



POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Buone pratiche tra storia e innovazione

Original

Buone pratiche tra storia e innovazione / Regis, Daniele. - In: ARCHALP. - ISSN 2039-1730. - 11(2016), pp. 89-92.

Availability:

This version is available at: 11583/2658718 since: 2016-12-03T21:38:41Z

Publisher:

Istituto di Architettura Montana - Politecnico di Torino

Published

DOI:

Terms of use:

openAccess

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright
default_article_editorial

-

(Article begins on next page)

Agricoltura di montagna e architettura

Il paesaggio rurale in Trentino tra abbandono, banalizzazione e nuovi segnali di vitalità

Terrazzamenti: scelte per il futuro

Ruoli dell'associazione fondiaria in ambienti alpini

Sostenibilità dell'agricoltura di montagna

Gli insediamenti su tre livelli nella montagna lombarda

Architetture per l'allevamento e l'agricoltura

Sovrapporre progetti in contesti rurali alpini

Le strutture di caseificazione in alpeggio

Comunicare i criteri di sostenibilità per le strutture di allevamento dei bovini

Tecniche costruttive e usi tradizionali dei fabbricati rurali valdostani

Architettura e formaggio

Arte e alpicoltura

La montagna di appena ieri nel monregalese

Qualità del prodotto, qualità del paesaggio

Lo spazio costruito come "percepito inconsapevole"

Piano di Sviluppo Rurale PSR

Il punto di vista del territorio

Biodiversità, agricoltura, paesaggio, architettura e ricerca scientifica

Agricoltura in terreni marginali

Tutelare biodiversità e paesaggio mediante il recupero delle produzioni agricole

Buone pratiche tra storia e innovazione

Antiche pratiche di agricoltura e allevamento al Monte Faudo

Meccanizzazione appropriata per una agricoltura contadina in contesti alpini

Germinale

The lesson of tyrolean Modernism

Un progetto in montagna di Angelo Mangiarotti

I progetti vincitori del Premio internazionale "Fare paesaggio"

**Paesaggi della terra
Agricoltura e architettura**

Indice

Editoriale	
A. De Rossi	7

Paesaggio e territorio rurale

Il paesaggio rurale in Trentino tra abbandono, banalizzazione e nuovi segnali di vitalità	
G. Tecilla	9
Terrazzamenti: scelte per il futuro	
M. Varotto	13
Ruoli dell'associazione fondiaria in ambienti alpini	
A. Cavallero	17
Sostenibilità dell'agricoltura di montagna	
M. Bassignana	21
Gli insediamenti su tre livelli nella montagna lombarda	
G. Menini	25

Architetture

Architetture per l'allevamento e l'agricoltura	
R. Dini	27
Sovrapporre progetti in contesti rurali alpini	
E. Scaramellini	45
Le strutture di caseificazione in alpeggio	
L. Nicolandi, G. Tallone	49
Comunicare i criteri di sostenibilità per le strutture di allevamento dei bovini	
D. Bosia, P. Merlo, L. Savio, F. Thiebat	53
Tecniche costruttive e usi tradizionali dei fabbricati rurali valdostani	
C. Bionaz	55
Architettura e formaggio	
M. Parenti	59
Arte e alpicoltura	
S. Girodo	61
La montagna di appena ieri nel monregalese	
L. Mamino	67

Scenari

Qualità del prodotto, qualità del paesaggio	
M. Crotti	69
Lo spazio costruito come "percepito inconsapevole"	
A. De Rossi	73
Piano di Sviluppo Rurale PSR	
M. Bussone	75
Il punto di vista del territorio	
T. Lanza, G. Bullio Dranzon.....	77

Progetti locali

Biodiversità, agricoltura, paesaggio, architettura e ricerca scientifica	
D. Regis	81
Agricoltura in terreni marginali	
P. Michelis	85
Tutelare biodiversità e paesaggio mediante il recupero delle produzioni agricole	
F. Pastorelli	87
Buone pratiche tra storia e innovazione	
D. Regis	89
Antiche pratiche di agricoltura e allevamento al Monte Faudò	
P. Fierro, P. Gollo, N.G. Trincheri	93
Meccanizzazione appropriata per una agricoltura contadina in contesti alpini	
C. Ferraresi, W. Franco, G. Quaglia	95
Germinale	
R. Schellino.....	97
The lesson of tyrolean Modernism	
D. Zwangsleitner	99
Un progetto in montagna di Angelo Mangiarotti	
R. Dini	103
I progetti vincitori del Premio internazionale "Fare paesaggio"	
.....	105
Didattica	109
Segnalazioni	110

Buone pratiche tra storia e innovazione

Il caso degli ecomusei del Piemonte sud occidentale

Daniele Regis

Politecnico di Torino

Sembra ormai dato acquisito che le Alpi costituiscono uno straordinario serbatoio di biodiversità, che le pratiche agricole e agronomiche a esso connesse formino, nel loro insieme, un patrimonio da valorizzare e riconosciuto su scala internazionale, che l'agricoltura e l'allevamento debbano essere alla base di ogni serio progetto di recupero del paesaggio, di ritorno alla vita e di contrasto allo spopolamento.

L'ambiente naturale incontaminato o poco inquinato, la presenza di corsi d'acqua, di estesi pascoli, di faggete, castagneti, il paesaggio modellato con estesi terrazzamenti, baite, fienili, stalle, opifici, mulini, sistemi di canalizzazione, insediamenti, mulattiere, sentieri... esito di una storia di lunga durata e in straordinario equilibrio ambientale, la permanenza o memoria di antiche cultivar, sono tutti valori che possono – devono – essere sviluppati attraverso le molte opportunità aperte da una aumentata sensibilità verso la qualità autentica, come le recenti esperienze

di ricettività e turismo legate alle pratiche agricole, rivolte verso la consapevolezza dell'importanza del patrimonio diffuso, in un quadro di rinnovo di programmi per lo sviluppo locale che sembrano favorire il timido, ma ancorché significativo, riavvicinamento dei giovani a nuovi modelli di sviluppo rurale.

Eppure le politiche – non solo europee – mostrano segnali contraddittori, dal tema della gestione dei pascoli alle normative comunitarie, da indirizzi che e a volte sembrano dimenticare le pratiche virtuose nell'avvicinarsi di un'Agenda che sembra prima sostenere e poi ostacolare lo sviluppo.

Per il Piemonte va citata l'esperienza ecomuseale così legata ai temi dell'agricoltura e dell'allevamento, particolarmente sviluppata per la montagna rurale nel Piemonte sud occidentale e che continua a essere fonte, valorizzazione e sviluppo di buone pratiche. Basterebbe ricordare l'Ecomuseo della pastorizia tutto incentrato sull'allevamento ovino per una valle – La Stura – che si è sempre rispecchiata in quest'attività caratterizzata dalla produzione di latte, agnelli e lana. Negli anni ottanta la pecora sambucana, tipica della Valle Stura, razza di grande rusticità, prolifica, con un eccezionale adattamento all'ambiente e ai pascoli in quota e alle cime più alte, era a rischio di estinzione. La prima iniziativa è stata la formazione del consorzio "Escarun" (piccolo gregge), che ha coinvolto tutti i settanta produttori della valle, seguita da un centro di selezione per gli arieti migliori e dal deposito del marchio di garanzia presso la Camera di Commercio che ha dato la possibilità al consumatore di riconoscere il prodotto, in particolare la carne, delicata e insieme gustosa, dell'agnello. Contemporaneamente



Lana di pecora sambucana della Valle Stura (Ecomuseo della Pastorizia) utilizzata per la coibentazione di alcuni edifici della borgata Paraloup.

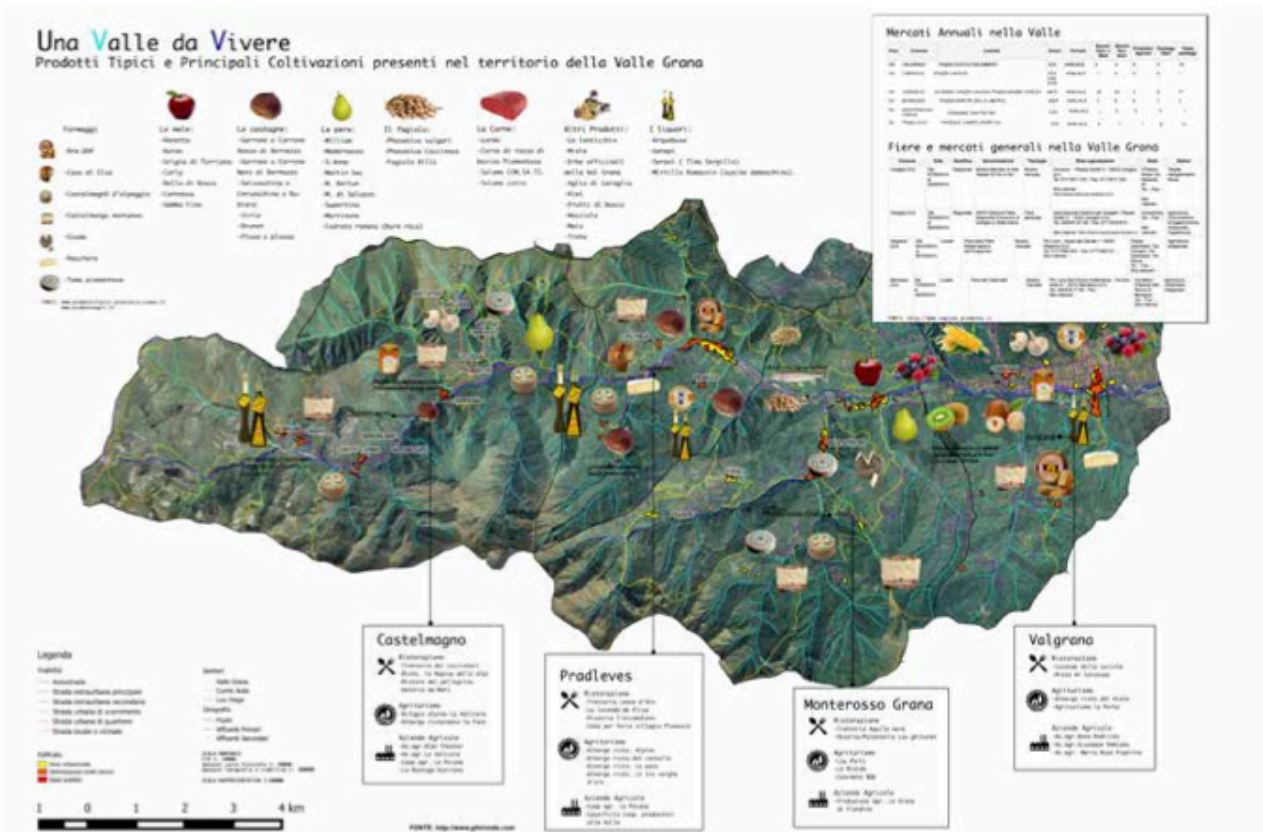
è stata avviata la valorizzazione del prodotto lana, di ottima qualità, affidata al Lanificio Piacenza di Biella per la lavorazione e la produzione di maglioni, guanti, capellini, plaid, giacche (negli ultimi anni sono stati lavorati oltre 40 q di lana).

Tema di grande interesse perché si tratta di un vero e proprio patrimonio sconosciuto: la lana oggi in Italia (nonostante le pecore vadano comunque tosate due volte l'anno) non vien quasi più prodotta ma in grande parte smaltita (seguendo particolare procedure dal costo non indifferente); eppure secondo alcune stime, se la lana italiana fosse utilizzata nel settore tessile, invece di essere scartata, potrebbe generare un fatturato di quasi 450 milioni di euro e non solo nel settore manifatturiero. Proprio in Valle Stura la lana della pecora sambucana è stata utilizzata in un innovativo progetto sperimentale, sostenibile e in una filiera cortissima, per la coibentazione in alcuni edifici della borgata Paraloup (progetto vincitore del premio Konstruktive e del premio Gubbio, anche per le caratteristiche di risparmio energetico). La lana di pecora è, infatti, un eccellente isolante termo acustico e dal

prezzo contenuto e soprattutto naturale e sostenibile (buona parte dei prodotti coibentanti con cui sono realizzati i cappotti termici degli edifici è derivata dal petrolio o da materiali minerali ugualmente energivori e non biodegradabili).

Oggi la pecora sambucana è una realtà viva, presidio di slow-food grazie anche alle iniziative ecomuseali – con la guida di Stefano Martini – con un museo e caseificio in valle e molti eventi destinati a coinvolgere più attori e collaborazioni – anche internazionali – in particolare con le realtà di ricerca della Bassa Provenza, come il dipartimento di Etnologia dell'Università di Aix-en-Provence e la Maison de la Transhumance a Salon de Provence.

Anche la segale, un cereale che nelle valli è stato la risorsa principale per la panificazione, alimento sui cui si fondava la vita delle comunità, oggi in rilancio per produzioni di alta qualità è stata oggetto di sperimentazioni nel settore edilizio. Da lunga data elemento indispensabile, specialmente nei siti ove non erano disponibili cave di "lose", per la costruzione di edifici: dalle abitazioni ai forni, ai seccatoi, ai ricoveri,

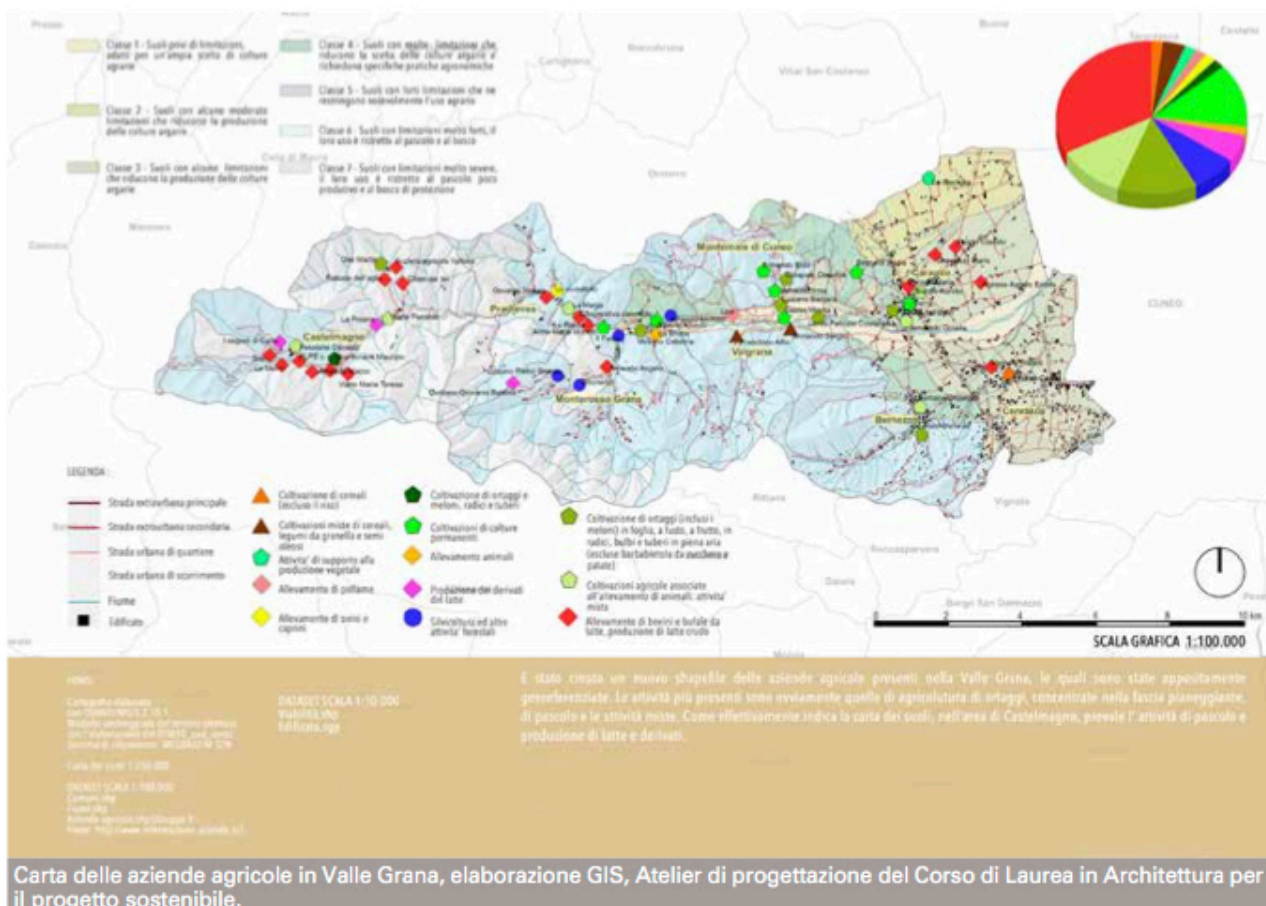


Mappa dei prodotti tipici e principali coltivazioni della Valle Grana, elaborazione GIS, Atelier di progettazione del Corso di Laurea in Architettura per il progetto sostenibile (proff. Daniele Regis, Antonia Spanò, Alessandro Martini, studenti: Claudia Bastianoni, Maria Stavroulaki, Denise Vallet).

per tipologie estremamente caratterizzanti e peraltro diffuse in tutto l'arco alpino, specialmente in Austria e Svizzera, ma anche in Europa del nord, nel Massiccio Centrale sino ai Pirenei. I tetti in paglia di segale presentano un eccellente potere di coibentazione; costituiscono, se ben realizzati, una copertura duratura (circa cinquanta anni) dai costi contenuti, e consentono grazie alla loro leggerezza strutture (generalmente in legno) esiti di grande bellezza. Su questi temi si sono incentrate le attività dell'Ecomuseo della segale in Valle Gesso – diretto da Nanni Villani – con uno splendido museo, la realizzazione di campi catalogo, un forno, e la ricostruzione di un rustico con paglia di segale. Molte negli anni le iniziative in collaborazione con il Politecnico, dai censimenti delle costruzioni con gli "Atlanti dell'edilizia montana nelle alte valli del cuneese", alle tesi di laurea, ai workshop, ai progetti di recupero di piccoli borghi caratterizzati da questo interessante elemento tipologico.

In Valle Grana, caratterizzata dalle presenze di molte piccole aziende agricole "bio", l'Ecomuseo delle Terre del Castelmagno non è solo coinvolto nel rilancio

del re dei formaggi d'alpeggio, ma anche nella valorizzazione della straordinaria varietà agricola locale: Expa 2015 (Esperienza per persone appassionate, che faceva il verso al concomitante Expo milanese), promossa dall'ecomuseo e dall'Associazione "La Cevitou", è stato un importante evento con innumerevoli iniziative legate alla ricchezza del patrimonio agrario ed enogastronomico: dal percorso della api alla Cascina rosa di Caraglio, alla transumanza e il Castelmagno a Valliera, dalla festa dell'aglio di Caraglio (ora consorzio con dodici produttori e presidio slow-food), alla festa della birra artigianale di Bernezzo e quella degli antichi cereali, come il barbarià, una varietà antica della valle Grana, composta da semi di grano e segale Coltivazione che già nell'Ottocento era così importante da essere citata nei mercuriali locali. E ancora il tartufo nero pregiato varietà della Valle Grana, specialmente a Montemiale, il laboratorio del sidro a Valgrana, le fattorie didattiche, la filiera della nocciola a Caraglio, il Sofran lo zafferano della Valle Grana, antica coltura storica nel Marchesato di Saluzzo, ora in Consorzio e con denominazione PAT,



Carta delle aziende agricole in Valle Grana, elaborazione GIS, Atelier di progettazione del Corso di Laurea in Architettura per il progetto sostenibile.



Mostra nel palazzo a vela di Castellaro in Valle Maira del workshop e cantiere didattico del Politecnico di Torino in collaborazione con L'Ecomuseo della Alta Valle Maira sul recupero della borgata dei mulini a Combe, centro di trasformazione delle materie prime (segale, canapa, frutta).

la castagna di Bernezzo, la pera madernassa, antica varietà di cui si elogia la rusticità già citata nella Pomologia del Pomon del 1916. Numerose sono poi le collaborazioni con il Politecnico di Torino in collaborazione con la Cassa di Risparmio di Cuneo: dai progetti di marca territoriale sino al progetto di una "università" del gusto in quota.

Relazioni sviluppate anche in Valle Maira, a Combe di Celle Macra, dove è stato recuperato uno dei sei mulini di Combe, importante centro di lavorazione delle materie prime in ambito locale (in particolare una pesta da canapa su progetto dell'arch. Roberto Olivero); il sito è stato analizzato con ricerche poi sviluppate in un progetto di marca territoriale (progetto Archi_Pla del Politecnico di Torino). Proprio su di una materia prima – questa volta d'importazione ma fondamentale per la storia della valle e la gastronomia – l'acciuga – è nata la prima delle iniziative dell'Ecomuseo della Alta Valle Maira, con il Museo degli acciugai a Celle Macra. Sono inoltre in corso, nel comune di Macra, interessanti iniziative. Per superare la difficoltà della frammentazione particellare dei fondi agricoli, dal 2015 si è costituita l'Associazione Fon-Macra, un'associazione fondiaria che coinvolge sedici soci, finalizzata al recupero delle aree incolte del territorio attraverso una gestione collettiva dei fondi. Tale condizione ha permesso lo sviluppo di un progetto di recupero

agricolo, in concertazione con l'Amministrazione comunale e redatto dagli architetti Roberto Olivero e Dino Oggero, che prevede la futura realizzazione in borgata Villar di un Laboratorio agro-alimentare, un frutteto delle piante perdute con il recupero di antiche cultivar quali i Prus d'invern, le Coesse d'dona o Bute, la Madernassa, il Martin sec, un vitigno sperimentale recuperando gli antichi vitigni molto diffusi localmente fino a metà Novecento e ancora in parte riconoscibili e un grande orto didattico.

È impossibile in queste brevi note riassumere tutte le mirabili iniziative dedicate alla valorizzazione del patrimonio agro-silvo-pastorale; andrebbero ricordati fra i tanti ecomusei (il Piemonte e la Regione con il più alto numero di ecomusei d'Europa), l'Ecomuseo dei certosini in Valle Pesio, focalizzato sul rapporto fra religiosi e mondo contadino locale (gli ordini monastici hanno inciso profondamente sulla modellazione del paesaggio rurale alpino), il Museo etnografico diffuso e civiltà del Castagno o le esperienze di "collina" come quelle dell'Ecomuseo dei terrazzamenti della vite nell'Alta Langa, quelle dell'Ecomuseo delle Rocche del Roero con i suoi apiari, solo per restare nella Provincia Granda.

Esperienze e innovazione che si accostano a una storia millenaria con sensibilità, intelligenza e conoscenza, modelli autentici di sviluppo sostenibile.