

Combate ENTRE FOGONES



Cocina de campaña ARPA 2000/250 utilizada por los cocineros que participaron en el *Army Chef* de este año.

Las II jornadas sobre alimentación en campaña del Ejército culminan con un concurso por equipos, el *Army chef*

UN potaje con bacalao, garbanzos y espinacas y un estofado de ternera con patatas son platos habituales para los militares que despliegan en el campo», explica el cabo Carlos Berrio, cocinero de la Agrupación de Apoyo Logístico (AALOG) n° 41. «Es un menú bastante sustancioso para coger energías y

proporcionar las suficientes vitaminas y proteínas que necesita un soldado durante unas maniobras», añade.

Sin embargo, siempre se pueden introducir variantes. «Encaminar, por ejemplo, ese potaje hacia un plato más moderno como el bacalao confitado o añadirle un humus de garbanzo, una crema ligera de espinacas o, incluso, panceta, a priori un ingrediente in-

compatible con el pescado, supone una preparación que va más allá de lo que es la alimentación de campaña», afirma Diego Barbero. Este chef del hotel NH de Zaragoza formó parte del jurado que, por gusto, sabor y aroma, presentación y uso de los ingredientes, valoró como mejor menú el ofrecido por los cabos Berrio y Alberto Díez de la AALOG 41, el equipo ganador del *Army Chef 2018* que tuvo lugar en la capital aragonesa, sede de esta unidad, a finales del pasado mes de noviembre en el marco de la segunda edición de las denominadas Jornadas de Actualización de la Alimentación en Campaña de la Brigada Logística.

En esta prueba gastronómica participaron un total de 13 cocineros distribuidos en seis equipos, especialistas en Hostelería y Alimentación del Ejército de Tierra, más conocidos por su acrónimo HAM. Todos son personal de tropa de las AALOG nº 11 de Madrid, 81 de Santa Cruz de Tenerife, 21 de Sevilla, 61 de Valladolid, y la citada número 41, así como del Grupo Logístico de la Brigada Aragón, cuya sede se encuentra también en Zaragoza.

Los participantes en el *Army Chef* trataron de esmerarse en la elaboración de uno de los dos platos con los que trabajaron en el concurso, en concreto, el potaje de bacalao, como les indicó Diego Barbero, «un alimento espartano, propio de en unas maniobras», coincidieron en apuntar alguno de los cocineros que participaron en la prueba, pero al que en esta ocasión trataron de dar un toque distinguido, personal e innovador, algo a lo que no están habituados en su día a día tras los fogones de las unidades logísticas.

Este concurso gastronómico fue una de las numerosas actividades programadas a lo largo de una semana intensa de trabajo. «Hemos tratado de actualizar los conocimientos de los equipos de alimentación de la Brigada Logística para que sean capaces de elaborar platos ajustados a la plaza del rancho», afirmaba su jefe, el general de brigada Óscar Lamsfus, a la conclusión del acto de entrega de los galardones en la AALOG 41, al referirse al menú diario del soldado cuyo coste es de 7,50 euros: 1,25 para el desayuno, 3,75 para la comida y 2,50 para la cena.

PUESTA AL DÍA

En este marco, trece HAM del Ejército de Tierra fueron convocados en la capital aragonesa para renovar y ampliar sus conocimientos nutricionales en el ámbito de la cocina en maniobras y misiones internacionales aportando su propia experiencia en operaciones. Las jornadas sirvieron también para normalizar los procedimientos de elaboración de menús que respondan a



Los miembros del jurado deliberan en presencia de los especialistas que compitieron en la prueba gastronómica momentos antes de emitir su veredicto.

una dieta equilibrada adaptada al combatiente y que puedan formar parte del catálogo culinario de una gran unidad como es la brigada.

Estos especialistas abordaron, además, las necesidades dietéticas propias de celíacos —quienes podrán ingresar en las Fuerzas Armadas a partir del año que viene—, de los intolerantes a determinados alimentos o de aquellos militares que precisan de una comida

especial debido a su confesión religiosa. Para practicar todos estos aspectos, los participantes en las jornadas elaboraron un menú diario haciendo un uso ocasional del módulo ARPA 600-800, denominado así porque esas cifras delimitan la horquilla de comensales para los que puede cocinar al día.

Pero sobre todo, se emplearon seis cocinas de campaña ARPA 250, cuatro de ellas de dotación en el AALOG nº 41 y otras dos cedidas por la empresa fabricante de este módulo, capaces de elaborar menús para 250 plazas (personas) bajo una tienda de campaña de casi 27 metros cuadrados que cuenta con instalación eléctrica, chimenea, menaje variado, una olla a presión con su elevador correspondiente y dos marmitas.

«Es una cocina muy versátil, dura y de rápido montaje, que funciona con gasoil, el mismo que utiliza el camión que la transporta prácticamente a cualquier sitio», explica



Los concursantes aportaron un toque personal e innovador a los platos sin perder la esencia del rancho militar.



Las verduras —en cocción dentro de una marmita— son productos muy utilizados en los menús en maniobras y operaciones.

Mientras se calienta el aceite, los concursantes preparan los ingredientes que emplearán en la elaboración de la comida.

el subteniente Manuel Vallejo, jefe del pelotón de alimentación de la AALOG nº 41, unidad a la que pertenecen los cabos Berrio y Díez, ganadores del concurso culinario.

EXPERTOS EN NUTRICIÓN

El *Army Chef* «ha servido para estimular y mejorar a través de la competencia el nivel medio que tienen estos muy buenos cocineros», explica el coronel veterinario en la reserva Ángel Santos, experto en nutrición y uno de los cuatro miembros del jurado formado, además, por el ya citado Barbero, Clara Arpa, consejera delegada del grupo ARPA (fabricante de las cocinas que emplea el Ejército de Tierra) y Miguel Ángel Mosteo, crítico gastronómico.

El coronel Santos, quien inauguró misiones como la de Afganistán en Kabul, donde inicialmente la logística fue muy complicada y el suministro de productos frescos con garantías procedente de territorio nacional prácticamente inexistente, mantuvo una charla informativa con el personal HAM participante en las jornadas acerca de las necesidades nutricionales de los miembros de las Fuerzas Armadas, «constituidas en gran medida por gente joven y físicamente muy activa, por lo que su alimentación debe encaminarse a la que necesita un deportista».



En su opinión, los militares son «muy afortunados desde el punto de vista nutricional con respecto al mundo civil», afirma al referirse al control exhaustivo que sobre los alimentos ejercen los servicios veterinarios del Ejército. «Además, insistimos mucho en el nivel calórico de los menús», en torno a las 3.500 calorías persona/día. «La dieta que consume el militar español es equilibrada y variada», destaca

el coronel Santos, ya que incluye «entre el 40 y el 65 por 100 de hidratos de carbono, entre el 20 y el 25 por 100 de grasas y entorno al 15 por 100 de proteínas», añade. Son los porcentajes que manejan los especialistas en Hostelería y Alimentación cuando preparan los alimentos que se sirven en los establecimientos militares, durante los ejercicios de adiestramiento y en zona de operaciones.

«Precisamente, los despliegues en los campos de maniobras y en misiones internacionales son dos situaciones muy exigentes para las tropas desde un punto de vista culinario», señala la capitán veterinaria Marina Sánchez Cinca, destinada en el Agrupación de Sanidad 1 de Zaragoza, quien habló de la seguridad alimentaria, incluidos los problemas dietéticos de los celíacos, de las intolerancias sanitarias como la alergia a la lactosa, entre otras, o los de tipo cultural o religioso, por ejemplo, la de los militares musulmanes que tienen prohibido probar carne de cerdo.

«Al inicio de un despliegue en zona de operaciones se consumen, sobre todo, raciones de campaña o se ofrecen menús menos variados. Su diversidad y calidad aumenta conforme se asienta la misión», asegura la capitán Cinca en base a su experiencia en Afganistán, Irak y Líbano.

En estos casos, los HAM utilizan los módulos de cocina 600/800 para elaborar la comida de la que disfrutaron los miembros del contingente desplegado. «Después se externaliza este servicio y es la empresa contratada la que se encarga de la logística alimentaria procedente de España, siempre limitando el consumo de los alimentos locales». Llegados a este punto, el control de la cadena de congelación y refrigeración, el origen de los productos, su envasado y etiquetado continua bajo el control exhaustivo de los veterinarios de la agrupación.

SUMINISTROS

Las Jornadas de la Brigada Logística dedicaron un apartado destacado al nuevo programa de gestión de pedidos de productos frescos —carne, frutas, verduras y pescados—, congelados, lácteos y pan del Centro de Abastecimiento de la AALOG 41 que, próximamente, será implementado en beneficio de las unidades que desplieguen en *San Gregorio*, el campo de maniobras ubicado junto a la base de esta agrupación logística y donde se adiestran prácticamente todas las unidades del Ejército de Tierra, otras de las Fuerzas Armadas españolas y, en ocasiones, de la Alianza Atlántica. Así ocurrió en 2015 cuando se concentraron en el Centro Nacional de Adiestramiento de la capital arago-



Uno de los cocineros del Ejército de Tierra añade beicon al plato de bacalao con salsa de espinacas momentos antes de presentarlo al jurado.

nesa casi 2.000 militares de diferentes nacionalidades en el ejercicio *Trident Juncture* de la OTAN donde permanecieron desplegados varios días.

EMPRESAS DEL SECTOR

Durante su estancia en Zaragoza, los cocineros tuvieron también la oportunidad de conocer las instalaciones de la compañía *Profesionales de la Carne S. L.* y estudiar los procedimientos que sigue en el tratamiento de los productos cárnicos y el mantenimiento de sus condiciones higiénico-sanitarias, aspectos que tienen en consideración el personal HAM para la elaboración de sus menús de campaña. Además, visitaron la planta de producción de los equi-

pos móviles de cocina de la compañía ARPA, proveedora de las Fuerzas Armadas españolas y de otros Ejércitos.

«Hacer un menú de dos platos por tres euros con las calorías suficientes y los ingredientes necesarios no es fácil», destacó el jefe de la Brigada Logística, incidiendo en el precio del estofado de carne y del potaje de bacalao que degustó junto a otros 140 comensales tras finalizar el *Army Chef*.

«Alguna vez me han preguntado si soy chef en el Ejército», afirma el cabo Berrio, ganador de la prueba. «Yo digo que solo soy un cocinero que prepara platos de campaña para dar de comer a la gente y, hasta ahora, siempre ha quedado satisfecha». La capitán Cinca abunda en esta cuestión: «El menú influye mucho en la moral de la tropa». Esta es una de las muchas conclusiones —«lecciones aprendidas», como dicen los militares— de la segunda edición de las Jornadas de Actualización de Alimentación en Campaña del Ejército. No son ideas nuevas. Ya fueron expresadas hace más de 500 años por Miguel de Cervantes a través de Don Quijote de la Mancha al asegurar que «el peso de las armas no se puede llevar sin el gobierno de las tripas».

J.L. Expósito
Fotos: Pepe Díaz

El menú por persona y día en las Fuerzas Armadas no sobrepasa los 7,50 euros