Dislivelli newsletter
"Ricerca e comunicazione sulla montagna"

APRILE 2010

IN PRIMO PIANO

Un simbolo chiamato Cheneil
Cheneil non è solo una delle più belle conche della Valle d'Aosta, conchiglia di case e pascoli spalancati sul Cervino e le Grandes Murailles. Cheneil è anche un paesaggio sopravvissuto, finora, alla strada e alle speculazioni. Una specie di Breuil prima di Cervinia, dove il tempo si è stranamente fermato. Ecco perché ci si allarma e si discute per il nuovo progetto di valorizzazione.
di Enrico Camanni

Dieci anni fa, di fronte all'ennesimo dibattito sul futuro della conca di Cheneil in alta Valtournenche, scrivevo sulla Stampa che «ci sono luoghi poco appariscenti, ma traboccanti di vita e poesia. Paesaggi dell'anima che hanno incantato generazioni, sovrapponendo fascino antico a fascino rinnovato senza consumarsi mai. Luoghi che si direbbero generati da un disegno immortale. Cheneil è uno di questi posti».
Poche case di pietra in una conchiglia di pascoli, proprio in faccia al Cervino, a duemila metri di quota. L'abbé Amé Gorret, che vi crebbe nella prima metà dell'Ottocento badando alle vacche, lo descrisse così:
«Cheneil è innanzitutto una grande distesa di prati sui quali serpeggia grazioso il torrente, circondati da una prima barriera di monti; segue una seconda sfilata di pascoli incorniciati da altre montagne e coronati dalle cime più alte. A Cheneil coesistono un'immagine di vita e di animazione, e un quadro di serenità e di calma».
A quel tempo Cheneil assomigliava alla solitaria conca del Breuil, ai piedi del Cervino. Le stesse luci, gli stessi odori. Poi è arrivato il turismo e il Breuil si è animato di uomini in redingote e signore con cappello e crinolina, intente a scrutare gli eroici alpinisti di ritorno dalla Gran Becca. Ma non era ancora niente. Doveva arrivare l'industria dello sci a cambiare il volto della Valtournenche. In pochi decenni del Novecento l'oro bianco ha trasformato il Breuil in Cervinia, con le sue metastasi di cemento, mentre Cheneil è rimasto miracolosamente Cheneil, senza strada e senza automobili. Una scandalosa isola di silenzio.
Dopo molte villeggiature che assumevano valore di pellegrinaggio, Lalla Romano ha coniato per la verde conca delle sue vacanze alpine un nome di fantasia: Pralève. Era il titolo di un libro e la difesa di un segreto. Nella prima pagina si legge:
«Gridi rombi canti di acque sono i suoni della conca ed erano anche quelli della valle, un tempo. Ora soltanto a Pralève si sentono ancora. La valle, non più solitaria, è percorsa dalle automobili che

non possono fare in senso inverso il balzo del torrente... Non è comodo arrivare a Pralève. Non è neanche comodo starci, nel senso che mancano parecchi "conforti"; e questa è la seconda ragione del suo privilegiato isolamento. Conviene tralasciare le altre: è come cercare le prove dell'esistenza di Dio».
Negli anni Sessanta c'era solo la mulattiera. I rifornimenti arrivavano a dorso di mulo, due volte al giorno. Poi, nel 1971, la carrozzabile ha raggiunto la piana di Chanlève, a meno di un'ora di cammino, e negli anni successivi le ruspe si sono fatte strada nel bosco di conifere fino alla piccola piana sotto l'ultimo balzo, che è diventata un parcheggio.
Ma come aveva scritto Lalla Romano, le automobili non hanno fatto in senso inverso il balzo del torrente e Cheneil ha mantenuto finora il suo isolamento, a vantaggio dei turisti e a svantaggio – si dice – dei margari e dei ristoratori, che devono arrangiarsi con la vecchia teleferica.
Di qui l'intenzione «di effettuare, sulla sinistra orografica del torrente Cheneil, un ascensore a piano inclinato da 8 posti e una strada larga 3 metri (più un metro per cunette e bordi), per rispondere all'esigenza di collegamento tra il villaggio di La Barmaz e la conca di Cheneil», replicando sostanzialmente un progetto già presentato dalla Consorteria locale nel marzo del 2000, che ricevette valutazione negativa al VIA (delibera G.R. n. 3418 del 9 ottobre 2000), in quanto «la realizzazione della pista comporterebbe un sacrificio ambientale non compatibile con le esigenze di salvaguardia del sito».
Senza entrare nel contenuto tecnico del progetto, che è stato commentato punto per punto da un'accurata relazione critica di Legambiente Valle d'Aosta («le due opere previste, tanto più se realizzate entrambe, provocheranno impatti ambientali pesantissimi sul versante sinistro orografico del torrente Cheneil, ora ancora intatto e sede del sentiero storico verso l'alpe»), riesce difficile pensare che dopo una così lunga pausa di riflessione non si sia riusciti a concepire una soluzione adeguata per una delle conche alpine più cariche di storia e significati simbolici, facendone un esempio di lungimiranza culturale, tutela paesaggistica e coraggio progettuale. Non si tratta certo di rigettare le opportunità offerte dalla tecnologia per conservare il bel mondo che fu, ma, al contrario, di utilizzare quelle stesse opportunità per affrancare Cheneil dalle ruspe, dai motori e dall'ombra della speculazione. Esattamente, come scriveva la Romano, per non fare alla strada il balzo inverso del torrente.
Un'utopia? Forse, ma se esiste un posto per sperimentarla, quel posto si chiama Cheneil.
Enrico Camanni

VICINO E LONTANO

La montagna che educa

Lo scorso 24 marzo la facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Bergamo ha ospitato un interessante seminario sull'imprenditorialità femminile in montagna, organizzato da Davide Torri, dell'associazione bergamasca Gente di Montagna. Tra i contributi più interessanti c'è stato quello di Noemi Michilini, educatrice della provincia di Varese che usa la montagna come strumento formativo rivolto ai ragazzi in difficoltà.
Di Giacomo Pettenati

Il rapporto dell'uomo con la montagna è fatto di timore, rispetto, fascino, ma anche di sfida e determinazione nel raggiungere un obiettivo, sia esso una vetta o la possibilità di trarre sostentamento da un terreno ripido e apparentemente ostile.
Per questo da alcuni decenni in Europa e più recentemente anche in Italia la montagna viene usata come strumento educativo o di supporto psicologico per soggetti con problemi psichiatrici, lavorando sulle dinamiche di gruppo nell'ambiente culturale, naturale e artificiale della montagna.
Noemi Michilini, giovane educatrice, responsabile del Centro educativo diurno "Pali e quaderni" con sede a Varese della cooperativa sociale "La casa davanti al sole", ha raccolto gli insegnamenti e le esperienze della montagna-terapia adattandole ai ragazzi "difficili" dei quali si occupa quotidianamente.
Ogni anno Noemi porta i suoi ragazzi a Macugnaga, villaggio ai piedi del Monte Rosa che lei stessa frequenta da quando era bambina, e con l'aiuto di professionisti della montagna li coinvolge in svariate attività, dall'autogestione di una casa, fino ad attività sportive come escursionismo, orienteering o arrampicata.
Portare i ragazzi in montagna permette agli educatori di lavorare contemporaneamente su tre assi: la relazione con se stessi, la relazione con gli altri e la relazione con la realtà.
«In montagna i ragazzi sperimentano e fanno i conti con il senso delle regole, il legame diretto tra azione e conseguenza, si scontrano con i propri limiti e scoprono le proprie capacità – spiega Noemi –. Vivono delle emozioni molto forti ampliate dall'ambiente e dal fatto che si trovano in un ambiente completamente nuovo per loro, in cui possono mettersi in gioco in un modo diverso dal solito. Lo "sfigato" che viene scoperto essere un gran camminatore, al ritorno in città è visto con altri occhi, come il "bulletto" di turno trovandosi appeso a una corda può ridimensionare la propria presunta forza».
Giacomo Pettenati

Alta via dei monti liguri
Vanessa, Paola e Cristina: tre giovani professioniste dell'ambiente animano un'associazione per la promozione dell'Alta via dei Monti liguri. 440 chilometri di sentiero da mettere in rete con le realtà culturali, economiche e ricettive dell'entroterra. Spesso dimenticate in favore dei più famosi paesi rivieraschi.
Di Maurizio Dematteis

«L'Associazione Alta via dei Monti liguri nasce nel 1994 – spiega Vanessa Chiesa, responsabile della comunicazione e promozione – per valorizzare i 440 chilometri di sentiero che vanno da Ventimiglia a Ceparana, sul confine con la Toscana. Noi cerchiamo di lavorare con le risorse dei

paesi dell'entroterra ligure, che raccolgono bellezze naturalistiche e culturali e gastronomiche spesso dimenticate». L'Associazione, nata dall'incontro tra Cai, Federazione italiana escursionisti e Union Camere Liguria e con sede a Genova, ha creato tre posti di lavoro per altrettante giovani donne specializzate nell'escursionismo montano. «Oltre ai numerosi soci che lavorano a titolo volontario – continua Vanessa – siamo attualmente in tre professioniste: Paola Losasso, Mariacristina Bruzzone ed io, impegnate a tempo pieno nella gestione dei servizi legati all'Alta via». I fruitori sono gruppi di escursionisti, scuole e molti stranieri, provenienti soprattutto dal nord Europa. «E' molto difficile capire quante persone ogni anno percorrono l'Alta via dei Monti liguri – spiega la collega Paola Losasso – perché ovviamente non tutti passano da noi per organizzare la loro escursione. Ma i dati d'accesso del nostro sito, che offre tutte le informazioni a riguardo, dicono che ogni anno sono oltre 700 mila le visite. Io lavoro nell'associazione dal 2003, e la mia percezione è che i visitatori siano gradualmente in aumento. Sicuramente lo sono le richieste dei turisti nei nostri confronti».
Ma qual è il lavoro svolto dall'associazione intorno al percorso escursionistico? «Oltre all'accompagnamento di singoli e gruppi, alla manutenzione e alla promozione dei sentieri, da molto tempo ormai stiamo cercando di realizzare una rete delle risorse che ruotano intorno al sentiero», spiega Vanessa Chiesa. E per fare questo le tre giovani donne organizzano incontri periodici con tutte le realtà presenti sul territorio: strutture ricettive, piccoli produttori, artigiani e iniziative culturali. Un lavoro a cavallo tra la promozione del turismo dolce, la valorizzazione dei prodotti a "chilometro zero" e la riscoperta delle tradizioni culturali locali.
Maurizio Dematteis

Info: www.altaviadeimontiliguri.it

I rifugi diventano presidi
È stato firmato martedì 30 marzo 2010 presso la Sede centrale del Club Alpino Italiano a Milano il protocollo di collaborazione tra Cai, Uncem e Cervim (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana) per la promozione dei prodotti gastronomici e vitivinicoli del territorio montano. I rifugi del CAI diventeranno vetrine per l'eccellenza enogastronomica delle terre alte.
Di Enrico Camanni

Il Presidente Generale del Cai Annaibale Salsa ha dichiarato: «Sono molto soddisfatto perché alla fine del mio mandato si finalizza anche questo percorso, un percorso costruttivo che va nella direzione del riposizionamento del ruolo del Club Alpino Italiano. Le Alpi sono un ambiente antropizzato e quindi culturale. I rifugi, in particolare quelli di media montagna, nel tempo si sono trasformati. La viabilità in quota e le strade di arroccamento hanno fatto sì che molti rifugi che un tempo erano raggiungibili solo a piedi ora siano perfettamente collegati. Proprio questi rifugi hanno una funzione importante di tipo turistico-escursionistico e la firma di questo protocollo va nella direzione di una valorizzazione economica sostenibile della montagna». Enrico Borghi ha voluto sottolineare il ruolo dell'Uncem che metterà a disposizione la propria rete di amministratori locali. Borghi ha ricordato che «uno dei paradossi della distribuzione italiana fa sì che nei rifugi dell'arco alpino si trovi il Chianti. Noi dobbiamo confrontarci con questo tipo di globalizzazione e con tutti gli effetti ad essa connessi».

Con questa intesa le parti intendono instaurare rapporti di collaborazione al fine di far conoscere ai fruitori dei rifugi di montagna i prodotti che caratterizzano il patrimonio agroalimentare e vitivinicolo montano, consentendo quindi un contatto esclusivo con un particolare aspetto della cultura del territorio.
Si sottolinea come la montagna costituisca una delle anime del territorio italiano, capace di concentrare molteplici aspetti fisici, naturalistici e ambientali, nonché specifici valori storici, culturali e antropologici riscontrabili anche attraverso i prodotti generati dal territorio, in particolare quelli agroalimentari e vitivinicoli, che sono fortemente legati alla riconoscibilità dei territori d'origine, alle radici locali, alla cultura contadina. I loro processi di trasformazione richiamano conoscenze tecniche e tradizioni radicate e i prodotti che ne derivano sono espressione di unicità e qualità.
In concreto Cai, Cervim e Uncem provvederanno a promuovere con varie modalità (materiale pubblicitario, presentazioni, degustazioni) i prodotti del territorio montano ai fruitori dei rifugi, previo consenso delle Sezioni proprietarie e dei gestori.
Enrico Camanni

Confraternita acciugai
La Val Maira, una delle più belle delle Alpi Cuneesi, era conosciuta in tutto il Nord Italia come valle degli *anciuìe,* grazie agli abitanti di alcune delle sue borgate che si sono specializzati nella vendita delle acciughe e per secoli hanno girato con i carretti le città per vendere il pesce conservato. Per mantenere vivo il ricordo della tradizione e utilizzarla per promuovere turisticamente la valle, è nata a Celle di Macra la Confraternita degli Acciugai della Val Maira.
Di Giacomo Pettenati

In tutte le valli alpine la durezza dell'inverno costringeva gli abitanti a ingegnarsi per trovare il modo di guadagnarsi da vivere anche nei mesi in cui i lavori agricoli erano fermi.
Per secoli è stato normale vedere gran parte degli uomini abbandonare le proprie borgate e le proprie famiglie per parte dell'anno, scendendo in pianura o emigrando temporaneamente all'estero, praticando i mestieri più svariati. Ogni valle è caratterizzata da uno o più mestieri tradizionali praticati dai suoi emigranti ed entrati a far parte del patrimonio culturale di ciascun territorio.
La Val Maira, per ragioni che si spiegano solo mischiando storia e leggenda, è sempre stata la valle degli *anciuìè*: i venditori ambulanti di acciughe, che giravano per le campagne e le città con carretti colmi di pesce conservato da vendere a domicilio o nei mercati.

La bravura degli emigranti della Val Maira (provenienti quasi esclusivamente da alcune borgate: Margherita, Celle, Macra, S. Michele) fece sì che nel tempo conquistassero un vero e proprio monopolio in quasi tutto il Nord Ovest dell'Italia, e ancora oggi che i carretti si sono trasformati in camion e banchi fissi, molti venditori discendono da uno dei primi emigrati, oppure hanno acquistato la licenza da uno di loro.
Un patrimonio di cultura popolare tanto importante merita di essere conservato e tramandato, per questo è nata a Celle di Macra la Confraternita degli Acciugai della Valle Maira, associazione che si propone di mantenere vivo il ricordo del mestiere di acciugaio e di far conoscere le bellezze della valle attraverso pubblicazioni e iniziative dedicate alla tradizione della vendita del pesce conservato.
Presidente della Confraternita è Riccardo Abello, acciugaio, discendente di acciugai e autore del libro "Il sale nelle Vene" (I libri della bussola, Dronero, 2009), nel quale si racconta sotto forma di romanzo la storia del padre di Riccardo e prima ancora di suo nonno, partito da una borgata della Val Maira al seguito di un parente acciugaio e arrivato a gestire i banchi del pesce in scatola di tutti i mercati rionali coperti di Milano.
«Molti degli acciugai partiti dalla Val Maira hanno fatto fortuna ed è ora che un po' di questa fortuna ritorni alla valle» spiega Abello. «Non vogliamo fare un incontro di combattenti e reduci, ma mantenere vivo il ricordo di questo antico mestiere e contemporaneamente promuovere la Val Maira usando questa tradizione come chiave di lettura del territorio».
Per i prossimi mesi la Confraternita sta organizzando numerosi eventi per iniziare a farsi conoscere sul territorio. Un elenco delle attività è disponibile sul sito www.confraternitadegliacciugai.it
Giacomo Pettenati

Progetto buonanotte
Alcol, droghe e rock'n roll. Sono gli spettri che agitano le notti delle mamme con figli adolescenti o giovani adulti. In particolare nelle valli alpine, dove l'abuso di alcol e gli incidenti stradali che coinvolgono i giovani nelle sere del fine settimana sono una presenza costante. La Comunità montana Val Pellice insieme all'Asl di zona, propone un progetto di sensibilizzazione rivolto a giovani e adolescenti.
Di Maurizio Dematteis

«Le valli alpine sono molto interessate al problema dell'abuso di alcol tra i giovani – spiega Rossella Sappé, educatrice e coordinatrice organizzativa del distretto di Torre Pollice del Sert Asl Torino 3 -. Perché per tradizione è un abuso più accettato rispetto a quello di altre droghe. E questo è alla base purtroppo di frequenti incidenti stradali». Il problema nazionale degli "incidenti del sabato sera" in Piemonte, e in particolare nella Provincia di Torino, secondo gli studi epidemiologici raggiunge purtroppo numeri da record.
Per rispondere al problema la Comunità montana Val Pellice dal 2007 promuove un progetto denominato "Progetto Buonanotte", che da quest'anno gestisce insieme all'Asl Torino 3 di Pinerolo. «Oltre alle iniziative di sensibilizzazione presso le scuole – continua Rossella Sappé -, per sensibilizzare gli studenti ai problemi legati all'abuso di droghe (alcol compreso, naturalmente, *ndr*), e dell'aumento dei rischi di incidenti stradali per chi guida sotto l'effetto di queste sostanze, parcheggiamo un camper con un gazebo fuori dai locali notturni per distribuire ai giovani materiale informativo ed etilometri. Il tutto, naturalmente, in un'ottica preventiva, e non certo repressiva». E

l'interesse nello sviscerare la materia abusi da parte dei ragazzi c'è stato, come documentano gli oltre 100 questionari compilati in meno di tre mesi. «In un primo momento abbiamo avuto qualche problema ad essere accettati dai ragazzi, ma soprattutto dai gestori dei locali – conclude Rossella Sappé -. Ma dopo una buona azione di promozione dell'iniziativa, realizzata anche grazie all'interessamento dell'Eco del Chisone, oggi i ragazzi ci conoscono e cominciano addirittura a formare gruppi di informazione». Cioè ragazzi informati che comunicano le informazioni sugli abusi a coetanei ignari.
Maurizio Dematteis

Scarica il depliant informativo (www.aslto3.piemonte.it/news/2009/dwd/14_12_09.pdf)

Dal produttore al consumatore
Si chiama Civrin della Val Chiusella, ma di capra ha solo il nome. E' un formaggio fresco, a pasta morbida prodotto con latte vaccino lavorato a crudo e con almeno il 50% dei foraggi di provenienza locale. Alla fine del 2009 è stata costituita l'Associazione Produttori Civrin della Val Chiusella, perché, dicono i dieci giovani produttori, «A noi piace che chi fa il prodotto e ci mette la faccia gestisca le cose».
Di Valentina Porcellana

Sono dieci produttori, giovani tra i 35 e i 40 anni, per la metà donne, ad aver dato vita all'Associazione Produttori Civrin della Val Chiusella. Dopo un iter di un anno e mezzo, stilato il disciplinare sotto la guida dell'Istituto lattiero-caseario di Moretta, oggi il Civrin ha un marchio registrato e un logo che raffigura il Monte Marzo che domina l'Alta Val Chiusella, dove si concentra la maggior parte dei produttori.
«Siamo all'inizio, l'associazione è nata nell'ottobre 2009 - racconta Piergiorgio Giacchetto, vice Presidente dell'Associazione -. Per tutti noi che facevamo già il Civrin non è facile cambiare produzione o metterci d'accordo per la distribuzione. Ci siamo dovuti confrontare anche per trovare la forma e la compattezza che potessero dare riconoscibilità al prodotto, anche se il gusto può mutare perché il formaggio è a latte crudo e i pascoli fanno cambiare notevolmente il gusto, così come la mano del casaro». Al decimo giorno di stagionatura il formaggio può essere commercializzato come Civrin. Per le sue caratteristiche, è stato inserito nel "Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino", un marchio che segnala prodotti storicamente legati al territorio, lavorati in modo artigianale da produttori locali con l'utilizzo di materie prime del luogo e che possono costituire una potenzialità per lo sviluppo locale.

Proprio la sua produzione artigianale, frutto della passione per il proprio lavoro da parte di allevatori e casari, ha reso il Civrin un formaggio apprezzato e richiesto: «Le nostre aziende – prosegue Giacchetto – sono di dimensioni medio-piccole, tra i 25 e i 30 capi, con vacche valdostane, pezzate rosse o meticce. La conduzione è familiare e il lavoro non manca: dal mattino alle sei alla sera alle dieci, sette giorni su sette. Molta fatica, tanta passione, ma alla fine qualche soddisfazione arriva».
Parlare del Civrin, così come della toma fresca di Trausella, altro prodotto valchiusellese del Paniere, significa parlare del ruolo degli allevatori in quanto "custodi della montagna": « I pascoli sono in gran parte nostri, altri ne prendiamo in affitto. Tenerli puliti è importante, anche se molto faticoso».
Far conoscere il Civrin al di fuori della Valle non significa solo "esportarlo", ma "importare" turisti e estimatori sul territorio: «Io sono dell'opinione – conclude Piergiorgio Giacchetto – che sia sempre meglio portare la gente qui: se porto la gente qui, non lavoro solo io. E' un buon modo per gestire il territorio».
Valentina Porcellana

Le domeniche alla Scuola Latina
Nella Scuola Latina di Pomaretto, l'edifico ottocentesco destinato alla scuola preparatoria per i ragazzi che intendevano proseguire gli studi dopo le elementari, dal 2006 è attivo un centro culturale che sa richiamare l'attenzione di un pubblico ampio, dentro e fuori la Val Germanasca. Due appuntamenti, in maggio e in giugno, animano le visite domenicali all'esposizione permanente "Gli antichi mestieri".
Di Valentina Porcellana

Dal 2006, l'Associazione "Amici della Scuola Latina" ha saputo creare numerose occasioni di incontro, di confronto culturale e di animazione del territorio. Nella sede di Pomaretto, di proprietà della Tavola Valdese, trovano spazio: la Biblioteca del patouà, intitolata al linguista Arturo Genre, che raccoglie testi e volumi nelle varianti locali dell'occitano; uno spazio polifunzionale intitolato a Guido Baret; la sala incontri "Teofilo G. Pons" attrezzata per ospitare conferenze e seminari, corsi di formazione e proiezioni. La Scuola Latina è anche sede di un ufficio dello Sportello linguistico per la tutela delle lingue minoritarie locali, occitano e francese.
Al piano terreno dell'edifico è visitabile l'esposizione permanente "Gli antichi mestieri. Collezione Ferrero". Donata dall'autore al Centro Culturale Valdese, la collezione raccoglie oltre 150 modellini scolpiti nel legno di bosso, opera di Carlo Ferrero, che raffigurano con precisione *lî vélh travalh*: lavori e ambienti della miniera, i lavori del bestiame, della terra, del legno, della vite e del vino, arti, mestieri, divertimenti, attrezzi di lavoro.

La prima parte dell'esposizione è dedicata alla figura di Ferrero: fotografie, attrezzi, il legno di bosso nel quale intagliava i modellini, alcuni pezzi lasciati incompiuti. Nella sala multimediale è possibile assistere alla proiezione di due documentari realizzati da Aldo Ferrero, figlio di Carlo, sulla vita della comunità locale.
L'esposizione è aperta il venerdì e la domenica (15.00-18.00). Trascorsa la pausa di chiusura invernale, tutte le prime domeniche del mese sono previste alle ore 16.00 visite guidate e animate alla collezione. I prossimi appuntamenti sono: domenica 2 maggio "La péiro douso. Canti e racconti della miniera" con testimonianze, canti e narrazioni dei lavoratori delle miniere di talco e dei componenti del gruppo vocale Eiminâl; domenica 6 giugno "Sounâ e balâ. Suoni e balli della tradizione locale". La Scuola Latina fa parte dell'Ecomuseo delle Miniere e della Val Germanasca ed è inserita nel circuito di visita del Sistema Museale delle Valli valdesi.
Valentina Porcellana

Per informazioni: http://www.alpimedia.it/scuolalatina

Apre la nuova Monte Rosa Hütte
A poco più di un anno dall'inizio della sua costruzione – iniziata nel maggio del 2008 – è cominciata lo scorso marzo la normale attività del nuovo rifugio Monte Rosa Hütte sul ghiacciaio del Gorner, a 2795 m di quota sopra Zermatt. La costruzione – già classificata tra i progetti finalisti agli Holcim Awards 2008, premio di rilevanza internazionale per l'architettura sostenibile – si distingue per l'impiego delle più innovative tecnologie volte al miglioramento dell'efficienza energetica.
Di Roberto Dini

La nuova Monte Rosa Hütte "Bergkristall", firmata dagli svizzeri Bearth & Deplazes Architekten di Coira, è stata realizzata in occasione del 150° anniversario del Politecnico di Zurigo in collaborazione con la facoltà di Architettura di Lucerna e del Club Alpino Svizzero, e costituisce un progetto innovativo per quanto riguarda l'utilizzo delle più avanzate tecnologie impiantistiche.
Dal punto di vista energetico, la struttura è dotata – oltre che di un impianto di solare termico – di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica e la corrente in esubero viene accumulata in batterie assicurandone la disponibilità continua anche nelle giornate nuvolose e durante le ore notturne. L'acqua viene reperita attraverso lo scioglimento della neve solamente in estate e successivamente immagazzinata in un serbatoio in modo da disporne anche nei mesi invernali. Tutti gli impianti idraulici sono stati progettati per la sua ottimizzazione. Ad esempio lo scarico delle cucine viene riutilizzato come scolo per i servizi igienici.

L'aspetto più innovativo è tuttavia la gestione dell'energia, che garantisce alla struttura un alto grado di autosufficienza - aspetto centrale per i rifugi alpini - dovuto alla complessa interazione tra le singole componenti impiantistiche. Un sistema raccoglie infatti informazioni di diversa natura come i dati sul clima e i parametri dell'edificio (energia accumulata, acqua, ecc.) e li mette in relazione con le previsioni atmosferiche e l'afflusso stimato di visitatori, al fine di regolare il sistema e di aumentarne l'efficienza. Nonostante i lavori fossero possibili solo nella stagione estiva, un dettagliato studio logistico sulle fasi di cantiere e l'utilizzo di adeguate soluzioni costruttive come ad esempio l'utilizzo di piccole e leggere componenti prefabbricate per i solai e le pareti, ha permesso di ultimare l'opera in tempi relativamente brevi.
Roberto Dini

Leggi piemontesi per la montagna
Con la news di febbraio avevamo informato del "rush finale" del Consiglio regionale del Piemonte che, poco prima della sua scadenza per il rinnovo elettorale, era riuscito ad approvare tredici leggi, delle quali quattro di vivo interesse per la montagna: queste ultime, datate 18 febbraio 2010, portano i numeri 8, 9, 12 e 13 e sono state pubblicate sul n. 8 del Bollettino Ufficiale della Regione in data 25 febbraio.
Di Franco Bertoglio

La 12 ha per titolo "Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte". Un notevole patrimonio che la Regione si propone di recuperare, conservare e valorizzare anche al fine di sviluppare forme di turismo sostenibile. I cardini dell'azione da compiere vengono individuati nell'attenta programmazione e pianificazione degli interventi, con il coinvolgimento di tutti gli Enti interessati (Province, Comuni e loro Unioni, Comunità montane e collinari, Enti gestori delle aree protette), nell'attivazione di un "catasto" regionale del patrimonio escursionistico e nel favorire la realizzazione di interventi strutturali e infrastrutturali che utilizzino tecniche a basso impatto ambientale. Il tutto agevolando l'azione delle diverse forme associative che agiscono a titolo volontaristico nel settore e mirando, come fine ultimo, al miglioramento delle condizioni socio-economiche dei territori montani.
Dal punto di vista operativo, tutto il territorio regionale verrà articolato, per provincia, in aree omogenee definite "settori", che saranno le Province stesse a dover individuare. In ciascun settore verrà individuata la "rete locale" escursionistica. L'insieme delle reti locali darà vita alla rete provinciale, la somma di queste comporrà la rete regionale.
Verranno istituite una Consulta regionale dell'escursionismo e delle Consulte provinciali, che avranno il compito di dare pareri sull'inclusione di nuovi percorsi nelle reti nonché sui piani biennali di intervento. In dette Consulte saranno presenti, oltre agli Assessori competenti di Regione e Province che le presiederanno, i rappresentanti dell'Anci, dell'Uncem, del Cai, delle Guide alpine e del Soccorso alpino.
La legge precisa abbastanza bene "chi fa cosa", e tocca anche un altro punto su cui spesso si è discusso di fronte all'anarchia delle diverse segnaletiche che, mancando un coordinamento generale, sono state sino ad oggi create nelle valli a seconda della fantasia locale, cosa che disorienta non poco anche l'escursionista meno sprovveduto. L'articolo 15 della nuova legge prevede l'obbligo di porre in opera una segnaletica orizzontale e verticale di tipo unificato, sulla

base di disposizioni tecniche che verrano date dalla Giunta regionale con il Regolamento attuativo della legge entro sei mesi dalla sua entrata in vigore (e quindi entro il prossimo mese di agosto).
L'impegno finanziario della Regione è fissato in due milioni di euro per ciascuno dei due primi anni di applicazione della legge (2010 e 2011.
Con la legge n. 13, che ha per titolo "Interventi a favore della pratica degli sport olimpici e paralimpici invernali", la Regione Piemonte intende invece promuovere e valorizzare le discipline sportive delle Olimpiadi e delle Paraolimpiadi invernali, favorendone la pratica a livello agonistico e amatoriale e incentivandone la diffusione a livello giovanile.
Franco Bertoglio

DA LEGGERE

Tradizione e modernità

Come conciliare conservazione dell'identità e sfida della modernità? Attraverso la reivenzione del cibo. L'antropologa Cristina Grasseni guida il lettore alla scoperta del "ciborama" e della complessa rete socio-tecnica che sta intorno ai prodotti cosiddetti "tipici".
Di Valentina Porcellana

Cristina Grasseni, *La reivenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, pp. 175, 16,50 euro, Qui Edit, Verona 2007.

Come conciliare conservazione dell'identità e dei saperi locali, rilancio della località e sfida della modernità? Una risposta sembrerebbe essere: attraverso la reivenzione del cibo. L'antropologa Cristina Grasseni, che ha condotto a lungo la sua ricerca nelle Alpi bergamasche, guida il lettore alla scoperta del "ciborama" e della complessa rete socio-tecnica che sta intorno ai prodotti cosiddetti "tipici". Al lettore-consumatore vengono dati gli strumenti per decifrare le strategie - politiche, economiche, pubblicitarie, ma anche sociali e identitarie - legate al processo di costruzione della tipicità dei prodotti alimentari. Attraverso quella che Michael Herzfeld chiama la "poetica dell'autenticità", le ricette "tradizionali" vengono trasformate in *commodities*, merci in grado di affrontare il mercato globale e che rispondono ai criteri imposti da regolamenti, protocolli e normative igieniche. La descrizione etnografica di Cristina Grasseni, che lei stessa definisce un'analisi «ecologico-culturale, sociale e materiale», si concentra in particolare sul caso dei formaggi Taleggio e Strachitunt della Val Taleggio, inseriti da tempo nel processo di

"calibramento" che ne riplasma l'identità a favore del consumo. Il prodotto "locale", frutto della pratica marginale, diventa anche oggetto di riflessione per le scienze sociali perché implica un ambiente di riferimento, pratiche, saperi e azioni organizzate in modo sociale. Saperi e sapori – fortunata assonanza sfruttata negli slogan della tipicità – rispondono, da una parte, alle nuove esigenze di iconizzazione, virtualizzazione e ritualizzazione del consumo e, dall'altra, alla richiesta di sviluppo del territorio e al crescente bisogno di identità delle comunità locali.
Valentina Porcellana

DA VEDERE

Aldo Bonomi: i flussi dell'ipermodernità

Aldo Bonomi, sociologo, direttore dell'Istituto di ricerca Aaster e consulente del Cnel, interviene al convegno di presentazione di Dislivelli il 29 di settembre del 2009. E spiega il passaggio delle Terre alte dal fordismo all'ipermodernità.

Basta con la retorica del lamento delle valli alpine. Oggi le Terre alte sono quelle con il Pil più alto, sono diventate le zone a più alto sviluppo del paese. Nell'era del fordismo tutto era più semplice: c'era il capitale da una parte, il lavoro dall'altra e lo stato in mezzo che cercava di ridistribuire il reddito. Le comunità montane erano i sindacati, le "crocerossine" degli abitanti della montagna.
Ma oggi è tutto cambiato. Oggi "il margine", e quindi anche le Terre alte, è attraversato dai flussi dell'ipermodernità. Flussi interessati a realtà come l'acqua, la finanza, la green economy o le grandi vie di comunicaione.
Andare a vedere i dislivelli oggi significa capire come i flussi dell'ipermodernità stanno interessando il margine. E quindi le valli alpine.

Guarda il video su: http://www.dislivelli.eu/files/displayimage.php?album=12&pos=0

APPUNTAMENTI

Edilizia capace di futuro

22 e 23 aprile, Bolzano: una due giorni sul tema delle costruzioni ad alta efficenza energetica nelle Alpi.

Di Roberto Dini

La città di Bolzano, la Commissione Internazionale per la Protezione delle Alpi (Cipra), l'Agenzia CasaClima e l'associazione "Città alpina dell'anno" sono i curatori dell'iniziativa **Edilizia capace di futuro,** che si terrà il 22 e il 23 aprile 2010 a Bolzano, importante momento di scambio di esperienze sul tema delle costruzioni ad alta efficienza energetica per città e comuni alpini. L'evento è costituito da una visita guidata a tre progetti modello di edifici energeticamente efficienti e da un seminario in cui verranno discusse le strategie attuative per una politica edilizia orientata alla sostenibilità.

Roberto Dini

Info: www.cipra.org/it/climalp/iscrizione

Paesaggio naturale e costruito

Dal 15 maggio al 12 settembre si terrà a Merano la mostra itinerante sull'architettura alpina: Abitare le Alpi, forme abitative contemporanee, evoluzione e prospettive dello spazio abitativo nelle Alpi.

Di Roberto Dini

Dal 15 maggio al 12 settembre si terrà a Merano la mostra itinerante sull'architettura alpina: **Abitare le Alpi, forme abitative contemporanee, evoluzione e prospettive dello spazio abitativo nelle Alpi**. L'esposizione, a cura di Merano Arte in collaborazione con la Fondazione dell'Ordine degli Architetti di Bolzano, è pensata come mostra itinerante destinata agli otto paesi dell'arco alpino ed espone diversi progetti che - nell'ottica di uno sviluppo sostenibile - ricercano un

possibile equilibrio fra paesaggio naturale e costruito, di volta in volta declinato secondo le specificità regionali dell'ambiente alpino.

Roberto Dini

Info: www.kunstmeranoarte.org

Trento Film Festival
108 opere selezionate, numerosi incontri culturali e una manifestazione parallela "Montagna libri", riservata alla letteratura e alla saggistica di montagna. Questo il ricco calendario dell'edizione 21010 del **Trento Film Festival.** Che si terrà dal 29 aprile al 9 maggio.
Di Giacomo Pettenati

Trento Film festival
CINEMA - LETTERATURA - MONTAGNA - SOCIETÀ

Si svolgerà dal 29 aprile al 9 maggio l'edizione 2010 del **Trento Film Festival**, il più antico festival internazionale di cinema di montagna, la cui edizione è stata affidata anche quest'anno al regista milanese Maurizio Nichetti.
Accanto alla proiezione delle 108 opere selezionate, tra documentari e fiction, il ricco programma del festival prevede numerosi incontri culturali e la manifestazione parallela "Montagna libri", riservata alla letteratura e alla saggistica di montagna.
Vista la difficoltà di districarsi tra le centinaia di appuntamenti previsti durante il festival, abbiamo deciso di segnalare solo i film ambientati in Piemonte e Valle d'Aosta, principale territorio d'azione di Dislivelli, distribuiti nelle diverse sezioni della rassegna.

In concorso:

- **In un altro mondo** di Joseph Peaquin (Ita, 2009, 75').
  Storia di Dario Favre, guardaparco del Parco Nazionale del Gran Paradiso

Orizzonti:

- **Il fiume sotto casa** di Elena Valsania (Ita, 2009, 43')
  Viaggio lungo le sponde dei due fiumi che bagnano Cuneo: la Stura e il Gesso. Prodotto dal Comune di Cuneo.
- **Val Grande** di Nicola Piovesan (Ita, 2010, 50')
  Una testimonianza del fascino del silenzio che regna sovrano passeggiando per i sentieri desolati della Val Grande, la più selvaggia delle Alpi.

Alp&Ism:

- **Giusto Gervasutti – Il solitario signore delle pareti** di Giorgio Gregorio (Ita, 2009, 56')
  Racconto delle imprese del grande alpinista degli anni '30, friulano di nascita e torinese di adozione.

Terre Alte:

- **Elogio alla solitudine** di Emanuele Caruso (Ita, 2010, 28')
  Storia di Corrado, un ragazzo che decide di prendersi una pausa dalla vita rifugiandosi in una baita d'alta montagna.
- **I fiori all'occhiello – Alpinismo e tv attorno al Bianco negli anni '80** di Davide Torri (Ita, 2010, 35')
  Nel 1979 viene aperta la sede Rai di Aosta, che racconta la montagna senza stereotipi e segue le grandi imprese alpinistiche sul Monte Bianco.
- **Il sogno di M.** di Gaia Russo Frattasi (Ita, 2009, 53')
  Storia di cinque donne della Val Maira, tra le quali la tredicenne M.
- **L'ultima battaglia delle Alpi** di Roberto Cena e Fabio Canepa (Ita, 2010, 54')
  Racconto del tentativo francese di annettere la Val d'Aosta, ultimo colpo di coda della seconda guerra mondiale.
- **La vita è un lavoro** di Andrea Fenoglio e Diego Mometti (Ita, 2010, 46')
  Il film esplora il lavoro agricolo femminile nel territorio di Pinerolo e delle valli circostanti.
- **La vita di Pier** di Giovanni De Grandi e Paola Novarese (Ita, 2010, 30')
  Pier Luigi, 15 anni, trascorre ogni estate in un alpeggio sulle Alpi Segusine.
  Giacomo Pettenati

Gli orari delle proiezioni e il programma completo del festival sono disponibili sul sito www.trentofestival.it

DALL'ASSOCIAZIONE

1° Forum dei giovani ricercatori per le Alpi di domani

Mancano pochi giorni al "1° Forum interdisciplinare dei giovani ricercatori per le Alpi di domani" che si terrà a Torino venerdì prossimo, 23 aprile 2010. L'evento, organizzato dall'Associazione Dislivelli in collaborazione con il Dipartimento di Scienze dell'Educazione (Università di Torino) e il Dipartimento Interateneo Territorio (Università e Politecnico di Torino), vedrà la partecipazione di oltre cinquanta giovani ricercatori provenienti da tutto l'arco alpino italiano.
Di Valentina Porcellana e Federica Corrado

Il settecentesco palazzo del Rettorato dell'Università di Torino accoglierà venerdì 23 aprile 2010, nella sala Mario Allara, una cinquantina i giovani ricercatori, accademici e non, amministratori locali e rappresentanti del terzo settore, in occasione del "1° Forum interdisciplinare dei giovani ricercatori per le Alpi di domani". La tavola rotonda è organizzata dall'Associazione Dislivelli in collaborazione con il Dipartimento di Scienze dell'Educazione dell'Università di Torino e con il Dipartimento Interateneo Territorio di Università e Politecnico di Torino.

Il Forum vuole dare l'opportunità alle nuove generazioni di studiosi che lavorano in ambito alpino di incontarsi per presentare lo stato delle proprie ricerche e per discutere delle tematiche emergenti nelle Alpi contemporanee. Sul sito di Dislivelli, nella sezione "Appuntamenti", sono disponibili le schede di presentazione dei relatori e gli abstract dei loro interventi.
Gli interventi saranno raggruppati in otto sessioni tematiche. La prima parte dei lavori, coordinata da Federica Corrado, comprenderà le sessioni dedicate ai temi seguenti: "Sistemi territoriali alpini" (con interventi di Daniele Ietri, Francesca Rota, Andrea Mubi Brighenti, Alberto Di Gioia), "Modelli di sviluppo nelle Alpi" (Alessandra Ressico, Gerardine Parisi, Emanuela Gasca, Anna Serravalli, Luciano Guazzi/Paolo Locatelli, Angioletta Voghera, Elisabetta Cimnaghi, Claudio Coletta) e "Tipicità e produzioni agrolimentari" (Cristina Grasseni, Marzia Verona, Manuela Renna, Alessandro Portinaro). Dopo il buffet a base di prodotti delle valli alpine, offerto dalla Conservatoria delle Cucine Mediterranee del Piemonte nell'ambito delle attività di sensibilizzazione al consumo del progetto Interreg ALCOTRA "Promo Terroir", i lavori riprenderanno con due sessioni coordinate da Valentina Porcellana: "Vecchi e nuovi abitanti per la montagna" (prenderanno la parola Roberta Zanini, Giacomo Pettenati, Maurizio Dematteis, Alice Ben, Monica Argenta/Andrea Nascimbene/Pamela d'Incà) e "L'immaginario alpino e le sue rappresentazioni" (con Christian Arnoldi, Cristina Mattiucci, Erich Giordano, Lia Zola).
Con il coordinamento di Matteo Puttilli si apre la sessione successiva, dedicata a "Gestione del suolo, biodiversità e cambiamenti climatici" (interverranno Alessandro Gretter, Francesco Andrea Minora, Stefano Della Chiesa, Matteo Negro, Enrico Caprio).
"Progettare nelle Alpi" sarà la sessione introdotta da Roberto Dini, alla quale parteciperanno Barbara Drusi e Enrico Fabrizio. Infine, Maurizio Dematteis introdurrà Matteo Gazzera, Gabriele Pellerino e Papavero Film (Alessandro Pugno, Ambra Zambernardi) nella sessione "Media e comunicazione".
Numerosi partecipanti al forum, alloggiati nelle residenze universitarie, si fermeranno a Torino anche il giorno successivo, sabato 24 aprile 2010, per il convegno "Identità territoriale e sviluppo locale. Esperienze alpine". Intorno a questo tema, l'associazione Dislivelli ha chiamato a discutere diversi noti studiosi del mondo alpino. Il programma è disponibile sul sito dell'associazione, alla voce "Appuntamenti".
Valentina Porcellana e Federica Corrado

Identità territoriale e sviluppo locale
Si avvicina l'appuntamento di riflessione sul concetto di "identità dei territori", spesso chiamato in causa nei programmi di politica territoriale e paesaggistica, ma fortemente criticato da umanisti e sociologi. L'appuntamento è sabato 24 aprile presso la Sala convegni del Museo di Scienze naturali di via Giolitti 36, Torino.

Marco Aime, Roberto Gambino, Claude Raffestin, Paolo Sibilla, Piero Amerio, Arnaldo Bagnasco, Luca Battaglini, Francesca Governa, Arturo Lanzani, Alfredo Mela, Giorgio Osti, Attilia Peano, Massimo Quaini, Annibale Salsa, Tullio Telmon, Pier Paolo Viazzo. Ci saranno tutti all'appuntamento di sabato 24 aprile, il Convegno dal titolo "Identità territoriale e sviluppo locale. Esperienze alpine" coordinato da Beppe Dematteis, che si terrà a partire dalle ore 9 presso la Sala convegni del Museo di scienze naturali di via Giolitti 36, a Torino. Organizzato da Dislivelli, in collaborazione con Dipartimento interateneo territorio e Dipartimento di scienze dell'educazione e

della formazione, il convegno ruoterà intorno al "concetto di identità" nelle scienze umane e sociali. Un concetto messo in discussione, a volte addirittura negato, cui però fanno sempre maggiore riferimento i programmi di politica territoriale e paesaggistica.

Facebook, twetter e youtube = dislivelli.eu

Dislivelli.eu, il sito della nostra associazione, sbarca sui social network. Via obbligata per raggiungere le giovani leve. Il futuro dei territori montani e del paese intero.

Una pagina dedicata all'associazione su facebook, un profilo dislivelli.eu su twitter e un account su youtube. Il sito dislivelli.eu sbarca sui social network nel tentativo di raggiungere sempre più persone con i suoi contenuti: ricerca, cultura e informazione sulla montagna. Non resta che iscriversi per essere informati in tempo reale su tutto quello che ruota intorno all'associazione. Chiunque fosse interessato può accedere alle rispettive pagine web attraverso i tasti sulla home page di www.dislivelli.eu, in alto a destra. Ed entrerà a far parte della nostra community.