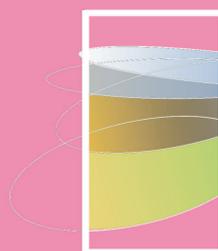


n e w s m a g a z i n e

Primo piano **Alpeggi e conteggi**

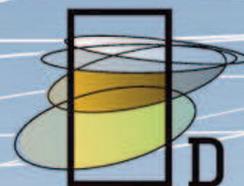


n. 48 / giugno 2014



Dislivelli

Ricerca e comunicazione
sulla montagna



In questo numero

Primo piano

Mantenere gli alpeggi per proteggere la montagna p. 4
di Luca Battaglini

Vicino e lontano

Alpeggi di carta *di Maurizio Dematteis* “ 6

La Transumanza *di Antonella Rosa* “ 8

Plaisentif: una storia di successo *di Guido Tallone* “ 10

Che bun: come valorizzare la carne allevata in alpeggio
di Alberto Porta “ 12

Trentino di Malga: come nasce un marchio di qualità
di Simone Bobbio “ 14

La ricchezza sta in alto *di Cristiana Oggero* “ 15

La Val Pellice: essere alpigiani per nascita e per scelta
di Giulia Fassio e Enzo Negrin “ 17

Dagli alpeggi all'Expo, la riscossa dei “Principi delle Orobie”
di Roberto Serafin “ 19

Quale futuro per il Vittorino Vezzani di Sauze d'Oulx?
di Giacomo Pettenati “ 22

Storia e borgate a misura di alpeggio *di Lele Viola* “ 24

Saperi etnolinguistici in rete: l'alpeggio 3.0
di Federica Cugno e Matteo Rivoira “ 28

Da vedere

Storie di pastori e pastorizia *di Valentina Porcellana* “ 30

Rubrica CIPRA

Alpeggi: dalle criticità alle possibilità di rilancio
di Francesco Pastorelli “ 32

Rubrica IAM

Meirare. Architetture migranti in Val Varaita *di Roberto Dini* “ 34

Dall'associazione

NovAlp in tour nel Nord-Est “ 36

Il futuro delle Valli di Lanzo secondo AlpBC “ 37

Progetto Memoria delle Regole “ 37

Dislivelli.eu

Testata registrata presso il Tribunale di Torino in data 21 aprile 2010 (Iscrizione numero 23)
ISSN 2039-5442 - Dislivelli (Torino) - [Online]

Editore

Associazione Dislivelli

Direttore responsabile

Maurizio Dematteis

Redazione

Irene Borgna
Enrico Camanni
Alberto Di Gioia
Roberto Dini
Mattia Giusiano
Francesco Pastorelli
Giacomo Pettenati
Valentina Porcellana
Daria Rabbia

Impaginazione

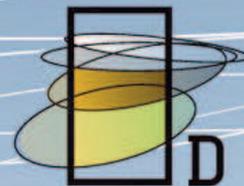
Alberto Di Gioia

Rivista realizzata in Viale Pier Andrea Mattioli 39, 10125 Torino,
Tel. +39 0115647406, Mob. +39 3888593186, info@dislivelli.eu

Con il contributo di:

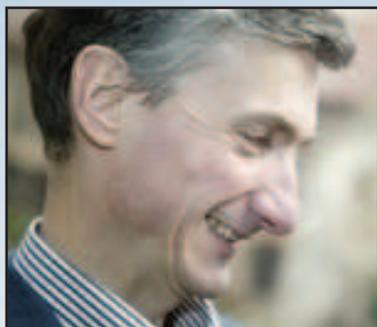
FONDAZIONE CRT

Immagine di copertina:
immagine rielaborata da
<http://andrapagliantini.wordpress.com/2011/12/22/vendita-mucchine-chianine/>



Mantenere gli alpeggi per proteggere la montagna

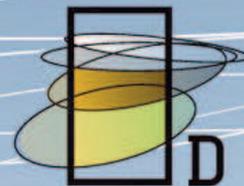
Dopo quasi cinquant'anni di sostanziale disinteresse nei confronti dell'attività degli alpeggi, si comincia a prendere coscienza delle sue potenzialità positive. E negli anni a venire l'attenzione allo sviluppo agricolo di montagna in termini di sostenibilità complessiva non potrà che aumentare.



di Luca Battaglini

Le diversità degli ambienti e delle produzioni del territorio alpino rappresentano un patrimonio unico. Il mantenimento delle attività agro-pastorali diventa perciò fondamentale al fine di conservare la straordinaria ricchezza delle numerose vallate, tutelando nello stesso tempo le produzioni locali (come i formaggi d'alpeggio) e difendendo il paesaggio alpestre. Tra queste attività produttive sono proprio quelle orientate alle produzioni casearie, più legate e motivate da tradizioni secolari, le ideali forme per custodire in modo efficiente e sapiente (oggi diremmo "sostenibile") le preziose risorse degli alpeggi. Si tratta di un "sistema complesso" che viene definito da Wikipedia come "l'attività agro-zootecnica che si svolge in montagna durante i mesi estivi. Con il termine malga (N.d.A.: da usarsi solo per le Alpi centrali e orientali) si fa riferimento all'insieme dei fattori produttivi fissi e mobili in cui avviene l'attività di monticazione (una fase della transumanza): terreni, fabbricati, attrezzature, animali, lavorazione del latte prodotto". Il riferimento è, con evidenza, sempre quello "lattiero-caseario", nell'ultimo mezzo secolo ampiamente interessato da una profonda crisi. Si tratta di sistemi agro-pastorali "autosufficienti" che virtuosamente e, potremmo aggiungere, "valorosamente", producono ancora oggi per la stagione di stabulazione "scorte" proprie, i preziosi fieni di fondovalle (indiscutibili le ricadute benefiche sul paesaggio grazie al mantenimento e alla cura dei prati) mentre d'estate ricorrono all'erba di pascolo allevando animali appartenenti a razze locali, particolarmente adatte al territorio (con ricadute positive sulla biodiversità animale). Negli ultimi decenni in alpeggio si sono invece imposti, da un lato modelli semi-intensivi con razze "cosmopolite" (vacche da latte specializzate, sistemi meno presenti nelle Alpi occidentali) che, pur consentendo un aumento delle produzioni a scapito di una certa "qualità", hanno generato problemi ambientali, abbandono di ambienti più marginali, perdita di biodiversità, mentre, dall'altro, si è vista la formazione di grandi mandrie "da carne", con soggetti provenienti da diversi proprietari,

Negli ultimi decenni in alpeggio si sono invece imposti, da un lato modelli semi-intensivi con [...] che, pur consentendo un aumento delle produzioni a scapito di una certa "qualità", hanno generato problemi ambientali.



gestite secondo la cosiddetta “linea vacca-vitello” (sistema orientato alla produzione di vitelli tenuti in allattamento naturale per tutta la stagione di alpeggio). In aree più marginali possono essere considerati di un certo interesse quei sistemi, in fase di studio anche in Piemonte, frequenti oggi anche in Svizzera e comunque inediti per le nostre Alpi, con mandrie di bovini, orientati alla produzione di “carne all'erba”. La Sau (Superficie agricola utilizzata) totale piemontese comprende oggi oltre un milione di ettari; di questi si contano, tra prati permanenti e pascoli 371.350 ettari (in montagna 187.307 ha e in collina 92.306 ha). Vi “monticano” 96.000 bovini e 102.000 ovicapri. La quota di soggetti da latte è attualmente molto bassa rispetto al totale e prevalgono le già ricordate mandrie da carne; tra queste troviamo anche la bovina Piemontese, razza che in passato produceva il latte alla base delle più celebrate produzioni casearie, attuali Dop (Castelmagno, Raschera, Bra, Toma). Sono oltre mille gli alpeggi ancora attivi in Piemonte, ma nella maggior parte dei casi questi modelli non sembrano più in grado di reggere una competitività basata, di fatto, solo sulla capacità di ridurre i costi di produzione. Occorre anche ricordare che difendere gli alpeggi oggi impone di combattere le gravi forme di speculazione, sempre più aggressive e nefande, che distruggono produzioni uniche e deteriorano la funzionalità delle superfici pastorali di quota. E' perciò fondamentale che il settore debba spostare l'ambito competitivo sulla peculiarità del prodotto (la qualità nutrizionale e nutraceutica) e del processo produttivo (fondamentale il ruolo eco-sistemico), sulla diversificazione e sulla capacità evocativa dei valori ambientali, storici e culturali del territorio. Recentemente anche il progetto ProPast (finanziato dalla Regione Piemonte, 2011-2013) ha messo in piena luce le criticità di questi sistemi: le insostenibili problematiche di acquisizione delle superfici d'alpeggio (aumento degli affitti, diminuzione di alpeggi disponibili, difficoltà nel realizzare regolare contratto privati per l'eccessiva frammentazione fondiaria, speculazioni, ecc.), la carenza di adeguate infrastrutture, la relativa mancanza di vie di accesso, l'eccesso di burocrazia. Non si può a questo proposito non richiamare le pratiche igienico-sanitarie che seppur “sacrosante” quando basilari, non di rado, per complessità normativa, sono di difficile attuabilità. A questo si aggiunga la mancanza di valorizzazione di molti prodotti, l'aumento dei costi di gestione aziendali, la scarsa attenzione nei confronti di questo ambito produttivo in generale, la mancanza di manodopera affidabile e sufficientemente formata, e le recenti problematiche di notevole impatto in termini antropologici, sociologici, tecnici ed economici come la predazione. Eppure i numerosi vincoli odierni per allevare e produrre in

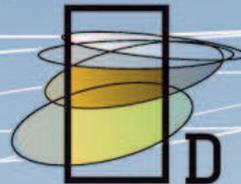


Progetto ProPast:

<http://progetto-propast.blogspot.it>

Shorten:

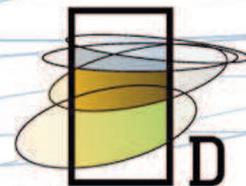
<http://goo.gl/fMOHF8>



montagna, spesso “subiti” da “giovani” e famiglie “di ritorno”, dovrebbero allentarsi a fronte del vantaggio multifunzionale che assicurano queste produzioni. Il cittadino-consumatore è oggi alla ricerca di prodotti “identificabili” e pare sempre più attento alle questioni di sicurezza alimentare, ambientali e di benessere animale. Dopo quasi cinquant’anni di sostanziale disinteresse si sta iniziando a prendere coscienza delle relazioni che i sistemi di allevamento di questi territori hanno con gli ecosistemi di cui fanno parte. Ciò dovrà richiamare in modo più evidente l'attenzione di governi nazionali, organizzazioni sovranazionali e, istituzioni culturali sulla necessità di affrontare lo sviluppo agricolo di montagna anche in termini di sostenibilità complessiva. In termini generali, se è vero che in prospettiva, la produzione di alimenti dovrà necessariamente essere in grado di conciliare salubrità e tecniche a tutela dell’ambiente, per soddisfare le crescenti esigenze umane, sarà nel contempo necessario rispettare le componenti di sostenibilità sociale ed economica, affrontando anche numerose questioni di ordine etico. E l’alpeggio resterà sempre un esempio virtuoso e paradigmatico per difendere la montagna.

Luca Battaglini

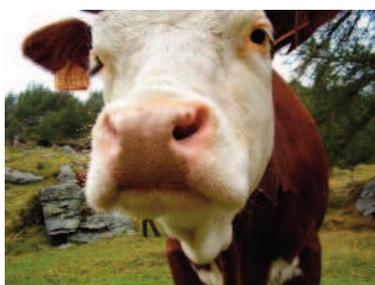




Alpeggi di carta

di Maurizio Dematteis

Alpeggi abbandonati, vitelli allevati in recinto, costi d'affitto alle stelle e soldi comunitari rubati. Questi alcuni dei problemi che ruotano attorno agli aiuti economici previsti dalla Pac. Strumento nato per la conservazione e lo sviluppo di un elemento importante della cultura alpina trasformatosi in “farina del diavolo”.

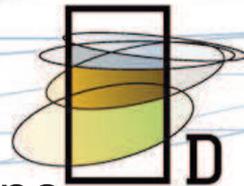


Non c'è solo il lupo a turbare i sonni tranquilli degli allevatori in alpeggio. C'è anche l'Europa. Sì, l'Europa, proprio “quell'idea di federazione di paesi” per cui siamo stati recentemente chiamati a dare la nostra preferenza.

Succede che l'Ue, all'interno della sua programmazione, preveda aiuti per agricoltori e allevatori con le misure di Politica agricola comune (Pac): si tratta di oltre 53 miliardi di euro annui, la fetta maggiore di tutta la spesa comunitaria che all'Italia “frutta” 6,3 miliardi ogni anno, parte dei quali destinata a chi attraverso l'utilizzo degli alpeggi montani si occupa dell'ingrasso della carne bovina o della produzione di latte. Sulla carta tutto bene, quindi, ma così non è “sul terreno”. Perché di valle in valle si moltiplicano, in tutto il territorio alpino del paese, le denunce di inefficacia e pericolo di tali strumenti per i territori coinvolti.

«Dalle nostre parti i titoli Pac hanno creato non pochi problemi – racconta Antonio Brignone, funzionario tecnico agrario della Comunità montana Valle Stura – facendo lievitare in alcuni casi anche di quattro volte le offerte per l'aggiudicamento degli alpeggi». Molto spesso infatti grosse aziende di pianura, con numeri rilevanti di capi, partano alla “caccia” di alpeggi per poter usufruire degli aiuti previsti dalla Pac, distribuiti a seconda degli ettari di terreno a disposizione. «Presso il Comune di Sambuco – continua Brignone –, i prezzi dell'affitto degli alpeggi in pochi anni sono saliti alle stelle. E la maggior parte delle volte tali pascoli non venivano poi nemmeno utilizzati. In Valle Grana, ad esempio, abbiamo visto dei vitelloni da ingrasso che rimanevano nei recinti, mentre i prati restavano non pascolati. E gli allevatori prendevano lo stesso gli incentivi». Talvolta addirittura, spiega il funzionario, i pascoli vengono subaffittati a ignari allevatori, che pur facendo pascolare veramente le proprie bestie, non solo non prendono un euro di aiuti, ma si rendono persino complici, loro malgrado, di una vera e propria truffa ai danno dell'Unione europea.

Eppure in Valle Stura, come in molte altre valli alpine, i residenti



vicino e lontano

hanno la prelazione per l'utilizzo dei pascoli rispetto alle realtà che provengono da fuori. Ma anche in questo caso, fatta la legge trovato l'inganno, perché da quando ci sono gli aiuti Pac in Valle Stura, spiegano le autorità locali, aumentano le residenze "fittizie" e spuntano prestanome locali.

«Gli incentivi sono farina del diavolo – ha dichiarato la Presidente della Provincia di Cuneo, Gianna Gancia, in occasione di un convegno intitolato "Dalle Alpi alla tavola" tenutosi a Cuneo –, perché drogano il mercato e creano bolle speculative, come purtroppo ben dimostrano in agricoltura la corsa al biogas e l'assegnazione degli alpeggi per la collocazione dei titoli Pac. Senza gli incentivi, questi problemi non ci sarebbero. Gli agricoltori non hanno bisogno di assistenzialismo, ma della libertà di lavorare». Una soluzione drastica quella suggerita dalla Presidente della Provincia Granda, che rischia di buttar via "il bambino con l'acqua calda". E che non trova d'accordo un gran numero di addetti ai lavori. «In realtà dal nostro osservatorio vediamo che gli aiuti Pac sono indispensabili per i pastori che salgono in alpeggio – spiega Antonella Rosa, del Comitato La Tramia di Pont Canavese, una delle animatrici dell'Associazione La Transumanza che ogni anno organizza la festa di salita e quella di discesa dei pastori dagli alpeggi delle valli Orco e Soana con le bestie –. Senza un sostegno l'intero indotto si fermerebbe. E con lui un pezzo importante della cultura alpina sparirebbe».

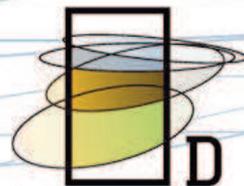
Stiamo ormai entrando nella prossima programmazione europea della Pac 2014-2020 e, nonostante i ripetuti incontri di discussione, l'impegno delle amministrazioni locali e regionali, l'attività incessante delle associazioni di categoria e degli studiosi delle accademie, una soluzione per arginare il problema della speculazione economica da parte di imprenditori senza scrupoli nei confronti del variegato mondo degli alpeggi sembra ancora lontana. Mentre avanza lo spettro, come sottolineava Antonella Rosa, della perdita di un pezzo importante della nostra civiltà alpina.

Maurizio Dematteis



Info:

<http://goo.gl/iW3utS>



La Transumanza

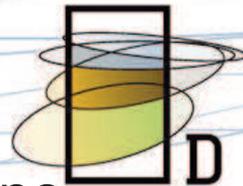
di Antonella Rosa

La festa della Transumanza a Pont Canavese. Ogni anno in primavera e in autunno. Un faro puntato sulla dignità di una vita di dedizione e grandissima passione che caratterizza la cultura dei pastori d'alpeggio.



Nell'ottobre del 2011 un evento dal successo sorprendente ha arricchito di entusiasmo la vita degli abitanti di Pont Canavese: la Transumanza. Nulla di strano per chi vive nell'alto Canavese, la transumanza è consuetudine rinnovata ogni anno in primavera e in autunno, una tradizione presente. Se non che, complice una giornata tersa come se ne vedono poche a ottobre, la transumanza quell'anno ha attirato a Pont Canavese qualche migliaio di persone. Tutti incuriositi da un fitto tam tam mediatico, trepidanti nell'attesa di vedere le mandrie scendere dagli alpeggi e passare in mezzo al paese. Di assistere a un vero e proprio spettacolo!

Tutto era nato qualche mese prima dall'iniziativa di un gruppo di giovani pontesi che, decisi nel fare qualcosa di utile per il proprio territorio, ha pensato di trasformare una tradizione in un evento. Questo gruppo si è poi costituito nel "Comitato La Tramia" che ha dato forma e sostanza alla festa della transumanza. La scintilla iniziale è stata il fatto che ciascuno avesse ricordi ed emozioni legate alla transumanza. C'è chi ha visto la propria nonna abbandonare, e poi arrostitire, una padella sul fuoco per andare a vedere le mucche passare. C'è, anche, chi ha dovuto spiegare ai parenti venuti da lontano che il frastuono che li ha svegliati nella notte non era altro che il suono dei campanacci della mandria in transumanza. Insomma, la passione si era accesa ed era condivisa. Da lì, poi, ci si è resi conto di quanto la transumanza fosse in realtà sconosciuta a molti: chi abita lontano dalle montagne e dalle valli prealpine non ha mai visto una margaria a piedi né può immaginare cosa questo comporti, quali reali fatiche si porti dietro. E allora era importante far capire e cercare di trasmettere quale vita fosse quella del margaro che sceglie di fare la transumanza. In passato era una necessità, affrontare il lungo viaggio verso gli alpeggi significava trovare pascoli freschi per i propri animali i quali garantivano poi un latte più buono e, di conseguenza, un formaggio unico. La scansione delle stagioni era dettata dal frastuono dei campanacci: in primavera brillanti, quasi a festa, in autunno vagamente malinconici. Testimonianze di alcuni pastori dicono che è proprio così, le mandrie percorrono il tragitto dalle campagne agli alpeggi in modo



vicino e lontano

deciso e veloce, desiderose di raggiungere la meta. Al rientro il passo è rallentato, quasi a non voler staccarsi dalle montagne. Ma è anche questa una necessità irrinunciabile. Trascorrere l'inverno negli alpeggi è, ovviamente, impensabile.

Nel presente la vita del margaro è immutata. Chi decide di fare la transumanza a piedi oppure, scelta dettata dalla comodità e dai mezzi "moderni", con i carri bestiame, decide di fare una scelta di qualità per i propri animali e affrontare una vita di rinunce. È sempre bello e unico vivere e lavorare nella natura ma è forse il lavoro più duro. Attorno a questa tradizione è importante tenere alta l'attenzione perché proprio a causa della durezza della vita che comporta questo lavoro, sempre meno persone scelgono di portarlo avanti con la drammatica conseguenza dello spopolamento delle montagne e degli alpeggi.

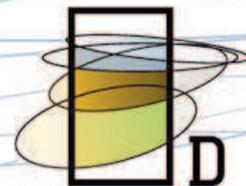
La festa della Transumanza vuol essere un faro puntato su certe problematiche che potrebbero essere risolte e affrontate insieme ai pastori, sulla lavorazione dei formaggi negli alpeggi, unici nel loro genere e sulla dignità di una vita di dedizione e grandissima passione. Questa è la cultura della transumanza.

Antonella Rosa



Info:

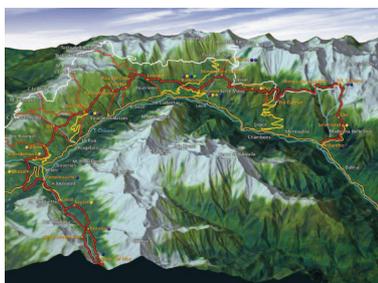
www.latransumanza.it



Plaisentif: una storia di successo

di Guido Tallone

La collaborazione tra enti può valorizzare una produzione promuovendo l'intero territorio? Sì. E' il caso del Plaisentif delle valli pinerolesi, formaggio passato dalla produzione di poche forme a 3.300 forme all'anno nel decennio 2003/2013, mantenendo la qualità. Che ha permesso la nascita di una decina di nuovi produttori sul territorio.

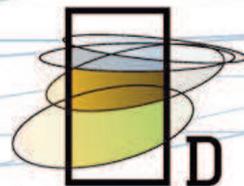


Le produzioni casearie d'alpeggio piemontesi sono certamente numerose, basti pensare a nomi (senza la pretesa di citarli tutti) come Bettelmatt, Castelmagno, Maccagno, Nostrale, Ossolano, Sola, Toma, Tuma del Lait Brusca. E le loro origini quasi sempre difficili da conoscere, perché in genere questi formaggi affondano le loro radici in epoche in cui i temi di scrittura non erano prevalentemente agricoli.

E tra questi formaggi "alpini" il Plaisentif ha una storia recente abbastanza interessante. Per raccontarla partiamo dagli attori principali. In alpeggio troviamo i pascoli, le vacche di razze e incroci vari tra Barà Pustertaler, Pezzate Rosse e altre, e gli allevatori/casari. Se allarghiamo lo sguardo sul territorio circostante troviamo l'Associazione culturale Poggio Oddone, il Comune di Perosa Argentina, la Comunità Montana Valli Pinerolesi e la Provincia di Torino. E se passiamo a una dimensione extra-territoriale ci imbattiamo nell'Agenform-Consorzio, rappresentato da chi scrive.

L'Associazione culturale Poggio Oddone di Perosa Argentina (comune sulla provinciale Pinerolo-Sestriere) rileva su un documento di archivio la descrizione di un formaggio storicamente prodotto nelle prime settimane del periodo di alpeggio, utilizzato come "dono" ai signori del luogo per ammorbidirne la nobile scontrosità. L'Associazione propone a un margaro del territorio di riproporre questo antico formaggio in tiratura limitata (anno 2003), proprio per riproporre il rito del "dono del formaggio" ogni anno alla terza domenica di settembre. La Provincia di Torino con il Comune di Perosa Argentina e la Comunità Montana ne promuovono la diffusione sia nella direzione dei produttori/margari sia verso i consumatori. Infine viene chiamata l'Agenform-Consorzio come consulente tecnico per la redazione del disciplinare e, in seguito, per la gestione e controllo della marchiatura. Dando vita a un esempio di collaborazione concreta tra persone ed enti.

E i risultati dell'operazione non hanno tardato a farsi sentire: dal 2003 al 2013 la produzione marchiata (esclusivamente con latte



vicino e lontano

vaccino prodotto in alpe da inizio monticazione a metà/fine luglio) è passata da 12 a 3.300 forme (dal peso medio di 2 kg). I produttori sono passati da uno agli attuali 11 (e saliranno probabilmente a 12 nel corso del 2014). Il prezzo del formaggio ha raggiunto l'interessante cifra di 17 euro al kg al dettaglio (stagionatura minima di 60 giorni). I formaggi vengono quasi tutti prenotati durante l'estate o prima, perché la vendita si può avviare solo dalla giornata della rievocazione storica (terza domenica di settembre), con l'allestimento di gazebo da parte del comune di Perosa, in una rievocazione che riscuote sempre molto interesse di pubblico. La valorizzazione del territorio, a partire dal formaggio, si completa con un sentiero del Plaisentif. E il formaggio è stato inserito tra quelli del Paniere della Provincia di Torino.



Sentiero del Plaisentif:

<http://goo.gl/TOJg5L>

Paniere della Provincia di Torino:

<http://goo.gl/PICZ5w>

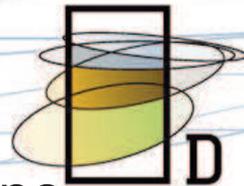
Il Plaisentif, pur non essendo la risoluzione dei problemi della montagna, è un interessante esempio di come la collaborazione tra enti possa valorizzare una produzione promuovendo il territorio. Inoltre sono diversi anni (dopo un solo anno di start-up con aiuto pubblico) che i produttori si pagano l'attività di marchiatura in una sorta di volontario e non canonico sistema di controllo. I margari, come Associazione produttori del formaggio Plaisentif, si incontrano due o tre volte l'anno, prima e dopo il periodo di alpeggio, per discutere di temi tecnici e di promozione, e nel periodo tra giugno e luglio si procede alla produzione (frequentemente in alternanza produttiva alla classica Toma di Alpeggio). Si prosegue poi con la stagionatura sino agli inizi di settembre, quando il tecnico Agenform, con il prezioso aiuto del tecnico della Comunità Montana, passa cantina per cantina in alpeggio per il controllo del formaggio verificandone le caratteristiche organolettiche esterne e (a campione) interne, apponendo alla produzione conforme il marchio a fuoco che intende assicurare il consumatore sull'origine e sulla rispondenza al disciplinare di produzione.

Il caso del Plaisentif prova una volta di più di come la produzione dei formaggi d'alpeggio prosegua da centinaia di anni con schemi non molto diversi dal passato, e anche se migliorano le condizioni di vita delle persone e anche quelle degli animali, rimane un impegno considerevole per le famiglie coinvolte. E se si desidera che la "selezione naturale" dei margari non sia troppo severa, occorre certamente passare anche per una corretta valorizzazione delle produzioni. Senza sottovalutare il ruolo della "soddisfazione professionale". Perché anche se quest'ultima da sola non porta la pagnotta in tavola, ogni tanto una pacca sulla spalla aiuta ad affrontare con rinnovato spirito la giornata di lavoro.

Guido Tallone, Tecnico caseario del Consorzio Agenform

Info:

www.agenform.it



Che bun: come valorizzare la carne allevata in alpeggio

di Alberto Porta

Con la filiera corta “Che bun” non si butta via niente. Si incentiva un consumo consapevole e ben dosato della carne allevata in alpeggio (anche delle parti meno pregiate), senza sprechi, senza eccessi e con ricette appropriate. In opposizione alla logica da fast food.

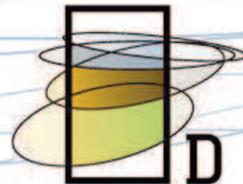


La filiera corta “Che Bun” è nata nel 2011 grazie a un bando del Gal Mongioie, ha sede nel Comune di Bastia Mondovì ed è guidata da tre piccole aziende (due aziende agricole e un macello) a conduzione familiare, situate nel raggio di due chilometri. Si occupa esclusivamente di bovini di razza piemontese, allevati in modo sostenibile, la cui carne viene consegnata a domicilio dagli stessi allevatori, confezionata in “pacchi famiglia”.

I titolari hanno deciso di puntare sulla qualità e la peculiarità dei loro capi, riscoprendo tecniche tradizionali, utilizzate in azienda dai loro padri e nonni, e proponendo un modello di consumo opposto rispetto a quello dominante. “Che bun”, nell’idea dei suoi creatori, si fonda essenzialmente su quattro livelli che lo caratterizzano e rendono innovativo: produzione di qualità, benessere animale, consumo consapevole, cultura e territorio. La filiera è a ciclo chiuso: i vitelli nascono in azienda, vengono nutriti con miscele di cereali e alimenti naturali per lo più autoprodotti (senza ogm e integratori), vivono in stabulato libero e sono macellati a meno di due chilometri dalle stalle.

Una componente fondamentale è costituita dall’alpeggio: tutte le estati da giugno a settembre le mucche e i vitellini vengono trasferiti nei pascoli di Acceglio e Viozene. È importante sottolineare che questa pratica non era tradizionalmente in uso nelle aziende in questione, ma è stata consapevolmente introdotta una decina d’anni fa. Infatti, pur comportando sforzi non indifferenti, garantisce una maggiore qualità al prodotto finale, oltre che un evidente benessere per gli animali.

Il motto di “Che bun” è “da lì a là”. Sta a indicare l’attenzione per un consumo completo del capo: “non si spreca niente”. Proponendo il pacco famiglia (che contiene, in proporzione al peso, tutti i tagli del bovino), la filiera incentiva un consumo consapevole e ben dosato della carne (anche delle parti meno pregiate), senza sprechi, in opposizione alla logica da fast food: il modo migliore per consumar carne è farlo in minore quantità e valorizzando ogni



vicino e lontano

parte del capo, questo giova alla salute e all'ambiente. E' quindi molto importante, secondo i titolari, che il cliente impari a conoscere e cucinare ciò che intende mangiare. In questo la consegna a domicilio ha un ruolo fondamentale. Sono infatti gli allevatori stessi ad effettuarla, instaurando così un rapporto diretto col cliente e, se necessario, consigliando ricette e metodi di cottura.

Si è inoltre creata una rete con altre aziende locali (viticoltori, produttori di formaggio, ristoranti), accomunate da valori simili, che riguarda soprattutto il supporto reciproco nella promozione sia dei loro prodotti, che del territorio in generale.

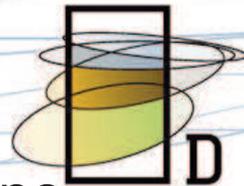
E' interessante notare come alla base dell'innovazione proposta da "Che bun" ci sia in realtà una riscoperta: quella dell'alpeggio come metodo di allevamento efficace ed efficiente, dell'armonia con l'ambiente, quella di un approccio "slow" alla produzione e al consumo.

In questo si può riconoscere un atto culturale in senso lato, un ritorno alle origini che, attualizzato, si dimostra conveniente e riproducibile in prospettiva futura.

Alberto Porta



Info:
www.chebun.it



Trentino di Malga: come nasce un marchio di qualità

di Simone Bobbio

Ricerca applicata e marketing salgono in malga. E grazie al “Fermalga”, la coltura di fermenti che dà avvio al processo di caseificazione selezionato dai tecnici, nel 2015 il “Nostrano trentino” d'alpeggio si trasformerà in “Trentino di Malga”. Con rinnovata qualità. E prezzo.

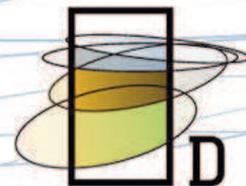


Per il momento esiste il marchio, depositato nel 2013 con il nome di Trentino di Malga, ma il formaggio d'alpeggio di cui si dovrebbe garantire la qualità non è ancora reperibile perché rappresenta l'ultimo passaggio di un lungo processo sviluppato dalla Camera di commercio di Trento e dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. In realtà il fiore all'occhiello del lavoro iniziato nel 2011 è il nuovo e innovativo starter, ribattezzato Fermalga, la coltura di fermenti che dà avvio al processo di caseificazione che i tecnici stanno selezionando a partire dai ceppi autoctoni utilizzati tradizionalmente negli alpeggi tra le montagne trentine.

«L'obiettivo principale del nostro lavoro – afferma Angelo Pecile, responsabile per la Fondazione Mach del progetto Fermalga – è di giungere alla creazione di un formaggio di qualità garantita senza tuttavia banalizzarne il sapore. Lo starter che abbiamo selezionato, al contrario di quelli industriali sempre più utilizzati anche nelle malghe, consente di esaltare le caratteristiche specifiche del prodotto considerando l'elevata specificità che ogni singola forma possiede grazie alle varietà di foraggio che le mucche mangiano durante la monticazione estiva. I formaggi con marchio Trentino di Malga dovranno essere prodotti esclusivamente con latte crudo, per questo motivo è fondamentale l'utilizzo di fermenti in grado di stabilizzare più possibile un processo di caseificazione complesso e delicato».

Se le ultime sperimentazioni del Fermalga daranno i risultati sperati, nell'estate del 2015 inizierà la produzione del formaggio che potrà essere marchiato e commercializzato, da disciplinare, dopo 12 mesi di stagionatura. A fregiarsi del marchio potranno essere anche formaggi prodotti senza alcuno starter, oppure utilizzando ceppi autoctoni della malga stessa.

«Le forme che si producono ora in alpeggio, qui in Provincia di Trento, sono destinate a un consumo locale considerato povero: il cosiddetto “nostrano trentino” si trova anche a meno di 10 € al kg. Invece il Trentino di Malga sarà destinato a un mercato di alta



gamma, alternativo e non concorrenziale con quello locale». Insomma, la ricerca applicata e il marketing hanno raggiunto un mondo ad alta quota per troppo tempo considerato marginale.
Simone Bobbio



La ricchezza sta in alto

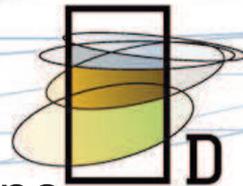
di Cristiana Oggero

Il caso degli alpeggi pubblici del Comune di Vernante: esempio di come la zootecnia dei territori montani possa rappresentare una delle principali risorse in termini economici, di conservazione paesaggistica, di utilizzo del territorio e di produzione di qualità.



«I pascoli alpini sono sicuramente un bene della collettività che va garantito e tutelato perché sono una risorsa ambientale non da poco: permettono di presidiare territori di alta montagna altrimenti abbandonati, lasciati a se stessi, e di salvaguardare il territorio». Non ha dubbi Fulvio Dalmasso, Sindaco dal 2013 a Vernante. Alla domanda “Cosa vuol dire per un Comune avere degli alpeggi oggi?” risponde senza esitazioni. Vernante, Comune della Val Vermentagna in Provincia di Cuneo, a collegamento fra la bassa e l’alta valle, ha infatti una decina di pascoli pubblici sparsi su tutto il territorio di sua competenza, che ogni cinque anni vengono dati in gestione a pastori “vernantini” (Vernantesi). La gestione dei pascoli è affidata tramite asta pubblica con un contratto d’affitto che impegna gli 11 pastori nei cinque anni di gestione a corrispondere un totale di circa 110.000 euro, e regola il numero di carico massimo di bestiame per ciascun pascolo. «Per il Comune non costituisce un guadagno economico rilevante – continua il sindaco –, ma garantisce comunque la conservazione di un patrimonio ambientale e delle tradizioni locali uniche e peculiari del nostro territorio».

I pascoli di Palanfrè, tra i più importanti a livello comunale per estensione e localizzazione, oltre a essere ricompresi nel territorio del Parco Alpi Marittime e facilmente accessibili, impiegano quattro famiglie che, dai primi anni 2000, hanno deciso di abbandonare il precedente lavoro per dedicarsi anima e corpo all’alpeggio e alla pastorizia d’alta quota. Si tratta dei proprietari dell’azienda agricola Isola, produttori di latticini e formaggi per la vendita al dettaglio e

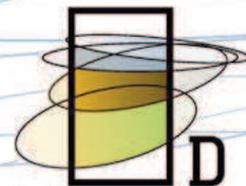


vicino e lontano



al mercato del giovedì a Vernante. Creando una piccola filiera con il birrifico Troll, per la realizzazione di aromi e la produzione di un formaggio alla birra unico nel suo genere, hanno saputo innovarsi e innovare le risorse endogene di un territorio altrimenti inespresso. Il Comune di Vernante incoraggia queste iniziative ambientali ed economiche, dove i pascoli garantiscono benefici ambientali rafforzando l'identità delle zone rurali e dei loro prodotti alimentari e costituiscono la base per la crescita dell'occupazione del territorio. La zootecnia dei territori montani rappresenta una delle principali risorse in termini economici, di conservazione paesaggistica, di utilizzo del territorio e di produzione di qualità, una ricchezza indispensabile spesso ritenuta "marginale", troppo "in alto" per essere raggiunta, ma che raccoglie in sé potenziali latenti in grado di generare sviluppo. Innegabile dunque l'importanza economica e ambientale degli alpeggi, soprattutto in Piemonte, dove la montagna ricopre più della metà dell'estensione territoriale complessiva. La superficie dei pascoli alpini piemontesi ammonta a 305.405 ettari, di cui circa il 42% è di proprietà pubblica.

Cristiana Oggero



La Val Pellice: essere alpigiani per nascita e per scelta

di Giulia Fassio e Enzo Negrin

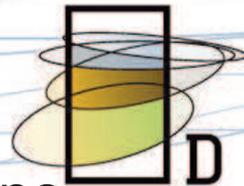
Non solo nuovi montanari. Il caso della Val Pellice, con i suoi pastori provenienti da famiglie di origine locale, è la dimostrazione di come oggi alcune valli alpine possano attingere ancora a risorse endogene nei processi di sviluppo locale.



In Val Pellice l'alpicoltura è una pratica plurisecolare: le prime fonti scritte relative agli alpeggi della valle risalgono al XII secolo, quando le terre appartenevano ai Signori di Luserna che le affittavano all'Abbazia di Staffarda. A partire dal XVI secolo i Comuni riscattarono i pascoli d'alta quota e gli abitanti della valle iniziarono a usufruirne direttamente attraverso forme di affitto e di gestione modificate nel tempo.

Fino agli anni '50 del '900, come risulta da fonti scritte e orali, più famiglie si univano in una "partia", una sorta di società che sfruttava collettivamente gli alti pascoli, di proprietà comunale, dividendosi compiti e proventi. Ogni "partia", infatti, aveva un "capo", che ne controllava le attività, un addetto alla lavorazione del latte e pastori che si occupavano dei bovini e degli ovicaprini. Il formaggio prodotto veniva conservato per l'intera permanenza in alpeggio e diviso fra le varie famiglie solo al momento della discesa, secondo un calcolo che prendeva in considerazione il numero di capi monticato dalle singole famiglie e la loro produttività.

Il sistema delle "partie" è entrato in crisi dagli anni '50-'60, in concomitanza con un periodo di forte spopolamento dell'alta valle e di progressivo abbandono delle attività agro-pastorali da parte della maggioranza della popolazione. Tuttavia, le difficoltà sono state in parte superate dalla "resistenza" di alcuni allevatori e dall'intervento dei Comuni che, soprattutto dagli anni '80, decisero di investire sui propri alpeggi facilitandone la fruizione (ad esempio con l'elettrificazione delle strutture, la dotazione di acqua potabile, la ristrutturazione o anche la costruzione ex-novo di stalle e caseifici e la costruzione di strade carrozzabili). Queste migliorie hanno avuto un peso decisivo nel consentire la prosecuzione o la ripresa dell'attività di alcuni allevatori locali. Attualmente in tutta la Val Pellice sono utilizzati 18 alpeggi, di cui 13 collocati nei comuni di Bobbio e Villar; molte delle aziende coinvolte nella loro gestione sono aziende familiari multi-generazionali; risultano proporzionalmente numerosi gli under 30, e anche gli under 20, che hanno scelto di proseguire, spesso innovandola, l'attività familiare.



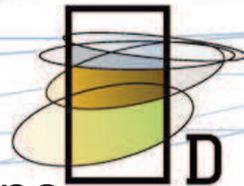
vicino e lontano

Un aspetto certamente caratteristico della valle è che gli alpeggi appartengono tuttora ai Comuni e gli allevatori residenti (che talvolta sono anche proprietari di alcune strutture d'alpeggio) hanno un diritto di prelazione sul loro affitto. Questo sistema ha favorito le famiglie pastorali locali che, pur essendo andate incontro a importanti mutamenti socio-demografici e a diverse difficoltà, mantengono tuttora un peso centrale.

Questo costituisce un aspetto peculiare della valle che, a differenza di quanto accaduto in aree limitrofe, non è stata interessata da uno sfruttamento intensivo, rapido e spesso scriteriato dei pascoli alpini da parte di speculatori provenienti dalle pianure. Parallelamente, a differenza di quanto avviene in altre aree dell'arco alpino italiano – dove il rilancio della pastorizia e dell'alpicoltura è talvolta legato all'attività di neo-pastori provenienti dall'esterno – in Val Pellice per il momento non si registra questo fenomeno. Al contrario, come accennato, sono piuttosto numerosi i giovani locali coinvolti in attività agro-pastorali scelte e condotte con evidente passione.

Proprio questo aspetto ci consente una considerazione conclusiva: negli ultimi anni, si è giustamente prestata attenzione ai “neo-montanari” e alla loro decisione di trasferirsi a lavorare e vivere nelle Alpi. Si è così creata un'implicita contrapposizione tra montanari per scelta e montanari per nascita, giudicati a volte meno innovativi e consapevoli. Il caso dei pastori della Val Pellice, al contrario, sembra mostrare come proprio l'origine locale, connessa ad una consolidata tradizione familiare e ad una forte passione per il proprio lavoro, oggi costituisca una risorsa fondamentale per scegliere (in modo tutt'altro che passivo) di rimanere a vivere e lavorare in montagna.

Giulia Fassio e Enzo Negrin



Dagli alpeggi all'Expo, la riscossa dei "Principi delle Orobie"

di Roberto Serafin

I "Ribelli del Bitto" si rifiutano di accogliere l'"elastico" disciplinare del famoso formaggio che viene ormai prodotto in tutta la Valtellina. Sono 14 alpeggiatori delle valli Albaredo e Gerola, che marceranno sull'Expo per rivendicare l'unicità del pascolo turnato e della caseificazione nei calècc, le storiche baite di lavorazione itineranti.

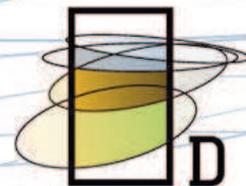


Prima regione agricola del paese – 50 mila aziende, oltre 4 milioni di tonnellate di latte, il 40% del totale nazionale – la Lombardia registra da qualche tempo lo spirare di preoccupanti venti di guerra in Valtellina, tra le malghe dislocate sui versanti retici e orobici. Un focolaio alimentato dai cosiddetti "ribelli del Bitto" (inteso come formaggio) i cui effetti potrebbero riverberarsi su Expo2015. Dove intanto, sulla scia di Slow Food, i "ribelli" si apprestano a sfilare sotto le insegne dei "Principi delle Orobie": sei sopraffini formaggi di alpeggio prodotti sui due versanti delle Orobie, quello bergamasco e quello valtellinese, nelle province di Sondrio, Lecco e Bergamo. Una rapida lettura dell'elenco (Agrì Valtorta, Bitto storico, Branzi, Formai de Mut dell'alta Valle Brembana, Stracchino e Strachitunt, per un totale di tre Dop e tre presidi Slow Food) sollecita le papille gustative dei gourmet e restituisce il sorriso a Paolo Ciapparelli, presidente del belligerante Consorzio Bitto Storico.

«Con questo progetto», s'illumina Ciapparelli aggirandosi nel forziere della casera di Gerola Alta dove preziose forme di Bitto sono messe a stagionare, marcate con i blasoni di famiglie illustri, «lo sguardo si allarga anche a un turismo in chiave agroalimentare, alla valorizzazione delle tradizioni locali, alla tutela del paesaggio e del lavoro nelle valli».

E' un salutare raggio di sole questo che rischiara i neocostituiti "principi", e una bella rivincita necessaria per uscire dalle nebbie della contesa sfociata nel citato movimento dei "Ribelli del Bitto". Che a grandi linee può essere definito una lotta intestina tutta condotta sul verde campo di battaglia valtellinese in nome e per conto dei 14 alpeggiatori che nelle valli Albaredo e Gerola (dove il torrente Bitto scende verso la bassa Valtellina) continuano a produrre questo inimitabile formaggio Dop.

Il loro segreto? Praticare il pascolo turnato. Ciò significa che la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, mentre lungo la via i tradizionali calècc – millenarie costruzioni di pietra il cui



vicino e lontano

nome sarebbe di etimologia pre-latina, derivando da kal (roccia) e cala (posto protetto) – fungono da baite di lavorazione itineranti. Perché si sa: se si vuole che il formaggio mantenga la fragranza degli alti pascoli bisogna lavorarlo prima che il suo calore naturale si disperda e i batteri si moltiplichino. Piaccia o no, questa procedura avviene però soltanto nelle valli del Bitto. Diverso e ben più elastico è infatti il disciplinare del Bitto prodotto altrove in Valtellina, al quale i “ribelli” non intendono sottostare.

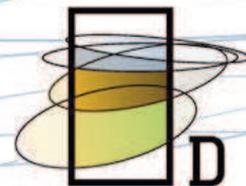
Intanto però altri problemi minacciano la pace degli alpeggi in Valtellina, sui quali ancora grava l’ombra dell’abbandono come conferma Fausto Gusmeroli, tra i maggiori esperti in campo agri-ambientale, docente a contratto di Ecologia agraria all’Università di Milano, ricercatore presso la Fondazione Fojanini di Sondrio e vice presidente dell’associazione “Amici degli alpeggi e della montagna” (AmAMont), un sodalizio interregionale e transfrontaliero.

«La contrazione del bestiame monticato» in provincia di Sondrio, spiega Gusmeroli, «riguardava sul finire degli anni Settanta 3.448 Uba bovine (-40%), 4.717 caprini (-78%) e 4.732 ovini (-94%) con una tendenza diffusa ad aggregare alpeggi confinanti in un’unica gestione. Ma oggi il sistema sembra tenere e il trend potrebbe modificarsi proprio grazie alla crisi che ha agevolato l’ingresso dei giovani in questo scenario, testimoniata da un notevole aumento d’iscrizioni agli istituti e alle Facoltà di Agraria».

Il vero problema degli alpeggi è rappresentato dall’immissione di bovine cosmopolite di alta genealogia, al posto delle razze autotone e tradizionali: che se da un lato garantiscono, con il determinante apporto di mangimi concentrati, una maggiore produzione, sotto un altro aspetto si rivelano inadeguate, per la loro minore attitudine al pascolo e la scarsa capacità nel conservare i cotici erbosi contrastando il ritorno di arbusti e alberi.

Ma non è solo qui il guaio. «I nuovi allevamenti instaurano una forte dipendenza alimentare dal mercato esterno», precisa Gusmeroli, «che si traduce in un sovraccarico di reflui organici, con pesanti rischi di contaminazione ambientale. D’altra parte il processo di trasformazione dei reflui in biogas tanto sbandierato come un toccasana necessita, per essere efficiente e conveniente, dell’aggiunta di materiali organici ricchi di amido. La soluzione più comoda è quella di impiegare il mais, pratica questa assolutamente irragionevole perché sottrae terreni alla produzione di alimenti nella nostra regione dove già si perdono 13 ettari di suolo al giorno, una superficie pari a 17 campi di calcio».

Ma è pensabile un’inversione di tendenza in una provincia come quella di Sondrio dove la produzione di latte (700-800 mila quintali



vicino e lontano

l'anno, il 60% dei quali destinati alla caseificazione) rappresenta una voce fondamentale dell'economia? Dal canto suo, Gusmeroli in un brillante pamphlet provocatoriamente intitolato "Io sto con la cicala" sposa la tesi di un nuovo modello di sviluppo fondato sul senso del limite e la solidarietà quale ancora di salvezza.

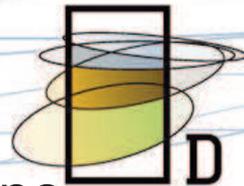
Rimane aperto in vista di Expo 2015 il problema di come convogliare l'attenzione dei media sulla realtà degli alpeggi dove sempre più numerosi sono, come dimostra il sito Ruralpini (www.ruralpini.it), i giovani che chiedono di lavorare alla pari. In questo campo si delinea amaramente, tuttavia, l'ingiustificata latitanza delle istituzioni.

Roberto Serafin



Sito di Ruralpini:
www.ruralpini.it

Info:
<http://ribellidelbitto.blogspot.it>



Quale futuro per il Vittorino Vezzani di Sauze d'Oulx?

di Giacomo Pettenati

52 ettari di pascoli, stalle, sala mungitura, caseificio per 20 quintali di latte al giorno, 22 camere con servizi, cucina, locali per ristorazione e didattica, uno spaccio per la vendita dei prodotti e tanto altro. Questi i numeri della Stazione alpina Vittorio Vezzani di Oulx, in Val di Susa. Uno dei più importanti centri d'Europa oggi chiuso e abbandonato. E' arrivato il momento di rilanciarlo?



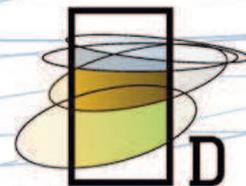
A dar retta al magmatico mondo delle informazioni presenti sul web, l'ultimo tentativo della Regione Piemonte di rilanciare la Stazione Alpina "Vittorino Vezzani" di Sauze d'Oulx, acquisita nel 2004, risale al 2010. In quella data infatti l'Ipla (Istituto per le piante da legno e l'ambiente), società autonoma, ma a totale controllo regionale, ha emanato un avviso per la ricerca di manifestazioni d'interesse per la gestione della Stazione Alpina, che purtroppo non ha ricevuto risposte adeguate.

L'elenco degli elementi che compongono la stazione, diffuso dall'Ipla in quell'occasione, permette di farsi un'idea del potenziale di questa realtà dal passato prestigioso, dal presente deprimente e dal futuro incerto.

La Stazione Alpina, che si trova a quota 1900 metri in località Grand Chalp, a pochi chilometri da Sauze d'Oulx, viene infatti descritta come costituita da: 52 ettari di prati e pascoli in quota (tra i 1850 e i 2400 metri), stalle adatte a 100 capi di bovini, una sala di mungitura attrezzata, ricoveri per ovini e caprini, alloggiamenti per il personale, un caseificio in grado di lavorare 20 quintali di latte al giorno, con tanto di impianto per la produzione di yogurt e locali di stagionatura, uno stabile ricettivo con 22 camere dotate di servizi, privati e comuni, cucina e locali per ristorazione, locali per la didattica, uno spaccio per la vendita dei prodotti aziendali.

O forse sarebbe meglio dire che la stazione potrebbe essere composta da tutte queste componenti, dal momento che attualmente è inattiva e le strutture sono sigillate con piombature a porte e finestre per scoraggiare ladri e vandali.

Fondata nel 1931 da Vittorino Vezzani, illustre docente di agraria e fondatore dell'Istituto zootecnico e caseario del Piemonte, nel corso del tempo la stazione ha ospitato decine di ricerche e sperimentazioni di grande qualità sull'allevamento e l'agricoltura in alta quota, formato centinaia di studenti dell'istituto agrario e, sopra-



vicino e lontano

tutto, di casari, i cui formaggi e yogurt fino a pochissimi anni fa attiravano fino alla stazione turisti e buongustai.

Nonostante l'acquisizione e l'interesse da parte della Regione Piemonte dell'inizio degli anni 2000, oggi la crisi economica generale - che ha colpito con forza particolare il settore pubblico e la montagna - e lo spostamento dell'attenzione della politica regionale, dal verde dei pascoli, delle foreste e dei campi coltivati a quello della biancheria intima, hanno portato alla chiusura del centro, un tempo tra i più importanti d'Europa nel suo genere.

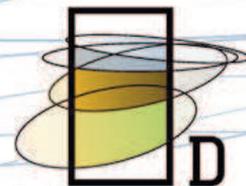
Le potenzialità di una struttura di questo tipo sono state colte dal comune di Sauze d'Oulx, che nel 2013 ha ottenuto dalla Regione l'autorizzazione ad utilizzare in comodato gratuito una parte della struttura, con l'obiettivo di affidarla in gestione a soggetti privati e farne un centro di eccellenza per la produzione lattiero-casearia di montagna. Anche se non si hanno notizie riguardo all'effettivo avvio di questi progetti di rilancio, l'interesse da parte delle istituzioni locali apre uno spiraglio di speranza sul futuro della stazione alpina, in un momento storico nel quale a detta di molti la montagna può - anzi, deve - essere un laboratorio di innovazione sociale, tecnica ed economica, nel campo dello sviluppo sostenibile e delle filiere agro-alimentari.

Giorgio Masoero, ex direttore dell'Istituto Zootecnico e della Stazione Alpina, ha un'idea chiara delle potenzialità economiche di un rilancio della struttura, che unisca agricoltura sostenibile, allevamenti di montagna e turismo alpino: «si parla molto di „no tav“, ma oggi la Val di Susa muore di „no trav“, no travail. Dalla nascita della Stazione Alpina, ottanta anni or sono, ogni generazione l'ha riplasmata, ne ha mutato e ingrandito le forme. È ora che si pensi costruttivamente alla sostanza e alla sua vocazione polivalente, in un'ottica anti-crisi. Pascolo simbiotico, allevamento bovino, caseificio, orto simbiotico, vendita diretta, ma anche servizi al turista, collaborazioni con le aree protette, laboratori, bosco, selvatici. Con un occhio alle biotecnologie verdi».

Uno dei punti programmatici dell'ultima campagna elettorale vinta di Sergio Chiamparino, per la Regione Piemonte, evoca l'agricoltura di montagna, le filiere agro-alimentari di qualità, la montagna come luogo di innovazione economica e sociale, la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del paesaggio.

E ora che l'ex sindaco di Torino è diventato Presidente piemontese la Stazione Alpina Vittorino Vezzani potrebbe essere uno dei motori sul territorio di queste strategie. Sempre che la Regione Piemonte, con l'aiuto degli attori del territorio, torni ad accorgersi della sua esistenza.

Giacomo Pettenati



Storia e borgate a misura di alpeggio

di Lele Viola

Com'era la vita d'alpeggio prima che meccanizzazione e spopolamento cambiassero il volto della società nelle borgate alpine? La ricostruzione delle attività nel vallone di Neraissa, in Valle Stura: frutto di una cultura che aveva saputo inserirsi perfettamente nell'ambiente e utilizzare al meglio tutte le risorse naturali e umane.

VALLONE NERAISSA	
FRAZ.	VIAGGIO
POBIO INF	1110
SCAGLIA	1110
ADDIO	1302
LENTRE	1182
CASIELLAR	1370
NERAISSA	1233
NERAISSA	1620

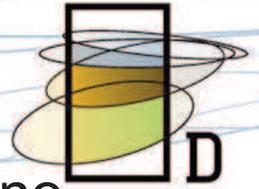


Per capire le borgate bisogna capire gli alpeggi. Nel senso che occorre rendersi conto che alla base della scelta degli insediamenti non vi erano solo ovvie questioni di difesa da pericoli oggettivi, ma in primo luogo la facilità di approvvigionamento di erba e fieno e la possibilità di pascolo. In altre parole, gli insediamenti sono nati sempre in luoghi che permettevano uno sfruttamento razionale delle risorse foraggere, minimizzando sprechi e spostamenti. E la sopravvivenza in montagna imponeva una razionalità assoluta nell'uso delle risorse: in epoche in cui ogni trasporto richiedeva tempo e fatica oggi difficilmente immaginabili, era molto più sensato costruire abitazioni temporanee o permanenti nella vicinanza di prati e pascoli piuttosto che privilegiare altri fattori oggi considerati prioritari, come la distanza dal fondovalle e le facilità di accesso e comunicazione.

Questo si può vedere bene nelle basse valli, dove le maggiori borgate sono dislocate appena sopra il limite superiore locale del castagneto e immediatamente sotto i pascoli. Gli esempi in Valle Stura e Grana sono innumerevoli: rientrano infatti in questa fascia altitudinale le borgate più popolate di Rittana (Gorré, le due Rantana, Martina, ecc.) e di Valloriate (Sapé, Gorré, Chiotti, ecc.), le borgate del pianoro di Bergemolo e Bergemoletto a Demonte, le frazioni alte di Valgrana in Val Cavoira, quelle dei valloni laterali di Monterosso e molte altre.

La posizione era strategica: consentiva di risparmiare terreno prezioso nella fascia in cui i castagni erano produttivi e godere della vicinanza di prati e pascoli. Era più conveniente trasportare in salita le nutrienti castagne, piuttosto che l'ingombrante fieno e il pesante legname che veniva facilmente fatto scendere nei ricoveri dalle vicine montagne.

Anche nelle alte valli la vicinanza agli alpeggi era un fattore determinante nella scelta della localizzazione degli insediamenti e determinava la maggiore o minore "ricchezza" delle varie borgate. Tipico è il caso di Castelmagno, in cui le due borgate più prospere



vicino e lontano

e popolate erano le più alte, Chiotti e Chiappi, proprio per la posizione favorita dall'immediata vicinanza di ricchi alpeggi. I numeri sono indicativi: non solo nel Censimento del 1848 gli abitanti delle due borgate erano 490, ben oltre un terzo dell'intero comune, ma possedevano anche molti muli (significativo indice di benessere economico) e un numero di vacche per azienda decisamente superiore rispetto alle borgate inferiori. I dati della tassa sul bestiame del 1937 confermano anche in tempi più recenti questa situazione: nelle due borgate vi erano ben 37 muli, 131 vacche e 38 manze, una consistente parte del patrimonio zootecnico del paese.

Anche l'esame degli altri insediamenti del comune rivela una stretta connessione con la disponibilità di foraggio. Cauri, Valliera e Campofei sono situate al margine inferiore di ampie zone un tempo prative e ora adibite a pascolo: le borgate fanno sovente da "porta d'accesso" ai pascoli.

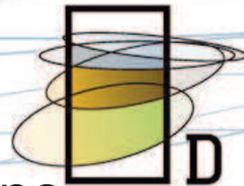
In alcuni casi gli insediamenti fanno da cerniera fra il sistema di campi e prati "grassi" nelle immediate vicinanze delle abitazioni permanenti e quello dei pascoli e dei prati in quota non concimabili. A volte si creavano nuclei abitativi dislocati a quote diverse, ma a distanza relativamente ridotta, per ottimizzare tempi e spostamenti. Non si tratta solo del comune accoppiamento di una sede permanente a bassa quota e di una temporanea nella fascia dell'alpeggio per i mesi estivi, ma di una vera e propria articolazione delle attività aziendali e della vita familiare in luoghi diversi ma non troppo distanti.

La filosofia che stava alla base di questa scelta era quella di minimizzare i trasporti e di ottimizzare i tempi. Spesso non abbiamo la percezione di quanto fosse determinante il fattore tempo in montagna: la stagione estiva era breve e i lavori fatti a mano, falciatura, fienagione, mietitura, raccolta delle patate, richiedevano impegni orari notevoli. La soluzione era quella di avere terreni ed edifici su più livelli per poter concatenare i vari lavori in una successione precisa.

E' il caso delle frazioni del vallone di Neraissa a Vinadio, in cui molte famiglie disponevano di sedi su tre diversi piani altitudinali che consentivano una quasi cronometrica scansione delle attività agricole e pastorali.

Sia alla quota del Podio che a quella di Neraissa vi erano terreni con poca pendenza usati come seminativi in rotazione o come prati "grassi", regolarmente concimati. La doppia disponibilità di ricoveri e di terreni permetteva di usare in loco il letame prodotto dal bestiame per la concimazione e parte del fieno per l'alimentazione, evitando onerosi trasporti.

La diversità di quota permetteva di sfalsare i lavori di semina e fie-



vicino e lontano

nazione consentendo una tempistica molto efficace, con incastri perfetti. L'allevamento contemporaneo di capi bovini e ovini completava poi il quadro, consentendo uno sfruttamento davvero ottimale di tutte le risorse foraggere.

Gli ovini (di razza Sambucana, visto che, a dispetto del nome era questa la zona in cui si è conservata fino ai tempi attuali in relativa purezza), dopo l'inverno in stalla e i primi pascoli attorno al Podio, si trasferivano già a fine maggio, inizio giugno a Neraissa (se mountagnaven). La gestione del gregge era comunitaria (la soucietà): si facevano i turni, per ogni venti pecore possedute ogni allevatore doveva dare la disponibilità di un giorno di lavoro.

In quel periodo si facevano i fieni al Podio e si seminavano le patate. Finiti i primi fieni alla quota bassa, all'inizio di luglio si faceva la meira, cioè ci si trasferiva con le vacche (vacios) a Neraissa, dove era arrivata l'ora di iniziare la fienagione (siàr lou fen).

Finito anche questo lavoro nei prati intorno alle borgate di Neraissa, gli uomini tornavano temporaneamente al Puy per occuparsi della mietitura (meire lou bìa, l'uörgie, la biavo e lou frument), cosa che richiedeva una decina di giorni. Le donne (les fremes) restavano invece nella borgata alta ad accudire gli animali.

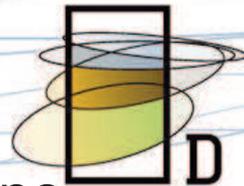
Non c'era tempo, nel breve e intenso periodo estivo, per la battitura dei cereali, lavoro lungo e ripetitivo che veniva svolto nella pausa invernale, per cui i covoni erano messi temporaneamente al riparo nei fienili e si ritornava a Neraissa, dove si riprendeva la fienagione accumulando il prodotto nella borgata, in attesa di trasportarlo a valle (calalou lens) in periodi di lavoro meno intenso.

Ai primi di settembre (a la Madono) si scendeva di nuovo al Puy per raccogliere le patate (chavar li bodi). Gli animali restavano in quota, controllati, nel caso degli ovini, secondo i turni prestabiliti. Quelli che non erano impegnati col turno scendevano e in qualche giorno di lavoro raccoglievano le patate e le ricoveravano in cantina.

Poi si risaliva e si andava a tagliare il fieno a la mountagno. Lassù c'erano i prati che non venivano mai concimati, si tagliava solo il fieno una volta (en viage a l'an). Erano prati a Festuca, lou cairel. Si lavorava in montagna per dieci, quindici giorni, si facevano i fènier (mucchi di fieno accatastato in modo da resistere alle intemperie), trasportati a valle con la slitta nella pausa invernale.

Le vacche venivano fatte scendere al Podio verso la metà di settembre. A Neraissa stavano solo più le pecore: quelle che dovevano agnellare erano tenute vicino alla frazione, le altre andavano ancora al pascolo in alto.

A fine settembre si finivano i fieni in quota e si scendeva a valle anche con le pecore. Vacche e pecore, scese al Podio, erano por-



vicino e lontano

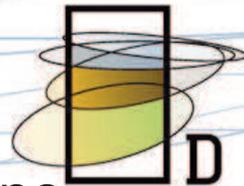
tate al pascolo sulla rieizo (secondo fieno), che veniva tagliato solo quando era particolarmente bello e ne valeva la pena, altrimenti era consumato verde dagli animali. Quando si tagliava, la rieizo si teneva da parte e la si dava in inverno agli agnelli. Gli animali andavano al pascolo al Podio fino all'arrivo della prima neve (inizio o fine ottobre) prima di iniziare la lunga reclusione invernale.

Al Puy si seminava la segale dopo aver tolto le patate, sfruttando la fertilità residua data dall'abbondante concimazione organica distribuita nell'occasione. A Neraissa, a causa della quota più elevata, questo tipo di rotazione non era possibile e si seminava prima, in agosto, quando la segale dell'anno precedente era ancora da tagliare, su un campo lasciato vuoto per un anno (garàch). D'autunno, la segale alta 15-20 centimetri prendeva il nome di bàoucio. A volte, prima di scendere con le pecore dalla frazione (desmountagnà) si faceva mangiare la bàoucio. Si facevano passare velocemente le pecore sulla segale alta un palmo, sia per sfruttarla come foraggio, sia per fare una sorta di cimatura, in modo che la neve non la rovinasse schiacciandola.

Questa era la scansione dei lavori nel vallone di Neraissa fino a tempi recenti (anni 60-70), prima che meccanizzazione e spopolamento cambiassero il volto dell'agricoltura e della società nelle borgate.

Un esempio fra i tanti che si potrebbero fare, per capire come la scelta degli insediamenti fosse condizionata dalle attività di coltivazione e di allevamento e di come l'architettura fosse funzionale all'agricoltura. E che non può non lasciarci ammirati per la precisa concatenazione dei lavori, frutto di una cultura che aveva saputo, nel corso dei secoli, inserirsi perfettamente nell'ambiente e utilizzarne al meglio tutte le risorse naturali e umane.

Lele Viola



Saperi etnolinguistici in rete: l'alpeggio 3.0

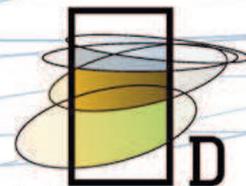
di Federica Cugno e Matteo Rivoira

CLAPie è un progetto di ricerca targato Università di Torino che si concentra sullo studio degli aspetti culturali e linguistici dell'alpicoltura nelle montagne piemontesi. Fotografando notevoli cambiamenti sia nella gestione dell'alpeggio sia nel sistema della monticazione.



Nel 2012 è stato avviato presso l'Università degli Studi di Torino il progetto di ricerca triennale e multidisciplinare Culture e Lingue nelle Alpi del Piemonte (CLAPie). Atlanti linguistici e musei etnografici: percorsi multimediali per l'educazione al territorio alpino, promosso da un'équipe di dialettologi e antropologi. Il suo obiettivo principale consiste nell'individuazione di percorsi di lettura del territorio alpino, che possano diventare, oltreché uno strumento di conoscenza, anche un elemento rilevante nell'ottica di uno sviluppo locale, grazie al recupero, l'armonizzazione e la valorizzazione dei risultati di specifiche campagne di ricerca etnolinguistiche e di altre indagini sul patrimonio culturale delle Alpi occidentali condotte in ambito accademico ed extra-accademico. In particolare sono stati presi in considerazione i dati conservati negli archivi degli atlanti linguistici e toponomastici che hanno indagato l'area alpina piemontese e quelli custoditi presso musei locali ed ecomusei presenti nello stesso territorio, o rintracciati in collezioni private. Tale documentazione è stata poi integrata, completata e ampliata con materiali linguistici e informazioni e testimonianze di natura demoetnoantropologica reperiti nell'ambito di mirate campagne di inchiesta sul campo.

Sebbene l'orizzonte di interesse del progetto sia costituito dalle Alpi piemontesi nella loro complessità culturale e geografica, al momento della sua messa in opera si è scelto di concentrare lo sguardo sul territorio più ridotto delle Valli Valdesi che rappresentano, per la loro specificità linguistica e per ricchezza di dati etnolinguistici e demoetnoantropologici già disponibili, una porzione di territorio ideale sia per l'elaborazione teorica di un modello di classificazione dei dati e delle loro relazioni sia per la sua sperimentazione. Al contempo, si è deciso di limitare l'indagine al tema dell'alpicoltura, intendendo così privilegiare un settore da un lato contraddistinto da una ancora forte vitalità (gli alpeggi infatti sono tuttora attivi e, soprattutto, sono sfruttati da valligiani come nel recente passato); dall'altro connotato da una notevole complessità, sia sul piano delle modalità di sfruttamento del territorio sia su

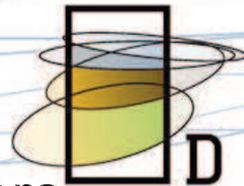


vicino e lontano

quello delle sue implicazioni nella struttura della società. L'alpicoltura, peraltro, si prestava a essere studiata come ambito a un tempo di conservazione e innovazione di pratiche tradizionali e moderne, giacché alcune produzioni sono rimaste sostanzialmente le stesse, nonostante gli strumenti siano in parte mutati e i prodotti siano stati inseriti in filiere di distribuzione del tutto nuove rispetto al passato.

Il supporto informatico per l'archiviazione, la correlazione e l'interrogazione dei dati è stato sviluppato sul modello di MuseoTorino, una sorta di museo virtuale messo a punto dalla sezione dei Servizi Museali e del Patrimonio culturale della città di Torino, in virtù della possibilità offerta da tale sistema di costruire uno spazio virtuale in cui dati eterogenei possano stabilire correlazioni semanticamente pertinenti grazie all'adozione della filosofia del web 3.0 (web semantico), basato su un data base a grafi. L'architettura di MuseoTorino è stata quindi ampliata e adattata alle esigenze dettate dall'approccio prettamente linguistico e antropologico, con la messa a punto di nuove tipologie di classi di schede che permettono la catalogazione non solo degli oggetti fisici conservati nei musei o presenti in altri luoghi delle valli indagate, ma anche delle parole che sono impiegate localmente per nominarli e dei toponimi dialettali, nomi di luogo spesso ancora trasparenti nel significato nei quali sono conservate numerose informazioni attinenti allo sfruttamento del territorio. Nel contempo è stato definito un articolato sistema di correlazioni tra i dati linguistici ed extralinguistici, funzionale ad una rappresentazione dinamica di tutti gli aspetti peculiari dell'alpicoltura rintracciabili sulla base delle banche-dati su cui si fonda la ricerca. Un aspetto qualificante di questa piattaforma consiste poi nella possibilità di georeferenziare non soltanto le schede luogo, tra cui figurano gli alpeggi studiati, ma anche gli itinerari della transumanza nonché i dati linguistici a partire da un determinato concetto, fornendo così, con la proiezione su una mappa geografica, una visione sinottica delle denominazioni dialettali e degli eventuali oggetti ad esse collegati. Benché la ricerca sia ancora in corso, da una prima lettura integrata dei dati archiviati è già stato possibile rilevare, rispetto al passato, alcuni cambiamenti sia nella gestione dell'alpeggio sia nel sistema della monticazione, accanto, però, a una sostanziale conservazione, seppure in un contesto 'modernizzato', dei saperi tecnici tradizionali, con la compresenza tanto degli attrezzi tradizionali, testimoni di una cultura e di un saper fare solo in parte confinato al passato, quanto degli oggetti contemporanei di uso quotidiano, che spesso di discostano dai precedenti solo nel materiale impiegato.

Federica Cugno e Matteo Rivoira



da vedere



Storie di pastori e pastorizia

di Valentina Porcellana

Un'équipe dell'Università di Torino sta lavorando alla realizzazione di un film documentario sul pastoralismo. Attività ancora profondamente radicata nelle pratiche tramandate di generazione in generazione, ma capace di rinnovarsi grazie all'apporto dei giovani impegnati nel settore.



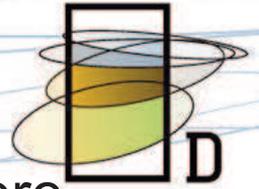
Chi pratica la pastoria oggi in Piemonte? E' vero che c'è un "ritorno" da parte delle nuove generazioni? Quanti modi diversi ci sono di "fare il pastore"? Chi sono e come vivono i pastori del XXI secolo? Per rispondere a queste domande e per valorizzare l'attività di allevamento ovicaprino in montagna avvicinando un pubblico ampio ai temi del pastoralismo, un'équipe multidisciplinare dell'Università di Torino sta lavorando da quasi due anni alla realizzazione di un film documentario (blog: <http://pastoripiemontesi.wordpress.com>). Le storie di pastori raccontano di un'attività ancora profondamente radicata nelle pratiche tramandate di generazione in generazione, ma capace di rinnovarsi grazie all'apporto dei giovani impegnati nel settore; di una conoscenza profonda del territorio; di rispetto per i luoghi e per gli animali; di attenzione alla qualità della vita; di economia sostenibile. Le storie raccolte riguardano nomadismi e sedentarietà, famiglie e singoli allevatori, "nuovi" e "vecchi" abitanti della montagna, giovani e anziani, fatica, soddisfazione, paura, burocrazia, caparbità, orgoglio, lavoro, passione.

I protagonisti

Ivan Monnet e la sorella Katia nascono in una famiglia di allevatori della Val Pellice. Ivan segue soprattutto il gregge di pecore, durante l'inverno pratica parzialmente il pascolo vagante, munge le pecore dall'autunno alla primavera. Della caseificazione si occupa Katia, che bada anche alle capre e alle vacche. D'estate salgono all'Alpe Giulian insieme al compagno di lei, Omar Davit, e al loro bimbo di pochi mesi. Hanno tutti meno di trent'anni.

La famiglia Giordano abita a Pontebernardo, in alta Valle Stura di Demonte. Battista, Lucia e il figlio Daniele allevano pecore di razza sambucana e producono formaggio. D'estate, quando il gregge sale all'alpeggio della Montagnetta, raggiungibile solo a piedi, li aiuta Andrea Gastaldi, un giovane "della pianura" che per passione è venuto a imparare a fare il pastore.

Silvia e Andrea Scagliotti hanno due figli piccoli e molti progetti. Dopo aver frequentato un corso di caseificazione, da alcune stagioni salgono in alpeggio a Pravaren (Val Cenischia) dove mun-



da vedere

gono e caseificano il latte di vacca, pecora e capra. Lo scorso autunno si sono trasferiti in una grande cascina in pianura, a Carignano. Andrea collabora anche con il cognato in lavori forestali. Sono affiancati nel lavoro da una famiglia di pastori provenienti dalla Romania.

Giovanni ed Elsa Vacchiero hanno figli grandi e cinque nipotini. Pastore fin da bambino, Giovanni pratica il pascolo vagante. Un lavoro faticoso che gli è costato qualche serio problema di salute. Per questo motivo Elsa, che non ama la pastorizia, anche se per anni ha lavorato negli alpeggi valdostani a “fare le stagioni”, lo segue e lo aiuta in tutte le sue attività.

Fulvio Benedetto è un pastore vagante, il suo gregge non ha mai conosciuto una stalla e si sposta a piedi dall'alpeggio in Val Chisone fino alle colline dell'Astigiano. Fa questo mestiere per passione, in alcuni momenti ha pensato di ridurre il numero degli animali (ma mai di cambiare lavoro). Adesso spera che la figlia Milena, terminati gli studi, venga ad aiutarlo, visto che rivede in lei la sua stessa passione per gli animali.

Il film documentario è realizzato all'interno del progetto della Regione Piemonte “ProPast -Sostenibilità dell'allevamento pastorale: individuazione e attuazione di linee di intervento e di supporto”.

Riprese e montaggio sono realizzate dalla casa di produzione Video InOut di Torino.

Valentina Porcellana



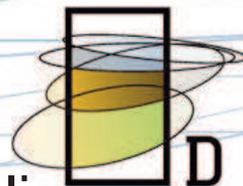
Guarda il trailer:

<http://goo.gl/UdUrgL>

Produzione InOut di Torino:

<http://www.videoinout.it/>

Info: <http://pastoripiemontesi.wordpress.com>



Alpeggi: dalle criticità alle possibilità di rilancio

di Francesco Pastorelli

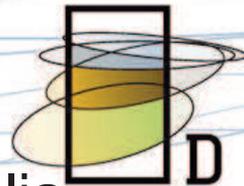
Disponibilità a reinvestire migliorando le condizioni degli alpeggi, promozione della pluriattività, lavoratori stagionali con contratti a lungo termine. Questi alcuni dei punti su cui lavorare per rendere nuovamente appetibile la vita d'alpeggio.



Se si facesse una valutazione sulla sostenibilità economica, sociale e ambientale degli alpeggi delle nostre montagne, occorre ammetterlo, la maggior parte di essi, allo stato attuale, non meriterebbe di essere mantenuto attivo.

Dal punto di vista economico, l'attività di alpeggio oggi sopravvive soprattutto grazie a un sistema di incentivi indispensabili per sostenere l'agricoltura di montagna, da decenni messa in ginocchio da scelte strategiche errate a vantaggio della pianura, ma che spesso hanno comportato delle autentiche degenerazioni. E se da un lato ci sono gli allevatori di pianura, che mirano più alla quantità che alla qualità, ai quali interessano più gli ettari di superficie disponibile che la qualità del pascolo, dall'altro non sono indenni da colpe le amministrazioni comunali - o i privati - proprietarie degli alpeggi e attente solamente ad incassare i proventi degli affitti.

Dal punto di vista sociale, l'attività di alpeggio delle nostre montagne sopravvive grazie alla presenza di personale extracomunitario, spesso sottopagato, costretto a vivere in condizioni al limite e oggi non più accettabili. Infatti, nonostante la crisi occupazionale è raro incontrare lavoratori italiani in un alpeggio. Anche dal punto di vista ambientale le cosiddette prestazioni eco-sistemiche sono spesso tutt'altro che dimostrate. Anzi, laddove non esistono piani di pascolo e rispetto per i carichi e la turnazione si ha anche un danno ambientale e paesaggistico non da poco. Un utilizzo non corretto può compromettere in maniera irreversibile prati e pascoli. Questo succede con una monticazione tardiva, con carichi eccessivi (alterazione della cotica e dissesto), con la mancata turnazione delle aree pascolabili (accumulo di deiezioni in certe zone e impoverimento di altre), con l'invasione di piante infestanti. Ci sono tuttavia margini di intervento per far sì che l'attività di alpeggio possa considerarsi sostenibile. E la sostenibilità economica è fortemente legata a quella ambientale e sociale. Per una buona gestione dei pascoli è fondamentale dotare di piani di pascolo tutti gli alpeggi e adottare capitolati d'alpe che prevedano tipo e modalità di pascolo (numero capi minimo/max, periodo di monticazione, tipo di pasco-

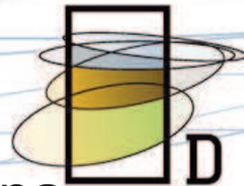


lamento, azioni di miglioramento, ecc.) e prevedere la stipula del contratto di affitto a seguito di licitazione privata con l'esclusione di tutte le altre forme (aste) che, oltre a non garantire l'effettivo rispetto delle clausole prescritte dal capitolato, determinano ingiustificati aumenti dei prezzi di aggiudicazione. Tutto ciò dovrebbe diventare condizione base per l'accesso agli incentivi: non più un sistema legato soltanto a ettari e numero di capi, ma anche e soprattutto al tipo di attività e alle prestazioni (cosiddetto sistema di contributi diretti). Mandrie o greggi custoditi, numeri contenuti, in modo che anche le piccole aziende di montagna non vengano estromesse e la monticazione con un numero di capi contenuto possa essere redditizia.

Da parte dei comuni o dei proprietari ci vorrebbe la disponibilità a reinvestire migliorando le condizioni degli alpeggi (acqua potabile, elettrificazione, microcaseifici, recinzioni mobili, ecc.) e non limitarsi alla realizzazione della viabilità, o perlomeno limitarla a quegli alpeggi che possono garantire un futuro. A incentivare la pluriattività, compresa la caseificazione e la vendita diretta, creando i presupposti per piccole filiere produttive; promuovere, laddove siano necessari lavoratori stagionali, contratti a lungo termine in modo da legare le persone al territorio.

Anche attraverso la zootecnia e l'attività di alpeggio può arrivare nuova linfa al sistema montagna, ma per questo è necessario che lavorare in alpeggio torni a essere appetibile non solo per extracomunitari disperati.

Francesco Pastorelli, direttore Cipro Italia e Presidente Associazione Fondiaria Carnino



Meirare. Architetture migranti in Val Varaita

di Roberto Dini

Gli alpeggi oggi costituiscono una grande lezione di sostenibilità architettonica e insediativa. Lo racconta uno studio realizzato dagli architetti Barbara Martino ed Enrica Paseri, componenti del gruppo di ricerca coordinato dall'architetto Daniela Bosia del Cesmo-Politecnico di Torino.



Il patrimonio architettonico degli alpeggi d'alta quota è stato oggetto negli anni scorsi di una interessante esperienza di ricerca che ha indagato nello specifico i territori a cavallo tra la Valle Po e la Val Varaita, nel Cuneese.

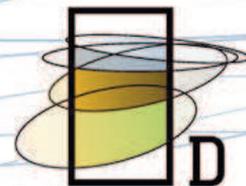
Lo studio, che ha dato vita anche a una mostra ospitata tra il 2009 e il 2011 a Oncino, Sampeyre e Brossasco, è stato realizzato dagli architetti Barbara Martino ed Enrica Paseri, componenti del gruppo di ricerca coordinato dall'architetto Daniela Bosia del Cesmo-Politecnico di Torino, grazie ai finanziamenti della Fondazione Crt nell'ambito del "Progetto Alfieri".

Gli alpeggi analizzati sono posizionati a monte di Sampeyre e a monte di Oncino a un'altitudine compresa tra i 1400 m.s.l.m. e i 2500 m.s.l.m., rispettivamente sul versante sud (l'adret) e nord (l'ubac) delle valli.

Il tema centrale della ricerca riguarda il "Meirare" dal toponimo Meire, meirar dal latino migrare, e legato cioè allo spostamento di uomini, animali e materiali che costituisce proprio la ragion d'essere di tali insediamenti. Questi movimenti si sono nel tempo modificati andando a operare una sorta di selezione sui percorsi esistenti: alcuni sono stati abbandonati, altri trasformati e ampliati con il conseguente abbandono o modificazione delle meire e delle borgate toccate. Il lavoro mette in luce come la costruzione degli antichi insediamenti fosse aderente al paesaggio e all'orografia naturale essendo profondamente legata alla buona esposizione, alla reperibilità di acqua e materiali da costruzione, alla disponibilità di pascoli, all'accessibilità, alla sicurezza.

Gli alpeggi costituiscono dunque ancora oggi una grande lezione di sostenibilità architettonica e insediativa, ancora di più in un momento in cui la ristrettezza in primis economica ci obbliga a ripensare nuovamente in un'ottica di ottimizzazione dei mezzi e delle risorse.

A questo proposito vengono anche illustrati spunti su come intervenire su tale patrimonio, trasformandolo o adattandolo per le esi-

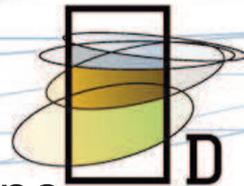


Istituto Architettura Montana

genze contemporanee, rispettando al contempo i luoghi e l'opera degli uomini e delle donne che ci hanno preceduto. Il lavoro è stato reso possibile grazie soprattutto all'apporto degli stessi fruitori degli alpeggi attraverso interviste e testimonianze.

Da questo studio muove anche la recente tesi di laurea - in corso di svolgimento - degli studenti Simone Pavia e Riccardo Pozzali (relatori Daniela Bosia e Roberto Dini) che sta elaborando un progetto di riqualificazione e di messa in rete di alcune malghe sottoutilizzate che, pur conservando l'utilizzo produttivo dell'alpeggio, sperimenta l'integrazione con funzioni legate alla ricettività, alla didattica e alla ricerca sui temi dell'allevamento e della zootecnia.

Roberto Dini



dall'associazione



NovAlp in tour nel Nord-Est

Due le presentazioni di Nuovi montanari nelle Alpi orientali: Pieve di Cadore, ospiti di Ester Cason Angelini (Fondazione Giovanni Angelini di Belluno), e Udine con Mauro Pascolini, nella sala convegni del Dipartimento di Scienze umane. Con numerosi interventi di nuovi abitanti e amministratori locali.



Nel programma di restituzione dei risultati della ricerca NovAlp nei luoghi delle indagini, il volume "I nuovi montanari. Abitare le Alpi nel XXI secolo", curato dai nostri soci F. Corrado, G. Dematteis e A. Di Gioia per l'editore Angeli, è stato presentato da Dematteis, Di Gioia e Durbiano il 7 maggio a Pieve di Cadore e l'8 maggio a Udine.

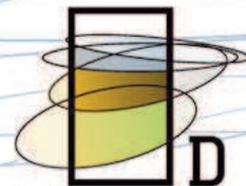


A Pieve di Cadore, grazie a Ester Cason Angelini (Fondazione Giovanni Angelini di Belluno), che ha introdotto il tema, la presentazione è stata ospitata nella sede della magnifica Comunità di Cadore, con la partecipazione del Presidente Renzo Bortolot. A Udine la presentazione è stata organizzata da Mauro Pascolini, nella sala convegni del Dipartimento di Scienze umane da lui diretto, con la collaborazione della Comunità montana della Carnia, rappresentata da Patrizia Gridel e del Club Alpino Italiano Friuli Venezia Giulia, rappresentato da Antonio Zambon

In entrambe le occasioni ci sono stati numerosi interventi da parte del pubblico, principalmente persone locali, che hanno testimoniato il loro vivere quotidiano a contatto con esperienze legate all'arrivo dei nuovi abitanti; in alcuni casi sono stati proprio i nuovi abitanti a prendere la parola per descrivere la loro storia e situazione. Gli incontri sono stati l'occasione per dibattere più ampiamente di montagna, delle potenzialità e delle problematiche che oggi la connotano, con la volontà comune di trovare nuovi modelli di gestione tanto per le esperienze abitative quanto per sperimentali forme di presidi scolastici. Lo studio del fenomeno ha suscitato molto interesse tra gli amministratori locali, soprattutto per quanto riguarda il tema delle politiche in risposta ai bisogni della montagna, dibattendo sugli aspetti legati alla governance locale e alla gestione delle principali risorse (acqua e turismo in particolare). Esperti e docenti universitari hanno, invece, sottolineato il carattere qualitativo dei risultati ottenuti, consapevoli che il fenomeno presenta risvolti in molteplici campi di studio, dall'agricoltura alla sociologia.



Info:
<http://goo.gl/jHNzq5>



dall'associazione



Il futuro delle Valli di Lanzo secondo AlpBC

Giovedì 5 giugno dalle ore 9 e 30 si terrà a Lanzo Torinese il seminario dal titolo “Le risorse locali come fattore di sviluppo per le Valli di Lanzo”.



Giovedì 5 giugno dalle ore 9 e 30 presso il Teatro Lanzo incontra di piazza Rolle, a Lanzo Torinese, si terrà il seminario locale del Progetto AlpBC (www.it.alpbc.eu) dal titolo “Le risorse locali come fattore di sviluppo per le Valli di Lanzo”.

All'incontro, che durerà tutta la mattina e che sarà aperto al pubblico interessato, parteciperà Federica Corrado dell'Associazione Dislivelli.

Info:

www.it.alpbc.eu

Scarica il programma

<http://goo.gl/j2SfMw>



Progetto Memoria delle Regole

Venerdì 30 e sabato 31 maggio, presso la Galleria di Piedicastello a Trento, Dislivelli parteciperà come partner al seminario di approfondimento dal titolo “Il valore delle risorse comuni nella formazione della montagna di domani”.

I territori rurali e montani sono al centro di una crescente pressione per trovare, attraverso le forme dell'innovazione, delle strategie per aumentare competitività e attrattività. Nelle aree montane in particolare si dovrebbero utilizzare al meglio le conoscenze e le visioni esistenti, per arrivare all'obiettivo collettivo e condiviso del miglioramento della gestione delle risorse, in particolare quelle comuni a molteplici soggetti.



Venerdì 30 e sabato 31 maggio presso la Galleria di Piedicastello, a Trento, Dislivelli parteciperà come partner al seminario di approfondimento dal titolo “Il valore delle risorse comuni nella formazione della montagna di domani”.

Scarica il programma :

<http://goo.gl/yhCzVD>