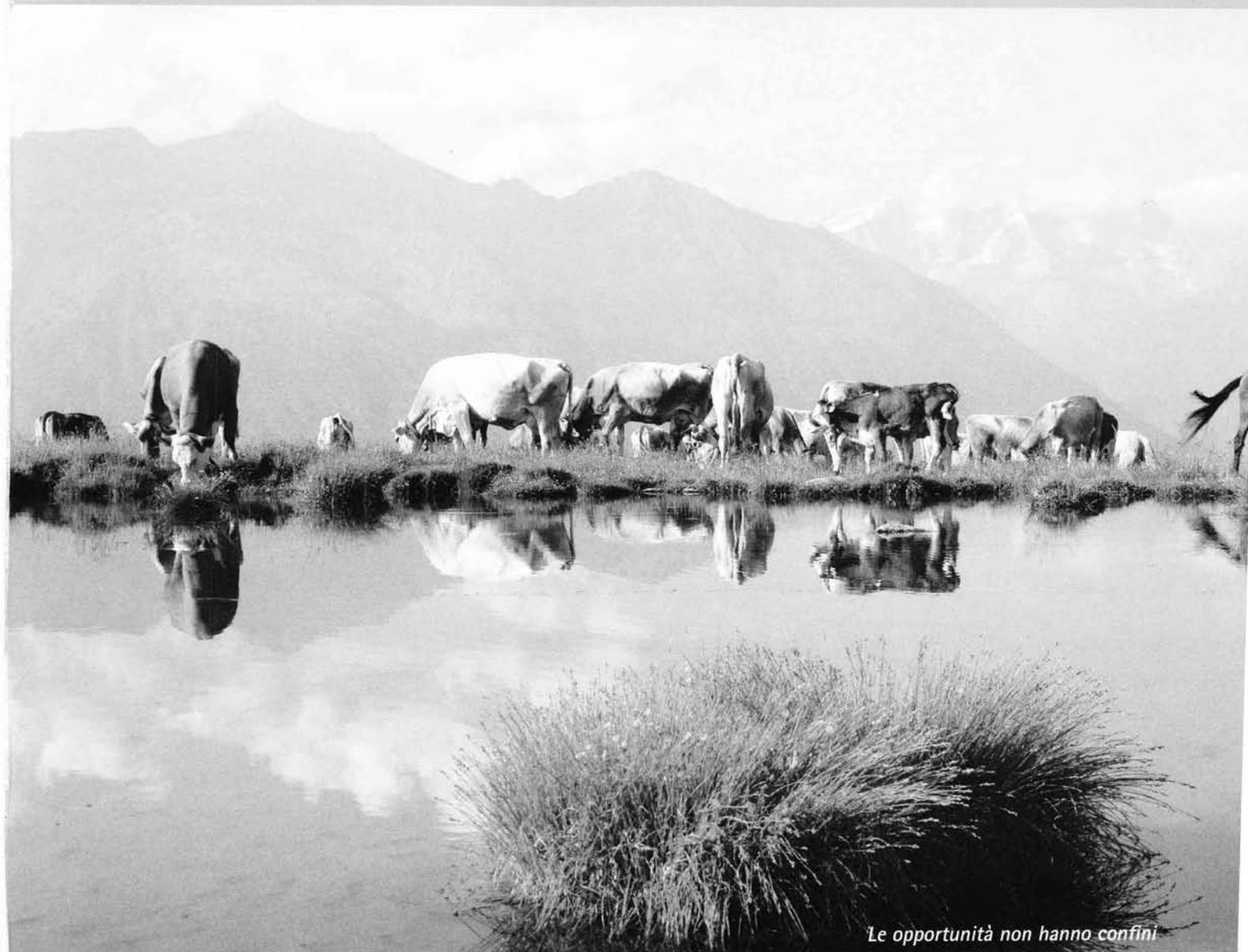


Progetto di cooperazione transfrontaliera  
Interreg Italia-Svizzera 2007-2013  
"Le Vie dei Carden"



# Alpeggio e turismo: uovo di colombo o incontro difficile?

Michele Corti



*Le opportunità non hanno confini*



## INTRODUZIONE

L'idea che gli alpeggi non debbano essere concepiti come soli luoghi di produzione e lavoro non è nuova. E' almeno dagli anni '60 che si (ri)parla dell'incontro tra turismo e alpeggio come di un fatto 'naturale', non solo possibile ma necessario. Il turismo in alta montagna è nato grazie alla presenza degli alpeggi. I rifugi sono sorti quando la 'domanda' di ricovero da parte dei sempre più numerosi alpinisti si era fatta consistente. Nei tempi eroici (Guichonnet, 1986) gli scalatori erano ricoverati presso le baite e l'alpigiano non si sottraeva mai per senso di ospitalità dall'offrire una tazza di latte agli ancora poco numerosi 'turisti'. E' con la nascita dei rifugi che turismo alpino e alpeggio prendono vie diverse. Una separazione che diventerà netta quando nel mondo agricolo, tra gli anni '60 e gli anni '90 del secolo scorso si affermerà in modo netto e totalizzante il paradigma del produttivismo, della specializzazione a tutti i costi, della "produttività". L'alpeggio, quando non è stato abbandonato, è stato spesso ridotto a un mungimificio d'alta quota. Vacche accudite da personale extra-comunitario e ampiamente "integrate" con mangimi, "caricate" sull'alpe più per lucrare contributi che per produrre latte. Il latte poi spesso scende a valle con le autocisterne per essere lavorato in grossi caseifici di fondovalle (anni fa, in Svizzera ve ne sono ancora) scendeva a valle nei "lattodotti".

Questo alpeggio "depotenziato" sull'orlo della "disattivazione" (Van der Ploeg, 2009) non può rappresentare un elemento di interesse e attrazione turistica. Le strutture tradizionali sono state spesso stravolte in nome della funzionalità e dell'adeguamento ai diktat delle "norme igienico-sanitarie", il paesaggio dei pascoli è spesso imbruttito da gestioni poco attente alla distribuzione spaziale del pascolamento e delle aree di "sosta" delle mandrie. Molti dei valori culturali, etnografici, paesistici dell'alpeggio sono stati così deteriorati e compromessi. Tra il 1999 e il 2002 come reazione al paradigma produttivista si è affermato nell'ambito della politica agricola il nuovo paradigma del "multi funzionalismo" (necessità di coniugare la produzione di materie prime alimentari con la cura e manutenzione del paesaggio, le attività turistiche, la conservazione di valori sociali, culturali). Al paradigma scientifico del "multifunzionalismo agricolo" ha corrisposto l'affermazione della politica di "sviluppo rurale". Una politica nata come 'correttivo' del produttivismo, tesa ad evitare le eccedenze produttive, gli impatti ambientali delle produzioni agricole intensive, il deterioramento di biodiversità, paesaggi, valori sociali, culture della produzione e trasformazione dei prodotti alimentari. Non è mancata una critica al "produttivismo" applicato ai sistemi d'alpeggio (Corti 2003, Corti 2008).

Dopo il 2003 la Politica agricola ha in parte rifluito sulle parole d'ordine della competitività e dell'orientamento al mercato (Erjavec, 2009). Nel dibattito scientifico, però il dibattito sul "multifunzionalismo" è ancora in corso e l'orientamento che prevale conferma la validità l'approccio multifunzionale importante anche se limitatamente alle produzioni "di nicchia", all'agriturismo, alla cura e alla manutenzione del paesaggio e alla conservazione dell'*heritage* rurale (Daugstad et al. 2006). In questo contesto gli alpeggi pascoli permanenti, ricchi di biodiversità, sono considerati una risorsa per preservare in funzione dei numerosi servizi per l'ambiente e società (produzione di beni pubblici o 'esternalità positive' (Gibon, 2005). Una volta riconosciuto questo assunto si tratta di assicurare vitalità economica al sistema dell'alpeggio "multifunzionale", quello che non si preoccupa solo di produrre latte, ma della manutenzione del paesaggio culturale, rappresentato dai pascoli ma anche dai tanti piccoli manufatti e infrastrutture dell'alpeggio, del benessere animale, della creazione di condizioni che consentono l'accoglienza turistica e lo svolgimento di attività didattiche ecc. La "filiera" dell'alpeggio multifunzionale deve prevedere un ritorno di reddito per i beni collettivi prodotti dall'attività alpestre sostenibile. Dal momento che i beni pubblici per definizione non hanno un 'mercato' la loro remunerazione può avvenire per due vie: trasferimenti da parte di enti pubblici (o anche privati, es. ass. turistiche) o attraverso l'offerta di beni 'complementari'. Questi ultimi sono sostanzialmente i servizi turistici e agrituristici (alloggio, ristorazione, servizi di guida turistica, di trasporto e accompagnamento, supporto alle attività didattiche, educative, ludico-ricreative, sportive che possono essere organizzate nell'ambito dell'alpeggio). E' realistico pensare che la "sostenibilità" dell'alpeggio possa derivare da un oculato mix di sostegno pubblico e di offerta di attività a domanda individuale (solubile).

## ALPEGGI E TURISMO

L'interesse per le espressioni più autentiche della vita e della cultura rurali è enormemente cresciuto come fatto sociale complessivo nella società metropolitana globale caratterizzata dall'instabilità sociale, dalla moltiplicazione delle immagini e di realtà virtuali, dall'accelerazione del cambiamento di prospettive, certezze, valori. La rapidità con cui i cicli delle mode e dell'innovazione tecnologica consumano il presente, la tensione, indotta dal consumismo, tra nostalgia (surrogata) per passati immaginati e fantasie precorritrici del futuro (Appadurai, 2001), i processi di deterritorializzazione indotti dalla globalizzazione (Magnaghi, 2000; Appadurai, 2001), determinano, come contrappunto, l'esigenza di solidi radicamenti spazio-temporali, e di recupero di un rapporto consapevole con la propria storia e il proprio territorio.

E' questa la premessa che spiega lo sviluppo del turismo culturale, uno dei turismi in forte crescita a livello internazionale

(Buhalis, 2000), interessato alle tradizioni e alle diversità culturali (Bernardi e Filippi, 2002), attratto dalle peculiarità culturali regionali e non dai classici luoghi della cultura (Bachleiter e Zins, 1999). Rispetto al turismo di massa ("moderno"), caratterizzato dall'esperienza turistica superficiale, dalla standardizzazione, il turismo "postmoderno" è stato identificato già da MacCannel (1973) con la ricerca di "autenticità".

La ricerca della dimensione naturale e rurale, rappresentano espressioni tipiche della postmodernità e distinguono il turismo "dell'autentico" dalle altre forme di turismo postmoderno, nel frattempo sviluppatasi, caratterizzate dalla fruizione di luoghi ed eventi artificiali (Urry, 1997; Minca, 1975).

Il turista dell'autentico desidera allontanarsi dalla realtà di ogni giorno, non per futile ricerca di "evasione" (momentaneo oblio del sé in cui vengono meno doveri e obblighi del proprio contesto sociale - Uboldi, 1977), ma per immergersi in nuove esperienze, in cui l'aspetto educativo si integra a quello ricreativo.

Il turismo rurale, da questo punto di vista, è in grado di offrire un mix di relax, enogastronomia, sport, ma anche un interessante ventaglio di attività culturali e didattiche, incentrate sui temi dell'ecologia, dell'alimentazione, del significato della cultura locale che risponde al meglio alla nuova domanda turistica. In questo contesto si aprono interessanti prospettive di valorizzazione di quella dimensione rurale del territorio alpino che, sinora, ha rappresentato poco più che uno sfondo folkloristico, sovrastata dall'esposizione degli aspetti naturalistici e delle opportunità di fruizione sportiva.

Il turismo rurale alpino può consentire di integrare con nuove proposte l'offerta tradizionale delle località e dei comprensori a maggiore vocazione turistica (sci, escursionismo e altre attività sportive legate alla montagna, cura del corpo) ma, soprattutto, può favorire - nella prospettiva di un turismo sostenibile- una frequentazione più diffusa del territorio, in grado di produrre impatti socio-economici positivi evitando gli impatti ambientali e culturali negativi del turismo "di massa" con le sue distorsioni, motorizzate e "industrializzate".

In questa direzione, l'alpeggio, che costituisce uno degli aspetti più significativi della vita rurale alpina è stato indicato, sin dagli anni '70, come un elemento chiave di uno sviluppo integrato dei territori alpini basato su forme di turismo "dolce" (Bertolina, 1974). Mentre allora, però, si poteva affermare che "attribuire al turismo così come è un ruolo positivo nella gestione dell'alpicoltura risulta puramente utopistico e velleitario" oggi, dopo trent'anni, si dovrebbe piuttosto sostenere il contrario è cioè che è irrealistico non attribuire al turismo un ruolo fondamentale per la sopravvivenza dell'alpicoltura. Significativi indicatori della crescita della domanda turistica intorno al tema dell'alpeggio sono costituiti dalla diffusione di "guide degli alpeggi" (Zois, 1994; Dreossi e Pascolini, 1995; Lettieri *et al.*, 1997; Fincati e Girardi, 1999; Faggiani, 1999; Dalla Costa e Rigoni Stern 2001; Pecile, 2003; Verona, 2006; Carminati e Corti, 2008; Barbaglia *et al.*, 2009; Regione Piemonte, 2009). Da un'indagine di qualche anno fa (De Ros, 2004) è emerso anche che, tra le parole che appaiono più frequentemente in combinazione con "malga" e "alpeggio" sulle pagine web, spiccano "hotel" e altre direttamente legate al turismo. La moltiplicazione di *Vie delle malghe* e di percorsi tematici sui formaggi d'alpe, da percorrere a piedi o in MTB (*mountain bike*), così come lo sviluppo di attività agrituristiche in alpe, e la realizzazione di "Centri di documentazione" sull'alpeggio costituiscono un'ulteriore conferma della crescente valenza turistica di questa realtà che solo pochi anni fa era considerata "senza futuro".

Anche l'alpeggio può essere risucchiato da una deriva di "turismo consumistico". I segni sono presenti. Le tendenze a "turisticizzare" l'approccio all'alpeggio non mancano (vedi le finte transumanze organizzate prelevando le vacche dalle stalle e portando poco sopra i paesi per poi farle ridiscendere e a piedi, giusto per le esigenze della "parata", vedi le "transumanze" all'Alpe di Siusi organizzate tutte le settimane d'estate per la gioia dei turisti, vedi le escursioni motorizzate sugli alpeggi in quad).

Il turismo culturale, sostenibile, responsabile o come lo si voglia definire coniugato con "alpeggio" ha comunque dalla sua delle carte importanti che possono anche prevenire la degenerazione "turistica".

Basta pensare ai limiti che incontra il "turismo responsabile" nei luoghi esotici. Un'analisi penetrante di questi limiti è stata eseguita dall'antropologo Marco Aime che, prima di dedicarsi all'antropologia, è stato viaggiatore e accompagnatore turistico nei paesi "esotici". Aime (2005) sottolinea tutte le difficoltà di un incontro squilibrato (in termini di reddito) e reso sincopato dall'ansia di ottimizzazione del tempo da parte dei turisti (che tendono a "catturare" fotograficamente quanto più è possibile sino a reificare i "nativi". Le stesse agenzie turistiche che vendono prodotti turistici "responsabili" non possono fare a meno - per restare sul mercato - di venire incontro alle esigenze dei turisti che, per quanto "responsabili", desiderano vedere in fretta quante più cose possibile e quindi finiscono per vedersi offerte esperienze "su misura per turisti", adatte alla loro fretta, comodità ecc. Alla luce di queste considerazioni l'offerta di turismo negli alpeggi (nelle sue varie formule che prenderemo in considerazione tra poco) ha dalla sua grandi vantaggi: il divario di reddito che mette il "nativo" dei paesi esotici in condizione di inferiorità nei confronti del turista non solo non esiste ma è, di norma, ribaltato. Anche se le condizioni di lavoro e di vita degli alpeggiatori sono dure il loro reddito (che deriva oltre che dalla vendita dei prodotti agricoli da contributi pubblici e, spesso, rendite immobiliari) è in media superiore a quello del "turista". Il turista può

con buona coscienza esimersi da sensi di colpa e atteggiamenti pseudo-caritatevoli e paternalisti (che compromettono l' "incontro"). Praticando il turismo d'alpeggio e determinando un flusso di reddito si contribuisce a mantenere un sistema produttivo, un paesaggio culturale, dei repertori culturali, dei prodotti inimitabili ecc. ecc. ma senza la preoccupazione di risollevare dalla miseria.

Non si tratta di far sopravvivere chi oggi pratica l'alpeggio (che in un modo o nell'altro è in grado di risolvere i problemi reddituali) ma di far sì che, sostenendo una pratica multifunzionale, l'attività di allevamento si orienti in un certo modo piuttosto che in un altro, ovvero in un modo compatibile con l'alpeggio e che queste modalità assicurino un reddito dignitoso e sicuro anche in futuro fornendo prospettive ai figli e nipoti degli alpeggiatori (o a chi, magari provenendo da altre attività e persino dalla città, deciderà di abbracciare questa attività, questo stile di lavoro e di vita).

Un altro grande vantaggio rispetto al turismo nei paesi "lontani" è la natura di "esotismo domestico" dell'alpeggio e la sua indubbia prossimità fisica. La diversità rispetto allo stile di vita urbano è comunque forte. I ritmi e i modi di vita in alpeggio, per quanto siano disponibili nuove "comodità" e "tecnologie" sono sempre fortemente condizionati dalle condizioni atmosferiche, dal contesto ambientale. L'isolamento, anche se in forme nuove (es. mancanza di un collegamento Internet) continua a sussistere. Gli animali e le esigenze della lavorazione del latte continuano ad imporre una determinata scansione del tempo anche laddove le nuove tecnologie hanno attenuato nelle aziende del piano la sua rigidità. L'alpeggio continua ad essere una realtà "etnografica" dove i vecchi attrezzi di legno, magari dopo un po' di oblio, vengono riscoperti come più funzionali. Dove le soluzioni costruttive tradizionali abbandonate per qualche decennio da progettisti senza specifiche conoscenze dell'ambiente montano e delle lavorazioni casearie artigianali, vengono recuperate. Dove tornano in auge le "razze di montagna" messe da parte negli anni del produttivismo spinto dell'ottusa rincorsa ai sistemi intensivi della pianura. Il tutto senza dover sobbarcarsi viaggi aerei, dietro casa.

Un "incontro" con una realtà diversa che può essere reiterato, approfondito. Un "incontro" utile per entrambi.

## L'ALPE COME RISORSA CULTURALE

L'alpeggio rappresenta una realtà dai forti richiami simbolici, dove natura e attività umane si legano in modo intimo e armonico, costituendo un elemento di forte interesse per il turista. Nel contatto con l'elemento naturale che si realizza in alpe c'è un elemento di "calore" che manca a quelle formule di turismo naturalistico che propongono l'immersione nella "natura" quale elemento astrattamente separato dalla realtà antropica. Nel contesto dell'alpe il segno di quest'ultima è facilmente avvertibile e conferisce un elemento rassicurante, nel senso della percezione di un ordine e di un senso del paesaggio. Questo segno è, però, "leggero" e armonico perché prodotto da un'esperienza che ha insegnato a utilizzare la risorsa naturale operando il minimo di interferenza e il massimo di adattamento alle condizioni ambientali. Le valenze culturali del sistema degli alpeggi sono molteplici, tanto che possono essere definite uno scrigno di beni demo-etno-antropologici. Nella Tab. 1 è riportato un primo tentativo di classificazione dei beni culturali legati all'alpeggio. La ricchezza culturale dell'alpe è legata alla molteplicità delle forme assunte dall'interazione tra le condizioni ambientali, l'ascendenza etnica e le vicende della proprietà fondiaria e dei beni comunitari. Gli aspetti culturali dell'alpeggio sono documentati da un'ampia letteratura di orientamento prevalentemente geografico e, in misura minore, etnografico, prodotta fino agli anni '60 del secolo scorso (De Gasperi, 1913; Toniolo, 1913; Landini, 1927; Roletto, 1921; Martini, 1928; Nangeroni, 1940; Pracchi, 1942, 1943; Agostini, 1950; Albertini, 1955; Pracchi, 1955; Scheuermeier, 1956; Sganzi, 1957; Nangeroni, 1958; Barbieri, 1962; Ferro, 1962; Calleri, 1966; Castiglioni, 1966; Migliorini e Cucagna, 1969). Numerosi contributi scientifici e divulgativi, finalizzati a documentare gli aspetti tradizionali dell'alpeggio, sono apparsi a partire dagli anni '80, nel periodo successivo alle trasformazioni economiche e sociali che hanno profondamente ridimensionato e modificato il ruolo in quanto sistema ecoprodotto (Depollo, 1981; Donati e Gaggioni, 1984; Pascolini e Tessarin, 1985; Bianchini, 1985; Zanetti e Berni, 1988; Berruti *et al.*, 1989; Tamis, 1990; Perco, 1991; Berni *et al.*, 1991; Miozzi, 1992; Sellan, 1993; Viviani, 1993; Perco, 1997; Colletti e Cereti, 1997; Tessaro, 1998; Faggiani, 1999; Amistadi, 2002). Negli ultimi anni, a testimonianza di un crescente interesse culturale intorno al tema dell'alpeggio, sono stati organizzati diversi convegni su aspetti storici, socio-economici ed etnografici (Viazzo e Woolf, 2001; ArgeAlp, 2001; Kezich e Viazzo, 2004).

La diversità culturale legata all'alpeggio si rispecchia, oltre che nella grande varietà di sistemi di conduzione, nella stessa tipologia dell'alpe ("a villaggio" o "unitaria") e nella varietà di soluzioni architettoniche, che vanno dall'utilizzo esclusivo della pietra (tipico di semplici ricoveri pastorali come di fabbricati di complessa fattura con volte e arcate) a quello esclusivo del legname. Le diversità di natura geomorfologica, geolitologica, climatica (altimetria, continentalità) condizionano l'adozione in alpe di soluzioni, strutture e manufatti con caratteristiche molto diverse per rispondere alle funzioni di raccolta e conservazione dell'acqua, di raffreddamento e conservazione del latte, di riparo e custodia del bestiame. È bene precisare che questa "diversità", espressione al tempo stesso di adattamento a selettive condizioni ambientali e di continuità cul-

turale, è stata conservata in alpe più che altrove a causa della problematicità dell'applicazione di soluzioni "moderne" e standardizzate<sup>10</sup>. Ciò, oltre che alle difficili condizioni ambientali, è da mettere in relazione con gli oneri più elevati degli interventi strutturali (costi di trasporto del materiale) specie se rapportati alla breve durata stagionale dell'attività alpestre e alla ridotta produttività zootecnica. Al di là dell'interesse specifico di tipo etnografico, l'alpeggio assume un forte significato culturale anche con riferimento agli aspetti direttamente legati all'attività zootecnica e casearia che tutt'oggi vi si realizza. Ai prodotti tipici di origine animale viene attribuito da tempo un indubbio valore culturale (Morand-Fehr, 1998), ma anche le razze autoctone di animali di interesse zootecnico rappresentano un bene culturale di grande significato, legato al carattere di testimonianza storica vivente e di emblema del territorio (Gandini e Villa, 2003). Da questo punto di vista l'alpeggio, cui sono legate numerose razze autoctone di animali domestici a limitata diffusione (bovini, ovini, caprini) e innumerevoli produzioni casearie, rappresenta un serbatoio di valori agrobioculturali.

<b>Beni materiali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• architettura (casere, stalle, tettoie, caselli del latte, nevere);</li> <li>• elementi seminaturali (pozze di abbeverata, meriggi, siepi vive); manufatti (fontane, ponticelli, muretti a secco di confine, di recinzione);</li> <li>• attrezzi (trasporto, lavorazione latte, governo animali)</li> </ul>
<b>Beni culturali a base biologica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razze autoctone di animali domestici</li> <li>• paesaggio ecoculturale pastorale (antropozoogenico)</li> </ul>
<b>Beni immateriali</b>	<p>saperi e conoscenze legate all'attività pastorale e casearia e al rapporto con la natura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saperi animali: etologia, fisiologia di animali domestici e selvatici;</li> <li>• saperi tecnologici alimentari: caseificazione e conservazione dei latticini, preparazione e conservazione delle carni;</li> <li>• saperi vegetali: proprietà tossicologiche, alimentari, tecnologiche di piante e materiali vegetali, ciclo vegetativo;</li> <li>• saperi ambientali: idrologici, pedologici, geologici, metereologici.</li> </ul>
patrimonio linguistico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• microtoponomastica</li> <li>• lessico</li> </ul>
patrimonio folklorico	rituali di propiziazione leggende, tabù, soprannaturali, e fertilità, presenze
eventi storici	evoluzione delle forme di proprietà e godimento, contese per il possesso dei pascoli, eventi bellici, contrabbando

Tabella 1 – Il quadro delle risorse culturali legate all'alpeggio

## L'ALPE COME RISORSA EDUCATIVA

L'alpeggio appare quale luogo privilegiato rispetto ad una realtà agricola complessiva dove sono evidenti le contraddizioni tra ruolo produttivo e le nuove funzioni educative di un'agricoltura polifunzionale (Hjalager, 1996). Le realtà agrituristiche e quelle più specializzate dal punto di vista didattico ed educativo ("fattorie" didattiche, "di scoperta", storiche, urbane, ecc.) si stanno affermando quali realtà esemplari all'interno di un contesto segnato da una profonda trasformazione in senso industriale dei sistemi agricoli territoriali. Esse assumono il significato di un consapevole progetto specializzato (economico e culturale), di tipo agriterziario, nell'ambito del quale la funzione produttiva primaria può divenire secondaria. Nel caso degli alpeggi il sistema produttivo è caratterizzato da un contesto ambientale che, come sopra osservato, limita fortemente la trasformazione delle attività tradizionali in senso intensivo e fa sì che la produzione zoocasearia sia legata in modo indissolubile da quella di beni pubblici (ambientali, estetici, sociali e culturali). La conservazione del carattere

tradizionale di sistemi produttivi quali gli alpeggi non è legata ad una forma di impossibile "museificazione", ma all'offerta di beni e servizi a fruizione individuale (quindi suscettibili di commercializzazione) complementare alla fruizione dei beni pubblici (De Ros, 2004). Un certo grado di innovazione è non solo possibile ma, anzi, auspicabile nella misura in cui ciò risulta necessario per risolvere i problemi di riproduzione sociale delle figure sociali implicate. L'innovazione, per non compromettere la produzione dei beni pubblici e di quelli ad essi complementari, deve, però, consistere in un'assunzione consapevole e selettiva di elementi tecnici ed economici e non nella trasposizione acritica di soluzioni elaborate nel contesto dei sistemi agro zootecnici industrializzati. Da questo punto di vista la conoscenza degli aspetti culturali del sistema d'alpeggio è fondamentale per poter discriminare tra un'aderenza alla tradizione che, altrimenti, rischia di assumere il carattere della "fossilizzazione" e la giusta esigenza di coerenza con la matrice culturale.

Tenendo presenti queste considerazioni gli alpeggi possono rappresentare un grandissimo patrimonio di "laboratori" di educazione rurale, ambientale, alimentare. Qui i cicli che connettono la produttività naturale (crescita delle essenze foragere spontanee del pascolo) con la realizzazione di prodotti finali utili all'alimentazione umana, assumono una trasparenza ed immediatezza che altrove non sono più rintracciabili. I processi che l'industrializzazione della zootecnia e delle trasformazioni alimentari ha frammentato spazialmente e professionalmente sono qui riuniti e gestiti da un singolo operatore che può, con semplicità e naturalezza, rispondere alle richieste di spiegazioni. Le attrezzature impiegate sono semplici e rimandano immediatamente alla funzione, tra i "reparti" produttivi l'interconnessione è immediata. Nell'assenza di ruoli prefissati e formali è facilitata l'interazione tra chi assume i ruoli di "docente" e "discente" e l'efficacia didattica è rafforzata dalla credibilità e spontaneità di una situazione "vera", in cui la funzione produttiva non è separata da quella didattica.

In alpe la facilità di osservazione degli animali nel contesto di un ambiente semi-naturale (dove hanno modo di esprimere liberamente il loro repertorio comportamentale) rappresenta un ulteriore elemento di stimolo e curiosità. La presenza dell'animale, contribuisce anche alla facilitazione della comunicazione interpersonale (Marchesini, 2000). L'esperienza della visita all'alpe rappresenta per il turista un'esperienza al tempo stesso cognitiva ed emotiva, tanto più significativa quanto più la realtà urbana determina una condizione di privazione di esperienze sensoriali, ma anche di perdita di conoscenze relative allo scambio uomo-natura (saperi animali, vegetali, meteorologici ecc.).

## TURISMO E FUTURO DEGLI ALPEGGI

Quanto più il sistema zootecnico di fondovalle tende ad allinearsi ai moduli della zootecnia industriale, tanto più l'alpeggio diventa marginale nel quadro della strategia aziendale ed è costretto ad adattarsi, con difficoltà, alla realtà di intensificazione produttiva dell'azienda di fondovalle (Corti, 2003). In questo contesto la sopravvivenza della pratica della monticazione del bestiame sui pascoli alpini rischia di restare affidata all'erogazione di contributi pubblici, mentre si assiste ad una sensibile trasformazione delle pratiche tradizionali. Nelle realtà più svantaggiate (per accessibilità, giacitura dei pascoli, produzione quanti-qualitativa di foraggio) cessa la produzione di latte in alpe e la monticazione è limitata al solo bestiame giovane asciutto. Dove, invece, la viabilità di accesso all'alpe consente un agevole trasporto di materiali si somministrano, a volte anche largamente, mangimi e altri alimenti concentrati, al fine di soddisfare gli elevati fabbisogni nutritivi delle vacche da latte ad alta produzione.

La facilità di accesso agli alpeggi determina anche altre tendenze che provocano l'allontanamento dalle pratiche tradizionali e un impoverimento di valenze produttive ed extra-produttive: quella dell'abbandono della caseificazione sul posto a favore del trasporto del latte a valle, e quella del "pendolarismo" che, di notte, lascia gli alpeggi (un tempo "presidiate" da una dozzina o una ventina di persone) del tutto deserte. In questo senso gli investimenti in dotazioni strutturali ed infrastrutturali non evitano, ma anzi incoraggiano la progressiva atrofizzazione del sistema e ne riducono, come è evidente, le potenziali valenze turistiche ed educative. Nel suo complesso, però, (specie in molte realtà delle Alpi occidentali e centrali) è ancora diffusa la mungitura a mano, la lavorazione del latte è eseguita sul posto con metodi tradizionali e l'uso di alimenti "integrativi" del pascolo è ridotto o assente. Non sono poche le situazioni "eroiche" in cui l'accesso all'alpe è limitato a sentieri o mulattiere e i quadrupedi someggiati assolvono alle esigenze di trasporto dei materiali e dei rifornimenti. Tutte queste realtà richiedono urgentemente interventi tali da migliorare le condizioni di accesso, di vita e di lavoro.

Oggi, però i criteri di attuazione di questi interventi dovrebbero tenere conto dell'esigenza di garantire l'equilibrio tra le diverse funzioni produttive ed extraproduttive e non rispondere solo a criteri produttivistici unilaterali che possono scontrarsi con le esigenze di rispetto dell'ambiente e con le domande sociali che stanno crescendo intorno al ruolo polifunzionale dell'alpeggio.

Si deve anche tenere presente che, abbastanza spesso, nelle realtà "disagiate" si trovano alpeggiatori maggiormente motivati che non nelle realtà "confortevoli", fatto che, più che una caparbia forma di attaccamento al passato, riflette l'avvenuto "disaccoppiamento" tra modernizzazione e valori sociali positivi. Ragionare in termini di integrazione tra apicoltura e

turismo significa, a titolo d'esempio, evitare di deturpare gli alpeggi con la realizzazione di ricoveri zootecnici prefabbricati in calcestruzzo, stile carrozzeria industriale; significa anche privilegiare soluzioni di accesso che, pur consentendo –ove possibile– il collegamento dell'alpe al fondovalle con mezzi meccanici, evitino gli impatti paesistici ed ambientali delle piste "camionabili" di 4 m di carreggiata e dell'asfalto e, con essi, il via vai degli autocarri che scendono con il latte e salgono con il mangime e la diffusione della pratica del "pendolarismo".

L'alternativa tra abbandono e stravolgimento dei caratteri tradizionali può, però, essere evitata se la polifunzionalità si traduce in implementazione di reddito attraverso i seguenti canali:

- compensazioni di reddito dirette da mettere in relazione alle esternalità positive prodotte dall'attività tradizionale d'alpeggio a favore del turismo e dell'ambiente;
  - erogazione da parte delle aziende che conducono gli alpeggi in collaborazione con altri soggetti pubblici e privati di servizi turistici ed educativi con finalità di integrazione del reddito derivante dall'attività zootecnica e casearia;
  - diversificazione dei canali di commercializzazione dei prodotti e sostanziale incremento dei prezzi di trasformazione.
- Gli aspetti reddituali, pur importanti, non sono però determinanti ai fini della continuità del sistema d'alpeggio. La valorizzazione turistica dell'alpeggio appare importante non solo per l'implementazione del volume di reddito, quanto per la diversificazione dell'offerta di beni e servizi che concorrono alla sua formazione. Tale diversificazione implica nuovi ruoli professionali, in grado di coinvolgere maggiormente l'elemento femminile e i giovani con elevato livello di istruzione<sup>16</sup> con la conseguenza di un arricchimento delle opportunità di relazione interpersonale. Il contatto con i turisti (sempre avvenga in condizioni adeguate, dal punto di vista sia delle strutture sia della disponibilità del personale) è inoltre motivo di importanti gratificazioni extra-economiche (soddisfazione del lavoro, orgoglio professionale, auto-percezione di stima e accettazione sociale) come già indicato da Bertolina (1974).

Da parte di alcuni c'è un atteggiamento di scetticismo preconcepito nei confronti del ruolo del turismo quale elemento in grado di tradurre la polifunzionalità in concrete occasioni di rilancio del ruolo dell'alpeggio. Da parte di chi non riesce a staccarsi da una visione produttivistica si paventa la trasformazione dei malgari in "comparse per turisti" e dell'alpe in un fondale scenografico. Sono timori fuori luogo perché, il turismo ha un impatto sociale e culturale negativo quando si instaura un rapporto tra una cultura "forte" (o "centrale") e una "debole" (o "periferica"). Dove le popolazioni locali sono in crisi di identità e si appropriano, in modo subalterno della cultura "forte" ("occidentale", "urbana", "industriale"), il turismo mette in crisi i sistemi di valori locali, mina la coesione tra gruppi (generazionali, professionali) con un impatto socio-culturale tanto più forte quanto più distanti sono le culture che vengono a contatto (Dell'Agnese, 1997). Al contrario, dove vi è una forte identità culturale locale (come nel caso di orgogliose minoranze etno-linguistiche) il turista è portato al rispetto e all'ammirazione per essa. In questo contesto, pur aprendosi all'esterno, la comunità che ospita il turismo riesce a mantenere la propria autonomia e a trarne motivi di arricchimento (Minca, 1996). La ripresa del senso di appartenenza locale, la crisi della società iperindustrializzata (dalla "vacca pazza" all' "effetto serra") e la crescente consapevolezza di una condizione di "analfabetismo urbano"<sup>18</sup>, allontanano sempre di più, nelle attuali condizioni della realtà europea, il rischio di impatti culturali e sociali negativi del turismo rurale. Non solo la "privazione rurale" è stata in larga misura colmata dallo sviluppo dei sistemi di comunicazione, ma si profila anche un tendenziale ribaltamento delle gerarchie tra culture urbane e rurali. Tutto ciò suggerisce che le interazioni tra turismo e alpeggio hanno buone possibilità di sviluppare



Le iniziative sugli alpeggi consentono di avvicinare gli animali



Una delle tante 'Feste dell'alpeggio': Festa delle malghe a Songavazzo (BG), 8 agosto 2010

effetti socioculturali positivi. Con ciò non si vuole negare la possibilità che si possano determinare degli stravolgimenti in senso turistico dell'alpeggio speculari a quello produttivistico. In realtà questi rischi possono concretizzarsi solo laddove l'esperienza dell'incontro del turista con la cultura rurale è filtrata da intermediari poco preoccupati di criteri di qualità, ma interessati a una consumazione veloce di simulacri di tradizioni e culture locali (Dell'Agnese, 1997). Il coinvolgimento degli operatori agricoli e degli attori locali è la migliore garanzia contro questi rischi e a può consentire una valorizzazione turistica durevole (al di là delle mode) dell'alpeggio.

L'apertura degli alpeggi al turismo rappresenta un'occasione di un confronto culturale senza filtri con la cultura urbana che appare potenzialmente positivo in vista dell'assunzione, da parte dei produttori agrozootecnici, di un punto di vista più critico nei confronti dei processi di modernizzazione-industrializzazione e, di converso, più sensibile alle opportunità offerte dal legame tra attività agricola,

Oltretutto questo turismo alimentato da una clientela simile a quella dell'agriturismo, attenta cioè ai valori naturali e agli incontri con la tradizione locale, nel nostro caso rappresentata dal personale d'alpe, ha il merito di riconoscere a quest'ultimo funzione sociale e dignità professionale: sono risvolti psicologici di notevole importanza" (Bertolina, 1974). In una intervista raccolta durante la "transumanza" svoltasi a l'Aprica (So) il 31.01.03 un turista si è espresso in questi termini: "E' molto bello, soprattutto per i bambini, ma anche per noi, che crediamo di sapere e non sappiamo niente" C. Culanti, Un giorno tra i malgari, Il Giorno, 1 settembre 2003.

Il ruolo economico, sociale e culturale dell'agricoltura tradizionale nell'ambito di uno sviluppo locale autosostenibile, in cui il turismo rurale rappresenti uno dei fattori chiave, comporta anche un nuovo atteggiamento delle comunità e delle istituzioni locali, indotte a riconoscere una nuova importanza sociale agli operatori agrozootecnici.

La rivalutazione, grazie ad una nuova dimensione polifunzionale, delle produzioni agricole tradizionali, già liquidate come destinate alla scomparsa (per effetto dei meccanismi di mercato, della standardizzazione e regolazione tecnica e burocratica dell'attività agricola), mette, infine, in discussione il ruolo delle agenzie tecnoburocratiche del mondo agricolo e allevatorio, con prevedibili conseguenze positive anche sugli equilibri di potere e sulle forme di rappresentanza. Le implicazioni economiche, sociali, culturali e politiche dell'instaurarsi di nuovi rapporti tra turismo e attività agrozootecniche sono quindi molteplici e profonde.

Il peso delle tendenze socioculturali alla base di una positiva evoluzione in senso polifunzionale delle attività agricole alpine è del resto evidente proprio con riferimento alla percezione culturale dell'alpeggio. Esso è passato da una connotazione di marginalità e residualità ad una di rinnovato prestigio sociale o, quantomeno, di indubbio maggior interesse e attenzione. Nella fase di transizione dalla società rurale tradizionale alla modernità le condizioni di vita sull'alpe (e nelle dimore temporanee in generale) si erano andate progressivamente distaccando da quelle dei centri permanenti dove stavano imponendosi modelli di vita urbano. L'identificazione della popolazione rurale nel modello urbano non poteva non determinare la disaffezione, nei confronti dell'alpeggio, dell'elemento giovanile e femminile e l'autopercezione di una condizione di privazione da parte di coloro si ritrovavano, in numero sempre più ridotto (e quindi con un maggiore carico di lavoro e in condizioni di impoverimento di relazioni interpersonali) a gestire gli alpeggi. Al fattore "isolamento" è stato spesso attribuito un ruolo determinante nello spiegare la difficoltà di reperimento della mano d'opera d'alpeggio, tanto da attribuire un valore psicosociale, oltre che pratico, all'attuazione della viabilità di accesso alle alpi (Bertolina, 1974).

Oggi, mentre l'identificazione con il modello urbano è oggetto di distacco critico da parte della popolazione rurale, i mezzi di comunicazione con le alpi (automezzi fuoristrada, telefoni cellulari, elitrasporti) hanno largamente ridimensionato gli aspetti fisici e sociali del fattore "isolamento"<sup>21</sup>. L'alpeggio, inoltre, procura sempre più spesso più contatti sociali (per quantità e qualità) rispetto alla consueta attività dell'allevatore di fondovalle. Quest'ultimo è costretto, in seguito all'affermazione di modelli aziendali "professionali", a dedicare molte ore al lavoro di mungitura e governo degli animali, chiuso tra le pareti della stalla e in un orizzonte socioculturale fortemente orientato ad un tecnicismo che lo collega ad una comunità di pratiche fortemente specializzata (Grasseni, 2003), ma che ha sempre meno riferimenti con l'esperienza della località. L'importanza che l'alpeggio torna ad assumere nelle condizioni attuali non sarebbe comprensibile, però, se, in passato, esso non avesse ricoperto un ruolo chiave nell'ambito delle tecniche di sussistenza e una corrispettiva rilevanza culturale. Il Bianchini (1985) mette in evidenza come, nella Bassa Valtellina, i pastori che avevano trascorso in estate in alpeggio, al tempo dello scarico dell'alpe erano orgogliosi di esibire le loro lunghe barbe<sup>23</sup> e che essere *om de mut* (uomo d'alpeggio) era un motivo di orgoglio, tanto che non mancavano espressioni di disprezzo per coloro che d'estate restavano a valle. Netting (1996), nella sua classica opera sul villaggio vallese di Törbel, osserva che i casari che prestavano la loro opera presso l'alpe di proprietà della comunità di villaggio erano i più esperti e venivano ingaggiati anche da altri villaggi. Anche in questo modo si conferma l'importanza di un approccio ai problemi attuali dell'alpeggio che tenga presenti al tempo stesso aspetti economici, tecnici, sociologici e storico-culturali.

## LE ATTIVITÀ TURISTICHE IN E SULL'ALPEGGIO

<b>Eventi a carattere festivo, culturale, gastronomico e didattico</b>	in alpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• feste popolari</li> <li>• visite guidate, con dimostrazioni dal vivo di lavorazione del latte, assaggio di prodotti ecc.</li> <li>• "alpeggi aperti"</li> <li>• eventi musicali, folkloristici, mostre</li> </ul>
	in località a valle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sfilate e/o esposizione di bestiame alpeggiato in occasione della monticazione/demonticazione;</li> <li>• sagre sul tema dei formaggi d'alpe</li> </ul>
	lungo i percorsi da/per l'alpeggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• percorsi a piedi al seguito delle mandrie/greggi di qualche ora o di più giorni Trekking organizzati da</li> <li>• alpe ad alpe con tappa/e presso le alpi</li> </ul>
<b>Realizzazioni e attività per la fruizione escursionistica e sportiva</b>	trekking organizzati da alpe ad alpe con tappa/e presso le alpi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a piedi</li> <li>• con MTB</li> <li>• con ausilio di quadrupedi someggiati</li> </ul>
	percorsi tematici ("Vie") centrati sulle alpi e i formaggi d'alpeggio	realizzazione di cartografie, segnaletica, posa di tabelle informative, pubblicazione di opuscoli e siti internet
	guide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pubblicazioni a carattere commerciale o istituzionale recanti informazioni sulle</li> <li>• singole alpi di un territorio (accesso, servizi offerti, mete escursionistiche,</li> <li>• caratteristiche della produzione casearia e degli animali, titolari, casari)</li> </ul>
<b>Servizi turistici</b>	offerta di servizi turistici da parte di operatori agrituristici gestori di alpi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ristorazione</li> <li>• alloggio</li> <li>• organizzazione di attività</li> </ul>

Tabella 2 - Aspetti turistici dell'alpeggio

## LE TIPOLOGIE DI INIZIATIVE TURISTICHE INCENTRATE SULL'ALPEGGIO

### Alla scoperta dell'alpeggio: Andar per malghe, Giornata in alpeggio ecc.

Gli eventi di questo tipo sono stati organizzati a livello locale in Trentino e sull'Altopiano di Asiago a partire dal 1997/1998. Successivamente, a partire dal 1999/2000, hanno conosciuto una vera e propria moltiplicazione, quando è stato inaugurato il programma *Alpages Ouverts* in Val d'Aosta e, in Trentino, le iniziative di questo tipo hanno assunto una forma coordinata, con la denominazione Andar per Malghe. Il successo di queste iniziative è testimoniato oltre che dalla continua crescita di partecipanti anche dall'esportazione della formula, che è stata ripresa anche in Piemonte (Valli di Lanzo e Canavese, ma con qualche evento sporadico nel cuneese), in Veneto e in Lombardia (con iniziative in provincia di Lecco: "La via degli alpeggi" alla 5a edizione, con 5 alpeggi nel 2010 -, "Tour dei sapori d'alpe in Val Seriana, BG, con 9 alpeggi nel 2009). Lo svolgimento di questi eventi segue in alcuni casi uno schema prefissato almeno ne caso delle categorie di eventi più "istituzionalizzati" come *Alpages Ouverts* e Andar per malghe che non hanno mai subito interruzioni sino ad oggi. E' un fatto che implica di per sé il rischio di standardizzazione in parte scongiurato dal criterio di rotazione adottato in modo rigido in Val d'Aosta (ogni anno gli alpeggi sono diversi). In tutti questi eventi è possibile ravvisare alcune caratteristiche comuni, che riflettono le aspettative dei fruitori e le tipologie di "offerte" con le quali si cerca di venire ad esse incontro.

Negli eventi inclusi nel programma "Andar per malghe" sono sempre presenti momenti dedicati alla lavorazione del latte (dimostrazioni dal vivo) e all'assaggio dei latticini. I turisti hanno anche la possibilità di seguire delle spiegazioni (vere e proprie visite guidate) sui vari aspetti della vita pastorale alpina di ieri e di oggi (dal punto di vista della tecnica agricola che da quello storicoculturale) nonché sull'ambiente (vegetazionale, forestale, faunistico, geomorfologico). In aggiunta a questo schema comune le iniziative locali presentano anche altri aspetti: eventi musicali, gastronomici, culturali (mostre), escursioni partendo dalla malga, attività di interazione con gli animali (prova di mungitura, foraggiamento).

Tutte gli eventi di questo tipo prevedono la presenza di guide, accompagnatori, esperti, che "introducono" i turisti alla realtà dell'alpeggio e svolgono una funzione di mediatori tra il turista e il personale presente. In alcuni casi come ne 'La via degli alpeggi' che si svolge nella Valsassina lecchese dal 2005 coinvolgendo diversi alpeggi e in alcuni eventi trentino ha molta importanza l'escursione. In altri l'evento si svolge tutto sull'alpe e i partecipanti raggiungono l'alpeggio in modo individuale (*Alpages Ouverts*, Tour dei sapori d'alpe).

Sia la 'giornata in alpeggio' (Andar per malghe ecc. *Alpages Ouverts*) che le più tradizionali Feste dell'alpeggio differiscono da eventi con denominazioni simili quali Malghe aperte (Belluno, Friuli), Alpeggi aperti (Torino, Sondrio), Malghe e caseifici aperti (Vicenza,). Malghe e porte aperte (Treviso) (vedi oltre) che non implicano la presenza di personale esterno all'azienda e assumono più carattere promozionale delle produzioni casearie che quello dell'evento ricreativo-culturale.

Andar per malghe, La via degli alpeggi e simili differiscono anche dalle semplici escursioni, che prevedono il raggiungimento di un alpe quale semplice meta, o al più, per una semplice merenda. Tra queste tipologie vi è comunque un indubbio margine di sovrapposizione.

In Trentino, sotto la denominazione comune Andar per malghe, sono comprese, in realtà, due tipologie di eventi. La prima consiste in una "uscita" (con prenotazione obbligatoria) durante la quale i turisti (di solito non più di 60) sono trasportati con mezzi messi a disposizione dagli organizzatori fino alla destinazione (o al punto di inizio dell'escursione a piedi) e, in ogni caso, sono guidati da accompagnatori sino alla malga. Nel secondo caso il turista, che può raggiungere autonomamente la malga, può assistere nel corso della giornata a diverse attività (che possono svolgersi anche contemporaneamente) e il numero di partecipanti ammonta a centinaia di persone. Secondo quest'ultima modalità si sono svolti gli eventi organizzati nella Valle del Chiese e le Feste dell'alpeggio sull'Altopiano di Vezzena e, inoltre, tutti gli eventi di *Alpages*

26 agosto 2007

### Alpe Giumello - Casargo

#### Sagra dei formaggi d'alpeggio

Dalle ore 10.00 nel piazzale dell'Alpe Giumello frangibile in auto (da Casargo) si svolge l'interessante e mostra dei prodotti d'alpeggio, con la partecipazione degli alpigiani della Valsassina e di tutto il circondario.

Possibilità di acquistare i prodotti e incontrare di persona questi autentici custodi delle antiche tradizioni di lavorazione del latte e del formaggio.

Possibilità di ristoro presso: Capanna Vittoria (tel. 0341 840164), ristoro Graio (tel. 349.2920948), polenta e saliceto all'aperto.

**L'escursione guidata è gratuita.**  
I servizi di alloggio e ristoro sono facoltativi, per usufruirne è consigliata la prenotazione.

**Prezzi concordati con alpeggiatori e rifugisti**

Pranzo in alpeggio	13,00 €
Pranzo in rifugio	20,00 €
Pernotamento con pensione completa in rifugio (cena pernotamento, colazione e pranzo)	48,00 €

Inoltre, dal 15 giugno al 15 settembre possibilità di visite e escursioni infrasettimanali in alpeggio con pranzo a prezzo convenzionato: in alpeggio € 10,00, in rifugio € 17,00.

Le escursioni infrasettimanali sono prenotabili direttamente in alpeggio o in rifugio.

Programma completo su [www.altavalsassina.it](http://www.altavalsassina.it)

**Regione Lombardia**  
Intervento realizzato con il finanziamento regionale ai sensi della L. 30/06/04 Norme per il Turismo in Lombardia

Le malghe e gli alpeggi sono un patrimonio economico, ambientale e storico-culturale della montagna.

La diffusione della conoscenza di questi ambienti e un'appropriata fruizione possono dare un grande contributo per la loro salvaguardia e valorizzazione.

Agricoltori, rifugisti, guide, Associazioni e Istituzioni locali promuovono questa iniziativa per offrire ai visitatori l'opportunità di un contatto diretto con questi ambienti vitali e con le antiche tradizioni che ancora resistono in montagna.

L'Assessore al Turismo  
**Giancarlo Valsecchi**  
L'Assessore alle Attività Produttive  
**Italo Brusaghini**

Per informazioni e prenotazioni:  
Agenzia di Sviluppo Turistico  
Alta Valsassina  
tel. 347 5102227 - 0341 802040  
fax 0341 802040  
info@altavalsassina.it  
www.altavalsassina.it

Per informazioni:  
Provincia di Lecco  
tel. 0341 295720 (Ufficio IAT)  
agricoltura@provincia.lecco.it  
www.provincia.lecco.it  
www.turismo.provincia.lecco.it

## La via degli alpeggi

Visite guidate per scoprire l'alpeggio e i suoi sapori

In collaborazione con:  
AGRICOLTURA  
RIFUGI  
COMUNE DI PIURO  
SAN GIACOMO FILIPPO

Materiale illustrativo della "Via degli alpeggi": escursioni guidate in alpeggio in Provincia di Lecco

ouverts in Valle d'Aosta.

Pur nel carattere coordinato del programma Andar per malghe (circostanza che ne ha moltiplicato la visibilità), le manifestazioni organizzate nelle diverse valli trentine hanno assunto anche denominazioni specifiche, che sottolineano particolari aspetti e contenuti. Così in Val Rendena, dove le visite guidate alle malghe sono iniziate in modo pionieristico sin dal 1997 per iniziativa dell'Associazione Nazionale Allevatori Rendena e del Comune di Caderzone, troviamo Sugli alpeggi della Rendena, in Valsugana il Trekking delle malghe, in Val di Fiemme Il formaggio di malga, nella Valle del Chiese, dove il programma è attuato dal locale Ecomuseo, I suoni e i profumi della Montagna, nelle Giudicarie centrali Lassù in malga assaggiando il formaggio. L'adesione alle uscite è effettuata mediante prenotazione e versamento di una quota di partecipazione variabile tra 3 e 20 euro. Le quote più elevate sono comprensive di un vero e proprio pranzo mentre, in altri casi, sono comprese degustazioni e merende. Le uscite possono occupare l'intera giornata (nel caso di escursione a piedi e di visita di più malghe) o limitarsi al pomeriggio o alla mattinata. E' previsto in molti casi un tetto minimo e massimo di iscrizioni. Le iniziative organizzate sotto la denominazione Andar per malghe sull'altopiano di Vezzena (Feste dell'alpeggio), nei Lagorai (concerti in malga) e sulle malghe della Valle del Chiese (vere e proprie manifestazioni gastronomiche e culturali in malga con centinaia di partecipanti) si discostano, come abbiamo visto, dalla tipologia delle visita accompagnata alla malga.

Alla formula della manifestazione in alpe con attività dimostrative, didattiche e degustazioni si riallaccia *Alpages ouverts* che, in Valle d'Aosta, è giunta alla 11<sup>a</sup> edizione. La manifestazione si svolge in una serie di alpeggi, ogni anno diversi, distribuiti nelle diverse valli laterali della Valée. Sono interessati 6-7 alpeggi, nel periodo tra fine luglio e i primi di settembre. Per tutta la giornata, a partire dalle ore 10, i turisti hanno la possibilità di iscriversi a dei percorsi guidati sui temi dell'utilizzo dei pascoli, della mungitura, della trasformazione. E' prevista, ovviamente, la degustazione di Toma e Fontina, considerato che la manifestazione si propone di far scoprire i luoghi dove nascono questi prodotti. L'organizzazione fa capo all' Association Régionale Éleveurs Valdôtains (A.R.E.V) in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura e alle risorse naturali. La manifestazione valdostana coinvolge qualche migliaio di turisti.

L'organizzazione degli eventi è per la maggior parte sostenuta da APT (Aziende di promozione turistica) e da enti similari, oltre che da altri enti turistici. Il ruolo delle APT è nettamente prevalente nella realtà trentina, ma anche in Lombardia, Piemonte questi enti si dimostrano attivi nella promozione di questo genere di iniziative.

Di notevole interesse il ruolo dei parchi (nazionali e regionali) e degli ecomusei, fatto che testimonia come queste iniziative vengano considerate importanti nell'ambito del perseguimento delle finalità ambientali e culturali proprie di questi enti. Nel caso dei Parchi vi è evidentemente l'intenzione di ridurre la percezione che li connota quali enti indifferenti se non ostile alle attività rurali tradizionali (e che l'impegno profuso in operazioni-bandiera su temi quali la reintroduzione dei grandi carnivori tendono ad avvalorare).

Un fenomeno relativamente nuovo è rappresentato dalle iniziative di singoli agriturismi e cooperative (di animazione rurale o educazione ambientale) che promuovono eventi turistici e didattici rivolti sia alle scuole che al pubblico. Anche queste iniziative, per le quali non è agevole disporre di un quadro completo, costituiscono un aspetto interessante delle prospettive del "turismo d'alpeggio".

### Considerazioni sulle finalità e dei contenuti delle visite guidate in alpe

Nella maggior parte dei casi, come abbiamo visto, gli eventi del tipo Andar per malghe/Giornata in alpeggio sono organizzati da enti (APT, Pro loco, Consorzi turistici) che perseguono istituzionalmente finalità di promozione turistica. L'obiettivo è evidentemente quello di offrire agli ospiti della località (o del comprensorio turistico) iniziative che si qualificano nel senso del turismo culturale rurale. Questa offerta, al di là dei riscontri immediati, è tale da contribuire all'immagine della destinazione turistica accrescendone la competitività. Le nuove forme di turismo culturale basate sulla scoperta della cultura locale, e in grado di coinvolgere attivamente il turista, sono percepite come forme di turismo "dolce", "slow", in grado di incontrare il favore di un pubblico ecologicamente e culturalmente consapevole, desideroso di differenziarsi dal turismo di massa. Essi conferiscono prestigio a chi vi partecipa contribuendo all'esigenza di costruzione di un'identità personale distinta dalla "massa" (Stebbins, 1997) in un contesto sociale in cui l'identità sociale non è più formata prevalentemente attraverso il lavoro, ma attraverso il consumo di beni, simboli e servizi (Urry, 1994). In base a queste considerazioni le località che organizzano attività di turismo culturale si posizionano verso il polo del prestigio nella gerarchia delle destinazioni turistiche (Bachleier e Zins, 1999). E' interessante osservare però che, se da una parte, è il settore turistico che promuovere le iniziative in discorso, è anche vero che le prime esperienze di Andar per malghe sono sorte per iniziativa di specifiche componenti del mondo zootecnico, sulla base della consapevolezza della necessità di promuovere la valorizzazione delle utilità "extrazootecniche" (31 ambientali e culturali) prodotte dai sistemi di allevamento integrati al territorio. Da questo punto di vista le razze bovine autoctone dell'Arco Alpino possono garantirsi un ruolo e la loro stessa sopravvivenza a condizione che il loro legame con le risorse territoriali (e con le connesse pratiche tradizionali)

trovi il modo di tradursi in opportunità economica e non rappresenti solo un handicap rispetto ai sistemi di produzione intensivi (Bittante, 2000). Ciò spiega molto bene perché l'A.N.A.RE in Trentino e in Veneto e l'A.R.E.V. in Val d'Aosta (dove è diffuso l'allevamento della Pezzata Rossa Valdostana e di altri tipi autoctoni) sono state protagoniste delle prime manifestazioni turistiche sugli alpeggi, ma pone il problema dello scarso coinvolgimento complessivo degli attori legati al mondo zootecnico.

Senza mettere in discussione l'importanza della spontaneità che queste esperienze devono saper mantenere, è opportuno osservare che il valore educativo delle iniziative del tipo Andar per malghe/Giornata in alpeggio è legato alla capacità di coniugare vari aspetti: storico-culturali, tecnico-economici, ecologici, alimentari. Ciò presuppone, da parte del personale che accompagna i turisti sugli alpeggi, una preparazione di tipo culturale, naturalistico e tecnico dove l'aspetto zootecnico non può non assumere un ruolo specifico ed importante. Attualmente il personale che supporta le iniziative risulta di varia estrazione (guardie parco, guide alpine, animatori turistici, esperti di storia e cultura locale, esperti agricoli e forestali, naturalisti) e solo la sensibilità, l'estrazione sociale e le esperienze personali sono in grado di assicurare un'adeguata conoscenza dei vari aspetti della realtà alla quale è chiamato ad introdurre il turista. Risulterebbe pertanto utile ed interessante realizzare dei momenti di formazione e aggiornamento al fine di favorire l'acquisizione di una "piattaforma" di conoscenze comuni. La partecipazione a questi momenti (e alla stessa pianificazione e realizzazione degli eventi) di tecnici ed esperti di matrice agrozootecnica deve essere in ogni caso maggiormente incoraggiata. Il tecnico chiamato a svolgere un ruolo attivo nell'ambito di attività di tipo turistico e agrididattico si rende conto che, per valorizzare le proprie competenze in questo nuovo contesto, deve collocare i fatti produttivi in una dimensione storica, sociale e culturale acquisendo un punto di vista meno unilateralmente tecnicistico. Ciò può rivelarsi utile anche nell'ambito di un più complessivo approccio agli aspetti socioculturali della realtà dei sistemi zootecnici.

L'impatto della domanda di fruizione multifunzionale del sistema di alpeggio mette in evidenza altre e più pressanti problematiche legate alle attuali condizioni socio-economiche e socio-culturali. La stessa esperienza di eventi quali Andar con malghe/Giornata in alpeggio, specie a seguito dell'allargamento del circuito degli alpeggi interessate, segnala alcune criticità che rappresentano la spia dei

problemi più generali che l'alpeggio si trova ad affrontare. Non mancano casi, infatti, in cui, nelle alpi visitate dai turisti, il personale risulta costituito da lavoratori extracomunitari che comunicano con difficoltà in lingua italiana o da alpeggiatori locali gravati da un carico di lavoro in passato distribuito su più unità lavorative, e che, per di più, percepiscono la presenza dei turisti come un disturbo.

### Le "transumanze": celebrazioni degli animali e degli uomini dell'alpeggio

Lo sviluppo delle Fête de la transhumance risale all'inizio degli anni '80. In Provenza e in altre regioni della Francia; nel corso degli anni '90 le Fête de la transhumance, che oltre alle sfilate degli animali in trasferimento da e verso i pascoli di montagna, comprendono una serie di eventi culturali e gastronomici, hanno conosciuto una vera e propria "moltiplicazione" (Garnier et al., 1995). L'esempio francese e il contatto con istituzioni quali la Maison de la transhumance hanno influenzato direttamente e indirettamente il sorgere di manifestazioni a carattere culturale e turistico sul tema delle "transumanza" anche in Italia, sia nelle Alpi che nell'Appennino. Nell'Arco Alpino le prime manifestazioni, organizzate con finalità turistiche, del tipo Festa della transumanza, risalgono alla

metà degli anni '90 (la Desmontegada de le caore di Cavalese, in Val di Fiemme, al 1994), ma è solo a partire dal 1999-2000 che si è assistito ad una forte crescita di questi eventi. La partecipazione a 20 eventi nel 2003 può essere stimata a 25-30.000 persone (Corti, 1994)

Non tutte le "transumanze" (eventi rievocativi delle celebrazioni che accompagnavano la salita o la discesa dall'alpeggio) hanno relazione con il turismo dell'alpeggio. Alcune si svolgono per le vie di città e cittadine e non coinvolgono quindi se non in modo indiretto l'alpeggio. Altre, invece prevedono l'arrivo o la partenza dei partecipanti in o dall'alpeggio e sono quindi veri e proprie eventi d'alpeggio (dal carattere più o meno 'folkloristico', turistico o culturale a seconda dei casi).

Sono nettamente meno diffusi gli eventi legati alla salita dall'alpeggio rispetto a quelli in relazione con la discesa. In alcuni casi (ciò vale in modo particolare per gli eventi maggiormente organizzati e pubblicizzati) la "transumanze" contribuiscono a prolungare la stagione turistica estiva (anticipandola o posticipandola) contribuendo ad aumentare le presenze. Da questo punto di vista le feste della salita all'alpeggio (a cavallo tra la primavera e l'estate) e della discesa (a settembre) cadono in un momento particolarmente favorevole. In diversi casi, però, a sottolineatura della prevalenza assunta dalla finalità turistica, si deve registrare una sfasatura tra la data della manifestazione e quella effettiva della salita e discesa dell'alpeggio, motivata dal desiderio di una "calendarizzazione" ottimale dell'evento. In questi casi le sfilate degli animali coinvolgono soggetti ancora stabulati nelle località di fondovalle o già scesi dall'alpe e il percorso si limita a poche centinaia di metri o, al massimo a pochi chilometri.

Ulteriori differenze sono da ricondurre alla natura degli eventi collaterali organizzati in corrispondenza della "transumanza" (in genere gastronomici, folkloristici e musicali). A Bressanvido (Vi) la "transumanza" è accompagnata da fuochi d'artificio, sfilata di majorette, carrozze e auto d'epoca, mentre a Cavalese (Tn) gli eventi musicali e folklorici sono rigorosamente improntati alla cultura tirolese. A Borno (Bs) la *Festa della transumanza* oltre alla gara di mungitura e alla dimostrazione di caseificazione in piazza il programma comprende la benedizione del sale e degli animali.

L'importanza stessa della "transumanza" all'interno delle manifestazioni entro le quali si colloca appare molto variabile, tanto che, in alcuni casi, è abbastanza scoperto l'obiettivo di utilizzarne il richiamo per mobilitare l'interesse del pubblico. Lo scenario delle "transumanza" può essere rappresentato dalle vie e dalle piazze di una città (come nel caso di Aosta) o di una cittadina, dove possono radunarsi per assistere alle sfilate migliaia di persone, dalle stradine di borgate o villaggi, dove assistono poche centinaia di persone, dalle mulattiere e sentieri di montagna, lungo i quali transitano le mandrie/greggi e i turisti-escursionisti al loro seguito. Un'ulteriore differenziazione degli eventi classificabili nella categoria delle feste della monticazione/demonticazione è data dal numero di animali e dalla loro specie. Come si osserva nel seguente prospetto i bovini (normalmente vacche da latte) sono i protagonisti principali di questi eventi anche se, a volte, sono le capre e le pecore ad occupare la scena. Spesso gli animali sono adornati con rami di abete, fiori (veri o di carta), alberelli sulla fronte e la cerimonia dell' "addobbo" stesso rappresenta un rituale importante, che recupera le consuetudini del passato. Il numero di animali coinvolti è molto variabile; si va dalla presenza poco più che simbolica di una decina di capi bovini delle *Feste dell'alpeggio* della Valmalenco e dell'Aprica (entrambe in Valtellina) ai 250 capi della *Festa della transumanza* di Bressanvido (Vi), fino alla parata del bestiame in discesa dall'alpeggio a Breuil-Cervinia e Valtournenche (500 bovini, 250 pecore, 100 capre con cavalli e asini).

I turisti possono limitarsi a fungere da spettatori alla sfilata conclusiva o possono partecipare alle fasi di preparazione della "transumanza" (salendo in alpe in precedenza ed assistendo alla preparazione degli ornamenti del bestiame) ed anche effettuare, in parte o nella sua totalità, il percorso a piedi al seguito delle mandrie /greggi. La *Festa della transumanza/Transumando* a Biella (29 maggio 2010) vede dal 2000 la partecipazione di centinaia di persone, che seguono a piedi, per oltre 2 ore, la mandria nella sua salita. Qui evento stagionale e percorso tematico si fondono perché almeno parte del percorso coincide con un percorso didattico attrezzato con numerosi pannelli didattici. In Alto Adige da una decina di anni diverse decine di persone a meta settembre seguono per due giorni i greggi di pecore di ritorno in Val Senales, pernottando nei rifugi alpini lungo il percorso. Infine, per quanto riguarda gli organizzatori è interessante osservare come, a fianco degli enti di promozione turistica, si trovi, tra gli organizzatori delle "transumanze" una pluralità di altri soggetti: enti locali (comuni e comunità montane), parchi nazionali e regionali, associazioni allevatori, associazioni culturali. Anche nel caso delle manifestazioni da noi considerate si deve quindi rilevare, in accordo con quanto registrato in Francia da Garnier *et al.* (1995) come esse risultino molto diverse dal punto di vista dello svolgimento dell'evento, della loro organizzazione e dei loro obiettivi.

L'utilizzo delle denominazioni che utilizzano voci delle parlate locali rappresenta un'operazione intelligente di *marketing* territoriale conferendo ai prodotti (alimentari, artigianali, turistici che siano) una patina di autenticità e di specificità che rende credibile la loro storicità e il loro radicamento quali elementi della cultura rurale. Al fine della valorizzazione degli aspetti storico-culturali legati alla monticazione/demonticazione deve essere anche tenuto in conto che le date di salita e di discesa dagli alpeggi variano considerevolmente nelle varie zone dell'Arco Alpino in relazione all'altimetria, alla presenza di maggenghi, alle forme di conduzione ed alle consuetudini. Tali date, codificate anche nelle norme che regolavano l'utilizzo dell'alpe, coincidevano, come tutti gli eventi importanti che scandivano il tempo ciclico della vita contadina, con la data della celebrazione di santi o di altre feste religiose (o con quella della vigilia della celebrazioni stesse). Si deve osservare, inoltre, che, a differenza delle Alpi occidentali, in quelle orientali non esistono cerimonie tradizionali per la salita all'alpeggio (Niederer, 1987). La festa della demonticazione, oltre alle parate in occasione della discesa al villaggio delle mandrie, assumeva anche altri aspetti. Nella bassa Valtellina (Bianchini, 1985) la festa del *descargà* si teneva in alpe la sera della vigilia e rappresentava un evento festivo importante come sottolinea il consumo collettivo di cibi particolarmente ricchi. Se, al fine di evitare discutibili operazioni di "invenzione della tradizione", è giusto tenere conto delle differenze tra le diverse aree culturali, è anche bene ricordare che alcuni aspetti "folkloristici" legati ai rituali della demonticazione e alla sua dimensione festiva rappresentano l'espressione di una cultura comune alle Alpi. L'utilizzo di ornamenti vegetali e la produzione di suoni metallici rappresentano un elemento comune ad altre espressioni ritualizzate diffuse sull'Arco Alpino e testimoniano dell'importanza che l'evento.

### Le Feste dell'alpe: celebrazione e rinnovazione di legami comunitari

Le manifestazioni del tipo *Festa dell'alpe* sono sorte 25-30 anni orsono sulla base dell'esigenza delle comunità locali di mantenere un legame con il mondo dell'alpeggio e, nel tempo, hanno gradualmente assunto una valenza turistica. Ciò è

avvenuto in alcuni casi "spontaneamente", in altri per iniziative di promozione come, ad esempio, nel caso delle *Feste della malga* organizzate sull'altopiano di Borno (Bs) in Vallecambonica. Negli ultimi anni vi è la tendenza da parte degli organizzatori ad ampliare i contenuti di questi eventi ed anche ad organizzarne di nuove sull'onda della crescente domanda di eventi "rurali".

Le Feste dell'alpe (denominate anche *Festa della malga*, *Feste dei pastori*, *Festa dei malgari* ecc.) sono sorte numerose a partire dagli anni '70 e sono particolarmente diffuse nell'area comprendente la Lombardia, il Canton Ticino ed il Piemonte nord-orientale. In quegli anni l'attività zootecnica e pastorale, da esperienza di vita comune alla generalità dei membri della comunità rurale, si avviava a divenire un'attività tendenzialmente esclusiva di una categoria professionale e risultava pertanto cruciale ribadire il valore simbolico dell'alpeggio, percepito come elemento di un patrimonio comune da non disperdere. Un aspetto comune alle *Feste dell'alpe* è l'importanza del ruolo del pranzo collettivo (definito spesso "pranzo alpino"). In tutte queste manifestazioni è evidente un processo di ritualizzazione che si esprime sia nella centralità del momento del pasto collettivo, a base di cibi "di una volta" (o percepiti come tali), che nella presenza del rito religioso. È interessante a questo proposito osservare come l'aspetto culturale del pasto collettivo emerga con chiarezza nel confronto tra le feste in alpe e quelle organizzate dai margari piemontesi prima dell'alpeggio o dopo la sua conclusione. In queste ultime la cena collettiva è importante, ma si svolge di solito in un ristorante con un menù "convenzionale". Le Feste dell'alpe rappresentano la rievocazione delle vite pastorale di un tempo, che prevedeva forme di stretta cooperazione e presupponeva una cultura e valori fortemente orientati al mantenimento della coesione e della solidarietà; esse cercano di suscitare un nuovo senso di comunità quando i meccanismi dell'indifferenza, della diffidenza, dell'invidia, non sono più efficacemente controbilanciati dagli interessi comuni, legati alle attività agrosilvopastorali, e dalla condivisione delle medesime condizioni di vita materiale (Heady, 2001).

Attraverso queste rievocazioni si creano nuovi interessi comuni intorno al tema della conservazione e ripristino del patrimonio culturale e ambientale e più in generale, esse rappresentano un'occasione di autofinanziamento per la promozione di vari tipi di azioni comunitarie. Non si tratta, pertanto, solo di operazioni simboliche o nostalgiche. Il legame tra le *Feste dell'alpe* e l'attività delle aggregazioni locali (alpini, cacciatori, associazioni di volontariato, associazioni sportive, musicali) è evidente nelle azioni che si concretizzano nell'impegno di lavoro finalizzato alla ristrutturazione e manutenzione conservativa di fabbricati già utilizzati per l'attività a pastorale e da tempo abbandonati, ma anche di cappelle, edicole religiose, santelle, nonché di manufatti e piccole infrastrutture presso le alpi o lungo le vie di accesso alle medesime. In alcuni casi i fabbricati ristrutturati sono adibiti all'uso di rifugio da parte delle medesime associazioni. Un aspetto importante di queste attività comunitarie focalizzate sugli alpeggi è rappresentato anche dallo stimolo alla creazione di forme



Cavalese (TN): Desmontegada delle capre a settembre

di aggregazione *ad hoc*. Tra gli esempi di "associazioni d'alpe" troviamo l'*Associazione Amici di Palù* (Alpe Palù in comune di Cremia, Co) e l'*Associazione Amici dell'Alpe Grasso* (comune di Margno, Lc). Tra le *Feste in alpe* sono particolarmente interessanti da un punto di vista antropologico i *pást*, pranzi comunitari che si svolgono nelle alpi del comune di Premana in Alta Val Varrone (Lc). Qui è evidente la continuità con le tradizionali feste dell'alpeggio del passato, legame che si esprime nel mantenimento di caratteristiche particolari. I *pást* presentano, infatti, interessanti elementi ritualizzati (concernenti le modalità di preparazione e distribuzione del cibo) e coinvolgono tutt'oggi buona parte degli abitanti (oltre che vedere una crescente presenza di turisti).

Le *Feste in alpe* hanno, a volte, anche il significato specifico di incontro di determinati gruppi, come quelli generazionali, che tendono ad avere sempre meno esperienze in comune. A Lozzo di Cadore (Ud) il 1° giugno 2003 si è tenuta, a conclusione dell'anno scolastico, la *Festa dell'apertura dell'alpeggio* presso la Malga delle Armente al Pian dei Buoi quale elemento di solidarietà intergenerazionale e di celebrazione dell'identità locale. La funzione di avvicinamento tra gruppi sociali può essere individuata anche in quelle feste d'alpeggio in cui il "turista" è, in realtà, un nativo che, pur essendosi trasferito altrove, ha conservato abitazione e legami o un "cittadino" con un'abitazione secondaria che da decenni frequenta la località. Partecipando in modo attivo a questi eventi festivi il "turista" può sviluppare un senso di identificazione nella realtà locale, tale da superare la conflittualità/estraneità con i residenti permanenti e da facilitare lo scambio culturale e la creazione di una sorta di "comunità allargata". Si deve registrare come le *Feste dell'alpe*, assumevano (e assumono) anche altri significati. Tra questi risulta interessante quello di incontro transfrontaliero di comunità valligiane, legate da affinità etno-linguistiche e/o da intensi rapporti economici, che sono state storicamente divise dalle frontiere degli stati nazionali. È il caso della *Fête des Bergers*, che si svolge ogni anno al Colle del Piccolo San Bernardo nella domenica successiva al ferragosto. Qui i pastori valdostani e savoardi si incontravano nel passato per lo scambio e il mercato del loro bestiame, per ricevere la benedizione ai loro armenti e per trascorrere una giornata in amicizia. Questo incontro si è brevemente interrotto durante la seconda guerra mondiale per poi riprendere e trasformarsi in una grande *kermesse* alla quale partecipano pastori, valligiani e ospiti dei due versanti del colle. La giornata prevede un programma fitto di appuntamenti all'insegna della tradizione, del folklore e della gastronomia, per concludersi poi con la *Bataille de Reines*. Analoghi significati riveste la *Festa dell'Alpeggio* al Moncenisio (To), che si svolge dal 1978, la terza o la quarta domenica di luglio e la *Festa dell'amicizia italo-svizzera*, che si svolge in agosto al Passo di S.Jorio nell'alto Lario occidentale. Le feste che si svolgono sui valichi assumono significato di incontro di comunità di valli diverse anche quando separate solo da confini amministrativi. Un esempio è la *Festa del Mortirolo*, tra Valtellina e Valcamonica. Tutte queste occasioni vedono l'organizzazione di esposizioni, mercatini e degustazioni di formaggi d'alpe e si nota, in generale, la tendenza ad una maggiore presenza del tema dell'alpeggio. In alcune nelle feste dell'alpeggio è rinvenibile un carattere più specifico legato alla celebrazione di identità locale e di gruppo da parte dei malgari. A Usseglio (To), in occasione della *Festa di S.Lorenzo* (10 agosto) i malgari provenienti da tutte le Valli di Lanzo si riuniscono a Pian Benòt (1.600 m), in comune di Viù, per una festa con giochi per grandi e piccini e una polentata che coinvolge anche i residenti ed i turisti.

Spesso le feste dell'alpeggio sono caratterizzate da celebrazioni religiose presso le chiesette e i santuari alpini che, in passato, erano sorti numerosi presso gli alpeggi al fine di garantire il servizio religioso alle numerose persone -spesso centinaia- che specie nelle alpi "a villaggio" (ma anche in quelle a conduzione unitaria da parte di più "soci" con le relative famiglie), trascorrevano l'estate lontane dai villaggi. Le celebrazioni religiose rappresentano un elemento di continuità tra la vita tradizionale all'alpeggio e il presente. All'Alpe Andossi (Madesimo, Valchiavenna, So), dove le numerose baite sono state in gran parte trasformate in case di vacanza, utilizzate dalle stesse famiglie che un tempo vi conducevano il bestiame, i discendenti degli alpigiani, gli allevatori che ancora caricano l'alpe e i turisti partecipano numerosi alla *Festa di S. Rocco* presso la chiesetta dedicata al santo. Sempre a Medesimo (So), località Montesluga, si tiene da parecchi anni la *Festa del Buon Pastore* con benedizione del bestiame alpeggiato da parte della locale "cappellania". Significativa anche la storia della festa della discesa dell'alpeggio all'Alpe Devero (Val d'Ossola, Vb). Qui l'attuale *Festa dul scarghé*, organizzata dal Parco, era nata sulla base di una precedente *Festa dell'oratorio*, organizzata fin dagli anni '60. Nelle manifestazioni festive legate all'alpeggio si nota, però, come accanto alle espressioni della religiosità cristiana siano ancor oggi presenti elementi dell'antica religione naturalistica.

In coincidenza con la citata *Festa di S. Rocco* all'Alpe Andossi, come in moltissime altre alpi e malghe dell'Arco Alpino, si rinnova, alla sera, la tradizione dell'accensione dei falò. Da tempo le colonne di fuoco che si alzano dalle alpi e dalle cime vicine hanno acquisito il semplice significato di sottolineatura delle festività più importanti, oltre che di fedeltà ad un'antica consuetudine. In un passato non lontano, però avevano chiare finalità magico-propiziatricie (protezione degli animali dalle malattie) ed erano occasione di giochi di destrezza e coraggio (Volpi, 1937).

In anni recenti la 'Festa dell'alpeggio' (organizzata spesso ex-novo) tende a confondersi sempre di più con gli eventi del tipo 'Giornata in alpeggio/Festa dell'alpeggio (Roncegno, Valsugana, TN) (2010, II edizione)'. Questa la descrizione dell'evento:

Una giornata all'aperto per scoprire dove vivono le mucche, come viene trasformato il latte e conoscere da vicino il mestiere del malghese. Domenica 4 luglio a malga Trecca c'è la seconda Festa dell'alpeggio. Dalle 9.30 l'apertura degli stand con prodotti tipici. A mezzogiorno il pranzo a base di tosella e gulasch con polenta ed i prodotti della zona. Nel pomeriggio, dimostrazioni di lavorazione artistiche e passeggiata didattica.

### Altri eventi e iniziative

Gli alpeggi stanno sempre più diventando oggetto di interessanti forme di attività escursionistiche e sportive che coniugano l'immersione nell'ambiente naturale alpino con esperienze di tipo culturale e gastronomico. Nel Parco Adamello Brenta la Malga Valagola, caricata con vacche in lattazione di razza Rendena, è stata attrezzata a fini ricettivi e didattici e dispone di posti letto con cucina e servizi e viene gestita in comodato gratuito dal Parco. Nell'estate il Parco, nel quadro di un programma di valorizzazione multifunzionale delle malghe (Polla e Bronzini, 1992), ha sperimentato una proposta di *trekking* delle malghe di grande interesse storico, culturale ed escursionistico con pernottamento presso la citata struttura. Non possono non essere citati in quanto eventi turistici legati, sia pure indirettamente, all'alpeggio le *Battaglie delle regine* che in Val d'Aosta attirano migliaia di turisti e di appassionati tanto che, da alcuni anni, alle battaglie delle vacche si sono affiancate quelle delle capre (*Batailles des chèvres*) con una "finale" a Perloz che ha richiamato centinaia di persone. In forte crescita sono anche le manifestazioni legate ai formaggi d'alpeggio. Tra di esse citiamo ad esempio: *Il formaggio sotto il cielo di Asiago*, la *Sagra del Bitto* a Gerola (So), la *Festa della Toma* (Usseglio, To), la *Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga* a Enemonzo (Ud). In analogia con "cantine aperte" e "cascine aperte" la Coldiretti ha organizzato in provincia di Torino *Alpeggi aperti* e, a Vicenza, *Malghe aperte*. Si tratta di manifestazioni basate sull'invito rivolto ai turisti a visitare autonomamente gli alpeggi e sulla disponibilità dei malgari a lasciar assistere i turisti per il periodo della manifestazione alle fasi della lavorazione del latte. Una formula analoga è stata utilizzata dall'Associazione Agriturismo Friuli Venezia Giulia che ha organizzato la *Giornata delle malghe aperte*. Numerosissime le proposte di escursioni tra cui vale la pena citare la *Malgalonga* organizzata in Alto Adige. A fianco di tutte queste iniziative, la cui varietà e originalità mette in evidenza come l'alpeggio si confermi sempre di più un elemento di forte presa sull'immaginario turistico, ne vogliamo citare altre che, pur non essendo riconducibili al "turismo d'alpeggio" ne sfruttano il valore di forte richiamo pubblicitario esibendo titoli con riferimento a Alpeggi e Malghe ma dai contenuti privi di reali connessioni con la realtà dell'alpeggio. Citiamo i 'Giochi delle malghe' a Cortina d'Ampezzo (evento ludico-sportivo di intrattenimento turistico).

Non sono pochi gli alpeggi che in parte o in toto sono stati trasformati in rifugi. Una menzione può essere fatta per l'Alpe Spluga che si trova nell'alta valle di Giumaglio in Valle Maggia (Canton Ticino). L'alpeggio è stato completamente ristrutturato negli anni 2004-2005 dal Patriziato di Giumaglio, ente proprietario dell'alpe. Oltre a salvaguardare uno straordinario esempio di architettura tradizionale, è stato creato un rifugio alpino per gli escursionisti utilizzando 3 delle 11 cascine esistenti con la finalità di sfruttare le possibilità escursionistiche che la zona offre. Un aspetto importante è la possibilità di effettuare la traversata verso la Valle Verzasca. Sono stati anche ripristinati i sentieri di collegamento. L'alpeggio-rifugio è aperto da metà maggio a fine ottobre. E' senza guardiano e la chiave si trova all'esterno della cascina principale Cucina attrezzata per cucinare individualmente. Posti letto 14 (8/3/3) + 10 in camerone per gruppi. In questo caso la formula di recupero è originale ma non vi alcun legame con l'attività di alpeggio. Più interessante il caso dell'Alpe Sasso-Vaccareccia, sempre in Valle Maggia (Fusio), qui le cinque 'corti' in cui era suddivisa l'alpe sono state in parte ristrutturate ai fini della produzione casearia e in parte destinate alla valorizzazione didattica (previ restauri conservativi di alcune strutture e infrastrutture 'originali'). E' stato così creato un percorso con nove postazioni tematiche, due tavole esplicative e l'allestimento di una mostra di foto, documenti e testimonianze nella "Cascina della memoria" alla Cort Magnòla. Il progetto è stato realizzato (2008) con il sostegno della Comunità Val Lavizzara Realizzato dai Patriziati di Fusio e di Broglio e, per la parte turistica e culturale, si avvale della collaborazione con Vallemaggia Turismo Musei etnografi regionali del Cantone Ticino Centro di dialettologia e di etnografi a Bellinzona.

Un esempio interessante di rifunzionalizzazione in parte turistica e in parte finalizzata al rilancio dell'attività alpicolturale è rappresentato dall'Ecomuseo della Val Grigna nella bassa Valle Camonica. Si tratta del più grande comprensorio di malghe alpine di proprietà della Regione Lombardia (gestito da Ersaf). Nell'ambito del progetto 'Area vasta Valgrigna': L'Ersaf ha proceduto al restauro conservativo (2009-2010) del Silter di Gianico (Malga Silter), un fabbricato di particolare interesse architettonico (conservava ancora la copertura in scandoloni di larice) ed etnografico (qui convergeva la produzione di parecchie stazioni d'alpeggio dove la caseificazione avveniva in strutture senza pavimentazione con muretti a secco e senza copertura permanente (una tipologia simile ai calec' delle valli Orobiche occidentali odove si produce il Bitto 'storico'). Il Silter (nome che identifica le cantine di conservazione del formaggio in area lombarda-orientale e che ha fornito il

nome al più prestigioso dei formaggi di area camuno-sebina) ritornerà al suo ruolo di stagionatura del formaggio anche se al livello superiore ospiterà un 'Centro di interpretazione'. Una iniziativa in parte simile è stata realizzata (2008) all'Alpe Devero in Val Formazza (VB) dove è stato realizzato un Museo dell'alpeggio con funzione di 'Centro di documentazione' della realtà degli alpeggi del percorso tematico (attrezzato con pannelli didattici) denominato 'Alpeggi senza frontiere'. Il percorso prende origine al Caseificio derl Gottardo ad Airolo e, attraverso la Val Bedretto porta in alta Val Formazza (versante orografico destro). Attraverso diverse tappe rappresentate da altrettanti alpi ternina nel Parco Alpe Veglia e Devero transitando per il 'Museo dell'alpeggio'. I percorsi tematici in materia di alpeggio sono ormai numerosi; alcuni sono 'attrezzati' con postazioni, tabelle didattiche, (vedi il percorso didattico della Transumanza in Val Bavone, nella già citata Valle Maggia) altri sono rappresentati da semplici tracciati sulle mappe (es. La via delle malghe carniche) e possono essere percorsi con il supporto di sussidi didattici (cartacei o 'tecnologici').

Tra le formule più originali di turismo in alpeggio vanno citate le esperienze che vanno sotto le denominazioni di 'Alpeggio didattico' e 'Ragazzi in alpeggio'. Si tratta di proposte che prevedono la permanenza per una settimana (o più) in alpeggio con un coinvolgimento più o meno significativo nelle attività produttive dell'alpe. A volte il coinvolgimento resta a livello didattico. Esperienze con ragazzi delle scuole superiori sono state realizzate in Piemonte ('Alpeggio didattico') con diretta partecipazione della Regione Piemonte e in Lombardia (da parte di Ersaf, ente regionale che gestisce una trentina di alpeggi di proprietà del demanio regionale). Iniziative per ragazzi (del tipo 'settimana verde') erano state intraprese qualche anno fa a cura delle guide delle Grigne. L'associazione Amamont di Sondrio attraverso la bacheca virtuale lavoroinalpeggio.blogspot.com dal 2008 promuove l'incontro dell'offerta di lavoro (anche solo volontario) di ragazzi che vogliono trascorrere un periodo in alpeggio con la disponibilità dei caricatori d'alpe ad ospitarli. In questo caso si tratta di "vacanze di lavoro" "alla pari". Al sito, però, pervengono diverse richieste per vacanze vere e proprie.

## CONCLUSIONI

Lo sviluppo di attività turistiche sul tema dell'alpeggio rappresenta un segmento in forte crescita della complessiva offerta di iniziative turistiche delle località alpine.

Esso si esprime con una pluralità di iniziative in larga misura non coordinate con la complessiva proposta turistica. Le forme attraverso le quali l'attività di alpeggio si collega alle iniziative turistiche sono, come abbiamo avuto modo di considerare, le più disparate e, in alcuni casi, indicano prospettive di valorizzazione ancora tutte da sviluppare. L'approccio a questo segmento del turismo rurale (o culturale, dipende dai punti di vista) richiederebbe, però una più attenta considerazione delle sue specificità. Troppo spesso l'approccio appare superficiale, privo dei necessari supporti di competenza. Uno dei limiti ricorrenti individuati nelle manifestazioni, eventi in tema di alpeggio è la scarsa conoscenza della complessiva dimensione culturale, agro produttiva, ambientale-naturalistica dell'alpeggio. Vi è quindi la necessità di una formazione specifica. Una guida alpina o un accompagnatore di media montagna non sempre (salvo in caso di un vissuto personale intrecciato con le attività agricole) sono adeguatamente preparati sugli aspetti legati alla tecnologia alimentare e all'allevamento che rappresentano il cuore della realtà dell'alpe. D'altra parte gli eventi organizzati da componenti "agricole" spesso difettano di adeguato approfondimento degli aspetti etnografici e naturalistici. Alcune indagini svolte in punto di atteggiamenti e aspettative del turista nei riguardi degli alpeggi (Corti et al. 2006; De Ros et al, 2009) mettono in evidenza come l'approccio del turista risente di stereotipi che definiscono un'immagine "bucolica" dell'alpeggio. Il turista apprezza l'alpeggio per gli aspetti ambientali e culturali ma sottovaluta quelli funzionali e, inaspettatamente, anche quelli "golosi". Una posizione contraddittoria perché senza la dimensione produttiva (per quanto improntata a criteri di "sostenibilità" ed espurgata dalle derive produttivistiche gli alpeggi non possono sopravvivere e tutti i valori apprezzati dal turista: paesaggio, cultura tradizionale, benessere animale.

Un altro elemento emerso dalle indagini empiriche sul fenomeno è rappresentato dalla forte diversità di interessi e motivazioni dei turisti che frequentano le varie aree. Il turista proveniente dalle grandi città, (che frequenta il Bormiense o alcune zone di turismo "pregiate" del Trentino) rispetto al turista "di prossimità" manifesta un maggior interesse per l'offerta di servizi turistici e perviene ad una maggior comprensione della necessità di coniugare la tradizionale attività d'alpeggio con il turismo. D'altra parte in alcune aree dove si è affermata un'immagine forte dell'alpeggio quale risorsa di cultura e di identità (valli del Bitto) la dimensione culturale è fortemente presente nella definizione dell'atteggiamento del "turista". Nei prossimi anni, a fianco del consolidamento dei programmi già attivati con successo in Trentino e Valle d'Aosta, è prevedibile una ulteriore espansione di iniziative in Piemonte, Lombardia e Veneto. In queste regioni le iniziative locali non hanno potuto usufruire di quella visibilità che le iniziative "centralizzate" valdostane e trentine hanno potuto avere (basti pensare che *Alpages Ouvert* è promozionata con inserzioni pubblicitarie sui quotidiani a diffusione nazionale).

Sulla base degli elementi considerate ci pare possibile sostenere che l'importanza del turismo ai fini della sostenibilità economica del sistema d'alpeggio sia, nelle condizioni attuali, tutt'altro che marginale. La differenziata offerta di eventi

turistici legati all'alpeggio e, soprattutto, la consistente domanda potenziale che si esprime attraverso il successo e la moltiplicazione degli eventi stessi possono consentire di affermare in particolare che:

1. l'offerta di veri e propri servizi agrituristici, rappresentata solo un aspetto delle possibilità di valorizzazione turistica dell'alpeggio;
2. l'alpeggio è ormai in grado di svolgere un ruolo attivo nel richiamare il turista.

Ciò significa che al di là delle alpi agrituristiche o comunque di quelle "privilegiate", situate nell'ambito di frequentati comprensori turistici, il sistema di alpeggio, la valorizzazione turistica può rappresentare un'opportunità concreta per il sistema degli alpeggi dell'Arco Alpino nel suo complesso.

Le ricadute del movimento del "turismo d'alpeggio" appaiono fortemente positive non solo sul piano turistico, ma anche su quello culturale e sociale. Le funzioni delle manifestazioni incentrate sull'alpeggio assumono particolare importanza perché, molto spesso, gli alpeggi rappresentavano il patrimonio collettivo più importante, assumendo grande rilevanza culturale. In ragione di queste circostanze gli alpeggi e le pratiche ad esse legate hanno conservato un forte valore simbolico, che ha favorito in anni recenti la ridefinizione in senso sociale degli eventi legati all'alpeggio nella direzione del recupero del senso di comunità e di stimolo all'aggregazione e all'azione collettiva. Questo presupposto garantisce il coinvolgimento degli attori locali e il legame tra finalità turistiche e socioculturali allontanando i rischi di "mercificazione" e di perdita di autenticità. Nell'ambito delle iniziative a carattere turistico, culturale, sociale, basate sulla rievocazione e riproposizione dei vari aspetti dell'alpeggio, gli allevatori locali tornano ad assumere un ruolo visibile e riconosciuto, che facilita il rapporto con gli altri gruppi sociali e le istituzioni e supera decenni di (auto)ghettizzazione. Ne derivano vantaggi sia in termini strategici (attenzione da parte dei decisori politici e

amministrativi), che di riconoscimento sociale e di auto-percezione del proprio ruolo sociale. Questi fattori extra-economici risultano determinanti in termini di sostenibilità sociale del sistema zootecnico basato sull'alpeggio.

Alla luce dell'affermazione di un nuovo atteggiamento di valorizzazione del patrimonio culturale, inteso non come oggetto di statica conservazione, ma come fattore di sviluppo economico e sociale, il recupero del senso della comunità e la valorizzazione agricola e turistica del territorio rappresentano elementi strettamente connessi. Da questo punto di vista dovrà essere prestata attenzione ad evitare i rischi di banalizzazione e di "invenzione della tradizione" che possono derivare dall'imitazione, a scapito della coerenza con la cultura e la storia del territorio, di esperienze di successo realizzate in altri contesti.

Lo sviluppo di attività dimostrative e didattiche in alpe richiederà l'adozione di accorgimenti per adattare strutture e organizzazione del lavoro alle esigenze di un numero crescente di visitatori, senza compromettere l'autenticità delle esperienze ad essi proposte. Di ciò dovrebbe essere tenuto conto in sede di "adeguamenti" delle strutture e delle infrastrutture dell'alpeggio. Sinora gli interventi strutturali sono stati dettati dall'esigenza di adeguamento alle normative igienicosanitarie e di miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro degli operatori. In futuro, se si vorrà valorizzare il ruolo multifunzionale degli alpeggi, si dovrà tenere conto che la valorizzazione turistica implica, oltre all'attenzione alle caratteristiche architettoniche tradizionali e all'inserimento nell'ambiente ("adeguamento estetico"), anche la ricerca e l'adozione di soluzioni in grado di conciliare le esigenze igieniche, di sicurezza e di organizzazione del lavoro, con quella di accessibilità e visibilità delle attività zootecniche da parte dei visitatori. (per esempio mediante la realizzazione di vetrare e percorsi di visita, aree di sosta e/o destinate ad attività di animazione al coperto).

Al di là delle tipologie di fruizione turistica della alpeggi affermatasi negli ultimi anni, nel prossimo futuro assumeranno, con tutta probabilità, una rilevanza maggiore quelle che, ancora oggi, appaiono solo "nicchie" turistiche. Pensiamo a forme di ecoturismo e turismo scolastico ed educativo che potrebbero prevedere periodi di soggiorno di diversi giorni presso le stesse al fine dello svolgimento di programmi di educazione ambientale e rurale, ma anche a forme di trekking someggiato con tappa presso alpeggi non raggiungibili con mezzi meccanici. Di crescente importanza appare anche una forma di turismo legato ad attività didattiche e di ricerca. Esso può coinvolgere studenti (medi ed universitari) e ricercatori interessati ai vari aspetti dell'ambiente alpino. Questa forma di turismo può affiancarsi ad altre esperienze dove la partecipazione alla vita dell'alpe diventi essa stessa l'elemento di interesse per i giovani interessati (sotto forma di stage e tirocini).

Alle istituzioni che operano in ambito agricolo, culturale e turistico andrebbero, per concludere, avanzate le seguenti raccomandazioni:

- promuovere la visibilità e un coordinamento di iniziative senza però affidarle ad agenzie burocratizzate centralizzate prive della necessaria sensibilità e duttilità per "maneggiare" un ambito così particolare;
- favorire la conoscenza degli alpeggi attraverso i canali informatici (portali, siti interattivi);

- evitare la settorializzazione promuovendo l'attiva cooperazione degli attori di parte agricola, culturale e turistica;
- favorire con supporti non "invasivi" l'aggregazione orizzontale di attori locali (alpeggiatori, operatori turistici, istituzioni e aggregazioni culturali ed educative);
- promuovere la formazione di figure polivalenti ("guide rurali di montagna");
- incentivare e sostenere progetti in grado di offrire prodotti ("pacchetti") turistici in grado di collocarsi sul mercato;
- incentivare interventi di catalogazione, inventariazione e recupero finalizzato di elementi patrimoniali di particolare significato e suscettibili di valorizzazione attraverso una pluralità di realizzazioni (percorsi a tema, centri di documentazione, strutture di stagionatura e commercializzazione diretta dei prodotti d'alpeggio).

## Bibliografia di riferimento

- AIME M., 2005. *L'incontro mancato. Turisti, nativi, immagini*, Torino, Bolati Boringhieri, p. 181.
- ALBERTINI R., 1955. *La vita pastorale nel gruppo del Brenta Trento*. Saturnia Arti Grafiche, 119 p.
- AGOSTINI G., 1950. *La vita pastorale nel gruppo dell'Adamello*. Trento, Saturnia Arti Grafiche, 89 p.
- APPADURAI A., 2001. *Modernità in polvere*. Meltemi, Roma, 272 p.
- AMISTADI E., 2002. *Malga campo in comune di Arco 1481-1973. Tra archivio e memoria*. SM Annali di S.Michele, 15, 19-30.
- AIME M., ALLOVIO S., VIAZZO PP., 2001. *Sapersi muovere. Pastori transumanti a Roaschia*. Roma, Meltemi, 237 p.
- ARIOLI N., 2002. *I bergamini dell'Alta Valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII secolo*. Quaderni Brembani (Bollettino del Centro Storico Culturale della valle Brembana -Zogno), 1, 7-12.
- ARGE ALP (a cura di), 2001. *Economia alpestre e forme di sfruttamento degli alpeggio*. Bolzano, Athesia, , 211 p.
- BARBAGLIA D, CRESTA R., CONTI C., 2009. *Alpi, alpigiani e formaggi dal Mattarone alla Formazza* Alberti libraio editore, Verbania, p.456.
- BARBIERI G., 1962. *La casa rurale nel trentino*. Firenze, L.S. Olschki, 214 p.
- BERNARDI, U., 1997. *Del viaggiare. Turismi, culture, cucine, musei open air*. Milano, Franco Angeli, 200 p.
- BERNARDI U., FILIPPI V., 2002. *Dal turismo ai turisti: trasformazioni sociali e sfide culturali*. Aggiornamenti sociali, (5) 398-409.
- BERNI P., SAURO U, VARANINI G.M. (a cura di), 1991. *Gli alti pascoli del Lessini Veronesi: storia, natura, cultura*. Vago (Vr), la Grafica, 365 p.
- BERRUTI G., BELOTTI W, TOGNALI D.M., BRESSAN E., MAJO A., 1989. *Malghe e alpeggi dell'Alta Valcamonica*. Milano, NED Nuova Editoriale Duomo, 1989, 90 p.
- BERRUTI M., MACULOTTI G. (a cura di), 2001. *Pastori di Valcamonica. Studi, documenti, testimonianze su un antico lavoro della montagna*. Brescia, Grafo, 230 p.
- BERTOLINA E., 1974. *Osservazioni di carattere sociologico sul personale dei pascoli della provincia di Bergamo*. In: "Indagine sui pascoli montani della Lombardia" Atti dell'incontro di presentazione, Milano, 18 dicembre 1974, pp. 165-176.
- BERTOLLOTTI G., BERTOLINA E, REINA G., SPINI S., 1979. *Premana. Ricerca su una comunità artigiana*. In: R. Leydi, G. Sanga (a cura di) *Mondo popolare in Lombardia* n. 10, Milano, Silvana editoriale d'arte. 711 p.
- BIANCHINI G., 1985. *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*. Sondrio, Tip. Mitta, 1985, 167 p.
- BITTANTE G., 2000. *Le razze autoctone dell'arco alpino: ruolo e prospettive*. In: Atti del Convegno "Formaggio Razza Rendena: un'opportunità per la Razza Rendena e per la Val Rendena", Caderzone (Tn) 27 agosto 2000, pp. 33-43.
- BRACHE J., 1934. *Les types de migrations pastorales montagnardes (Essai de classification)*. Rev. Geograph. Alpine Grenoble, 22, 515-531.
- BRES K., DE DAVIS J., 2001. *Celebrating group and place identity*. Tourism Geographies, 3, (3) 326-337.
- BACHLEINTER R., ZINS A.H., 1999. *Cultural Tourism in Rural Communities: The Residents' Perspective*. J. Busn. Res., 44, 199-209.
- BUHALIS D., 2000. *Marketing the competitive destination of the future*. Tourism Management, 21, 97-116.
- CALLERI G., 1966. *Alpeggi biellesi. Tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorale*. Biella, Centro Studi Biellesi, 166 p. 87
- CARISSONI A., 1985. *Pastori. Studi, documenti, testimonianze sulla pastorizia bergamasca*. Ponteranica (Bg), Edizioni Villadiseriane, 1985, 159 p.
- CARMINATI M. CORTI M. (2008) *Gli alpeggi dei monti lario-intelvesi: tappe per gustare ambiente e sapori antichi*, Bellavite, Missaglia (Lc), pp. 80.
- CASTIGLIONI G.B., 1960. *Contributo allo studio dell'alpeggio nelle prealpi venete tra il Lago di Garda e il Brenta*. Padova, Società cooperativa Tipografica, 101 p.
- CATTANEO C., 1901. *Dell'agricoltura inglese paragonata alla nostra*. [aggiunta a Gioia M., Sul caro viveri e il libero commercio dei grani] Bellinzona, Remo Sandron, 1901, 152 p.
- CORTI M., FOPPA G., 1999. *La pecora Bergamasca, Storia, immagini, sistema d'allevamento della più importante razza ovina delle Alpi*. Provincia di Bergamo, 1999, 156 p.
- CORTI M., PANGRAZIO A., 2001. *Visual value of the silvopastoral landscape of the Asiago plateau (NE Italy)*. In: Proceedings of the A.S.P.A. XIV Congress, Firenze, June 12-15, 2001, pp.204-206.
- CORTI M., 2003. *Produrre latte e formaggio in alpeggio: dilemmi tecnici e discorsi sociali*, Caseus n. 5, novembre/dicembre 2003, VIII, 2003, n. 6, pp. 36-43 .
- CORTI M, DE ROS G., STRUFFI L., 2006. *In malga. Indagine in quattro aree delle Alpi Centrali sugli atteggiamenti dei turisti-escursionisti riguardo agli alpeggi*. Sociologia urbana e rurale, 28 (81), pp. 125-138.
- CORTI M., 2008. HYPERLINK "<http://www.ruralpini.it/file/Ruralismo/Materiali%20ruralisti/BittoScuoteDop.pdf>" \t "\_self" P HYPERLINK "<http://www.ruralpini.it/file/Ruralismo/Materiali%20ruralisti/Per%20una%20politica%20non%20distruttiva.pdf>" \t "\_self" er una politica non distruttiva delle risorse dell'economia montana: alcune riflessioni a partire dalla HYPERLINK "<http://www.ruralpini.it/file/Ruralismo/Materiali%20ruralisti/Per%20una%20politica%20non%20distruttiva.pdf>" \t "\_self" tutela del formaggio Bitto, Confronti, rivista della presidenza della Regione Lombardia, VII, Settembre-Dicembre, 2008, 101-113.
- COLLETTI L. CERETI C.F., 1997. *Storia delle malghe della Bassa Valsugana e del Tesino*. Linea ecologica: economia montana, A. 29, n. 1, 31-35.
- COSTANZI C., (a cura di), 2001. *Le applicazioni della normativa nella realtà alpina. Confronto fra le diverse regioni alpine italiane. Sintesi dei dati forniti dai Servizi Veterinari Regionali*. Appendice agli Atti del Convegno: "Le produzioni casearie in alpeggio. Applicazione delle normative comunitarie, nazionali e provinciali", Cavalese, 14 settembre 2001, pp 143-152.
- DAINELLI G., 1927. *L'alpeggio in Val Toggia*. Atti X Congr. Geog. It. Appendice I.
- DELL'AGRESE E., 1997. *Ricerche geografiche e antropologiche nel turismo come cultura dell'incontro*. Annali Italiani del Turismo Internazionale, 2 (2), 147-160.
- DALLA COSTA S., RIGONI STERN G., 2001. *La via delle malghe*. Asiago, Comunità Montana, 143 p.
- DAUGSTADA K., RØNNINGENA K., SKAR B. 2006. *Agriculture as an upholder of cultural heritage? Conceptualizations and value judgements*. A Norwegian perspective in international context, Journal of Rural Studies, 22: 67-81.
- DE GASPERI G B., 1913. *La vita pastorale nella valle di Gressoney*. Riv. Geog. It. (fasc. X).
- DEPOLLO V. (a cura di), 1981. *Le malghe dimenticate. I pascoli alpini della Carnia e del Canale del Ferro*. Udine Graphik Studio, 119 p.
- DE ROS G., 2004. *I costi dell'alpeggio sono sostenibili?*. In: Quaderno SoZooAlp n. 1, "Il sistema delle malghe alpine: aspetti agro-zootecnici, paesaggistici, turistici", Nuove Arti Grafiche Artigianelli, Trento.
- DE ROS G., CORTI M. STRUFFI L., 2009. *Variabilità territoriale degli alpeggi e atteggiamento dei visitatori*, SM Annali di S.Michele, 22, 183-203.
- DONATI B., GAGGIONI A. (a cura di), 1984. *Alpigiani, pascoli e mandrie*. Locarno, A. Dadò, 203 p.

- DREOSSI G.F., PASCOLINI M., 1995. *Malghe e casere della montagna friulana: itinerari escursionistici per tutti*. Udine, COEL, 159 p.
- ERJAVEC K., ERJAVEC E., JUVANCIC L., 2009. *New wine in the old bottles: critical discourse analysis of the current common EU agricultural policy reform agenda*, Sociologia Ruralis, 49 : 41-55.
- FAGGIANI L., 1999. *Le malghe del Trentino: viaggio nel tempo sulle tracce di un mondo antico*. Torino, Vivalda, 142 p.
- FERRO G., 1962. *L'alpeggio al passo di S.Pellegrino (Dolomiti)*. Boll. Soc. Geog. It., n. 1-3.
- FINCATI GIRARDI A., 1999. *Andar per malghe sull'Altopiano di Asiago*. Cognola ai Colli (Vr), 95 p.
- FLAMANT J.C., GASTOU F.R., 1995. *La representation des animaux domestiques et de leur productions dans les affiches touristiques et les cartes postale*. In: Animal production and rural tourism in Mediterranean regions, ed by Flamant J.C., Portugal A.V., Costa G.P., Nunes A.F., Boyazoglou J. EAAP Publ. N° 74, Wageningen, Wageningen University Press, 1995 p. 169-174.
- GARNIER, J.C., LABOUNESSE F., LAURENCE P., SALMON C., 1995. *Les fetes de la transhumance en France et leur multiplication recente: premieres observations*. In: Animal production and rural tourism in Mediterranean regions, ed by Flamant J.C., Portugal A.V., Costa G.P., Nunes A.F., Boyazoglou J. EAAP Publ. N° 74, Wageningen, Wageningen University Press 1995. 193-197.
- GANDINI G.C., VILLA E., 2003. *Analysis of the cultural value of local livestock breeds: a methodology*. J. Anim. Breed. Genet., 120, 1-11.
- GIBON A., 2005. *Managing grassland for production, the environment and the landscape. Challenges at the farm and the landscape level*. Livestock Production Science, 96: 11- 31.
- GIOVANAZZI F., 2003. *Adulti si nasceva. La condizione dei fanciulli nella ladina Val di Fassa*. L'Alpe, 8, 34-39.
- GRASSEN C., 2003. *Lo sguardo della mano. Pratiche della località e antropologia della visione in una comunità montana lombarda*. Bergamo, Edizioni Sestante, 250 p.
- GUICHONNET P. (a cura di), 1986. *Storia e Civiltà delle Alpi. Il destino storico*, Jaka Book.
- HEADY P., 2001. *Il popolo duro. Rivalità, empatia e struttura sociale in una valle alpina*. Udine, Forum Editrice Universitaria Udinese, 234 p.
- HJALAGER A.M., 1996. *Agricultural diversification into tourism*. Tourism management, 17, (2), 103-111.
- LANDINI P., 1927. *La vita pastorale nell'Alta Val Varaita*. Boll. R. Soc. Geog. It., serie VI, vol IV, n.3 4.
- LANKFORD S., 1994. *Attitudes and Perceptions toward Tourism and Rural Regional Development*. Journal of Travel Research 32, (3) 35-43
- LASA (Laboratorio antropologia sociale Alpi Marittime), 2002. Atti del Convegno "Pastorizia, transumanza e segni dell'uomo tra le Alpi e il Bacino del Mediterraneo". Zuccarello, (Im), 14 ottobre 2000.
- LEBAUDY G., ALBERA D., 2001. *La roulo. Sulle vie della transumanza tra le Alpi e il mare*. Pontebernardo di Pietraporzio (Cn), Associazione culturale primalpe, Costanzo Martini/Ecomuseo della pastorizia, 141 p. 88
- LETTIERI L., FERRARI C., BONTOGNALI R., 1997. *Alpeggi e formaggi delle nostre montagne*. Bellinzona (CH), Edizioni Salvioni Arti Grafiche, 1997, 493 p.
- LORENZI A., 1930. *Forme ed aspetti della pastorizia seminomade nell'Italia Settentrionale*. Atti XI Congr. Geografico Italiano, Napoli, 22/29 aprile 1930, Vol. III, 1-17.
- KEZICH G., VIAZZO P.P. (a cura di), 2004. *Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili in un sistema di consuetudini d'alpeggio*. Atti di Spea 7 (Seminaro permanente di etnografia alpina), SM Annali di S.Michele, 17.
- HEID B., 1998. *Turismo e cultura popolare. Per continuare a vivere nelle piccole comunità di montagna*. In: La civiltà alpina (r)esistere in quota, Vol III L'economia identitaria a cura di M.Zucca, Trento, Edizioni Centro di Ecologia Alpina, pp.83-88.
- MACCANNEL D., 1973. *Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourism Settings*. American Sociological Review, 79:589-603.
- MACDONALD R., JOLLIFFE J., 2003. *Cultural rural tourism*. Evidence from Canada Annals of Tourism Research 30, (2), 307-333.
- MARINI P., 1924. *La transumanza in Val d'Aosta*. Atti IX Cong. Geog. It. Vol II.
- MAGNAGHI A., 2000. *Il progetto locale*. Torino, Bollati Boringhieri, 256 p.
- MARCHESINI R., 2000. *Lineamenti di antropozologia*. Edagricole, Bologna, 434 p.
- MATHIEU J., 2000. *Storia delle Alpi 1500-1900. Ambiente, sviluppo e società*, Bellinzona (CH) Edizioni Casagrande, 310 p.
- MARTINI L., 1928. *La transumanza e l'alpeggio in Valle Bavona*. Cavergno (CH), Fondazione Valle Bavona, copia anastatica, 2003, 117 p.
- MASTALLI A., 1957. *Parrocchie e chiese nel 16° secolo*. Memorie storiche della Diocesi di Milano, 4, 65- 142
- MIGLIORINI E., CUCAGNA A., 1969. *La casa rurale nella montagna bellunese*. Firenze, L. Olschki, 229 p.
- MIOZZI M., 1992. *Vita sui monti: gli alpeggi delle valli Dumentina, Veddasca e Molinera*. Varese, Josca Edizioni, 254 p.
- MINCA C., 1996. *Spazi effimeri. Geografia del turismo tra moderno e postmoderno*. Cedam Padova, 231 p.
- MORAND-FEHR P., RUBINO R., BOYAZOGLU J., LE JAOUEN J., 1998. *Reflexions sur l'histoire, la situation actuelle et l'evolution des produits animaux*. In: Flamant J.C.Gabiña D., Espejo Diaz M. (a cura di) Basis of the Quality of Typical Mediterranean Animal Products. EAAP Publication no. 90, Wageningen, pp.17-29.
- NETTING R., 1996. *In equilibrio sopra un'alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del Vallese*. Roma/S.Michele all'Adige, La Nuova Italia Scientifica, Museo degli usi e costumi della gente trentina, 349 p.
- NIEDERER A., 1987. *Economia e forme tradizionali di vita nelle Alpi*. In *Storia e Civiltà delle Alpi. Il destino umano*, a cura di P. Guichonnet, Milano, Jaka Book, pp. 9-103.
- NILSSON Å., 2002. *Staying on Farm. An Ideological Background*. Annals of Tourism Research, 29, 7-24.
- NANGERONI G., 1940. *Tipi di alpeggio nelle valli Oròbie occidentali*. Riv. Geog. It., 47, 174-181.
- NANGERONI G., 1930. *Studi sulla vita pastorale nella Val Malenco*. Boll. R. Soc. Geog. It. (fasc. III), 182- 204.
- NANGERONI G., PRACCHI R., 1958. *La casa rurale nella montagna lombarda 1 Settore occidentale e settentrionale*. Firenze L. S. Olschki, 172 p.
- NANGERONI G., PRACCHI R., 1958. *La casa rurale nella montagna lombarda. 2 Settore sud-orientale*. Firenze, L. Olschki, 215 p.
- PASCOLINI M., TESSARIN N., 1985. *Lavoro in montagna. Boscaioli e malghe nella regione alpina friulana*. Milano, Franco Angeli, 235 p.
- PASTORE E., FABBRIS L. (a cura di), 2000. *L'allevamento ovicaprino nel Veneto*. Veneto Agricoltura.
- PAULSEN K.E., 2000. *City People, Country Fairs: Adaptative and Transformation Uses of a Cultural Institution*. American Sociological Association.
- PERCO D. (a cura di), 1982. *La pastorizia transumante nel Feltrino. Quaderno n.3. Comunità Montana Feltrina*, Centro per la Documentazione della Cultura Popolare, Feltre (BI).
- PERCO D. (a cura di), 1991. *Malgari e pascoli: l'alpeggio nella provincia di Belluno*. Feltre (BI) Libreria Pilotto editrice, 249 p.
- PERCO D. (a cura di), 1997. *Insedimenti temporanei nella montagna bellunese*. Feltre (BI) 1997. Libreria Pilotto editrice, 215 p.

- PECILE A. (a cura di), 2003. *Malghe da formaggio*. Trento, Provincia Autonoma di Trento Dipartimento Agricoltura, Alimentazione, Foreste e Montagna, Servizio Vigilanza e Promozione dell'attività agricola, 176 p.
- PENSA P., 2000. *L'Adda nostro fiume*. Vol II, Lecco, Edizioni di cultura "il punto stampa", 635 p. 89.
- PLOG J.D. VAN DER. *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte della globalizzazione*, Roma, Donzelli, 2009, 403 p.
- POLLÀ F., BRONZINI L., 2002. *Valorizzazione multifunzionale delle malghe di Germegnaga e Sicignaga in Val Genova*. Atti Convegno SoZooAlp "Greggi, mandrie e pastori al servizio del territorio: esperienze nell'Arco Alpino", Tartano (So), 27 luglio 2002, pp. 27-34.
- PRACCHI R., 1942. *Il fenomeno della transumanza sul versante italiano delle Alpi*. Como, C.Marzorati, 128 p.
- PRACCHI R., 1943. *Aspetti della vita pastorale nelle Alpi italiane*. Boll. R. Soc. Geogr. It., Serie VII, Vol. VIII, 129-155.
- PREISWERK Y., 1995. *Les différentes pratiques des migrations saisonnières dans les alpes suisses: les poyas, les inalpes, les desalpes*. Ethnozootecnie, 55, La transhumance bovine, pp. 21-30.
- REGIONE PIEMONTE, *Escursioni in alpeggio. Alla scoperta degli ambienti, del lavoro e dei prodotti d'alpe*, Torino, Regione Piemonte/Ipla, 2009
- ROLETTO G., 1921. *La zona pastorale delle valli di Lanzo. Ricerche di geografia antropica ed economica*. Novara, Ist. Geog.De Agostini, 25 p.
- ROVEDA E., 1988. *Allevamento e transumanza nella pianura lombarda: i bergamaschi nel pavese tra '400 e '500*. Bollettino della Società Pavese di Storia Patria, 13-34.
- SCHEUERMEIER P., 1956. *Bauerwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz. Eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen und ländlicher Geräte*. Bern Verlag Stämpfli & Cie. [Ed. it Il lavoro dei contadini: cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza Vol. I, Milano, Longanesi, 1980 (III ed 1996), 211 p.]
- SGANZINI S., 1957. *La voce "Alp" e i suoi derivati nei dialetti della Svizzera italiana*. In: Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana Vol. I, Lugano (CH), Tipografia la commerciale s.a., pp. 90-122.
- STEBBINS R.A., 1997. *Identity and Cultural Tourism*. Annals of Tourism Research, 24 (2) 450-452 p.
- TAMIS F., 1990. *L'alpeggio nella storia agordina*. Archivio storico di Belluno, Feltre e Cadore, A. 61, n. 270, 22-32; n. 271, 82-90.
- TESSARO P., 1998. *Montagne e malghe dal Grappa al Cesen: immagini e memorie di alpeggio e vita in montagna su Grappa*. Tomatico, Vallina e Cesen Roma, Synthesis, 269 p.
- TONIOLO A.R., 1913. *Ricerche di antropogeografia nell'alta Valcamonica*. Memorie geografiche, n. 23, 255-263.
- URIELY N., 1997. *Theories of Modern and Postmodern Tourism*. Annals of Tourism Research, 24 (4), 982-984.
- URRY J., 1994. *Cultural Change and Contemporary Tourism World Leisure Studies*, 13, 233-238.
- VALOTA R., 1991. *Chiamare l'erba. Rituali di propiziazione primaverile nel Comasco e nel nord Italia*. Oggiono (Lc), Cattaneo editore, 197 p.
- VIAZZO P.P., WOOLF S. (a cura di), 2001. *L'alpeggio e il mercato. (La ricerca folklorica: contributi allo studio della cultura delle classi popolari, n. 43)*, Brescia, Grafo, 160 p.
- VIVIANI M., 1993. *Bagòs Una storia della montagna lombarda*. Grafo, Brescia, 104 p.
- UBOLDI L., 1997. *Incontro tra turisti e comunità locali*. In: Annali italiani del Turismo Internazionale, 2 (2), 183-200.
- VERONA M., *Vita in alpeggio. Cultura, tradizioni e prodotti della Valle Tanaro alle valli del Canavese*, Torino, Blu edizioni, Torino, p. 283
- VOLPI L., 1937. *Usi, costumi e tradizioni bergamasche*. Bergamo, Giopi, 238 p.
- ZANETTI L., BERNI P., 1988. *Formaggi e cultura della malga*. Verona Nuova grafica Cierre, 129 p.
- ZOIS G. (a cura di), 1994. *Gli alpi del formaggio: Ticino da conoscere*. Lugano (CH), Ritter, 217 p.