

Federica Pozzi ha accompagnato gli studenti piemontesi in un viaggio tematico sull'alpeggio e l'economia di montagna

# Universitari alla scoperta della Val Varrone

I ragazzi, che studiano Scienze Gastronomiche, hanno potuto conoscere le eccellenze del territorio

**VALVARRONE** (pb1) Un gruppo composto da 11 studenti del primo anno del corso di laurea triennale **Slow Food** dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (in Piemonte) ha preso parte a un viaggio didattico organizzato in Val Varrone da **Federica Pozzi**, consulente esterna per l'Università che proprio a Valvarrone vive.

Quattro giorni, dall'11 al 14 luglio scorsi, incentrati sul tema dell'alpeggio, ma che hanno portato ovviamente anche alla scoperta dell'economia di montagna e della storia e cultura del territorio.

In particolare, gli studenti hanno fatto visita alle produzioni di due alpeggi, sono stati in rifugio, hanno visitato i minimarket e le piccole aziende del territorio, compresa un'attività di apicoltura condotta da due giovani ragazze.

Incontri, momenti di confronto, ma anche esperienze dirette che aiuteranno i ragazzi ad affrontare il loro percorso di studi, tra materie scientifiche e umanistiche, per poter diventare in futuro degli operatori e mediatori nel mondo della gastronomia capaci di comprendere l'intera filiera della produzione alimentare e di riservare la giusta attenzione verso le produzioni buone, pulite e giuste. Proprio come quelle in-



contrate nei paesi visitati.

«I ragazzi sono stati davvero contenti di questo viaggio - ha raccontato Federica, in veste di guida, tutor e organizzatrice - e soprattutto si sono dimostrati proattivi nel comprendere quali sono i punti di forza e di debolezza del nostro territorio. Non è passata inosservata la massiccia presenza di un'imprenditoria femminile che ha profonde radici nel passato, così come non è stato difficile rilevare quali siano le carenze della valle. Non tutti i paesi sono forniti in modo soddisfacente da infrastrutture e servizi e questo comporta anche un di-

radarsi delle attività, con bar, ristoranti e alimentari che resistono ma che magari sono aperti solo poche ore al giorno».

Su tutto, però, vince la ricchezza dei luoghi, sia in termini naturalistici che storici, e le vicende secolari che si celano dietro a ogni angolo: «Abbiamo visitato i rifugi di Agrogno, tornato a essere gestito dopo lungo tempo, e di Griera dove i pastori hanno mostrato la produzione casearia e Serena ha fatto conoscere la sua cucina che sfrutta le erbe spontanee. Poi sono intervenuti gli Amici dell'Ecomuseo della Valvarrone, abbiamo fatto tappa alla Latteria,

Alcune immagini della visita tra i rifugi e le aziende locali

al Forno e al Roccolo di caccia, poi ai Roccoli Lora e infine a Dervio da "Mielissa", due apicoltrici».

Lo scopo del viaggio didattico era dunque quello di sviluppare uno sguardo critico e comprensivo di cosa significhi fare economia agroalimentare in montagna, con un'attenzione al contesto geografico e morfologico e alle conseguenze sul volume di produzione e sulla mole di lavoro, spesso manuale, che questo comporta.

«Suggestiva è stata anche la visita alla latteria di Sueglio, ora abbandonata, appartenuta in passato alla società di allevatori che l'aveva costruita proprio per sostenersi a vicenda - prosegue Federica - Un fatto storico che sfata il mito dell'abitante di montagna solitario e individualista. All'interno, tra l'altro, sono ancora conservati tutti i registri sui quali si annotavano le vendite e gli scambi commerciali. Un luogo che ha davvero un valore storico importante, come sottolineato anche dagli studenti. L'obiettivo di queste visite, che sicuramente continuerò a organizzare sul nostro territorio, è anche quello di stimolare non solo i ragazzi, ma anche gli abitanti a pensare a nuovi progetti e attività che possano davvero far rivivere la Val Varrone».

**Barbara Pirovano**

