



CLUB ALPINO ITALIANO
COMITATO SCIENTIFICO
LIGURE PIEMONTESE VALDOSTANO

PERCORSI SCIENTIFICI
Tra Geografia, Ambiente e Cultura
nella Montagna dell'Italia settentrionale

CONTRIBUTI A CONVEGNI SCIENTIFICI
DEL COMITATO SCIENTIFICO
LIGURE PIEMONTESE E VALDOSTANO
DEL CAI

BRIGATI
GENOVA 2006

CARLO PERRIN*

L'AMBIENTE GEOGRAFICO

La Regione Autonoma Valle d'Aosta, estesa su una superficie di circa 326.352 ettari, è situata all'estremità nord-occidentale dell'Arco Alpino, nel cuore delle Alpi, tanto da essere stata definita nella storia come "*Région intramontaine*", cioè Regione posta fra i monti, Regione alpina per eccellenza.

L'unità geografica a sé stante e ben delimitata ha favorito la sua identità culturale e politica, nonché un'economia di tipo autarchico, sebbene i numerosi colli di collegamento con le Regioni confinanti abbiano favorito i passaggi e gli scambi delle merci principali.

Le quote altimetriche variano dai 310 mt. sul livello del mare nei pressi di Pont-Saint-Martin ai 4.810 mt. della vetta del Monte Bianco. La Valle comprende due ambienti eco-geografici ben distinti: il fondovalle principale della Dora Baltea (*la plaine*) e i rilievi montuosi (*la montagne*) rappresentati da 13 valli che confluiscono nella Valle principale.

Il suo carattere essenzialmente montuoso è evidenziato dall'altitudine media decisamente elevata (2.100 mt), la superficie regionale posta al di sotto dei 1.500 metri di quota costituisce solo il 20% del totale mentre il 59% è compreso tra i 1.500 metri e i 2.700 e il 21% a quote superiori. L'orientamento della Valle principale, quella della Dora, fa sì che metà del territorio sia esposto a Sud (*l'adret*) e metà a Nord (*l'envers*) con marcate differenze sia climatiche che vegetazionali.

La Valle d'Aosta è caratterizzata da un clima secco, pur con differenze anche sostanziali da una zona all'altra a causa delle notevoli diversità di altimetria ed esposizione, cosicché grande importanza assumono i microclimi legati a questi ultimi due fattori geografici.

* Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali – Regione Autonoma Valle d'Aosta.

La scarsità di precipitazioni (500 mm. annui nella Valle centrale) rende necessaria la pratica delle irrigazioni anche ad altitudini molto elevate; all'uopo sono stati costruiti innumerevoli canali di adduzione di acque (*rus*), ora in gran parte ripristinati, che garantiscono l'acqua essenziale per le pratiche agricole.

Per quanto riguarda le temperature, assistiamo ad un fenomeno di notevoli escursioni termiche in rapporto all'esposizione dei versanti, con temperature piuttosto alte anche a quote elevate, con il limite inferiore delle nevi perenni che si colloca intorno ai 3.000/3.400 metri e risulta essere tra i più elevati dell'arco alpino. La Valle d'Aosta è caratterizzata da una notevole ventosità che accentua la secchezza dell'aria. La flora e la vegetazione sono caratterizzate da grande ricchezza e variabilità dovute alle fortissime differenze di quota, ai microclimi determinati da particolari esposizioni e a specifiche condizioni del suolo (sono presenti colture tipicamente mediterranee quali ulivi, fichi, mandorli e varietà vegetali tipiche delle zone glaciali). La vegetazione forestale ricopre in Valle d'Aosta la superficie di circa 86.000 ettari pari a circa 1/4 della superficie regionale con netta prevalenza di conifere. Alle quote elevate fino ai 2.400/2.500 metri prevalgono i pascoli che presentano una composizione floristica molto varia e variabile, utilizzati per la pratica dell'alpeggio dove circa l'80% (40.000 capi bovini) del bestiame allevato viene condotto nel periodo estivo. Nella fascia media troviamo prati-pascoli e prati da sfalcio, coltura predominante anche in rapporto all'elevato numero di bovini allevati in Valle d'Aosta.

In alcune zone del fondovalle e all'imbocco di alcune valli laterali troviamo le colture specializzate, principalmente, vigneti e frutteti. L'ambiente fisico e geografico che ho cercato di descrivere in modo molto succinto ha condizionato l'organizzazione del territorio e fornito le risorse essenziali per l'alimentazione e la vita comunitaria in montagna. Siamo in presenza di un territorio "utilizzato", direi meglio sfruttato, per garantire la sopravvivenza di una popolazione importante che dal territorio traeva tutte le sue risorse. Un territorio utilizzato con "*savoir faire*", territorio sorgente di vita che si è trasformato da luogo impervio e pieno di handicap a fonte di risorse essenziali che hanno garantito una vita dignitosa ai suoi abitanti. Da questo territorio l'uomo ha tratto tutti gli elementi necessari per la sua sussistenza: l'acqua, il legname, la pietre, i prodotti. L'allevamento, principale attività, ha fornito

latte, formaggi, carne, pelle, calore per l'inverno, letame (*fumier*) per le coltivazioni. La mucca e la capra, per le zone più difficili, hanno rappresentato la principale fonte di sostentamento, trasformando l'erba, risorsa diffusa e abbondante in alimenti: la base alimentare di ogni famiglia. Accanto ai prati irrigati, i campi in posizioni assolate, non forniti di irrigazione, spesso ricavati su terrazzamenti costruiti per governare la terra, elemento prezioso da salvaguardare. Mi piace ricordare un opuscolo scritto dal Prof. Deffeyes intitolato «*Les murs épaulés du Val d'Aoste*» dove viene descritta questa opera enorme fatta dai nostri padri per “proteggere” la terra, non lasciarla scivolare a valle e utilizzare per i campi e le vigne gli appezzamenti estremi rubati alle rocce. Nella Valle centrale troviamo le terre più ricche dove ai prati ed alle vigne si alternano i frutteti e i “*vergers*” segni di un certo benessere, di un'agiatezza non permessa a tutti.

La base alimentare era costituita da prodotti semplici, essenziali, segnati dalla natura del suolo, dal sole e principalmente forniti dal bestiame (latte, carne, lardo) dai campi (segale, frumento, patate, un poco di mais) dalla vigna, dai frutteti, un po' di ortaggi.

L'alimentazione era strettamente legata a questi prodotti che la fantasia delle cuoche sapeva trasformare in piatti essenziali, con delle specialità riservate ai giorni festivi o alle grandi ricorrenze.

Questi alimenti e queste risorse che ieri hanno garantito un'alimentazione semplice, forse poco diversificata ma naturale e genuina, oggi si sono trasformati in alimenti di grande qualità.

Alcune colture sono state abbandonate (i seminativi in particolare) altre si sono meglio specializzate (vigna, frutteti). Il settore dell'allevamento ha conservato bene il proprio patrimonio, disponendo di animali autoctoni, la cui selezione non ha modificato i caratteri fondamentali di rusticità di adattamento all'ambiente montano, sacrificando certo le grandi produzioni, ma garantendo un latte di qualità che ha caratteristiche per essere definito “*lait fromageable*”. Questo latte prodotto dalle bovine valdostane, che oggi come ieri trasformano la risorsa principale della nostra Regione, l'erba, in buon latte a sua volta trasformato in ottima fontina. Alimenti dunque di qualità, per la natura stessa del terreno, per la qualità del concime, per il clima secco, per le necessità limitate di trattamenti per vigna e frutta e ortaggi, per i microclimi che caratterizzano, che differenziano che danno peculiarità e gusti particolari ai prodotti della terra.

Questi alimenti rappresentano oggi un'ottima risorsa per la base della nostra cucina e rappresentano pure una grossa risorsa per l'offerta turistica, da valorizzare meglio, da utilizzare in modo più diffuso, da far conoscere a chi frequenta oggi questa Regione per scoprire le sue bellezze naturali, ma anche la sua cultura, le sue risorse, le sue particolarità. Alimenti, ieri fonti di vita e di sussistenza, oggi alimenti di qualità che rappresentano grosse opportunità per chi ancora non si è adeguato al regime delle catene alimentari e non ha banalizzato questo importante atto dell'alimentarsi legato alla cultura, al modo di essere, piacere di condividere una tavola genuina e particolare.