

# Campagna d'Africa 1942 - 43

## La guerra delle mine

Di Italo Zingarelli

La grande battaglia conclusasi con la sconfitta delle forze dell'Asse in Africa durò dall'ottobre del 1942 al maggio del 1943: ebbero inizio a El Alamein, terminò in Tunisia, e rese libero il Mediterraneo alla navigazione degli Alleati. Fra l'altro perché la base di Malta cessò di essere martellata dagli aerei italiani e tedeschi. Permise infine di completare i preparativi per lo sbarco in Sicilia e la successiva invasione della Penisola. Di questa storia della seconda guerra mondiale, pubblicata a Londra, con i tipi della Rema Stamparia, da un gruppo di ufficiali, i quali hanno avuto il compito di consultare tutti i documenti disponibili, ma che conservano la responsabilità delle opinioni espresse e delle asserzioni fatte.

Anche questo volume, quarto della serie "The Mediterranean and Middle East, ha avuto per coordinatore il maggior generale I.S.O. Playfair, corredato di fotografie, carte geografiche, diagrammi, raccolte in appendice utili documenti.

I due uomini che praticamente si trovarono di fronte sul terreno furono l'inglese generale Sir Bernard Montgomery e il tedesco Feldmaresciallo Erwin Rommel, il quale godeva di tale prestigio nel campo avversario che si finiva col dubitare del proprio successo, anche se l'elaborazione dei piani offensivi appariva perfetta e le forze risultavano prevalenti. La leggenda di Rommel — si legge nel libro — era durata a morire e moltissimi inglesi con tinuavano a considerarlo un avversario eccezionalmente pericoloso, soprattutto quando avesse appena subito un rovescio, essendo guadagnata fama nel reggere all'improvviso conseguendo il successo ».

Il piano di operazione che Montgomery presentò il 14 settembre (avendo assunto il comando dell'VIII Armata nell'agosto) esordiva con la definizione dell'obiettivo: « Distruggere le forze tedesche che attualmente si oppongono alla Armata inglese. L'operazione mira a prenderle in trappola nell'area attuale ad anientarle sul posto. Piccoli elementi che dovessero fuggire verso ovest saranno inseguiti ed affroncati dopo ».

Montgomery, assumendo il comando, aveva tenuto a liberarsi al massimo di compiti di carattere amministrativo, sostenendo che un comandante deve leggere poche carte e non occuparsi del suo esercito sino a tarda notte: meglio è che copo cena, egli si rifiri negli alloggi, dandosi tempo di pensare e riflettere tranquillamente. « L'essenziale è che la sua mente sia sempre fresca. Sulla battaglia che prende non da El Alamein si è scritto tutto da scriverci dal rientro l'oderna versione, che in larga parte attinge a fonti italiane e tedesche. Non metteremo però di dire che gli autori dell'opera rendono omaggio al valore del nemico sconfitto e riconoscono le « abilitate manovre » cui ebbe a darsi. A proposito dell'esperienza di armonia fra i comandi tedesco e italiano leggiamo: « Ambrosio vedeva i fatti con chiarezza e trattando con i tedeschi era più duro di quanto non lo fosse stato Cavallaro. Nell'ultima fase della campagna, alla difesa del Mareth viene descritta la non invidiabile posizione del maresciallo Messe come comandante, perché le truppe tedesche ai suoi ordini in realtà ubbidivano al gen. Bayerlein, il quale poneva sempre davanti a fatti compiuti, osservando che dei cecchini tedeschi non avrebbero permesso ai suoi reparti di cavarsi fuori da situazioni e imprevisti, mentre i comandi italiani non avevano bisogno di tempo. Lasciamo dunque stare le fasi drammatiche della lunga azione e soffermiamoci un poco su qualche suo aspetto che, pur merita il nostro interesse e di studio, stitigvole d'informazione. Siamo tutti i fattori quale enorme importanza abbiamo avuto, in quei mesi, le mine e i carburanti? I carri d'assalto che nel 1917, sul fronte francese, avevano aperto il valico alla frontiera attraverso i reticolati, nell'autunno del '42 ebbero il sogno dell'auto della fanteria per passare fra le mine, perché in pratica i compiti delle fanterie e dei tanks si erano invertiti. Notelempo, mentre gli specialisti del Genio sminavano, la fanteria si esercitava ad attaccare su terreno piano e i carri facevano prove di attraversamento di campi minati.

Ma in una guerra un belligerante aveva tentato di proteggere con uno scudo di campi mina i come le truppe dell'Asse nella Africa del Nord e le mine erano destinate a far saltare in aria i tanks più che gli uomini. Soltanto in Tunisia, pur difendendo la posizione del Mareth — oltre a tendere filo spinato sopra un'estensione di 19 miglia e a costruirne fortificazioni, i più grandi di cui il poterano accogliere mezzo battaglione — erano state nascoste nel terreno circa 100.000 mine a U-tanks e 70.000 anti-uomini. Nella stessa zona, davanti alla post-

zione Tebaga-Gebel Mamb, a un fosso anti-tanks lungo 900 metri si aggiungevano filo spinato per una lunghezza quindici volte superiore a 12.000 mine anticarro più 6.000 anti-uomini.

I diabolici ordigni destinati a delagare al minimo contatto si andarono sempre più perfezionando e gli Inglesi dovevano di rimando perfezionare gli strumenti per scoprirli. L'incarico fu affidato ad un reparto speciale della VIII Armata che in complesso fornì circa 500 detectors di vari modelli, i quali però, o perché inadatti, o perché cagionavano danni, indussero a ricorrere sempre più spesso al lento e rischioso metodo di frugare il terreno con le baionette. Si sperimentarono altri dispositivi montati sulla parte anteriore di carri che facendo strisciare delle catene sul terreno provocavano lo scop pio delle mine, ma erano lenti e maliscuri, sicché i passaggi, o corridoi attraverso i campi minati, dovettero essere aperti quasi sempre con le mani.

Mine non meno potenti venivano impiegate nei mari e ad un certo punto venne attribuita la perdita della *Tritoneller* nel Golfo di Terranto, nel quale indagarono sulle possibilità di rinseclia di un attacco alle nostre navi da guerra con i *Charlots*. Questi erano le torpedini umane inglesi, che non sembra si siano dimostrate molto efficienti: lo storico ignora, ad esempio, quale esito abbia avuto nel gennaio del '43 un attacco tentato contro gli incrociatori *Treiste* e *Bolzano*, alla

# «I tre fratelli» hanno svelato il loro segreto

Di D. Kirilin

MOSCA, dicembre (Novosti). I grandi tunnel, i colli, le rovine dei centri circondati dalle antiche fortezze, a volte anonime, sono sempre circondati di leggende. A 20 chilometri dai cento tunnel di Jubra, che circondano Kerc a meridione, si ergono isolati zeli nominato Yo-Oba (Tre fratelli)...

Un tempo in questi luoghi viveva una madre con tre figli, che non temevano né gli uomini né gli dei. Il loro nome recitava spavento e dove essi comparivano la terra s'imporporava di sangue. I tre fratelli portavano alla madre tutto l'oro che si procuravano col brigantaggio, ma ella lo rifiutava e li pregava invece di abbandonare il loro sinistro mestiere. Infine la donna non resse più e si malatasse. La sua terra si trasformò in colline, e i tre fratelli osavano cercare qui l'oro...

Questo è quanto narra la leggenda. Le colline, però, ci sono davvero, e noi abbiamo deciso di scoprire il loro segreto. Il maltempo ci ha perseguitati: il vento, la pioggia e la neve hanno ostacolato il nostro lavoro. La terra dei tunnel, che i sereni hanno reso dura come la pietra, resisteva persino ai bulldozer. Per primo si è arreso il fratello minore ». Tuttavia, quando siamo giunti alla sepoltura che esso nascondeva, non abbiamo trovato che le tracce di un saccheggio. Abbiamo cominciato a scavare nel tumulo di mezzo e abbiamo ottenuto lo stesso risultato. I cercatori di tesori si erano dati tanto da fare, che avevano distrutto persino le pareti

La macchia ha tolto uno strato dopo l'altro. Improvvisamente a circa sei metri di profondità la lama del bulldozer ha urtato qualcosa di duro. Era una lastra di pietra. Quando la si è spostata, è apparsa sotto di essa una cavità scura. DimENTICATI della stanchezza, ci siamo messi a scavare. A poco a poco ci si è parato davanti agli occhi un grandioso sepulcro del letto a scalini, orientato da est a ovest. Non c'è bisogno di dire ciò che abbiamo provato, quando ci siamo accorti che i saccheggiatori avevano trascurato questa tomba.

Presso la parete settentrionale della camera funeraria c'era un letto di blocchi di calcare elegantemente radeato. Un antico arredo di legno aveva creato l'ultimo gli edile...

I margini del letto funerario erano coperti da sottili strisce rosse. Vicino al capezzale c'era un recipiente. Dei due scheletri disse si sul letto uno apparteneva a un ma fanciulla, l'altro a una donna di mezza età. Quest'ultimo era coperto da lussuosi ornamenti ri quali, si trattava di un completo ed è complicato, al quale erano cucite lunghe doro, raffiguranti una divinità alata, di un sottile candema d'oro, sul quale erano rappresentati un leone e una pantera, di una collana d'oro, di un mobile formato da elondi, sui quali erano impresse figure di cavalli alati e di aquile, d'orecchini d'oro a forma di sfinge, coperti di smalto verdazzurro dell'antico Egitto, di due anelli d'oro a spirale, che terminavano con una testa leonina, di bracciale di doro riaperto, egualmente terminanti in una protome leonina. Presso il capezzale c'era una scatola di legno, contenente salbere laccate in nero, un vaso a figure rosse, che serviva a mescolare il vino coi cosmetici. C'era anche un tallonino di cristallo di rocca, sul quale era raffigurata un'anziana a cavallo.

Non lontano abbiamo trovato un edificio culturale, che porta un rilievo di due metri, raffigurante la padrona del talismano. Si è potuto stabilire che la tomba risale all'ultimo quarto del IV secolo prima dell'era volgare e che la cerimonia di sepoltura si svolse secondo le regole che vigevano per i re e per i sacerdoti della tomba. L'eleganza dei gioielli e ancor più il rilievo festinamente dell'importanza della nobiltà eccitata nel regno sospirano. Col l'abbondanza dell'oro e degli ornamenti preziosi questa nobiltà si sforzava di porre in rilievo la sua grandezza e la sua potenza. Sia i gioielli che il rilievo furono preparati tenendo conto del gusto locale, diversi da quelli greci. Si tratta di una testimonianza incontestabile dell'influsso reciproco della cultura greca e indiana, dal quale trasse origine la cultura del regno bosporano. E così, i tre fratelli ci hanno svelato il loro segreto.

## La desiderano i grandi chefs internazionali

# L'ONU DELLA CUCINA

A dar retta ai grandi cuochi internazionali — ed all'immenso coro di meno terribili colleghi e di buongustai sparsi ovunque — il mondo della buona cucina ha urgente bisogno di un nuovo idioma. Si invoca un vero e proprio *esperanto* culinario che giunga a mettere ordine nell'attuale caos, e nella torre di Babele di ricette che s'è venuta a creare intorno ai fornelli da quando il trionfo di massa è

d'affari e dei viaggi in genere hanno reso il mondo più piccolo. Accade infatti, a causa del susseguirsi di una migrazione di cuochi, che con frequenze inaspettate venga ordinata a Los Angeles, portiamo, una parola in alta valchena e ad Hong Kong una signora Gaberti; a Parigi una porzione di cuscus e a Johannesburg un piatto di farfugli alla Rossini. Piatti così lontani dai loro luoghi di origine che quasi sempre, per istrada, se ne perde inevitabilmente, se non si sapeva, il profumo.

I cuochi — è vero — si adottano come sempre per il meglio; anzi, se in passato facevano prodigi, oggi compiono miracoli, saltando da una ricetta all'altra per non lasciar troppo lacrimare il loro menti e accontentare i gusti più stravaganti. Ma non si possono compiere miracoli dove volenti o no, come ogni lavola, i cuochi sono stanchi — dicono — di fare acrobazie e di sentirsi talvolta accusare di non conoscere l'ultima pietanza alla moda. Pietanza che va per la maggiore, magari, all'altra estremità del globo soltanto da un paio di mesi e di cui legittimamente non avevano mai sentito parlare.

E' accaduto per esempio che un produttore cinematografico a mercant, dopo aver sommanente gustato, in un ristorante romano, un piatto di spaghetti baltezzati alla Trinitazione, tornato a Nuova York e trovandosi a pranzo in un famoso locale internazionale, ne abbia ordinata, nel suo svenale italiano, una porzione meravigliosamente molto che il raffinatissimo Chef, pur a vendendo letto Portono, non sapesse assolutamente di che pasta fossero fatti gli spaghetti alla Trinitazione.

Occorre — dicono i cuochi eccelsi e modesti — stabilire un diritto internazionale culinario, istituire l'ONU della cucina, magari con un... Consiglio di Sicurezza per definire le più spinte controversie. Occorre, soprattutto — insistono — un nuovo dizionario accessibile ai cuochi di tutte le latitudini in modo, per esempio, che prodotti in certo senso nuovi alle mense come i corn flakes, i crispys, il rice orzan possano divenire noti nelle tradizionali cucine indiane, oppure che all'altezza dei tropici possano diradarsi i velli sui setrecchi della confezione degli gnocchi alla Bismarck.

Tuttavia, i problemi che sembra non oportuni alla rapida diffusione di un *esperanto* culinario, ci sono e come. Innanzitutto, non sempre è facile reperire le materie

prime, i principali ingredienti delle pietanze cioè, a distanza dai loro naturali luoghi di origine. Questa è indubbiamente una grossa difficoltà. E' una grossa difficoltà per la cucina alta-cucina, ma lo è meno per quella poco sofisticata e un po' più alla buona che sia ormai consuetudine, salvo alcune ricorrenze gelosamente custodite, quasi tutti i fornelli del mondo.

Per questa cucina non sono assolutamente da scartare i cibi surgelati, i disidratati, i polli e la selvaggina di allevamento. Se occorre una signola destinata a cucinarla alla Oera e alla Colbert va benissimo in fondo in fondo un bell'esemplare surgelato, ormai — dicono molti cuochi — dei cibi alimentari surgelati non si può fare a meno. Il segreto è quello di ridur loro il gusto e la freschezza originari; e in questo senso si sono straordinariamente aguzzati i ferri del mestiere durante vita in un gran numero di accorgimenti per cui non sembrano per nulla, anche all'aspetto, di stinguere se una *mousseline* di frangole è stata preparata con un cestino appena raccolto nel bosco o con una scatoletta di surgelati provenienti da un altro emisfero.

E' vero che ancor oggi molti cuochi arricchiano il menu al solito sentir parlare di minestrine a base di vegetali disidratati e di zuppe di pesce, che, dopo essersi conservate per mesi, negli appositi freezer, miscono in un tubicubello nel piatto del cliente. Ma ogni epoca ha le sue novità e la sua cucina non si sarebbe certo variata non si sarebbero neppure inventati se i cuochi avessero dimostrato, tutto sommato, meno coraggio.

Il discorso sulle novità culinarie induce a parlare anche delle regole per conservarsi in buona salute; regole che variano, ovviamente, a seconda delle condizioni ambientali e soprattutto in relazione al genere di vita cui siamo abituati. Oggi, per esempio, nei Paesi più progrediti, in cui il regime alimentare è ricco e abbondante, è migliore che altrove il consumo di calorie, si tenta di eliminare dalla tavola il cibo troppo succulento e azzimato, che troppo denso di condimenti. L'olio d'oliva, il burro, tanto più saporite magnifici, spesso vengono sostituiti da altri prodotti come gli oli di semi, specie di arachidi, e le margarine, che hanno indubbiamente un profumo e

un sapore meno delicato, ma si fanno apprezzare poiché hanno il merito di non appesantire troppo alcuni piatti; e di non proibire a tutti, o a quasi tutti, i affritti mistici, accusati, e non senza motivo, di essere i principali responsabili dei più sordani mali di regato.

SANDRO WEYDT