las nuevas generaciones de militares. Un estudio que ha elaborado el **Mando de Adiestramiento y Doctrina** (MADOC), a petición expresa del Jefe del Estado Mayor del Ejército de Tierra. También se tuvieron en cuenta las lecciones aprendidas en este sentido en operaciones como **Líbano, Irak y Afganistán**.

Los mandos de la **Academia Logística de Calatayud**, junto con otros de la Fuerza Terrestre, Fuerza Logística Operativa y Mando de Apoyo Logístico, se reunieron en abril para analizar y ‘catar’ las nuevas raciones de combate. El resultado, según ha sabido ECD de fuentes militares, fue “muy satisfactorio”, y los **sanitarios del Ejército** determinaron que conformaban un **menú saludable**.

Los menús

La **nueva configuración de estos menús**, según se ha informado en el boletín informativo del Ejército de Tierra, es la siguiente:

- Cocido madrileño y albóndigas de pollo con guarnición.
- Ensalada de pasta con atún y hamburguesa de vacuno con tomate.
- Ensalada campera y pollo en escabeche
- Macarrones a la boloñesa de pollo, salchichas alemanas, con tomate
- Fabada asturiana y magro de cerdo con pisto
- Espaguetis a la boloñesa y pollo estofado
- Ensalada de alubias con atún y codillo confitado.
- Canelones de carne con bechamel y estofado ternera
- Patatas guisadas con carne de cerdo y atún con tomate
- Menestra de verduras y salchichas con tomate

Raciones de grupo

Además de las novedades en cuanto a la configuración de los menús, el Ejército también ha decidido introducir cambios en el formato de envasado de estas raciones.

Se mantendrán las raciones individuales, pero se amplían a las denominadas ‘**raciones conjuntas**’, diseñadas para dar de comer a entre **10 y 12 personas**.

Según fuentes militares involucradas en tareas logísticas del Ejército, con este tipo de raciones se puede “**disminuir el peso que llevan los militares en sus mochilas**, ya que en ciertas ocasiones podrían dejarse en algún vehículo hasta que se necesiten” aseguran.

Las raciones de combate españolas siempre han sido **muy valoradas por los militares extranjeros** que incluso servían de ‘moneda de cambio’ por otros efectos militares.