

Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Rivista militare della Svizzera italiana**

Band (Jahr): **72 (2000)**

Heft 2

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Conclusione

Nonostante la "rivoluzione negli affari militari", vi sono dunque tre parametri atemporali ed essenziali per il successo di una strategia di difesa:

- la capacità di *proteggere* le truppe e le strutture di comando;
- la forza di *arrestare* il movimento nemico;
- l'attitudine ad *annientare* l'avversario immobilizzato.

Nel caso di un conflitto ad alta intensità, la fortificazione permanente offre ad un difensore il massimo di "atouts" per contrastare con successo la superiorità tecnologica del suo avversario ed occupa pertanto ancora un posto non trascurabile nel ventaglio delle possibilità strategiche. ■

* Dominique Andrey è dottore in scienze tecniche PF, ufficiale delle truppe di fortezza.

¹ Tale strategia può essere completata mediante una "proiezione di forze".

² Cfr. in modo particolare Thérèse DELPECH, "La guerre parfaite", Paris, Flammarion, 1998 e François GERE, "La guerre de main", Paris, Calmann-Lévy, 1997.

³ Thérèse DELPECH, op. cit., p. 16.

⁴ Cfr. Jean-François PERNOT, "Fortifications et voies d'invasion", in "Stratégique N° 68", Paris, Institut de stratégie comparée, 1998.

⁵ In Francia, questo periodo è caratterizzato dalle realizzazioni di Vauban.

⁶ Le strategie applicate durante la Prima Guerra Mondiale dimostrano a cosa l'osessione di conquistare detti punti chiave.

⁷ Cfr. Hervé COUTEAU-BEGARIE, "Traité de stratégie", Paris, Economica, 1999, chap. XIII.

⁸ È interessante constatare come la maggior parte delle immagini diffuse allora riguardasse la distruzione di installazioni fortificate.

⁹ Cfr. in modo particolare Alvin e Heidi TOFFLER, "Guerre et contre-guerre", Paris, Fayard, 1994 trad.

¹⁰ Jean-Marc de GIULI et Félix FAUCON, "Les champs d'engagement futurs", in "Stratégique 4/97", Paris, Institut de stratégie comparée, 1998.

¹¹ François GERE, op. cit., p.117.

¹² Cfr. la pertinente argomentazione di Bernard WICHT, "L'art de la guerre au XXIe siècle", Lausanne, L'Age d'Homme, 1998.

¹³ Un tale approccio presuppone che l'aggressore non faccia ricorso a mezzi di distruzione di massa che obbligherebbero il potere politico a cedere.

¹⁴ Cfr. Bernard WICHT, op. cit., p. 39.

Da Lucia

Ristorante la Rupe di San Zeno

Via Cantonale, CH-6814 Lamone-Ostarietta

Tel. +41 91 966.21.40 / Chiuso lunedì e martedì

Lucia Polloni-Feroldi porge il benvenuto
agli amici della Rivista Militare della Svizzera Italiana

Lucia, da oltre trent'anni

Le rivelazioni di San Zeno, le terrine miste di stagione, il prosciutto di Parma, il salmone selvatico della Groenlandia e del Canada, raviolini di brasato, spaghetti e tagliolini al pomodoro, tortellini di ricotta al burro e salvia, il tartufo bianco d'Alba, stinco di vitello al forno, roast-beef in crosta di sale, arrosto di vitello alla salvia, anitra muta di San Martino, capretto al forno, sorbetto di limone allo champagne, e tante altre specialità ticinesi e lombarde.