

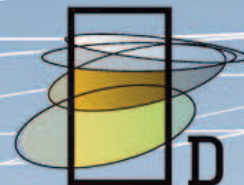
n e w s m a g a z i n e

Primo piano **Formaggio d'altura**



n. 60 / settembre 2015





In questo numero

Primo piano

Sweet & Slow *di Piero Sardo* p. 3

Vicino e lontano

Tirare i Pac *di Maurizio Dematteis* “ 5

Pecore addio *di Piero Sardo* “ 7

La pecora con gli occhiali *di Daria Rabbia* “ 9

Ttip: come togliere sovranità ai territori *di Maurizio Dematteis* “ 11

Quote latte d'alpeggio *di Maurizio Dematteis* “ 13

Beata gioventù: in alpeggio *di Paolo Tosco* “ 15

Venire o restare. Ma con convinzione *di Daria Rabbia* “ 17

Migranti in alpeggio *di Simone Bobbio* “ 19

Polvere di latte *di Luca Serentà* “ 22

Cipra Italia torna in Val di Susa “ 24

Rubrica CIPRA

Rinnovare il formaggio *di Francesco Pastorelli* “ 25

Architettura in quota

Architetture per l'allevamento: esempi virtuosi nelle Alpi
di Roberto Dini “ 27

Da leggere

Lessinia mare d'erba *di Enrico Camanni* “ 29

I silenzi della montagna *di Maurizio Dematteis* “ 30

Da vedere

Propast: i pastori del XXI secolo “ 31

Dall'associazione

Cheese 2015: volti e storie di chi la vive la montagna “ 32

Camminate spirituali “ 34

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

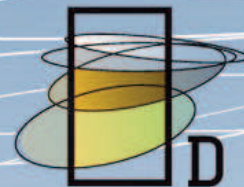
Alberto Di Gioia

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:
Simone Perolari (2012)



Sweet & Slow

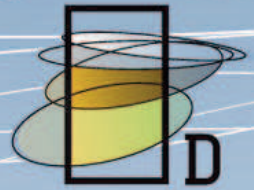
Il vero prodotto di montagna deve alimentare le cucine della ristorazione locale e favorire un turismo di qualità, che non salga in montagna solo per cercare le piste da sci e i feticci falsi e bugiardi, ma che attinga alle risorse alpine con cautela, con attenzione, con disponibilità a pagare il giusto.



di Piero Sardo

La situazione socio-economica della montagna europea, o meglio dell'arco alpino, potrebbe rientrare perfettamente in quella categoria filosofica che Serge Latouche definisce "decrescita triste". Anzi, a voler essere precisi, potrebbe meglio essere definita come "decrescita infelice", in quanto quella "triste", come scrive Latouche, presuppone un'opzione volontaria di decrescita in senso pauperista, quasi mortificatorio. Che non è esattamente quello che il filosofo francese – e noi con lui – si auspica quando parla di decrescita. Quella "infelice" invece è la condizione di chi subisce una decrescita senza poterla né accompagnare né contrastare. Ed è indubbio che il mondo della montagna in questi ultimi cinquant'anni ha vissuto una costante, vistosa riduzione delle attività agropastorali, del numero di abitanti, delle condizioni di vita. A fronte di un'aggressione via via sempre più invasiva invece di chi alla montagna guarda come possibilità di business: impianti sciistici, dighe, seconde case, captazioni di sorgenti, linee ferroviarie, ecc. Per dirla in modo più chiaro la parte viva e vitale della montagna ha continuato ad impoverirsi, quella speculativa, che trasferisce a valle utili e che a valle attinge in gran parte la forza lavoro utilizzata, no. E questa situazione non può che alimentare un'infelicità crescente in chi tenacemente continua ad abitare e ricavare il proprio sostentamento in montagna. E' evidente che lavorare in montagna, tranne alcune trascurabili eccezioni, significa lavorare nell'agroalimentare: allevare, coltivare, cucinare, trasformare e tutto in misura sostenibile, perché diversamente non è dato. Non c'è spazio per praticare l'agroindustria e la monocultura e tanto meno l'industria manifatturiera: in questi luoghi si può operare solo adottando la multifunzionalità delle aziende, la sostenibilità dei processi e solo in piccola scala. E sappiamo quanto sia difficile garantire reddito sufficiente a chi adotta pratiche di questo tipo. Ma in montagna ci si può avvalere di un vantaggio preliminare: i prodotti che godono dell'origine alpina, vengono percepiti come migliori, come più salubri, come più artigianali degli altri. Il che ovviamente non è sempre vero, anzi. Proprio questo appeal forte che alimenta una domanda assai maggiore dell'offerta, favorisce ad esempio operazioni di travaso truffaldino di prodotti dalla valle

In questi luoghi si può operare solo adottando la multifunzionalità delle aziende, la sostenibilità dei processi e solo in piccola scala.

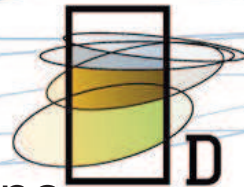


alla montagna. E in certi casi favorisce anche l'adozione di pratiche e materie prime che non rispecchiano più le tradizioni locali. Insomma i prodotti alpini si sono lentamente trasformati in feticci: mano a mano che la produzione complessiva calava, la seduzione che questi feticci operavano sul consumatore aumentava. E il punto di rottura si è consumato ormai da parecchi anni.

Se tutto questo è vero dobbiamo pensare a come rapportarci a queste tematiche. Dobbiamo chiudere gli occhi e ammettere che, purché qualcuno continui a vivere e lavorare in montagna, possano esistere anche pratiche non cristalline? O invece non è il momento di fare un'opera profonda di formazione per gli operatori e di educazione per i consumatori per fare sì che il vero prodotto di montagna venga finalmente venduto al prezzo che vale? Che ad esempio un formaggio di alpeggio non debba e non possa costare quanto uno stracchino di caseificio padano? Che i frutti rossi di altura non sono come quelli di serra in pianura e debbono valere di più? Che un pane fatto in montagna con grani locali e magari cotto nel forno a legno – ammesso che ne esistano ancora – merita lo stesso apprezzamento di cui gode un panettone artigianale famoso? E' chiedere troppo? Sono soltanto pie illusioni? Eppure solo così potremo sperare che qualche giovane vinca l'infelicità e torni a vivere e lavorare in altura. E assolutamente si devono evitare tentazioni quantitative: questi sono prodotti condannati ad essere relativamente scarsi, non debbono andare sugli scaffali della grande distribuzione. Debbono alimentare le cucine della ristorazione locale e favorire un turismo di qualità, che non salga in montagna solo per cercare le piste da sci e i feticci falsi e bugiardi, ma che attinga alle risorse alpine con cautela, con attenzione, con disponibilità a pagare il giusto.

Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus





Tirare i Pac

di Maurizio Dematteis

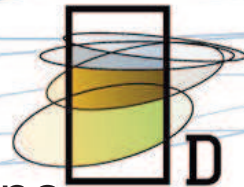
Le truffe degli alpeggi mettono in forte crisi un settore strategico per la montagna. Secondo gli allevatori onesti bisogna disincentivare la speculazione introducendo soglie massime di contributo per ettaro; in modo che i pascoli diventino meno redditizi e diano vita a una concorrenza leale tra margari "veri".

Maggio 2015, Alta Valle di Susa: Guardia di Finanza e Forestale di Bardonecchia denunciano una truffa ai danni dell'Unione Europea di oltre 2 milioni di euro realizzata da sette aziende agricole residenti tra pinerolese, astigiano e alessandrino, nell'attività d'alpeggio tra il 2007 e il 2013.

Giugno 2015, Valli del cuneese: il Corpo forestale della Regione Piemonte arresta i titolari della Cooperativa Agricola Il Falco, con sede a Marene (Cn), e indaga a piede libero altri 30 agricoltori, titolari di aziende della provincia di Cuneo e di tutto il Nord Italia, per una truffa nel corso dell'attività di alpeggio ai danni dell'Unione europea di 2 milioni e 200 mila euro nel corso del solo 2013. Sono gli ultimi episodi in ordine di tempo delle cosiddette "truffe degli alpeggi", un fenomeno tristemente noto che, come sottolinea l'Un-cem Piemonte in una nota, provoca un "enorme danno per tutto il sistema agricolo piemontese, nonché per l'intero comparto economico delle Terre Alte e per centinaia di imprenditori onesti".

Ma come funziona la truffa? Il meccanismo non è dei più semplici, ma proviamo a spiegarlo: il settore agricolo, compreso quello dell'allevamento, da diversi decenni è oggetto di attenzione della Politica agricola comunitaria (Pac), che agisce con dei premi in denaro per sostenere il "settore primario" e tutelarne dagli effetti "perversi" della globalizzazione. Inizialmente i sostegni venivano distribuiti secondo la logica di pagamento "tanto produci, tanto ricevi"; nel caso degli allevatori i premi si ricevevano in base al numero di vitelli nati o ai litri di latte munti. Ma nel 2005 la riforma della Pac, e qui sta la parte complicata, sancisce il passaggio al "premio unico disaccoppiato", che si calcola facendo una media ponderata dei pagamenti degli anni precedenti, i cosiddetti "titoli" storicizzati, da moltiplicare per gli ettari monticati. In pratica la somma dei pagamenti ricevuti è stata "spalmata" sugli ettari di terreno in possesso, o in affitto, dell'allevatore formando i nuovi "titoli" della sua azienda. Ecco allora che nasce la speculazione: le aziende truffaldine, soprattutto quelle con titoli alti, che mirano unicamente al profitto, partono alla caccia di superfici da pascolare gettandosi nelle gare d'affitto dei terreni con la possibilità di giocare





vicino e lontano

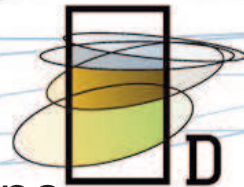
al rialzo. E grazie al meccanismo di autocertificazione, si spingono addirittura ad aggiungere al conteggio degli ettari terreni non adatti al pascolo perché rocciosi o scoscesi. Gli allevatori onesti, nonostante le proteste, vengono tagliati fuori dai giochi a causa dei canoni di affitto annuali che, ci hanno raccontato alcuni di loro nel corso di quest'estate, "da circa 20-30 € sono saliti fino a 200-300 €/ettaro. Quest'anno in una gara in alta valle si è presentato un personaggio sconosciuto proveniente dalla Provincia di Bolzano e si è aggiudicato un alpeggio. E nonostante si sia preso l'alpeggio quest'estate qui non lo abbiamo più visto. Né lui né le sue mucche. E non è la prima volta che questo accade". I nostri interlocutori denunciano cifre insostenibili per le loro piccole e medie realtà che vivono di solo allevamento, spesso con titoli di basso valore. Alcuni sono stati costretti a lasciare gli alpeggi in cui lavoravano da generazioni per cercare altrove.

E allora che fare per tutelare un settore strategico per la montagna oggi in forte crisi? Secondo l'Adialpi (l'Associazione difesa alpeggi Piemonte) l'unica strada possibile oggi è quella di disincentivare la speculazione sugli alpeggi introducendo delle soglie massime di contributo per ettaro; in modo che i pascoli diventino meno redditizi e diano vita a una concorrenza leale tra margari "veri" nelle gare d'asta degli alpeggi. Allo stesso tempo i Comuni di montagna, sempre secondo l'Adialpi, dovrebbero inserire nei regolamenti per l'assegnazione dei pascoli norme che diano precedenza ai residenti e a chi è proprietario e detentore degli animali in alpeggio, in modo da penalizzare le società nate solo per aggirare i regolamenti.

Maurizio Dematteis



**Associazione difesa alpeggi
Piemonte:**
www.adialpi.it



Pecore addio

di Piero Sardo

Pecorini addio? Dobbiamo cominciare a riflettere seriamente tutti sul problema e valutare opportune contromisure: altrimenti il rischio di vedere piano piano estinguersi il pastoralismo e l'allevamento ovino è reale e neppure così lontano nel tempo.

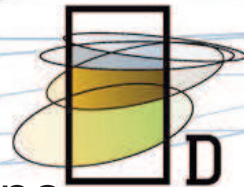


Una notizia apparsa su "Internazionale", letta di corsa con scarsa attenzione, parlava di una riduzione del patrimonio ovino della Nuova Zelanda da 70 milioni di capi (11 per abitante) agli attuali 30 milioni (6 per abitante). La Nuova Zelanda domina il mercato mondiale degli agnelli ed è tra i maggiori esportatori di lana e di latticini: e allora cosa mai è successo in quel paese per spiegare un tale crollo del gregge ovino nazionale?

Allora quella piccola notizia a margine di un reportage più ampio suscita qualche dubbio: se colleghiamo questo crollo a segnali che arrivano dall'Europa e dall'Italia in particolare, quegli interrogativi si trasformano in un vago senso di inquietudine, e più si approfondisce l'argomento, più l'inquietudine diventa preoccupazione.

L'Italia conta 7.300.000 capi, molti ma non moltissimi rispetto ai 35.000.000 dell'Inghilterra o ai quasi 12 della Spagna. Il 50 per cento di questi esemplari si trova in Sardegna. E si scopre che anche da noi la riduzione è netta: in Sardegna, ad esempio, rispetto a dieci anni or sono si sono persi un milione di capi. E in tutta Europa si registra un arretramento. Una delle cause è rappresentata certamente dalla cosiddetta "lingua blu", una virosi che colpisce in particolare i ruminanti di piccola taglia e che ha comportato molti abbattimenti. Ma non può essere solo la malattia a ridurre in modo così drastico il gregge nazionale. E non possono essere neppure i tanto temuti e colpevolizzati lupi, del tutto assenti in Sardegna.

E allora quell'inquietudine vaga ed emotiva deve tradursi in un ragionamento. E il ragionamento ci porta ad alcune possibili cause del fenomeno, che alla fin fine riconducono all'impossibilità di un reddito adeguato per gli allevatori e i pastori. La lana, se non è di razze particolarmente pregiate, non la vuole più nessuno, è considerata un rifiuto speciale, e dunque un costo per lo smaltimento. Il latte ovino, per quelli che ancora mungono pecore (e sono sempre meno) è ceduto alla stalla a un prezzo medio inferiore all'euro: pensate un attimo al tempo che occorre per mungere 100, 200 pecore raccogliendo meno di un litro di latte a capo e alla fatica, e vi renderete conto che un euro, anzi meno di un euro al litro, è vergognosamente basso. E comunque va detto – ed è la terza ragione



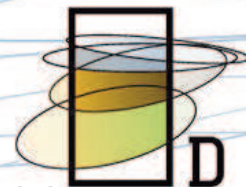
vicino e lontano

delle difficoltà del comparto – che i consumi di pecorini stagionati sono in costante calo. Le giovani generazioni non amano quei sentori forti, un poco piccanti e l'odore animale che sempre si sprigiona da un cacio pecorino stagionato. E l'unico modo per garantire un buon prezzo del latte alla stalla sarebbe appunto quello di produrre formaggi affinati e non formaggi freschi che vanno a posizionarsi su di un mercato dominato dall'industria casearia. Certo, qualche nicchia resiste, i nostri Presidi reggono ancora, ma le grandi produzioni delle cooperative sarde ad esempio, sono in difficoltà grave. I giovani mangiano formaggi dolci, tendenzialmente insapori, morbidi e grassi.

Pecorini addio, dunque? E di conseguenza pecore addio? Non siamo ancora a quel punto, ma è certo che dobbiamo cominciare a riflettere seriamente tutti sul problema, istituzioni, produttori e consumatori, e valutare opportune contromisure: altrimenti il rischio di vedere piano piano estinguersi il pastoralismo e l'allevamento ovino è reale e neppure così lontano nel tempo.

Piero Sardo,

tratto da <http://cheese.slowfood.com/it/pecore-addio/>



La pecora con gli occhiali

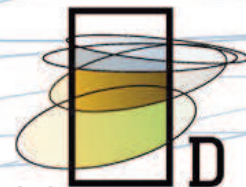
di Daria Rabbia

La Villnösser Brillenschaf, letteralmente pecora con gli occhiali, è una razza ovina in via d'estinzione. Che oggi, grazie alla società Furchetta, è stata ripresa da oltre 50 allevatori e viene macellata e distribuita nei migliori ristoranti del Südtirol.



Ha il vello bianco, un orecchio scuro per metà e due cerchi neri intorno agli occhi: la razza ovina più antica del Südtirol si riconosce facilmente in alpeggio perché è come se portasse gli occhiali. La Villnösser Brillenschaf (letteralmente, pecora con gli occhiali) è anche riconosciuta dall'UE come razza ovina in via d'estinzione, perché conta meno di 3 mila capi sopravvissuti. Allevata in passato per il consumo della carne e della lana, è un ceppo locale altoatesino della pecora "Kärntner Brillenschaf" austriaca che deriva da un incrocio tra la "alte heimische Landschläge", la "Bergamasca" e la "Paduaner Seidenschaf". «Come altre razze locali rustiche – informa Slow Food, che ha fatto della Villnösser Brillenschaf un suo Presidio – negli anni Trenta del secolo scorso è sfuggita alle politiche fasciste di "miglioramento" delle razze di interesse alimentare che imponevano di sostituire le razze autoctone con specie internazionali più produttive». Un tentativo in parte fallito grazie alla passione degli allevatori locali che negli anni l'hanno testardamente custodita. Fino a otto anni fa in tutta la Val di Funes, zona di origine e di elezione della Villnösser Brillenschaf, "resistevano" solamente 150 esemplari. Quando i ristoranti di un territorio con una forte vocazione all'allevamento ovino hanno iniziato a servire carni importate da mezzo mondo, il paradosso è diventato lampante: «Era una situazione ai limiti dell'assurdo: i locali proponevano menu a base di carne di pecora, ma i capi provenivano prevalentemente dalla Nuova Zelanda», ricorda Oskar Messner, uno dei funesini che si è battuto per salvare la Villnösser Brillenschaf dall'estinzione.

A dettare le sorti della "pecora con gli occhiali" è stata la società Furchetta, fondata dallo stesso Oskar – chef di professione – insieme a un ristorante e un commerciante: raccolgono settimanalmente gli agnelli dagli allevatori, organizzando la macellazione e si occupano della distribuzione ai ristoranti della valle. «La carne d'agnello Villnösser è di alta qualità – spiega appassionatamente Oskar –. La fibra sottile le conferisce una consistenza particolarmente tenera e un gusto delicato. Inoltre, dal punto di vista nutrizionale è un alimento ricco di proteine e vitamine, ed equilibrato nell'apporto di acidi grassi».



vicino e lontano

Oggi più di 50 contadini allevano la Villnösser: dalla metà di maggio fino alla metà di settembre le pecore sono in alpeggio, a 2000 metri di altitudine, poi scendono a valle e brucano l'erba dei prati fino all'arrivo della stagione invernale, quando vengono ricoverate nelle stalle della Val di Funes. «Il nostro è un marchio riconosciuto in tutto l'Alto Adige, ma il lavoro che portiamo avanti ha qualcosa in più: Furchetta non è solamente una società, è un progetto – precisa Oskar –. Quando l'offerta di carne di razza era carente, siamo riusciti a organizzare una domanda. Ci siamo imposti sul mercato e gli allevatori si sono fidati di noi: oggi possiamo garantire l'acquisto e la commercializzazione della carne delle loro pecore».

La lavorazione della carne fresca e la trasformazione in salumi e prodotti culinari (valgano come esempio, il salame di agnello e il Ragù d'agnello di Villnösser Brillenschaf) avviene a Bressanone, a meno di 20 chilometri di distanza da Funes. Da lì, i tagli vengono commercializzati in tutto l'Alto Adige e smistati verso i ristoranti più raffinati del territorio.

«La Villnösser Brillenschaf non è una razza da latte, perché quello prodotto soddisfa appena gli agnelli – afferma Oskar –. Ma il suo vello è probabilmente uno dei più rinomati delle razze ovine alpine». Da quattro anni la lana della Villnösser Brillenschaf viene lavorata dalle donne della Val di Funes che si sono specializzate nella produzione di pantofole e berretti. Hanno recuperato le tradizionali tecniche di lavorazione dell'uncinetto e dell'infeltrimento della lana cardata, innovandole con le proprietà di altri prodotti. Ad esempio, i trucioli di cirmolo che, combinati con la lana, hanno la nomea di abbassare il battito cardiaco e promettono sonni tranquilli a tutti coloro che utilizzano cuscini firmati Villnösser Brillenschaf.

Daria Rabbia

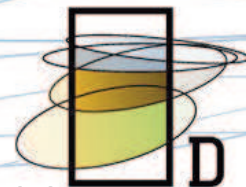


Per saperne di più:

www.fondazioneSlowFood.com

Info:

www.furchetta.it



Ttip: come togliere sovranità ai territori

di Maurizio Dematteis

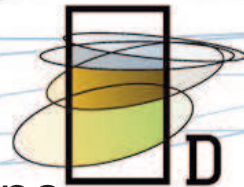
A guadagnare dal Trattato Ttip saranno multinazionali e poche grandi aziende, mentre quelle piccole dovranno gareggiare con prodotti importati meno cari. Con buona pace delle aziende agricole alpine, che avranno sempre meno strumenti per competere con i colossi dell'alimentazione in un mercato globale senza scialuppe di salvataggio.



Mentre si fa un gran parlare a livello locale della valorizzazione dei prodotti alimentari di qualità, dell'importanza dei prodotti di nicchia per i territori e per i loro abitanti, delle potenzialità di produzioni tipiche da proporre a turisti-ospiti in cerca di esperienze uniche, con lunghi ragionamenti che toccano in maniera specifica anche i territori montani, a livello europeo e transatlantico sembra esserci chi "rema" in senso contrario: promuovendo il Ttip, ovvero il Trattato transatlantico sul commercio e gli investimenti

Il Ttip è un trattato molto ampio tra Ue-Usa, che coinvolge praticamente tutti i settori commerciali, tra cui anche quello alimentare. Il fine dichiarato è quello di creare una sorta di "unificazione del mondo occidentale" per reagire allo strapotere commerciale dei BRICS, i cinque paesi tra le maggiori economie emergenti (Brasile, Russia, India, Cina e Sudafrica). Ma sono molte le associazioni di tutto il mondo che accusano l'operazione, sostenendo che il trattato permetterebbe alle multinazionali di far causa ai governi e di avvalersi di corti arbitrali nel caso in cui le norme di uno stato danneggiasse i profitti dell'azienda. In altre parole, il Ttip darebbe alle multinazionali autorità senza precedenti, minacciando così di calpestare processi democratici, l'esercizio del potere pubblico, la protezione dell'ambiente e dei consumatori.

Allarmismo o realtà? Secondo Slow Food da un rafforzamento del commercio internazionale del cibo verranno fortemente danneggiati i consumatori, che avranno meno trasparenza in filiere alimentari sempre più lunghe, e i piccoli produttori, che si rivolgono al mercato locale e che costituiscono il tessuto sociale ed economico delle regioni interessate, custodendone l'ambiente e le tradizioni alimentari. E addirittura istituzioni internazionali come Fao e Unctad, le agenzie Onu che lavorano su Agricoltura, Commercio e Sviluppo, sottolineano come per uscire dalla crisi economica ambientale, ma soprattutto sociale che stiamo vivendo, non siano prioritari trattati di questo genere, ma al contrario il rafforzamento dei mercati locali, con programmazioni territoriali regionali e locali più attente basate su quanto ci resta delle risorse essenziali alla vita e quanti bisogni



vicino e lontano

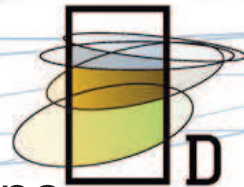
essenziali dobbiamo soddisfare per far vivere dignitosamente più abitanti della terra possibili.

In quanto al cibo, l'accordo mira ad armonizzare le normative europee con quelle statunitensi. Ciò significa che si dovrà giungere a compromessi tra posizioni molto diverse, per esempio sulla valutazione dei rischi alimentari. I negoziati prendono anche in considerazione il riconoscimento reciproco degli standard alimentari, sulle etichette e sull'utilizzo di ormoni, per citarne alcuni.

Ma cosa succederebbe al mercato nostrano del cibo? L'armonizzare delle regole europee con quelle statunitensi richiederà compromessi tra posizioni molto diverse. Ad esempio, se i dati scientifici in Europa non consentono una valutazione completa del rischio di un prodotto, l'Ue stabilisce regole preventive per evitare rischi per la salute umana, animale o vegetale; negli Stati Uniti, invece, fino a prova scientifica contraria, si può produrre, vendere e mangiare tutto. In Europa la valutazione dei rischi è effettuata da autorità ufficiali, negli Stati Uniti le autorità si affidano alle analisi private delle aziende. Le norme Ue prevedono misure lungo tutta la filiera per garantire la sicurezza del prodotto finale, negli Stati Uniti invece si prediligono trattamenti chimici del prodotto finale per eliminare virus e batteri. I negoziati, inoltre, prendono in considerazione il reciproco riconoscimento degli standard alimentari. Carne statunitense trattata con ormoni per la crescita (ora banditi nell'Ue) e prodotti contenenti Ogm potrebbero così entrare nell'Ue e senza indicazioni in etichetta. Che informazioni avrà allora il consumatore sul suo cibo? E chi può beneficiare di un trattato per il commercio transatlantico? Certo non le piccole aziende che servono il mercato locale. In Italia solo il 2% delle imprese ha più di dieci dipendenti, solo il 5% esporta e oltre un quinto di quelle esportazioni è destinato a paesi europei. A guadagnare, dal Trattato, saranno quindi poche grandi aziende, mentre quelle piccole dovranno gareggiare con prodotti importati meno cari.

Con buona pace delle aziende agricole alpine, che avranno sempre meno strumenti per competere con i colossi dell'alimentazione. La partita è ancora tutta da giocare, e la società civile non ci sta.

Maurizio Dematteis



Quote latte d'alpeggio

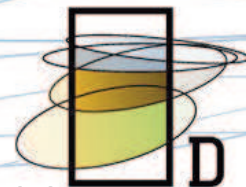
di Maurizio Dematteis

Martedì 31 marzo sono andate in pensione le cosiddette “quote latte”, il sistema che ha governato il settore lattiero europeo per più di trent’anni. E secondo Carlin Petrini il futuro non sarà un ritorno al latte che profuma a seconda della stagione ma un tempo di rimpianti, invidie e gesti eclatanti.



Ad aprile di quest’anno sono andate in pensione le cosiddette “quote latte”, la misura di contingentamento della produzione di latte istituita dall’Europa dal 1984 con lo scopo di equilibrare il mercato e stabilizzare i prezzi. In tutti questi anni il mercato lattiero caseario comunitario è stato tenuto sotto controllo evitando eccessive produzioni con soglie annue da non superare, prevedendo in caso contrario penali piuttosto salate a carico di ogni produttore trovato nell’irregolarità. Ma al contempo, per decenni, l’Ue ha speso denaro pubblico per ritirare dal mercato ingenti quantità di burro e latte in polvere, allo scopo di tenere prezzi alti. E così e facendo ha spinto il sistema di allevamento a produrre sempre di più.

Carlo Petrini, all’indomani della fine delle “quote latte”, scriveva su Repubblica del 30 marzo 2015: «Abbiamo visto tutti i risultati dell’aiuto diretto e delle quote: stalle mediamente sempre meno numerose e più grandi; razze bovine da mungitura progressivamente ridotte a pochi tipi, con la Frisone a farla da padrona in tutti gli areali dove l’allevamento da latte persisteva; diffusione a tutte le latitudini europee di un modello intensivo di conduzione dell’azienda lattiera, basata sui cosiddetti unifeed (generalmente, insilati mescolati a fieno o paglia), arricchiti con svariate altre materie prime (dalla soia ai semi di lino, dai semi di cotone ad alcuni residui di lavorazioni alimentari), che avevano lo scopo di eliminare le differenze nel gusto del latte derivate dai cambi di stagione e dalle diverse dislocazioni territoriali degli allevamenti. Quando ero bambino, ricordo perfettamente che il latte raccolto nella stalla dove si mungeva (poco) latte da alcune bovine di razza piemontese, cambiava nettamente sapore quando gli animali passavano dall’erba fresca al fieno, perché l’inverno era arrivato, per poi tornare a dare al bianco liquido un’autentica esplosione di sapore e profumi quando, come in questi giorni, i prati tornavano a verdeggiare e a punteggiarsi di fiori. Oggi, martedì 31 marzo, il sistema che ha governato il settore lattiero europeo per più di trent’anni terminerà: le quote andranno in pensione. Ma il futuro non sarà un ritorno al latte che profuma a seconda della stagione, molto più probabilmente sarà un tempo di rimpianti, invidie e gesti eclatanti. [...] E’ chiaro che quel sistema

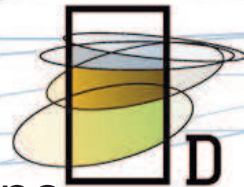


vicino e lontano

ha livellato la produzione, ha reso facile il compito di chi quel latte doveva lavorarlo e trasformarlo, ma ha tolto un vantaggio competitivo importante al Paese. Chi ha avallato quel sistema oltre trent'anni fa, oggi non dovrebbe stracciarsi le vesti o fare picchetti contro le cisterne che arrivano dall'estero: dovrebbe chiedersi se la sua fu politica per gli agricoltori o un'insipiente accondiscendenza nei confronti di interessi forti, nazionali ed europei. La risposta, finalmente ci siamo, è che il nostro latte, reso anonimo da decenni, tra pochi giorni si ritroverà a competere in un sistema di "libero mercato" con un latte identico che arriva in Italia a 10 centesimi in meno, al litro, dall'Est. Il recupero di un'identità delle produzioni nazionali, la possibilità verificata di indicare il luogo di produzione, ma anche e soprattutto di dare conto al consumatore sulla dieta delle bovine, sul fatto che esse siano trattate secondo i più avanzati standard del benessere animale, così come il recupero di filiere di latte locali da razze autoctone, sono le chiavi per ricostruire il valore del latte italiano. [...] Tutte le piccole produzioni, sia di latte sia di formaggi dalla lunga storia e dai gusti indimenticabili, che hanno resistito nonostante le difficoltà e il loro essere state in qualche modo anacronistiche rispetto al sistema dominante per decenni, sono un esempio da seguire e un insieme di micro-modelli locali da imitare e ridiffondere in ogni territorio. Si tratta di una grande sfida per il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali nell'anno di Expo, ma dal suo esito dipendono conseguenze molto più durature, per l'intera agricoltura italiana, di quelle che potranno scaturire dai luccicanti padiglioni di Rho».

Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia, aggiunge: «L'approccio migliore dovrebbe essere inclusivo, coinvolgendo anche le micro economie delle aree montane e svantaggiate che garantiscono in prevalenza prodotti di qualità organolettiche uniche. Oltre a rappresentare un vero e proprio modello sociale ed economico, la loro centralità è soprattutto legata alla garanzia che offrono nel presidiare questi territori ritenuti di maggiore vulnerabilità. Ben vengano allora le proposte che mettono l'accento su pratiche sostenibili e di qualità, che devono essere enfatizzate e riportate in maniera chiara sull'etichetta. Sicuramente ne trarranno beneficio i latti e formaggi provenienti da capi allevati in condizione di benessere animale, alimentati su pascolo e in ambiente consono alla loro natura».

Maurizio Dematteis



Beata gioventù: in alpeggio

di Paolo Tosco

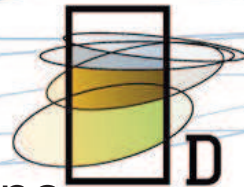
Aumenta il numero dei giovani che abbandonano la vita cittadina per lavorare in alpeggio. Ma è ancora molta la strada da fare: per permettere loro di partecipare attivamente alle decisioni che riguardano le terre alte in cui vivono.



Ragazzi un po' assonnati che, qualche ora prima dell'alba, si aggirano per le stanze della casa, magari con una tazza di caffè in mano. Se fossimo in città potrebbe sembrare la conclusione di una serata di movida esagerata: ma siamo in alpeggio, e per i ragazzi di cui vi parliamo il giorno (si fa per dire: deve ancora albeggiare) è appena iniziato, scandito dalla lunga lista delle cose da fare e dai ritmi degli animali e della montagna.

Cominciano così le storie che vi racconteremo sabato 19 settembre a Cheese nel Laboratorio del Gusto "Giovani casari italiani crescono"; gioie e dolori di chi ha abbandonato la vita cittadina nel fiore degli anni per riscoprire il valore degli antichi mestieri e il vero contatto con la natura. Vi raccontiamo le loro storie incuriositi da una scelta di vita che potrebbe suonare estrema, fatta di tanto duro lavoro certo, ma anche tante soddisfazioni! Il fil rouge di questi racconti è l'impegno: che si tratti di allevamento, agricoltura, raccolta di erbe spontanee o produzione di formaggi, l'attività artigianale riesce a tenere insieme senza strappi vite diversissime tra di loro. C'è chi viene da lontano, come nel caso di Agitu Idea Gudeta, ragazza che dall'Etiopia (da cui è stata scacciata in seguito al suo impegno contro il land grabbing) che si è stabilita in Trentino per salvare la capra pezzata Mochena dall'estinzione, ma c'è anche chi a vent'anni ha recuperato tradizioni tutte nostrane come ha fatto Ruben Lazzoni, che più di 10 anni fa, venticinquenne, decise di dedicarsi all'azienda agricola di Champremier, in Valle d'Aosta, dove vive con la sua famiglia. Oggi gli animali allevati da Ruben sono oltre cinquanta, per lo più capre di razza camosciata alpina, da cui ogni anno si ottengono sei tipi di formaggi diversi, dai Crotins, allo Champchevrette, fino al Corquet.

«Non è questione di essere giovani o vecchi», ci dice Roberta Lazzoni, compagna di Ruben, trasferitasi in alpeggio dopo gli studi di medicina veterinaria all'Università di Torino: «Il nostro settore dà da mangiare a tutti, riguarda tutti». A dire il vero la giovane età rappresenta spesso un pregio: i giovani magari comunicano tra di loro e con il resto del mondo sfruttando i social network e le nuove tecnologie, aprono una finestra sul loro mondo pubblicando foto, video, impressioni delle loro giornate e si dimostrano sempre più



vicino e lontano

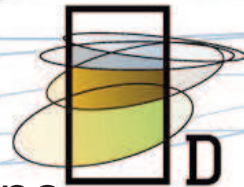
elastici verso le innovazioni che possono contribuire alla loro attività. I problemi riguardano semmai l'organizzazione di queste piccole realtà, che in genere pagano di più di altre gli effetti della crisi e dei vuoti di potere amministrativi.

Spesso infatti il settore della lavorazione casearia artigianale patisce da un lato lo spauracchio di controlli sanitari poco flessibili, che rischiano di compromettere l'efficacia delle antiche tecniche di produzione, e l'assenza di istituzioni locali in grado di sostenere e rappresentare le istanze di casari, allevatori e agricoltori. A complicare le cose, un sistema di assegnazione degli alpeggi poco equilibrato, che spesso privilegia i grandi gruppi a discapito dei produttori artigianali; ma soprattutto una certa tendenza all'individualismo da parte dei malgari. «Spesso ti senti solo. Dovrebbe esserci più unione tra allevatori e agricoltori, più capacità di fare rete», ci ricorda Roberta; ed è fin troppo facile immaginare quale circolo virtuoso potrebbe innescarsi, se su scala nazionale si creasse una vera rete che unisca i malgari non solo tra di loro, ma anche con i comuni, i media, le associazioni e gli enti turistici e culturali locali, le scuole di tutti i livelli.

Il rapporto Cipra (Commissione Internazionale per la Protezione delle Alpi) dell'anno scorso evidenzia una partecipazione già in aumento dei giovani, soprattutto nelle aree a lingua tedesca; di recente la situazione è migliorata anche in Italia, ma è ancora molta la strada da fare: soprattutto se vogliamo fare in modo che i ragazzi possano non soltanto dire la loro opinione sull'amministrazione delle terre alte, ma anche partecipare attivamente alle decisioni che le riguardano.

Paolo Tosco,

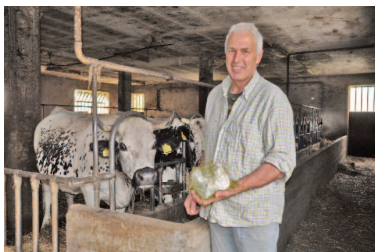
tratto da <http://cheese.slowfood.com>



Venire o restare. Ma con convinzione

di Daria Rabbia

Emanuela ha lasciato tutto per andare a fare il Macàgn, mentre Pier Claudio custodisce il vero segreto di famiglia del Saras dal Fen. Storie di produttori resistenti che si oppongono all'estinzione.

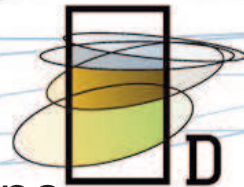


Resistenza casearia è la campagna di Slow Food per tutelare formaggi, razze animali, ma anche pascoli, pastori e saperi antichi appartenenti a un mondo che rischia di scomparire.

La Fondazione, da tempo, si impegna ogni giorno accanto a casari, pastori, trasformatori, produttori che ancora “resistono” e che scelgono di non abbandonare i loro territori di origine: protagonisti che hanno resistito «alla massificazione e alle regole del mercato», casi che attraversano l'intero arco alpino, dalla bassa all'alta valle, dalla pianura e fino alle vette più alte. Si incontrano vacche, pecore e capre che insieme ai loro pastori e casari hanno scritto la storia dei Presidi Slow Food.

In Valsesia la Fondazione tutela una produzione tipica: il Macàgn, prodotto con latte vaccino intero e crudo. Emanuela Ceruti, insieme al marito Livio Garbaccio, è una dei pochi produttori che continuano a salire in alpeggio. Figlia di un falegname di Borgosesia, si è spostata a Pavia per studiare economia e ha costruito la sua carriera tra Milano e Novara. A cambiare direzione alla sua vita è stato proprio Livio: «È stato un incontro d'altri tempi – ricorda Emanuela –. Quando mi ha fatto visitare la sua malga e assaggiare il formaggio fatto con le sue mani, mi sono resa conto che al di fuori della routine cittadina a cui ero abituata c'era un mondo diverso, libero, dove la famiglia, i piccoli ideali, l'umiltà e la genuinità delle persone sono rimaste quelle di un tempo. Così ci siamo sposati e ho iniziato a lavorare con loro». Emanuela si occupa dei rapporti con i vari enti di controllo, aiuta in casa e accudisce vacche e capre. Il formaggio lo fa Livio che si occupa anche della mungitura. «Mungere e fare il formaggio sono gesti e saperi che si tramandano di generazione in generazione – confessa Emanuela –. Per chi, come me, non nasce in questo mondo non è facile, e ci vogliono tempo e attenzione. Eppure sono sempre più convinta della scelta che ho fatto».

La storia di chi è rimasto è affidata invece alle parole di Pier Claudio Michelin Salomon, che di mestiere ha sempre fatto il pastore e il produttore di formaggio: «Soprattutto di Saras dal Fen, la ricotta stagionata della Val Pellice avvolta nella festuca che è stata uno dei primi Presidi Slow Food», chiarisce Pier Claudio. «Sono ancora



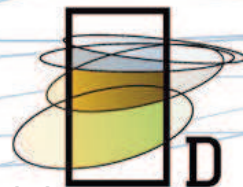
vicino e lontano

abbastanza numerosi gli alpeggi attivi in questa valle – continua – . Invece, a produrre Saras nella maniera tradizionale, a latte crudo, in alpeggio, nella stagione estiva, facendolo stagionare e poi avvolgendolo nel fieno siamo rimasti in 16». Riscoprire questa ricotta ha permesso a tanti di mantenere attivi alpeggi che diversamente sarebbero stati abbandonati. «Il Saras è comunque un investimento rischioso – spiega, con amarezza, Pier Claudio –. Il vero Saras, quello più buono, quello che dà le sue migliori qualità, deve stagionare almeno 21 giorni. Ma così si allungano i tempi di produzione e il rischio. Il suo prezzo è, evidentemente, più alto di quello del Saras fresco, prodotto magari a valle». A complicare le cose si aggiunga la carenza di manodopera giovane, interessata ad investire in un mestiere che è soprattutto una scelta di vita: secondo Pier Claudio, che è da solo in malga e resta in alpeggio fino alla metà di settembre, «questo è un lavoro che piace poco ai giovani, perché bisogna seguire i ritmi della natura e degli animali e riposarsi è difficile».

Che si resti ereditando terre e mestiere del padre, o che si torni dopo aver abbandonato la vita cittadina nel fiore degli anni alla ricerca di un mondo più conciliante, la ricetta è chiara e la spiegano bene le parole di Emanuela: «Bisogna lasciare tutto e venire in montagna solo se si ha ben chiaro quello che si cerca, bisogna venire qui convinti. Oppure restare qui, come fanno in molti, lavorare con entusiasmo e restare qui convinti».

Daria Rabbia

Voci e dichiarazioni citati sono tratti da www.slowfood.com/resistenzacasearia (<http://bit.ly/1KOxOsq>) che in questi anni ha raccolto le testimonianze di casari, pastori, trasformatori e produttori "resistenti".



Migranti in alpeggio

di Simone Bobbio

«Il Made in Italy sono anche i Macedoni che coltivano le vigne del Barolo, sono i Sikh indiani, con il turbante arancione, che mungono le mucche in Padania per produrre il simbolo dell’Italianità, il Parmigiano Reggiano, e i Magrebini che fanno la fontina in Valle d’Aosta».



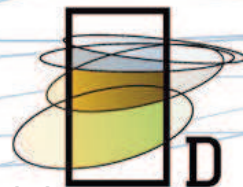
Con questa affermazione, nel 2012 Carlo Petrini lanciò una delle sue proverbiali provocazioni per gettare luce su quali sono le vere mani che producono e trasformano il cibo quotidianamente consumato sulle nostre tavole. Per molti, scoprire che la manovalanza straniera – spesso vere e proprie maestranze – fosse così profondamente radicata all’interno di settori considerati tradizionali fu una rivelazione. Ma a livello mediatico il sasso lanciato nell’acqua non generò onde di inchieste o reportage, forse perché vini e formaggi di qualità non rappresentano un settore così vitale dell’economia italiana.

Tuttavia a livello di ricerca – in particolare sul tema della presenza di lavoratori immigrati nella filiera della caseificazione di montagna che interessa i lettori di questa rivista – il Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria) effettua inchieste annuali che rilevano il numero di operai stranieri nel settore agricolo per monitorare andamenti e flussi oltre che per individuare trend ed effettuare previsioni per gli anni successivi.

Siccome Petrini nella sua dichiarazione si riferiva esplicitamente alla Fontina, abbiamo deciso di contattare Stefano Trione, responsabile Inea per la Valle d’Aosta, che ha studiato per oltre 20 anni la composizione dei lavoratori nel comparto della zootecnia valdostana.

«Effettivamente – esordisce Trione con tono serio ma vivace – in Valle d’Aosta quasi il 75% percento dei lavoratori impiegati nell’allevamento di bestiame sono stranieri. E siccome la stragrande maggioranza di capi sono vacche da latte per la produzione della Fontina, possiamo tranquillamente affermare che il formaggio è prodotto soprattutto dalle mani degli immigrati. Relativamente all’anno 2014, sono stati impiegati 303 lavoratori extracomunitari (prevalentemente Marocchini) e 335 lavoratori comunitari (prevalentemente Romeni) oltre a un numero di irregolari stimato intorno alle 100 unità. Si tratta però di stagionali che salgono in valle per la monticazione estiva delle mucche, un lavoro che la manodopera locale ha abbandonato da molto tempo».

Il lavoro di Trione è soprattutto una passione che si nutre di calcoli



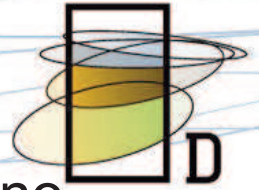
vicino e lontano

per incrociare i dati comunali sull'occupazione dei residenti e le informazioni provenienti dall'Inps sulle nuove assunzioni insieme alla frequentazione di caseifici, cooperative e alpeggi e la conoscenza diretta di malgari e allevatori.

«Dei 300 alpeggi censiti dalla Regione Valle d'Aosta – prosegue con perizia Trione –, 200 tengono vacche da latte e quindi sono attrezzati per la mungitura. È questo che rende il lavoro degli operai di malga particolarmente prezioso e impegnativo al contempo: le mucche devono essere munte due volte al giorno, quasi sempre a mano, e il latte trasportato a valle se non caseificato in loco. Si capisce che non si tratta semplicemente di badare alle mandrie al pascolo. Difatti il conduttore della malga, che la gestisce solitamente con l'aiuto di un familiare, ha bisogno di diversi lavoratori salariati, fidati ed efficienti, a cui affidare la cura delle sue bestie. Una mucca che non viene munta correttamente e va in mastite oppure una forma di Fontina d'alpeggio malriuscita rappresentano un danno economico rilevante. Infatti gli operai immigrati hanno sviluppato un notevole potere contrattuale che consente loro di strappare paghe da 8 – 10 mila Euro a stagione e il malgaro cerca di fidelizzare i lavoratori di anno in anno erogando anche ricchi fuoribusta per evitare che a metà stagione un buon pastore possa trasferirsi in un alpeggio vicino, attratto da condizioni economiche migliori. Bisogna pur sempre riconoscere però che si tratta di un lavoro estremamente duro, svolto in condizioni disagiate: la prima mungitura avviene alle 4 del mattino e se il 60% degli alpeggi è raggiunto da strade poderali carrozzabili, solo il 30% è dotato di energia elettrica».

Riguardo la provenienza delle persone che stagionalmente popolano e lavorano le montagne della Vallée, Trione ha seguito gli andamenti e le evoluzioni e ha potuto osservare da vicino i cambiamenti che negli ultimi anni hanno subito modificazioni interessanti.

«Già quando ho iniziato questo lavoro gli stranieri nel comparto zootecnico erano molto numerosi. Ma nel corso di 20 anni sono più che raddoppiati. Un tempo i lavoratori di malga provenivano quasi esclusivamente dal Marocco, ma nel corso degli ultimi anni sono stati in parte sostituiti da persone provenienti dalla Romania con cui i conduttori dichiarano una maggiore facilità di comunicazione. Sia nel caso dei Marocchini, sia in quello dei Romeni, si tratta di stagionali che in inverno tornano in patria presso le proprie fattorie a occuparsi delle proprie bestie. Tuttavia, recentemente alcuni di essi si fermano anche in inverno per essere impiegati nei caseifici di fondovalle. Il reclutamento avviene esclusivamente tramite passaparola sia tra i lavoratori, sia tra le aziende. I malgari fanno poi una gran parlare sulle capacità dei pastori Indiani e Pa-

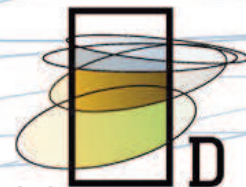


vicino e lontano

kistani per i quali la mucca è un animale sacro. Ma si tratta di una leggenda metropolitana perché il numero di lavoratori provenienti da quei paesi è davvero esiguo: qualche unità in tutta la Regione». L'argomento forse più delicato e spinoso riguarda la presenza e il numero di lavoratori in nero. Come quantificarli, che tipo di impatto hanno sull'andamento degli alpeggi?

«Conoscendo bene le realtà e intervistando alcuni testimoni privilegiati sono riuscito a quantificare in circa 100 unità gli irregolari che hanno lavorato in alpeggio nel 2014. Il numero si ottiene anche grazie al fatto che è necessario un uomo ogni 25 vacche. È un dato davvero ridotto, quasi irrilevante, rispetto a quanto accade in altri comparti agricoli in giro per l'Italia e, soprattutto, è calato drasticamente nel corso degli anni perché sono aumentati i controlli».

Simone Bobbio



Polvere di latte

di Luca Serentà

Latte in polvere nei formaggi: chi ne sostiene l'utilità privilegia il punto di vista industriale. Chi la osteggia vede nel latte in polvere nel formaggio un pericolo per la qualità di un prodotto che non è un semplice alimento come un altro, ma parte della cultura ed espressione delle tante diversità che il nostro territorio italiano sa e ancora può esprimere.



Il 29 settembre scadrà la proroga concessa dalla Commissione Europea all'Italia per rispondere alla lettera di avvio di una procedura d'infrazione in merito al divieto di utilizzo di latte concentrato e in polvere nelle produzioni lattiero-casearie. Infatti nel nostro Paese ciò è vietato dalla legge n. 138 dell'11 aprile del 1974. Come non è difficile immaginarsi, il fatto ha suscitato clamore e polemiche dalle mille sfaccettature che non sempre hanno aiutato a fare chiarezza sull'argomento. Vediamo se almeno in minima parte è possibile farlo.

Prima ancora della questione tecnica del latte in polvere, per molti la prima reazione di fastidio è suscitata dall'idea che l'Europa "venga a dirci anche come fare il formaggio". Ovviamente un bel cavallo da cavalcare per tutti gli euro scettici. Ma siamo proprio sicuri che l'interesse a cancellare quella norma venga dal di fuori dei nostri confini? Raccogliendo alcuni indizi qualche dubbio viene. Ad esempio nel 2013 l'europarlamentare Oreste Rossi (all'epoca nel Gruppo ELD essendo stato eletto con la Lega Nord) presenta un'interrogazione in cui solleva il dubbio sulla legittimità della legge 138 del '74 e la Commissione Europea risponde che farà le opportune verifiche. Se poi aggiungiamo che, come dice Slow Food nel suo appello a firmare la petizione, sembrerebbe che la richiesta di modifica della legge incriminata da parte della Commissione Europea sia stata "sollecitata da una parte dell'industria lattiero casearia italiana", i dubbi che le pressioni (al di là che sia un bene o un male) vengano solo dall'esterno diventano consistenti.

Veniamo ora al merito della questione: cosa potrebbe comportare la possibilità di utilizzare il latte in polvere nella produzione lattiero casearia? Abbiamo cercato di raccogliere pareri anche differenti di esperti o comunque conoscitori del settore, come ad esempio quello di Piero Sardo (presidente della Fondazione per la Biodiversità di Slow Food) o quello di Ivano De Noni (professore associato confermato di scienze e tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Milano e direttore tecnico della rivista "Il latte"). Il punto di vista di Sardo è chiaramente espresso nell'articolo "È il latte la ragion d'essere del formaggio", mentre quello di De Noni

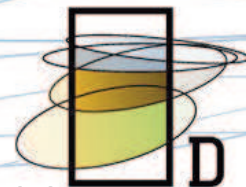


Interrogazione sulla legittimità della L138/74:

<http://goo.gl/SbWUgV>

Risposta della Commissione Europea all'interrogazione:

<http://goo.gl/O0QQRW>



**Rileggi l'articolo di Piero Sardo
"E' il latte la ragion d'essere
del formaggio":**

<http://goo.gl/sN8BWI>

**Rileggi l'articolo "La normativa
in-polverata" di De Noni:**

<http://goo.gl/Z1p6JO>

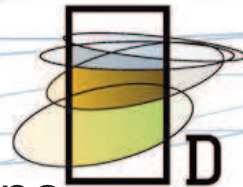
nel suo editoriale "La normativa in-polverata". In mezzo ci sono tutte le voci dei tanti piccoli e medio-piccoli produttori di caseari che sono quanto meno preoccupati.

Quello che emerge è che chi sostiene l'utilità dell'utilizzo del latte in polvere privilegia il punto di vista industriale in cui una maggiore efficienza porta sicuramente vantaggi logistici, economici e di competitività. Chi invece difende la legge 138 vede nel latte in polvere nel formaggio un pericolo per la qualità di un prodotto che per l'Italia non è un semplice alimento come un altro, ma è parte della cultura ed espressione delle tante diversità che il nostro territorio sa e ancora può esprimere. È importante sottolineare che il latte in polvere non ha alcuna controindicazione dal punto di vista strettamente alimentare, in quanto non comporta alcun rischio, e anzi viene già utilizzato in diversi altri prodotti. Però è vero anche che, se la differenza qualitativa emerge già tra un formaggio fatto con latte di animali che mangiano erba di pascolo e uno fatto con latte di animali che non mangiano erba, è difficile immaginare che un formaggio prodotto con latte in polvere sia la stessa cosa. Sicuramente nessun produttore sarà obbligato a utilizzare latte in polvere, le produzioni Dop e Igp non sarebbero a rischio (finché non cambieranno i disciplinari) e le tante altre produzioni casearie particolari del nostro territorio potrebbero teoricamente sopravvivere in maniera parallela e indipendente dalla produzione industriale. Forse. Forse è però anche vero che, considerando la necessità di sostenere i vari allevatori che ancora utilizzano i pascoli e puntano sulla qualità più che sulla quantità, una normativa che non li tuteli potrebbe per molti risultare fatale. Aspetto da non sottovalutare è anche il contributo che essi danno, con l'utilizzo dei pascoli, al mantenimento del territorio e del nostro ancor bel paesaggio, cosa che difficilmente può fare il trasporto del latte in polvere, magari proveniente dall'estero. Nel calcolo di vantaggi e svantaggi economici andrebbe considerato.

Quello che ne esce è un quadro ancora un po' confuso in cui ognuno cerca di portare acqua al proprio mulino, ma soprattutto si evidenzia il rischio di una normativa non chiara e lacunosa che, come tutti sanno, è la tipica situazione in cui chi ci rimette sono i più deboli: i piccoli produttori onesti, ma anche i consumatori che rimangono senza le informazioni necessarie e gli strumenti per poter scegliere.

La sensazione è che al di là di quello che succederà il 29 settembre il dibattito non si fermerà e c'è da augurarsi che non sia uno sterile muro contro muro, ma possa essere un dialogo costruttivo nell'interesse di tutti. Proprio tutti però.

Luca Serenthà



Cipra Italia torna in Val di Susa

Cipra Italia organizza un secondo Laboratorio alpino ad Oulx il 17 e 18 settembre per far scoprire i risvolti inediti del territorio valsusino, soprattutto di alta valle.



Con il Secondo Laboratorio Alpino Cipra Italia intende mettere in valore il metodo di scambio e di apprendimento collettivo, sperimentato l'anno scorso in Valle di Susa durante il Primo Laboratorio Alpino, con l'obiettivo di costruire e rafforzare la consapevolezza del territorio circa l'importanza di sostenere azioni di sviluppo che assumono una visione del paesaggio montano come bene collettivo con valenze culturali, sociali ed economiche.

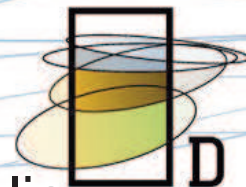
Sostenere azioni di sviluppo di questo tipo significa andare a comprendere quali altre modalità di uso del territorio possono aver luogo nel territorio stesso. Modalità dunque innovative, sperimentali, che rielaborano la tradizione attraverso la creatività e rileggono le risorse alpine in un'ottica di conservazione proattiva. Si tratta di modalità d'uso in parte praticate in parte latenti che, se riconosciute nel loro grande potenziale rispetto ai cambiamenti imposti dalla crisi e alle "lacerazioni" culturali in corso, sono in grado di fornire una descrizione per certi versi inedita del territorio valsusino, soprattutto di alta valle.

Il secondo Laboratorio alpino avrà la durata di due giorni (17 e 18 settembre) e si terrà presso la Sala del Consiglio Comunale, Piazza Garambois 1 a Oulx. La partecipazione è libera previa iscrizione.

Info e iscrizioni: Cipra Italia, via Patrengo 13, 10128 Torino. Tel. +39 011548626 Email: italia@cipra.org



Scarica il programma :
<http://goo.gl/GcoJZ0>



Rinnovare il formaggio

di Francesco Pastorelli

Organizzare un viaggio in Vorarlberg, nella Kasestrasse, per allevatori, casari e commercianti delle Alpi italiane. E uno nelle vallate piemontesi per quelli austriaci. Tutti avrebbero qualcosa da imparare.

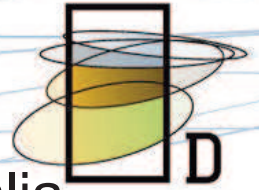


P^orogetto Kasestrasse:
<http://www.kasestrasse.at/>

Alcuni anni fa mi trovavo all'interno di un accogliente hotel presso Hittisau, nel Bregenzerwald, parte occidentale dell'Austria. Al piano interrato, di fianco a locali per il fitness, una cantina dove vengono stagionati i formaggi. Formaggi che rientrano in quasi tutti i piatti del menu e che naturalmente possono essere acquistati direttamente dagli ospiti. Chi lo desidera può acquistare – a caro prezzo – come gadget un piccolo formaggio locale contenuto in una scatola di legno di abete bianco (locale anch'esso e realizzata in zona). Siamo nel mezzo della Kasestrasse, la strada del formaggio, un progetto avviato alla fine degli anni '90. Kasestrasse è un consorzio di contadini, malghe e caseifici, albergatori, ristoratori, artigiani e commercianti. Tutti i membri e i partner della Strada del formaggio danno il loro contributo a conservare il particolare paesaggio del Bregenzerwald e a sviluppare e migliorare costantemente i prodotti locali. Il formaggio è diventato il simbolo della zona. Tutto ruota attorno ad esso. E, senza dirlo agli amici austriaci, a mio parere si tratta di prodotti di discreto livello, ma nulla più, probabilmente non a latte crudo. Però una buona organizzazione e un buon marketing possono fare miracoli.

Tempo fa mi trovo di ritorno da un'escursione in montagna, in una vallata del cuneese. Sui bordi della strada un banchetto di quello che pensavo fosse un produttore locale (si rivelerà poi essere un commerciante della vicina pianura che approfitta della presenza di escursionisti domenicali per vendere normali formaggi prodotti in qualche normale caseificio di pianura) attorniato da uno sciame di mosche e qualche turista in cerca del prodotto locale. Mi dicono che in zona ci siano alcuni piccoli allevatori che producono dell'ottimo formaggio, ma occorre andare a casa loro, spesso hanno esaurito il prodotto o non hanno tempo di stagionarlo (più facile e sbrigativo venderlo fresco a qualche commerciante che ti impone il prezzo). Se si ha la fortuna di trovarlo, possibilmente stagionato, ne vale davvero la pena. E costa anche poco! Troppo poco, secondo me, rispetto al lavoro che c'è dietro che meriterebbe miglior remunerazione.

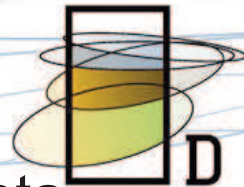
Non è tutto così per fortuna. Anzi, di piccoli produttori caseari che hanno saputo migliorarsi e farsi apprezzare ce ne sono molti nelle



nostre vallate. Spesso si tratta di giovani o di persone che si sono reinsediate ed hanno rilanciato un'attività, quella casearia, che ha fatto la storia della montagna, ma che è stata troppo marginalizzata. Costretti a combattere con burocrazia – di tipo fiscale e sanitario – ma anche a muoversi ognuno per proprio conto. Una cronica carenza infrastrutturale dovuta anche a scelte poco lungimiranti caratterizza la maggior parte delle aziende e degli alpeggi di montagna. La maggior parte degli interventi sugli alpeggi di proprietà pubblica riguarda opere di viabilità: sono stati effettuati investimenti e progetti in strade per collegare alpeggi che hanno fatto il loro tempo anziché intervenire in maniera mirata sugli alpeggi dalle prospettive migliori ammodernandoli. In molti alpeggi non si munge più e si preferisce mettere a produzione la filiera vacca-vitello. Solo colpa dei costi del personale? Non solo. Anche le politiche agricole (premi per le vacche nutrici e quote latte) hanno inciso. Vedremo cosa succede ora con la fine delle quote latte e con la possibilità di produrre formaggi (ma non DOP) con latte in polvere. Non credo derivino da lì i pericoli maggiori per le aziende di montagna. Oggi se si dispone di un buon prodotto DOP, di una buona rete di commercializzazione, si ha poco da temere dalla concorrenza industriale. Il rischio sta piuttosto nel tessuto produttivo troppo frammentato e debole, incapace di costituire un sistema territoriale, ma che si limita al più a singole eccellenze che stentano a mettersi in rete.

Se fossi un amministratore, un'iniziativa utile che sosterrerei fortemente sarebbe quella di organizzare un viaggio di due o tre giorni in Vorarlberg, nella Kasestrasse, portando i migliori allevatori, casari e commercianti della mia zona. Ma se fossi un amministratore austriaco farei la stessa cosa: un viaggio nelle vallate piemontesi per uno scambio/confronto con i migliori operatori nostrani del settore. Tutti avrebbero qualcosa da imparare.

Francesco Pastorelli



architettura in quota

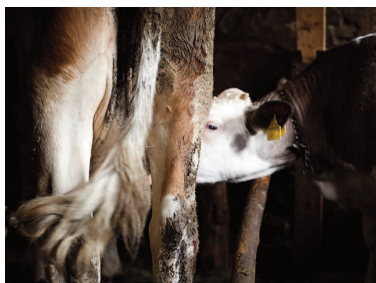
a cura dell'Istituto architettura montana –
www.polito.it/iam



Architetture per l'allevamento: esempi virtuosi nelle Alpi

di Roberto Dini

I cambiamenti nelle tecniche di allevamento e produzione casearia degli ultimi decenni hanno rivoluzionato la concezione degli spazi per le strutture. Rendendo obsoleti numerosi alpeggi e aumentando la diffusione dei prefabbricati.

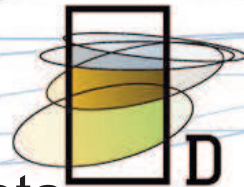


I cambiamenti nelle tecniche e nei modi dell'allevamento, della produzione casearia e dell'agroalimentare degli ultimi decenni hanno indubbiamente rivoluzionato in modo molto forte anche la concezione degli spazi per le relative strutture.

La differente gestione dei pascoli e degli alpeggi ha reso obsoleti numerosi alpeggi e malghe, a causa della difficoltà di accesso e della difficile adattabilità dei vecchi edifici ai nuovi standard igienico-sanitari e alle esigenze della produzione moderna. Ciò ha portato inevitabilmente a un progressivo abbandono degli alpeggi storici e alla sempre maggiore diffusione della prefabbricazione per far fronte al forte aumento del numero dei capi di ogni azienda e alla meccanizzazione della produzione.

Nell'ambito dell'architettura si è parlato molto di riuso delle malghe storiche (si veda a tal proposito l'interessante mostra/catalogo intitolata "La stalla in disuso", a cura di Susanne Waiz, esposta nei Grigioni e in Alto Adige tra il 2010 e il 2011) concentrandosi però sul tema della loro riconversione in residenze o strutture ricettive. Oggi, il ritorno a una produzione casearia più attenta alla qualità e alla specificità del prodotto riporta al centro anche il tema del valore architettonico dei manufatti. Questo diventa infatti un elemento fondamentale all'interno di una visione di ampio respiro che vede la qualità degli edifici profondamente intrecciata con quella paesaggistica, ambientale, dell'allevamento e della produzione.

Sempre più numerosi sono i casi virtuosi nelle Alpi che - pur percorrendo soluzioni attente alla sostenibilità economica e utilizzando materiali comuni nell'edilizia (legno, lamiera, ecc.) - pongono maggiore attenzione all'inserimento nel contesto paesaggistico, al rapporto con le preesistenze e gli edifici circostanti, all'incremento della qualità dello spazio interno con particolare attenzione al benessere degli animali attraverso il controllo della luce e dell'aria. Uno dei primi progetti a fare della stalla un tema di architettura contemporanea è stato senza dubbio quello di Gion Caminada per le stalle Sut Vitg a Vrin nei Grigioni. Il progetto si caratterizza per una grande attenzione all'inserimento della nuova struttura nel contesto



architettura in quota

del villaggio: anziché un volume unico è stato ripartito in più corpi collegati, adagiati alla stessa quota sul pendio, al fine sia di separare le funzioni sia di rispettare le piccole proporzioni che caratterizzano gli edifici della zona. Su di un basamento rivestito in pietra a vista poggiano i tamponamenti lignei che riprendono attraverso il disegno di facciata la tecnologia tipica dello Strickbau.

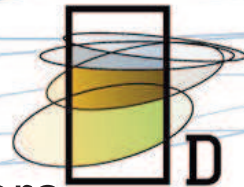
Sempre dalle strutture lignee sono partiti i progettisti di Local Architecture che hanno realizzato a Lignières, vicino a Neuchâtel, un interessante edificio caratterizzato dalla reiterazione di un portale a geometria variabile che mantenendo fissa la linea del colmo, come vuole la tradizione edilizia locale, crea interessanti giochi di aperture sulla facciata principale, entrando in riverberazione con le architetture storiche delle vicinanze.

Di tutt'altro effetto è invece l'intervento dello Studio Guyan+Pally per l'Alp Puzetta in Val Madel (Svizzera), che riprende l'impianto insediativo degli alpeggi della zona disponendo "a gradoni" sul pendio i quattro volumi principali che si presentano ermetici verso l'esterno per via del rivestimento in lamiera zincata verniciata applicata sulle murature in legno stratificato X-Lam.

Sempre dello stesso gruppo di progettisti è l'intervento di recupero filologico dell'Alp Stgegia, dove è stato possibile rimettere in funzione gli spazi dell'antica "Ziegenalp" adattandoli alle esigenze e ai requisiti igienico-sanitari attuali e attraverso un minuzioso intervento di ricucitura della tessitura muraria esterna e della copertura. Infine, un tentativo interessante di unire la produzione casearia con la ricettività e la divulgazione scientifica è il piccolo Museo del Latte realizzato dallo studio di Enrico Scaramellini a Mese in Valtellina dove, a partire dalla riqualificazione e dall'ampliamento della vecchia latteria sociale, è stato creato un piccolo polo culturale a servizio del paese.

Roberto Dini

Per approfondire: Architettura Casearia. Progetto di un alpeggio didattico e sperimentale in Valle Varaita. Tesi di laurea in Architettura Costruzione Città, studenti: Simone Pavia, Riccardo Pozzali, relatori: Daniela Bosia, Roberto Dini, Barbara Martino.

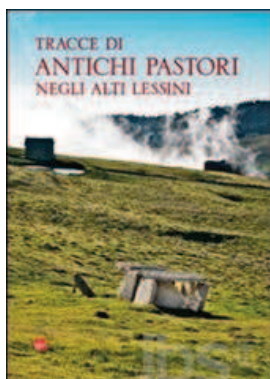


Lessinia mare d'erba

di Enrico Camanni

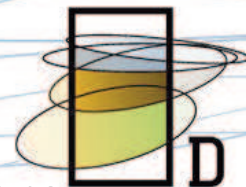
Autori vari, *Tracce di antichi pastori negli alti Lessini*, Gianni Bussinelli editore, Verona 2013. 366 pagine con molte illustrazioni, 30 euro

Un ricco volume alla scoperta di segni di avventure umane nel paesaggio. Risultato di oltre sei anni di studio nei pascoli degli Alti Lessini.



L'editore Bussinelli di Vago di Lavagno (Verona) ha dato alle stampe un ricco volume dal titolo "Tracce di antichi pastori negli Alti Lessini. Alla scoperta di segni di avventure umane nel paesaggio". Vi sono presentati i risultati di oltre sei anni di studio nei pascoli secondari degli Alti Lessini, una ricerca multi- e interdisciplinare in cui sono state analizzate le tracce e le strutture antropiche presenti nel paesaggio e riferibili, per la maggior parte, alla pratica della pastorizia ovina durante la stagione dell'alpeggio. Si tratta di ripari, casette, ovili e basi di casoni. La variabilità delle strutture è risultata molto elevata e di non facile interpretazione. Indagini archeologiche hanno permesso di raccogliere oggetti della cultura materiale che documentano la frequentazione degli alti pascoli sin dalla protostoria. Particolarmente interessanti sono risultate le strategie relative all'utilizzo delle risorse e delle nicchie naturali, da cui si deducono l'opportunità dei pastori e le interrelazioni tra i diversi attori che hanno operato negli ambienti del pascolo estivo.

Uno dei protagonisti della ricerca è stato il geografo Ugo Sauro, che già negli anni '70 aveva affrontato l'argomento: «Ma restavano numerosi altri segni e strutture, tra cui alcuni di facile interpretazione, altri maggiormente problematici». Era quindi evidente che la ricerca aveva bisogno di un lavoro di équipe in cui vari specialisti potessero collaborare allo studio. A partire dall'estate del 2006 è iniziato il rilevamento sistematico delle strutture antropiche basato sulla loro tipologia, localizzazione e descrizione. Ne sono stati registrati tutti i principali caratteri su schede distinte per categorie. Nelle estati fra il 2006 e il 2012 sono state rilevate oltre 600 strutture, la maggior parte delle quali chiaramente attribuibili alla pastorizia antica. Le campagne hanno anche permesso di mettere insieme un discreto numero di oggetti, ora esposti al Museo di Bosco Chiesanuova.



I silenzi della montagna

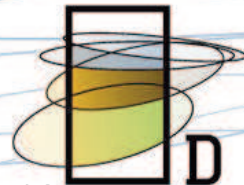
di Maurizio Dematteis

Luca Serenthà, “Silenzi in montagna”, Mimesis/accademia del Silenzio 2015. 60 pagine, 4,90 euro

Luca Serenthà si chiede se non sia proprio dalla montagna che tutti noi possiamo ripartire per recuperare il silenzio. Attraverso un dialogo tra due personaggi, un montanaro che del silenzio se ne intende, e un amico cittadino intenzionato a capire e a imparare.



Viviamo in una società urbanocentrica che sempre più cerca di riempire qualsiasi vuoto. Ci provoca disagio lo spazio inutilizzato, il tempo passato senza produrre. Ci prende immediatamente un sentimento di horror vacui cui non riusciamo quasi più a sottrarci. E questa spinta continua a cercare di “turare tutti i buchi” della nostra esistenza e ci conduce a quell’atteggiamento tipico del cittadino che Georg Simmel definiva “blasé”: una sovrastimolazione sensoriale che provoca la perdita dell’essenza e del significato delle cose. E allora tutto diventa opaco e si acquisisce l’insensibilità ad ogni distinzione. Persino il silenzio molto spesso viene percepito con senso di disagio. La radio, la tv o lo smartphone accompagnano ormai la giornata di tantissime persone, senza lasciare spazio ai silenzi. Il silenzio che precede una domanda all’interno di un colloquio, le pause di meditazione, quello che ci permette di ascoltare e capire un certo ambiente. Praticamente non siamo più capaci di “ascoltare il silenzio”. Luca Serenthà, all’interno di un denso libretto, si chiede se non sia proprio dalla montagna che tutti noi possiamo ripartire per recuperare il silenzio. E cerca di fornire la risposta a questo interrogativo attraverso un dialogo tra due personaggi, un montanaro che di silenzio se ne intende, e un amico cittadino intenzionato a capire e a imparare. In silenzio.



da vedere



Propast: i pastori del XXI secolo

Chi sono e come vivono i pastori del XXI secolo? Per dare una risposta a questo interrogativo un'équipe dell'Università di Torino ha realizzato un film documentario sul pastoralismo.

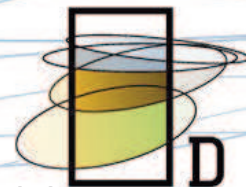


Chi pratica la pastorizia oggi in Piemonte? E' vero che c'è un "ritorno" da parte delle nuove generazioni? Quanti modi diversi ci sono di "fare il pastore"? Chi sono e come vivono i pastori del XXI secolo? Per rispondere a queste domande e per valorizzare l'attività di allevamento ovicaprino in montagna avvicinando un pubblico ampio ai temi del pastoralismo, un'équipe multidisciplinare dell'Università di Torino ha realizzato un film documentario con storie di pastori che 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, caparbietà, orgoglio, lavoro, passione.

Guarda i trailer :
<http://goo.gl/UdUrgL>



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



dall'associazione



Cheese 2015: volti e storie di chi la vive la montagna

Sabato 19 alle ore 17 presso il Palco principale di Cheese in Piazza Caduti della libertà Dislivelli sarà all'incontro sulla montagna in collaborazione con La Stampa e il Programma Torino e le Alpi.



Sabato 19 alle ore 17 presso il Palco principale di Cheese, in Piazza Caduti della libertà, a Bra, si terrà l'incontro dal titolo "La montagna: volti e storie di chi la vive". L'appuntamento, organizzato da Slow Food in collaborazione con il quotidiano nazionale La Stampa, il Programma Torino e le Alpi della Compagnia di San Paolo e l'Associazione Dislivelli, proporrà un'immagine delle montagne da vivere e da scoprire, ma soprattutto da rispettare. Un breve percorso con alcuni protagonisti delle terre alte per leggerne la bellezza, le potenzialità e le unicità.

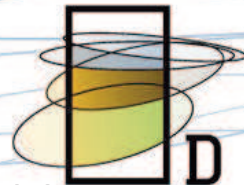
Enrico Martinet, giornalista de La Stampa, coordinerà gli interventi di Enrico Camanni, Vicepresidente di Dislivelli, Hervé Barmasse, guida alpina, Piero Gross, ex sciatore professionista, Manuela Ceruti, allevatrice e casara, Piero Rouillet, ristoratore, Willy Fassio, tour operator.

Di seguito proponiamo il profilo dei relatori:

- Enrico Camanni, alpinista, giornalista e storico dell'alpinismo, è autore di numerose pubblicazioni sui temi della montagna. Attualmente è Vicepresidente dell'Associazione Dislivelli, con cui ha creato il progetto Sweet Mountains, una rete di rifugi, punti vendita, luoghi di ricezione delle Alpi aperti ai turisti che vivono la montagna in modo dolce e sostenibile.

- Hervé Barmasse, nato e cresciuto ai piedi del Cervino, in una famiglia in cui il mestiere di guida alpina si tramanda di padre in figlio da diverse generazioni. Impegnato in numerose attività: alpinista professionista e consulente aziendale nel settore outdoor; istruttore nazionale delle Guide Alpine; maestro di sci e di snowboard; scrittore e regista.

- Piero Gross, nato a Sauze d'Oulx, è stato uno dei protagonisti della Valanga Azzura, vincitore della Coppa de Mondo generale e della Coppa del Mondo di slalom gigante nel 1974, della medaglia d'oro nello slalom speciale alle Olimpiadi invernali di Innsbruck nel 1976 e di un argento e un bronzo iridati.



dall'associazione

- Manuela Ceruti, figlia di un falegname di Borgosesia (Vc), laureata in economia, abbandona un lavoro in aziende private e università per raggiungere il marito Livio, giovane malgaro. A mille metri di altitudine, Manuela e Livio allevano vacche e capre vallesana e producono macagn a latte crudo (Presidio Slow Food). Un esempio di resistenza casearia.

- Piero Roulet, personaggio attivo nella vita culturale, turistica, gastronomica e commerciale della Valle d'Aosta. Patron dell'Hotel ristorante Bellvue di Cogne (Ao), che sotto la sua direzione ha visto numerosi cambiamenti strutturali e organizzativi: albergo completamente rinnovato, tre ristoranti (uno stella Michelin) e un negozio che danno lavoro a 64 persone. Nel 2010 ha fondato con altri 20 soci la cooperativa Les Jardin du Chateau che produce agricoltura biodinamica Valle d'Aosta.

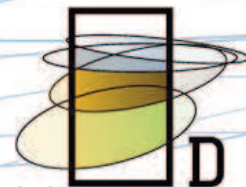


Scarica il programma completo di Cheese :
<http://goo.gl/ZFkR0z>

- Willy Fassio è l'ideatore di Tucano Viaggi e Ricerca, agenzia turistica torinese che da oltre 40 anni organizza viaggi attenti all'ambiente e rispettosi delle comunità e delle tradizioni locali.



Slow Food, Fondazione Slow Food per la Biodiversità e Terra Madre collaborano con la Compagnia di San Paolo nell'ambito del programma "Torino e le Alpi" per la valorizzazione del mondo alpino.



dall'associazione



Camminate spirituali

Torino Spiritualità compie 11 anni e in collaborazione con il Programma Strategico Triennale "Torino e le Alpi" della Compagnia di San Paolo e l'Associazione Dislivelli, propone un fitto calendario di Camminate Spirituali.

Per l'undicesimo anno consecutivo Torino Spiritualità invita il pubblico al confronto, alla riflessione, alla sosta. Dal 23 al 27 settembre il capoluogo e il territorio piemontese ospitano cinque giorni di incontri, dialoghi, lezioni, spettacoli, meditazioni ed esperienze che hanno come tema comune l'impasto umano, la complessa mescolanza di materia e trascendenza che costituisce e unisce le persone.



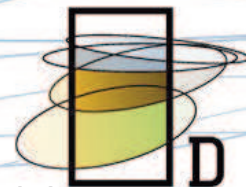
Oltre 120 appuntamenti e 150 voci da tutto il mondo formano il cartellone del festival culturale che sempre più coinvolge gli spazi cittadini e il territorio regionale. Nel weekend del 19 e 20 settembre, Torino Spiritualità si sposta in montagna, tra le valli piemontesi e valdostane, tra rifugi e vette alpine, facendo dello spirito dei luoghi contenuto e spunto di ricerca. Le Camminate Spirituali, che si svolgono nel weekend che precede il festival, introducendo la manifestazione, offrono al pubblico otto percorsi guidati da dieci guide d'eccezione per lasciarsi sorprendere dall'incanto delle montagne, dove riemerge il filo che connette l'essere umano alla natura. Dalla Valle Orco (To) alla Valle del Lys (Ao), dalla Valle di Susa (To) alla Valle Maira (Cn), tra mulattiere, arte e storia, oppure alzando gli occhi al Cervino per meglio far proprie parole e pensieri di scrittori, scienziati e teologi: con lo scrittore Ugo Cornia, il musicista e attore Alfredo Lacosegliaz, l'antropologo Andriano Favole, i musicisti Catfolk, lo storico dell'alpinismo Pietro Crivellaro, il teologo Ermis Segatti, la giornalista e alpinista Linda Cottino, lo scienziato Jacopo Pasotti, il gruppo musicale Paranza del gecko, il padre gesuita Jean-Paul Hernandez.

Le Camminate Spirituali sono realizzate in collaborazione con l'Associazione Dislivelli e il Programma Strategico Triennale "Torino e le Alpi" della Compagnia di San Paolo.

Quota di partecipazione € 15

Info e prenotazioni + 39 349 6285606

Si consigliano scarpe da montagna, maglione e giacca a vento.



dall'associazione

Il programma:

SABATO 19 SETTEMBRE
SACRO MONTE DI BELMONTE, VALLE ORCO (TO)
con il teologo **ERMIS SEGATTI**

A pochi passi dalla pianura canavesana, le grandi statue policrome e le pitture delle tredici cappelle dedicate alla passione di Cristo segnano le tappe di questo suggestivo cammino sulle tracce della devozione popolare, tra arte sacra, misticismo e fervore religioso. Pranzo al sacco. Visita alla Chiesa di San Giorgio (€ 1) e al Santuario di Belmonte.

Dislivello mt. 300. Escursione per tutti

OSTELLO LAVESÉ, SAINT-DENIS (AO)
con lo scrittore **UGO CORNIA**

Un angolo di montagna valdostana immerso nel silenzio dei boschi e delle radure, con la possibilità di affacciarsi sul Cervino. L'Ostello Lavesé è noto per essere un centro ecosostenibile, una struttura pilota per lo sfruttamento delle energie alternative.

Pranzo all'Ostello Lavesé (non incluso nella quota).

Dislivello mt. 300. Escursione per tutti

VERSO LA CROCE CARREL, BREUIL-CERVINIA (AO)
con lo storico dell'alpinismo **PIETRO CRIVELLARO**

Una lunga escursione ai piedi della più bella piramide delle Alpi: il Cervino, che quest'anno festeggia i 150 anni della prima ascensione. Meta finale la Croce Carrel, posata in ricordo del glorioso alpinista valdostano che per primo salì la via italiana alla vetta.

Pranzo al sacco.

Dislivello mt. 900. Per escursionisti bene allenati

DOMENICA 20 SETTEMBRE
IL VILLAGGIO DI ALPENZÙ, VALLE DEL LYS (AO)
con il divulgatore scientifico **JACOPO PASOTTI**

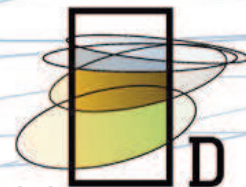
Al cospetto del grandioso spettacolo dei ghiacciai del Monte Rosa, immersi nel fascino senza tempo dell'architettura walser, si snoda un itinerario che tra boschi, pascoli e villaggi conduce attraverso uno dei più celebrati ambienti delle Alpi occidentali: meraviglie da esplorare anche con gli occhi curiosi della scienza.

Pranzo al sacco.

Dislivello mt. 400. Per escursionisti mediamente allenati

COLLE DEL MONCENISIO, VAL DI SUSÀ (TO)
con il musicista e autore **ALFREDO LACOSEGLIAZ**





dall'associazione

e la violinista CRISTINA VERITÀ

“La porta millenaria delle Alpi”: così è passato alla storia il Moncenisio, spartiacque della frontiera che un tempo univa il Regno di Sardegna, valico fortificato dal fascino primordiale, attraversato nei secoli da mulattieri, mercanti, pellegrini, briganti ed eserciti.

Pranzo al sacco.

Dislivello mt. 500. Per escursionisti mediamente allenati

BATTISTERO DI SAN GIOVANNI, SETTIMO VITTORE (TO)

con il padre gesuita JEAN-PAUL HERNANDEZ

e i musicisti di PARANZA DEL GECO

Straordinario luogo di pace e raccoglimento, il Battistero di San Giovanni è tra i più affascinanti esempi di architettura preromanica in Piemonte. Intorno alle sue mura si avverte ancora l'eco dei pellegrini che qui sostarono durante il cammino sulla via Francigena. Un itinerario di devozione da ripercorrere sulle note del canto sacro popolare.

Pranzo al sacco o in trattoria La Marena Sinoira (non incluso nella quota).

Escursione per tutti

RIFUGIO LEVI-MOLINARI, VAL DI SUSÀ (TO)

camminata notturna con l'alpinista LINDA COTTINO

e il divulgatore naturalistico MARCO POZZI

Nella media Val di Susa, non lontano dai più frequentati centri di villeggiatura, si possono ritrovare la notte e il silenzio. Un'escursione sotto le stelle per ascoltare il bramito del cervo e, al mattino, una camminata per godersi lo splendore della valle anche alla luce del giorno.

Cena, pernottamento e colazione in rifugio € 40 (costo non incluso nella quota).

Rientro a Torino domenica entro le 13.00.

Escursione per tutti

LA SCURCIO DI ACCEGLIO, VAL MAIRA (TO)

con l'antropologo ADRIANO FAVOLE e i musicisti CATAFOLK

La Scurcio in occitano significa “la scorciatoia”. Una camminata tra i borghi occitani della Val Maira per immergersi nella memoria delle comunità di montagna e incontrare piccoli capolavori di arte medievale, suggestioni etnografiche e trascendenti tradizioni musicali. Pranzo al sacco. Visita al Museo etnografico di Chialvetta e al Museo di Arte

sacra di Acceglio (€ 2).

Dislivello mt. 550. Per escursionisti mediamente allenati



Scarica il programma della
Camminate Spirituali:
<http://bit.ly/1Uus9bO>

Scarica il programma di Torino
Spiritualità:
www.torinospiritualita.org
<http://bit.ly/1rhtKH9>