



Malga Valmezzana, sul Monte Pera, in alta Valsesiana. In alto, l'arrivo dei partecipanti alla Festa delle Malghe.



Lombardia, regione di alpeggi (ma non lo sa)

CONTA IL PIÙ ALTO NUMERO DI ALPEGGI ATTIVI E LA PIÙ ELEVATA QUANTITÀ DI LATTE TRASFORMATO IN QUOTA. UN PRIMATO POCO VALORIZZATO E COMUNICATO. DALL'ANALISI DI UN GRANDE ESPERTO COME MICHELE CORTI EMERGONO ALTRE CRITICITÀ, MA ANCHE QUALCHE DATO CHE FA BEN SPERARE PER IL RILANCIO DELL'ALPE

La Lombardia è la regione che ha più alpeggi attivi. Per di più è largamente in testa alla classifica per la quantità di latte trasformato in alpeggio. L'alpicoltura lombarda rimane l'espressione di un'attività integrata zootecnica, nel solco di una vocazione millenaria che valorizza condizioni climatiche propizie al pascolo delle bovine da latte: ampi pascoli in quota, buona disponibilità di approvvigionamento idrico ed energetico (legna da ardere ed energia idraulica), piovosità. Altre non è così: basti pensare alla forte diffusione sugli alpeggi del Piemonte (Cuneo e Torino) delle vacche 'nutrici', alla prassi del trasporto del latte munto in alpeggio verso grossi caseifici (Trento e Veneto). Sul piano della qualità i formaggi d'al-

pe lombardi possono vantare una grande varietà e alcuni 'vertici' che li pongono tra i migliori in assoluto al mondo. Purtroppo l'importante realtà degli alpeggi lombardi, con 20 mila tonnellate di latte, rappresenta solo lo 0,5% del totale regionale, che conta una produzione di 4 milioni di tonnellate. Un fatto che, sino ad oggi, ha determinato un'attenzione a dir poco 'altalenante' nei confronti dell'alpeggio.

TRATENUTA E IMPLOSIONE

La maggiore 'tenuta' (relativamente ad altre regioni) del nostro sistema d'alpeggio non può giustificare conclusioni rassicuranti. Ai numeri dei capi e degli ettari (sulla carta) fanno riscontro situazioni depotenziate, ad esaurimento. Si regi-





stra una sempre maggiore difficoltà dei proprietari (enti o privati) nel trovare veri alpeggiatori con un adeguato carico di bestiame e adeguate risorse di capacità gestionale e di manodopera. È grazie alle piccole aziende (un serbatoio non ancora prosciugato) se, spesso, ancor'oggi le aziende riescono a completare il "carico dell'alpe". Garantendo un vantaggio reciproco. I piccoli allevatori – come in passato – possono dedicarsi alle operazioni di fienagione utilizzando spesso superfici di pendenze e dimensioni che non sono appetibili (per difficoltà di raccolta meccanizzata) alle aziende più grandi. La scomparsa delle piccole aziende (difese solo a Bolzano) a vantaggio di aziende più grandi e intensive non favorisce certo la pratica dell'alpeggio. Oggi, però, i vincoli di sostenibilità (non solo ambientale) inducono a un ripensamento e a una parziale "marcia indietro".

IL RILANCIO DEGLI ALPEGGI STIMOLA UN RECUPERO DI SOSTENIBILITÀ COMPLESSIVA
L'alpeggio ha funzionato come utile campanello d'allarme. Sull'alpe la proble-

→ EDIFICI STORICI

Qui sopra, la "sostra" dell'Alpe Nesdale, affacciata sul Lario comasco, i cui fabbricati rappresentano un prezioso esempio di architettura rurale dei secoli passati. Le strutture dell'alpeggio sono state restaurate due anni fa. Sotto, un'immagine d'epoca di una malga nella Presolana. A destra, l'affioramento del latte nelle tradizionali "conche".



matica compatibilità tra sistemi zootecnici intensivi e specializzati e i vincoli ambientali è più evidente, anticipata. Si è a lungo insistito sul fatto che la zootecnia montana attuale non possa

calibrarsi sulle esigenze dell'alpeggio ("sono solo 3 mesi su 12!"). L'alpeggio era così destinato a un ridimensionamento (abbandono totale o carico di solo bestiame da carne o 'asciutto' con conseguente utilizzo 'estensivo' del pascolo). In alternativa doveva adattarsi alle esigenze delle "macchine da latte" moderne adottando tecniche di integrazione con mangimi (o persino i "misceloni"). Queste innovazioni, così come l'adozione di sistemi di mungitura meccanica





che non prevedono un numero adeguato di postazioni, possono portare al deterioramento dei pascoli, causa una ridistribuzione squilibrata di fertilità (aggravata dall'input di azoto dall'esterno con i mangimi). L'uso dei cereali poi non è influente sulla qualità del formaggio (come dimostrano recentissimi studi su Bitto Dop e Ticino d'alpe Dop).

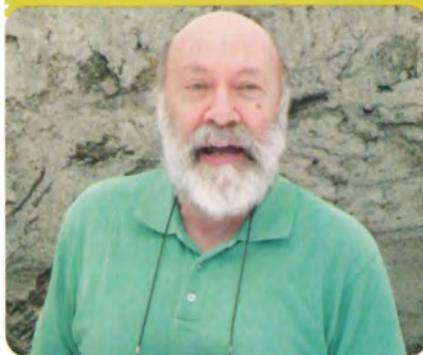
Se l'innovazione è vista solo come un mezzo per contenere al massimo la manodopera e gestire alla meno peggio l'alpeggio (tanto per "portare a casa" i contributi) la definitiva crisi del sistema è solo rimandata.

LA FACCIAPOSITIVA DELLA MEDAGLIA

Per fortuna le cose non sono sempre così. Ci sono non pochi giovani alpeggiatori che credono nell'alpeggio e che sono sostenuti da forti motivazioni. Tra i giovani caricatori d'alpe ve ne sono parecchi che gestiscono alpeggi dove, ancor oggi, il materiale viene trasportato a dorso di mulo. Altri puntano alla modernità ma mediandola con la tradizione, tenendo presente che sull'alpeggio vale più la qualità che la quantità

→ TURISMO E SAPORI

Sopra, due momenti della Festa delle Malghe in Alta Valseriana: a sinistra, escursionisti a malga Ramello della Corna e, a destra, assaggi alla malga Valmezzana, sempre a Songavazzo. Qui sotto, l'intervento del professor Corti alla festa dell'Alpe Nesdale del 2010, dopo la ristrutturazione. Più in basso, la cantina di stagionatura del formaggio lariano grasso tipo Bitto che si produce a Nesdale. A sinistra, Giuseppe Giovannoni nella "mascherpéra" dell'alpe Pescegallo Foppe: oggi si occupa dell'Alpe Legnone (vedere a pag. 27).

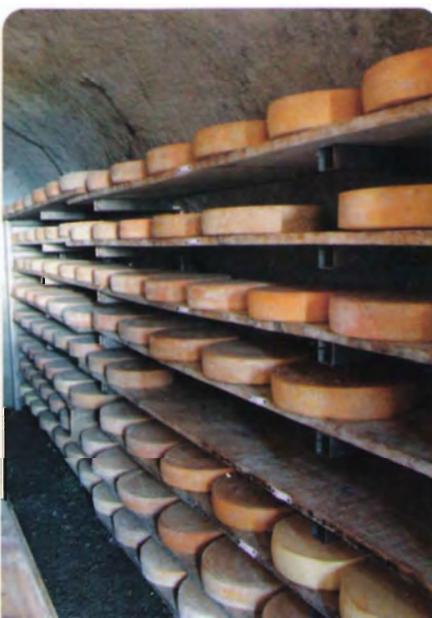
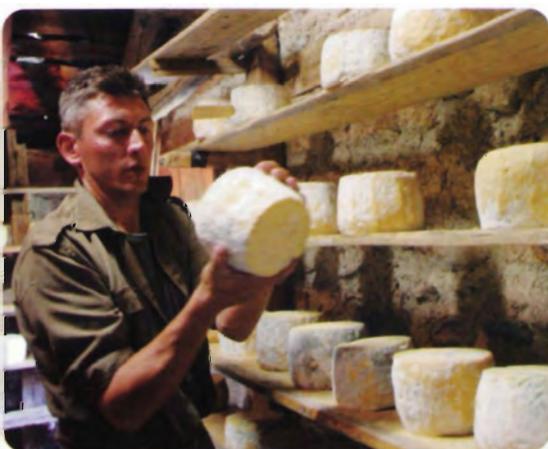


e investendo nelle forme di commercializzazione diretta, organizzando eventi, impegnandosi a comunicare. Non sono pochi gli alpeggiatori che grazie alla prossimità dell'alpeggio a strade di comunicazione e a percorsi escursionistici frequentati, affermano apertamente di «stare in piedi grazie all'alpeggio». Uno stimolo a mettere i non "privilegiati" in condizione di commercializzare meglio i loro prodotti.

UN SISTEMA DI PRODUZIONE ALIMENTARE MA ANCHE DI SERVIZI TURISTICI, AMBIENTALI, CULTURALI

La ripresa dell'alpeggio – ancora problematica – è legata soprattutto a fattori culturali (sia dal lato dei produttori, che dei consumatori). In futuro, al di là di incentivazioni pubbliche (che dovrebbero essere più mirate) l'alpeggio dovrà essere sostenuto e valorizzato più sul piano della formazione, e della sua promozione come sistema. Un sistema che non significa solo formaggi ma anche altri prodotti alimentari (salumi con le carni dei suini ingrassati con l'ottimo siero, miele, persino ortaggi alle quote più basse). C'è poi il turismo. Gli alpeggi lombardi sono centinaia e relativamente ben distribuiti sul territorio e il "sistema alpeggi" è potenzialmente un grande fornitore di servizi agrituristici, agrieducativi. Questi servizi possono consentire di tradurre in reddito quel lavoro, sin qui largamente gratuito, di produzione di paesaggio, mantenimento di sentieri e mulattiere, piccole manutenzioni utili alla fruizione della montagna, mantenimento di valori culturali, di testimonianze materiali e non.

Il turismo d'alpeggio non va visto solo come offerta di un pasto di salamelle,



polenta, formaggi; può significare anche formule innovative di ecoturismo in grado di ridare una funzione a tanti fabbricati divenuti tristi monumenti di se stessi. Può anche consentire a diverse categorie di utenti di praticare vacanze istruttive con la possibilità di dare una mano per piccoli interventi di manutenzione o anche di imparare a fare i "pastorelli" (una formula molto più economica di certe vacanze alternative e per la quale non mancano le richieste). Servono evidentemente supporti e schemi per favorire il contatto tra gli alpeggiatori e la potenziale domanda.

CONCLUSIONI

Per dare agli alpeggi nuova vitalità è necessario reindirizzare la politica agro zootecnica per la montagna a favore di sistemi meno intensivi anche attraverso il recupero di base foraggera (eliminando formazioni neoboschive e arrestando il consumo di suolo per usi extra-agricoli). Ciò comporta un automatico ritorno di vitalità dell'alpeggio. Ma serve anche un'azione specifica del Sistema Regione (non solo nelle componenti agricole) che sostenga una valorizzazione complessiva dell'alpeggio



L'Alpe Nesdale a Plesio, sul Lago di Como.

quale risorsa multifunzionale dalle grandi valenze turistiche, storico-culturali, gastronomiche (anche in complementarietà con il sistema rifugi). Altre regioni (Valle d'Aosta e Trentino) da anni attuano specifici e organici programmi di iniziative turistico-promozionali sugli alpeggi. Queste iniziative, sostenute da inci-

sive campagne di promozione turistica del territorio, fanno sì che nell'immaginario turistico le 'regioni degli alpeggi' siano identificate quasi esclusivamente con il Trentino e la Valle d'Aosta. Occorre modificare questa percezione.

Michele Corti

Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano

OGNI ALPEGGIO VAL BENE UNA FESTA CHE RILANCI LE SUE PREZIOSE FUNZIONI

Le "Feste dell'alpe" sono nate spontaneamente come esigenza delle comunità locali di mantenere il significato dell'alpeggio quale importante bene collettivo (materiale e simbolico). Gradualmente, hanno assunto anche connotati turistici e, in effetti, questi eventi possono divenire ottime occasioni per favorire l'avvicinamento del pubblico alla realtà dell'alpeggio. Spesso la penuria di tempo e manodopera non consente agli alpeggiatori di dedicare le dovute attenzioni al turista, ma il valore aggiunto del prodotto d'alpe è fatto di storie che hanno bisogno di una narrazione. Le Feste possono allora assumere la funzione "istituzionale" di promuovere la conoscenza dell'alpeggio. Quel

giorno, grazie al supporto di volontari, amici, associazioni, amministrazioni, l'alpeggiatore è messo nelle condizioni di essere il protagonista, di poter far vedere il suo lavoro, di far conoscere come nascono i prodotti (così diversi dai formaggi industriali).

Domenica 24 luglio presso l'Alpe Nesdale (in comune di **Plesio, Como**) si svolgerà la seconda edizione della 'Festa dell'alpe', che celebra la rinascita dell'alpeggio dopo anni di abbandono. Qui ora si produce un ottimo formaggio grasso lariano (con aggiunta di latte di

capra), che ha non poche analogie con il Bitto, e si gode una strepitosa vista sui laghi di Como e di Lugano. Gli stessi fabbricati dell'alpe rappresentano un prezioso esempio di architettura rurale dei secoli passati. La **Festa dell'Alpe Nesdale** unisce residenti, turisti e alpeggiatori ed è espressione di una volontà di rilancio dell'alpeggio nelle sue funzioni produttive, socio-culturali, turistiche. Per sottolineare l'importanza di questo evento quale 'prototipo' di un **circolo di Feste dell'alpeggio lombarde** (da celebrare a rotazione in tutte le provincie e vallate della Lombardia) l'assessore regionale all'Agricoltura **Giulio de Capitani** ha assicurato la sua partecipazione all'evento.

