

«Non ho più voglia di mettermi in ginocchio a strappar l'erba»

Persistenze e trasformazioni del paesaggio culturale viticolo a Morgex

saggi

Nicola Martellozzo

1. Introduzione

«Siamo una zona di montagna dove la necessità dell'uomo è quella di fare più attività. Perché se io dovessi produrre lo zafferano per viverci, avrei già abbandonato»¹. Ricordo bene quella frase, durante l'incontro tenutosi a Morgex nel novembre 2022; era la prima occasione in cui l'équipe di ricerca di cui facevo parte si presentava agli agricoltori del piccolo comune valdostano. Come di solito accade in queste occasioni, i partecipanti mostravano un misto di curiosità, di ritrosia e di diffidenza. Quando prese la parola Diego Bovard, agronomo e fondatore dell'azienda agricola La Branche, ci sentimmo tutti più rilassati. In fondo, se la scelta era caduta su Morgex fu anche perché la famiglia Bovard aveva deciso di coltivare zafferano (*Crocus sativus*) in quota. L'idea aveva funzionato? Di certo la pianta si era acclimatata bene ai pendii di Morgex ma, se invece parliamo di remunerazione economica, la frase di Diego fu icastica.

Questo contributo parte da quella frase, e da quelle dei tanti interlocutori con cui, nei mesi e anni successivi, ho avuto modo di confrontarmi. Seguendo le loro indicazioni, talvolta i loro passi, ho camminato tra i terrazzamenti che sovrastano Morgex, luoghi in cui si sostanzia quella pluri-attività evocata da Diego, e dove l'ingegno dei *morgeassins*² ha modellato – nei secoli – il paesaggio montano alla ricerca di una corrispondenza tra territorio, clima ed economia. Tra gli ammassi di pietra e gli orti famigliari, compressi tra i campi di bassa quota e i pascoli, sempre a contendersi lo spazio con il bosco che avanza, i vigneti a pergolato appaiono come isole di ordine, contornati da muretti a secco. Qui tutti hanno qualche filare, una piccola parcella ereditata dal nonno, delle pergole in cemento nuove di zecca o quasi marcite al limite della boscaglia. E la vite (*Vitis vinifera sativa*), anzi la varietà di vitigno denominata Prié Blanc, è la specie vegetale domestica più diffusa in assoluto, esito di un lungo processo di riscoperta, valorizzazione e reinvenzione. Per comprendere le trasformazioni del paesaggio culturale e colturale di Morgex, e capire perché lo zafferano sia rimasto ai suoi margini, occor-

¹ Intervento di Diego Bovard raccolto dall'autore a Morgex (AO) in data 26/11/2022.

² Così vengono chiamati gli abitanti di Morgex.

re necessariamente confrontarsi con la storia di questo vitigno e dei suoi coltivatori.

Se è solo a partire dagli anni Novanta che il vino ha ottenuto un'attenzione precipua da parte dell'antropologia, gli studi sulla dimensione culturale della viticoltura sono ancora più recenti (Crenn, Techoueyres 2007; Ulin 2013; Demossier, Viecelli 2021), anche se negli ultimi anni il tema sta riscontrando un certo interesse (Pineau 2022; Villa 2023)³. Dal punto di vista etnografico la Valdigne – l'area della Val d'Aosta che si estende lungo il corso superiore della Dora Baltea e comprende Morgex – è stata oggetto di pochi studi, benché di pregio. Su tutti va ricordato il lavoro di Paolo Sibilla (2004) a La Thuile, comunità situata in un vallone laterale della Valdigne. Lo stesso Sibilla, negli anni, ha approfondito numerosi fenomeni culturali di quest'area, toccando anche Morgex (Sibilla 2012: 71), paese in cui però è mancata una vera e propria ricerca etnografica. Anche nel recente lavoro di Elisabetta Dall'Ò (2022), dedicato alle ripercussioni dei cambiamenti climatici sul Monte Bianco e sulla parte terminale della Valdigne, Morgex rimane sullo sfondo. In questo senso, il progetto antropologico⁴ che ha reso possibile questo contributo è il primo – per quanto è stato possibile appurare – a concentrarsi sulla comunità e il territorio di Morgex, e può essere considerato come il punto di partenza per un'etnografia propriamente detta.

Dato che questa ricerca interseca, per temi e riflessioni, l'antropologia dell'agricoltura (Rhoades 1984; Sarker 2017), giova dare una minima contestualizzazione territoriale dell'area d'indagine; il Comune di Morgex e quello confinante di La Salle coprono i tre quarti della superficie agricola della Valdigne, lavorati a loro volta dai tre quarti di tutte le aziende del settore primario presenti nell'area. Queste imprese sono quasi esclusivamente a conduzione familiare, e solo in rari casi si avvalgono di personale salariato. Il motivo è che circa il 40% delle aziende insiste su terreni più piccoli di un ettaro (Lale Murix 2008), segno evidente di una fortissima parcellizzazione del patrimonio fondiario, specie per quanto riguarda i vigneti. Osservando la cartografia di Morgex attraverso il Geoportale della Regione Val d'Aosta⁵, è possibile sovrapporre alla mappa catastale (CRT 2005) i dati sulla copertura del suolo (VDA 2020); i vigneti formano una grande "L" rovesciata (in viola nella Fig. 1) sopra l'abitato principale di Morgex, con l'asse minore concentrato nella frazione di Sainte-Anne e quello maggiore che si estende da Lavanchers fino a Saint-Roch, con alcune zone sporadiche sopra Villair e tra questa frazione e Ruine. Le parcelle destinate a questa coltura sono, in media, di mezzo ettaro, e ognuno dei 106 coltivatori di Morgex e La Salle possiede poco più di 2500 m² di terreno vitato (Bagnod *et al.* 2020: 106). Si tratta di un paesaggio sparso, difficile da coltivare e conservare, e verso cui più volte è stato espresso da miei interlocutori un sentimento di fatica e di disamoramento rispetto alla "tradizione":

³ Inoltre, su incarico del Ministero dell'Agricoltura francese, Lia Giancrisofaro sta coordinando un progetto dedicato proprio ai vitigni pergolati [comunicazione personale].

⁴ Si tratta del Prin «Abitare i margini oggi. Etnografie di paesi in Italia» (PI prof. Daniele Parbuono).

⁵ <https://mappe.regione.vda.it/pub/geoCartoSCT/> [accesso 12/01/24].

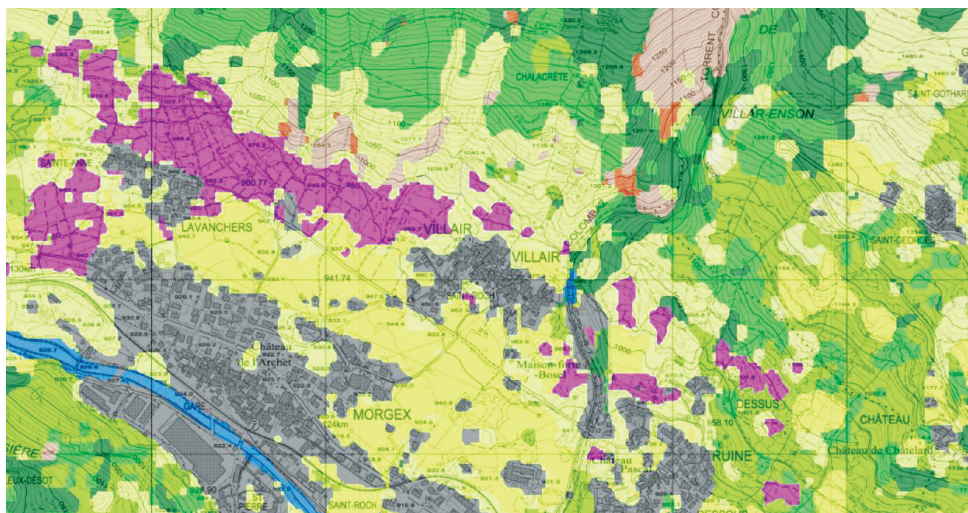


Figura 1. Mappa del Comune di Morgex (Geoportale Regione Val d'Aosta 2024).

si tratta di adattare questa pluri-attività alle situazioni odierne. A volte, l'antropologo sembra che vada a occuparsi delle attività di coltivazione ma ci sono gli agronomi, no? Non per sminuire, c'è una logica di competenze, perché poi oggi andare ad introdurre delle innovazioni di tipo scientifico sulla coltura diventa fondamentale: per ridurre i costi, per ridurre la manodopera... Oggi la meccanizzazione per me è importante, non ho più voglia di mettermi in ginocchio a strappar l'erba. Ma lo dico serenamente⁶.

Nei prossimi paragrafi cercherò di rendere conto delle persistenze e delle trasformazioni del paesaggio culturale viticolo di Morgex, mettendolo in relazione sia ad altre attività agricole (crococoltura, cerealicoltura, allevamento), sia alle strategie di valorizzazione e patrimonializzazione enologica. Considerando la rivista che ospita questo contributo, ho deciso di dedicare ampio spazio ai dati etnografici e alle testimonianze raccolte nel corso del *fieldwork*.

2. La (re)invenzione del Prié Blanc

Oggi Morgex e il Prié Blanc formano una cosa sola, come se quei vitigni non fossero radicati solo sui pendii ma anche – e in profondità – nell'immaginario collettivo. In passato, però, le cose erano ben diverse: per tutto il corso dell'Ottocento fu il commercio del bestiame la voce più importante dell'economia del paese, che doveva importare costantemente cereali e vino dalla Francia o dalla bassa valle (Zuccagni-Orlandini 1838: 549-553)⁷; e tuttavia, già allora sulle alture di Morgex le vigne a bacca bianca si spingevano fino ai 1200 metri con strutture a pergolato

⁶ Intervento di Diego Bovard raccolto dall'autore a Morgex (AO) in data 26/11/2022

⁷ Va anche ricordata la fiorente apicoltura del paese, al terzo posto in tutta la Val d'Aosta per numero di alveari (Zuccagni-Orlandini 1838: 272).

(Zuccagni-Orlandini 1838: 264-265). Sono proprio le pergole, e i terrazzamenti su cui vengono realizzate, che permettono alla vite di resistere a queste altezze (Scaramellini, Varotto 2008), una specificità della viticoltura valdostana (ma non esclusivamente sua) su cui già Paolo Sibilla si era soffermato:

A quote maggiori nelle alte valli, pensiamo a Arvier, Morgex, La Salle in Valle d'Aosta, dove si pratica ancora una viticoltura specializzata, prevalgono i filari posti sulla linea di massima pendenza con due listoni orizzontali che collegano i pali verticali. [...] Tale sistema facilita le arature e sfrutta meglio i raggi del sole. Le attuali forme di allevamento prediligono il filare basso, sempre allo scopo di valorizzare al massimo il calore del terreno. [...] Altre forme di allevamento sono la pergola e le spalliere con due o tre listoni orizzontali com'è in uso a Chiomonte. [...] Fin verso la metà degli anni Ottanta, alcune vigne della località Russyia del comune di Exilles, situate a quota 1.100 metri erano considerate fra le più alte d'Europa. Nella classificazione seguivano alcuni vigneti di Visperterminen nel Vallese, di Guillestre nel Delfinato e di Morgex in Valle d'Aosta. Queste località dispongono di nicchie microclimatiche relativamente miti, che le pongono al riparo dai freddi venti invernali e che nelle altre stagioni assicurano i benefici di una buona insolazione (Sibilla 2012: 219-220).

Marziano Di Maio aveva visto giusto quando, alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, affermava che «Visperterminen⁸ e Morgex, aiutate dalla politica agricola locale e da un mercato remunerativo, mostrano di avere per i loro prestigiosi vigneti un futuro abbastanza roseo» (Di Maio 1997: 64). La valorizzazione del Prié Blanc cominciò mezzo secolo prima, con la sua riscoperta da parte di un prete valdostano. Il recupero del vitigno ebbe come “antenato fondatore” don Alexandre Bougeat, parroco a Morgex tra il 1946 e il 1971 (Isabellon 2002). Curatore d'anime e di vigne, nei decenni del suo sacerdozio Bougeat continuò a coltivare il Prié Blanc nonostante il suo declino nel resto della valle⁹. Scherzando, alcuni anziani intervistati mi dissero che era quasi destino che fosse proprio un prete a cambiare le sorti di quella varietà, il cui nome deriva dal francese *prier*, “pregare”, dato che un tempo era usato durante la Messa. Se ne otteneva un vino piuttosto povero, prodotto dalle famiglie per l'autoconsumo, estremamente distante dal punto di vista qualitativo dai vini attuali; la reinvenzione del Prié Blanc ha ricalcato, per certi versi, il percorso di patrimonializzazione dello *strachitunt* della Val Taleggio: una doppia calibrazione, sia dei suoi processi produttivi, sia dei suoi aspetti simbolici, «from a perceived “traditional” yet everyday foodstuff to a distinctive item of “food heritage”» (Grasseni 2010: 8).

L'Innesco per questa calibrazione – tuttora in corso – fu l'ottenimento della

⁸ Comune svizzero del Canton Vallese, famoso anch'esso come Morgex per possedere i vigneti “più alti delle Alpi” (Messiez 1998).

⁹ Un caso molto simile è quello di don Giacomo Cauda (1927-2008), parroco di Castagnole Monferrato (AT), determinante nel recupero e nella valorizzazione del vitigno astigiano Ruché. Sulla figura dei preti-vignaioli, e sulle loro pratiche di recupero di vigneti e vitigni autoctoni nei territori alpini, si veda Veronelli 1970.

Denominazione d'Origine Controllata. Per ironia della sorte, l'anno della morte di Bougeat coincise con la creazione del sistema DOC per la Valle d'Aosta: la prima menzione riguardò il solo vino Donnas, a cui seguì nel 1985 il riconoscimento di una DOC regionale con 7 sotto-denominazioni; la più settentrionale, a ridosso del Monte Bianco, è proprio il *Blanc de Morgex et de La Salle*, coltivato a pergola e piede franco¹⁰ (Tartarotti, Benciolini 2006: 111). Il disciplinare di produzione circoscrive l'area alla sinistra orografica della Dora Baltea, ovvero il versante solatio, che in *patois* viene chiamato *adret*. La coltivazione del Prié Blanc viene compresa tra il confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier; per quanto riguarda l'altitudine, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1300 metri, al confine al livello con pascoli e boschi, per un totale di 35 ettari (Vola 2010).

Il 1971 fu un anno importante per Morgex anche perché venne fondata l'*Association des Viticulteurs*, successivamente divenuta una cooperativa sociale e, nel 1983, ribattezzata *Cave du Vin Blanc du Morgex et La Salle*. Oggi la cooperativa conta decine di soci, ed è conosciuta nel mercato vitivinicolo internazionale come *Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle*. Di fatto, quando si parla di vino in questi due Comuni valdostani, non si può non citare questa realtà cooperativistica, che gestisce la maggior parte degli ettari d'estensione del Prié Blanc¹¹. L'altro principale *stakeholder* è l'azienda vitivinicola Ermes Pavese, fondata dall'omonimo proprietario nel 1991. Attualmente è l'unica delle (poche) realtà private che conta la produzione di vino come prima attività remunerativa, ed è seconda solo alla cooperativa per numero di ettari coltivati.

Noi attualmente facciamo 11 tipologie di vino, tutte con Prié Blanc. Noi abbiamo solo Prié Blanc e finché ci sarò io in azienda qui entrerà solo Prié Blanc. Non ha senso avere altri vitigni: di Prié Blanc ce n'è 28 ettari in tutto il mondo [sic], perché devo piantare altra roba? Io se devo valorizzare devo valorizzare il Prié Blanc. Ce n'è 28 ettari, portiamo avanti questo questo vitigno... fosse come un Merlot che c'è in tutto il mondo, allora vabbè mettiamo pure qualcos'altro. [...] Noi in Val d'Aosta abbiamo parecchi vitigni autoctoni, ma a bacca bianca autoctono c'è solo il Prié Blanc. Adesso c'è la cooperativa che ha provato a piantare il Prié Rouge, che era stato abbandonato e stanno facendo delle prove per spumantizzare.. perché sai, è un vitigno che non è rendeva molto, perché se già il Prié Blanc è povero, il Rouge...¹².

Non tutti seguono la politica di “purezza” di Ermes. Nell'ultimo decennio vi

¹⁰ Con vite “a piede franco” ci si riferisce a quei vitigni non innestati, che per ragioni di clima, quota o terreno sono resistenti alla fillossera (*Viteus vitifoliae*), insetto parassita responsabile fin dall'Ottocento di epidemie mortali di vite in tutto il mondo. L'uso di innesti di vite americana è diventata pratica comune per scongiurare la morte della pianta.

¹¹ Per la precisione, 28 ettari sono situati nel Comune di Morgex, i rimanenti nel territorio confinante di La Salle.

¹² Intervista a Ermes Pavese raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

sono stati diversi esperimenti di coltivazione con uva a bacca rossa, in particolare del vitigno Roussin de Morgex, conosciuto anche come Roussi (Agulli 2019: 95). Si tratta di un vitigno imparentato al Prié Blanc, che come lui riesce a sopportare bene le temperature dell'alta quota. Nel 2014, per la prima volta dopo quasi un secolo, la cooperativa *Cave Mont Blanc* l'ha impiegato per la vinificazione di un rosato metodo classico¹³. Ugualmente imparentato è il già citato Prié Rouge (o Prémetta), discretamente diffuso nel Comune di Aymavilles, dove viene usato dalla cantina cooperativa *Cave des Onze Communes*. Dal punto di vista delle pratiche produttive il Prié Blanc rientra nella cosiddetta viticoltura eroica, ossia quel tipo di coltivazione condotta in condizioni territorialmente ardue e con poco o nessun ausilio di mezzi meccanici¹⁴. La dimensione "eroica" è parte integrante della narrazione di questo vitigno nel mercato enologico, in cui Morgex contende a Visperterminen il titolo dei vigneti più alti d'Europa.

Anche la (ri)costruzione di una "tradizione produttiva" è un elemento rilevante in questo tipo di narrazioni. L'articolo 8 del disciplinare di produzione fa riferimento alle testimonianze storiche della coltivazione della vite, in particolare alle denominazioni: «nel periodo dei secoli XIV-XVI ci si imbatte in citazioni che rimandano a zone o a fatti legati alle attuali denominazioni di origine; il *Blanc de Morgex et de La Salle*, è già citato in un antico documento del 1291»¹⁵. L'insistenza sulla documentazione storica permette di sottolineare l'autenticità e la località del vitigno, il suo legame al territorio nel tempo oltre che nello spazio. Anticipando i paragrafi successivi, questa modalità viene applicata anche nel caso della coltivazione dello zafferano e della *desarpa* ma è particolarmente intensa per quanto riguarda il vino; ne abbiamo un ulteriore esempio nella raccolta degli acini gelati onde ottenere un *vin de glace* ("vino di ghiaccio") commercializzato dalla cantina cooperativa come *Chaudelune*. La vendemmia tardiva è una pratica diffusa nei vigni austriaci e alsaziani, un esperimento che a Morgex ha trovato sostegno in un documento del 1816 ritrovato nel castello di La Salle, in cui si ricordava un'annata talmente fredda che la vendemmia era stata posticipata a novembre¹⁶.

Per vigneti situati a quote così alte, la variabile climatica è fondamentale (Tartarotti, Benciolini 2006: 114), ed è per questo che i cambiamenti climatici – nel

¹³ Con "metodo classico" s'intende il sistema di spumantizzazione del vino ottenuto attraverso una rifermentazione in bottiglia, contrapposto al "metodo Martinotti" che invece fa uso di autoclavi per accelerare il processo.

¹⁴ Per essere considerato "eroico", secondo il Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana (CERVIM) un vigneto deve possedere una o più delle seguenti caratteristiche: coltivazione su gradoni o terrazzamenti; altitudine superiore ai 500 s.l.m.; pendenza del terreno superiore al 30%; coltivazione su piccole isole. Buona parte dei vigneti di Morgex possiede i primi due fattori, in alcuni casi anche il terzo.

¹⁵ Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallee d'Aoste", http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2311 [accesso 12/01/24].

¹⁶ Noto *en passant* come la stagione eccezionalmente fredda fosse dovuta all'eruzione del vulcano indonesiano Tambora, avvenuta l'anno precedente. Il cosiddetto "anno senza estate" produsse una crisi agricola ed economica globale, di cui la vendemmia tardiva di Morgex è uno dei tanti esempi.

loro modo di interagire con la storia ambientale locale di un territorio – sono un elemento da tenere sotto controllo. Da un lato, l'aumento delle temperature medie nella vallata sta permettendo di alzare gradualmente la quota di coltivazione; dall'altro, però, simili cambiamenti influenzano la maturazione dell'uva, alterando il prodotto finale:

A: Dal punto di vista del clima, mi dicevi che adesso la crescita dello zafferano si è spostato in avanti. Rispetto al vino, invece, avete avuto problemi?

N: Allora, da una parte sicuramente il riscaldamento climatico aiuta un certo tipo di produzione di montagna, perché negli anni Ottanta si usciva con vini a 9 gradi di alcol a difficoltà, oggi arrivi tranquillamente a 12 o 13, per darti un'idea. È chiaro che avendo più maturazione così vai un po' perdere l'acidità, perdere la freschezza che è caratteristica della montagna. Quindi è un po' più da tenere sotto controllo la vendemmia, e di anticipare... nel senso che vent'anni fa si vendemmiava a metà ottobre, adesso si vendemmia a fine agosto¹⁷.

Benché si tratti di mutamenti poco percettibili, le comunità della Valdigne si stanno già interrogando sulle molteplici vulnerabilità del loro territorio (Dall'Ò 2022). I viticoltori *morgeassins*, dal canto loro, stanno cercando di ricalibrare la coltivazione del Prié Blanc per sfruttare al meglio questi cambiamenti, alzando ad esempio la quota delle vigne; simili tentativi generano, però, frizioni con altre attività agricole per l'uso del suolo.

3. Zafferano, pane e pascoli

Anche se certamente è la più rinomata, quella del vino non è l'unica filiera agroalimentare di Morgex. La produzione di pane (e la relativa cerealicoltura) non ha una ricaduta economica sostanziale ma scandisce la vita comunitaria del paese valdostano¹⁸; lo stesso dicasi per l'allevamento e l'alpeggio bovino, che però sono attività redditizie. La crococoltura è rimasta invece ai margini di tutto ciò; dopo un primo momento d'entusiasmo e tentativi di commercializzazione da parte della famiglia Bovard, oggi la coltura dello zafferano rappresenta un'attività del tutto collaterale, con una filiera cortissima pensata per i turisti e pochi ristoratori selezionati. L'idea iniziale nasce da una curiosità storica, in cui di nuovo fa capolino la passione botanica di un prete valdostano, l'*abbé* Joseph-Marie Henry (1870-1947). «A un certo punto», racconta Diego,

[l'*abbé* Henry] cita *safran cultivée*, zafferano coltivato, perché in natura non... non esiste, qualcosa di spontaneo, in Liguria ho visto qualcosa ma nel resto dell'Europa non c'è nulla, neanche in giro per il mondo, è tutto coltivato. *Cultivée* a La Salle, e lì ho detto...

¹⁷ Intervista a Nicolas Bovard raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

¹⁸ Per un approfondimento sul legame tra questi due prodotti e il loro recupero nelle comunità alpine e subalpine, si veda Bonato e Panero 2022.

anche se le mie conoscenze, non sapevo neanche cos'è lo zafferano... premetto, sono un perito agrario, ma non so, non sapevo che cos'è lo zafferano. Adesso lo so [ride]. E da lì nasce un po' tutta questa idea, anche se io ero convinto che lo zafferano fosse stato qualcosa di particolare¹⁹.

Ovviamente lo zafferano “autoctono” non esiste in Val d'Aosta, e per avviare la coltivazione Diego comprò il primo chilo di bulbi dall'Abruzzo, la Toscana e il Friuli. Questi attecchirono senza grandi problemi, adattandosi al clima e al suolo di Morgex, un aspetto che negli anni ha attirato l'attenzione di biologi e micologi, che hanno avviato numerose sperimentazioni nei campi della famiglia Bovard (Victorino *et al.* 2021). È il caso di dire che l'interesse degli scienziati ha superato di gran lunga quella degli abitanti. Ogni tanto capita che qualcuno provi a coltivarlo nel proprio orto ma, come mi dissero alcune di queste persone, non c'è mai alcuna velleità economica, e quasi tutti smettono dopo un paio d'anni. Ne parlai con Nicolas Bovard, figlio di Diego e presidente della cantina cooperativa.

È una coltivazione che in passato c'era, non è che non c'era. Poi è stata abbandonata però un sacco di anni, siamo ripartiti nel 2012, un po' per gioco in realtà, senza grandi mire espansionistiche. È un prodotto che non funziona. (A: Ma ci sono persone che sarebbero interessate a iniziare a coltivare zafferano?) No, beh, sai... Di fatto è un lavoro che richiede un sacco di ore, di lavoro prettamente manuale... a volte l'idea è interessante, poi la pratica un po' meno²⁰.

La lavorazione del terreno, la raccolta e la sfioratura sono tutte attività che non possono essere fatte con macchinari, e che per ottenere quantità commercialmente interessanti di zafferano esigono l'impegno di molta manodopera. In questo senso, la coltivazione dello zafferano pone le stesse difficoltà della viticoltura eroica, con la differenza che è assai meno redditizio. La dimensione contenuta dei campi dell'azienda *La Branche* permette di gestire la coltivazione a livello familiare, e anche per questo la crococoltura è rimasta volutamente un'attività integrativa secondaria. Nicolas esclude un ampliamento futuro, e sono pochissimi gli imprenditori che – in tutta la Val d'Aosta – hanno deciso di seguire l'esempio dei Bovard, il che esclude la possibilità di costruire una rete di produttori regionali. La produzione di pane ha avuto esito ben diverso: è riuscita a incontrare l'interesse della cittadinanza, destinando nuovi terreni alla coltivazione di cereali e promuovendo il recupero delle infrastrutture e delle tecniche di panificazione. Partendo da una prima iniziativa intercomunale dedicata all'orticoltura,

questa ci ha permesso di mettere insieme una ventina di persone su tutto il territorio, non solo Morgex e La Salle ma anche Pré-Saint-Didier e Courmayeur, tutta la Valdigne. Morgex ha avuto la fortuna di avere dei custodi della coltivazione dei cereali, perché ci

¹⁹ Intervento di Diego Bovard raccolto dall'autore a Morgex (AO) in data 26/11/2022.

²⁰ Intervista a Nicolas Bovard raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

hanno sempre creduto. All'inizio del secolo scorso ci potevano essere una cinquantina di ettari di cereali, siamo arrivati a...negli anni 2000 a cinquecento metri quadrati. Poi da lì abbiamo ripreso, e oggi, diciamo, possiamo mettere in atto sul territorio di Morgex almeno tre-quattro ettari di cereali. Per un agricoltore in particolare è diventata un'attività economica insieme alla viticoltura, insieme ad altre cose vende anche farine, e poi ci sono tutti gli altri che si diletano alla produzione di pane casalingo. E da lì, insomma, viene la Festa del pane²¹.

Grazie ad un progetto di collaborazione transfrontaliera²² è stato possibile il recupero e la ristrutturazione di tre forni nelle frazioni di La Ruine, Pautex e Biolley, utilizzati per produzione di pane con segale e frumento, le colture cerealicole più coltivate in passato. La segale, in particolar modo, era coltivata lungo tutto l'arco alpino per la sua resistenza al freddo, la maturazione precoce e la resistenza alle piante infestanti. Nell'ambito della festa transfrontaliera "Lo Pan Ner - Il pane delle Alpi", in cui competono più di 67 forni della sola Val d'Aosta, Morgex si è aggiudicato più volte il titolo. Nel tempo sono state raccolte una serie di testimonianze sulle antiche tecniche di panificazione, tra cui quelle di Louis Quinson; secondo l'anziano residente, una volta Morgex «comprendeva grandi distese di campi coltivati a cereali: orzo, avena, frumento e soprattutto segale, che si usavano per preparare la provvista di pane (lo *gnalèi*) per tutto l'anno. Il forno funzionava per una settimana, giorno e notte senza interruzione. In famiglia eravamo undici e cuocevamo nove, dieci infornate, da cento pani l'una»²³.

L'allevamento bovino è invece una di quelle attività tradizionali che hanno persistito nel tempo. Come già anticipato all'inizio del secondo paragrafo, è almeno dall'Ottocento che la zootecnia di montagna rappresenta l'attività principale di numerosi *morgeassins*. Le vacche valdostane sono una razza autoctona più piccole delle grigie alpine, e vengono allevate per la produzione sia di carne, sia di latte. Non a caso, Morgex ospita la sede del caseificio cooperativo Valdigne-Mont Blanc, fondato nel 1969, che raccoglie il latte di 23 soci di tutta l'alta valle. Questa dimensione cooperativistica per la gestione del bestiame in passato era ancora più marcata, grazie alle "consorterie". Sibilla si è soffermato su questa istituzione culturale (2012: 44-45), assai simile per forma e funzione ad altre strutture corporative che costellano l'intero arco alpino²⁴. Negli anni Settanta del Novecento, Padula contava quaranta allevatori di Morgex facenti parte della consorteria di Licony e Chambave, ciascuno dei quali aveva «una quota d'investitura commisurata in pascolo. [...] Le quote sono trasmissibili non solo per eredità ma anche per contratto (compravendita, cessione, ecc.), ed i consortisti

²¹ Intervento di Diego Bovard raccolto dall'autore a Morgex (AO) in data 26/11/2022

²² Programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia-Francia (ALCOTRA) 2007-2013.

²³ Intervista effettuata a Louis Quinson, 1989, <https://lopanner.com/vda/testimonianze/> [accesso 12/01/24].

²⁴ I patriziati svizzeri, le interessenze sudtirolesi, le Regole e le Magnifiche Comunità trentine e bellunesi.

partecipano agli utili della proprietà sociale in proporzione alla quota» (Padula 1976: 58). Oggi la consorceria di Licony²⁵ è una realtà decisamente più marginale, tanto che in paese sono in pochi a sapere della sua esistenza²⁶. Essa ha ancora un certo peso nell'organizzazione della *desarpa*, dato che tradizionalmente spetta ai “direttori” (o, nell'accezione moderna, “presidenti”) definire il calendario del pascolo estivo²⁷.

La *desarpa* è un corteo cerimoniale che si tiene nel secondo sabato di ottobre, per festeggiare la fine della stagione d'alpeggio, in cui i bovini attraversano le vie del paese accompagnate dai loro allevatori e pastori. Alcune delle vacche che prendono parte alla *desarpa* vengono scelte per partecipare ad un altro importante evento della cultura valdostana, la *Batailles de reines*: una cerimonia annuale basata sulla “naturale” competizione tra le vacche di razza valdostana durante il pascolo d'alpeggio (Sibilla 2012: 134; Bonato 2016); attraverso un confronto (quasi sempre) incruento, le vacche lattifere – rigorosamente gravide – stabiliscono una gerarchia interna che determina la “regina” dell'intera Val d'Aosta²⁸. Più della battaglia delle regine, è la *desarpa* ad essere particolarmente sentita dai *morgeassins*, come dimostra anche il nome dato dell'evento: la *desarpa* di Mordzëi, riferendosi al paese con il suo nome *patois*, con il significato del medesimo termine francese *murgère*, ossia “mucchio di pietre”. Morgex prende il nome proprio dal suo paesaggio coltivato, dai tanti muretti a secco realizzati con le pietre del fiume per delimitare i confini dei vigneti (Bassignana, Madormo 2015: 23).

Mentre la cerealicoltura, e ancor meno la coltivazione dello zafferano, avviene in appezzamenti in bassa quota, che raramente si sovrappongono ai vigneti, le zone di pascolo bovino generano una condizione di costante frizione. Tornando alla mappa catastale in Fig. 1, si può notare come tutta la fascia sopra la diagonale maggiore dei vigneti sia occupata da prati da sfalcio e pascoli, a loro volta sormontati da zone di bosco e boscaglia. Le frizioni nascono proprio dall'interferenza tra queste tre aree: gli allevatori vorrebbero spingersi nei terreni ormai abbandonati dai viticoltori, ampliando la zona di pascolo; i proprietari di vigneti, in particolare quelli maggiori, hanno tutto l'interesse a recuperare le parcelle in disuso e creare nuove zone pergolate a discapito del bosco; questo, d'altra parte, continua len-

²⁵ Anche il suo nome ufficiale è stato abbreviato, mantenendo solo il riferimento al monte Licony.

²⁶ La parabola discendente della consorceria di Morgex accomuna tutte le 53 altre istituzioni valdostane, che negli ultimi decenni hanno progressivamente perso il loro ruolo di gestori di beni ambientali comunitari; e con essa, anche «una percezione diversa del fatto consortile stesso ormai considerato in una dimensione privata del tutto affine alla comunione di diritto privato» (Faval 2014: 83).

²⁷ Sempre Padula, in proposito: «i consortisti riuniscono tutte le loro vacche – ciascuno non oltre il numero a cui ha diritto secondo la quota di cointeressenza – per il pascolo estivo. [...] All'epoca del disalpeggio si procede alla divisione e distribuzione del latte e del burro prodotto dal gregge» (Padula 1976: 59).

²⁸ Mentre mi trovavo a Morgex per il mio ultimo periodo di ricerca (ottobre 2023), ad Aosta si è disputata la finale della 66 edizione, presso l'arena Croix-Noire. Le eliminatorie hanno visto la partecipazione di 400 allevatori valdostani e di quasi 3.000 bovine.

tamente ad espandersi verso il basso dato che le zone liminali ai prati sono poco adatte al pascolo bovino. Ebbi modo di parlarne con Ermes, durante la nostra ultima intervista:

Morgex è una zona vitivinicola però allo stesso tempo è anche una zona zootecnica. Quindi siamo sempre a discutere per l'uso del suolo, a prato, a vigneto... Bisognerebbe secondo me definire una cosa che io ho sempre detto: da qui in là è vigneto, da qui in là è pascolo. E qui a Morgex c'è la possibilità di farlo, perché c'è una strada che divide, da dire sopra è vigneto, sotto è prato [...] e poi ci sarebbe anche tutta un'altra zona da rivalorizzare che è tutta la costa che va da Morgex a La Salle, sarebbe da valorizzare e fare tutto vigneto²⁹.

Come nelle vallate trentine, la parcellizzazione dei terreni sopra Morgex è l'esito di un processo storico di frammentazione fondiaria dovuta al sistema ereditario. Il paesaggio agricolo è stato trasformato in un complicato mosaico le cui tessere sono in mano a centinaia di persone con interessi diversi, e altrettanto differenti prospettive rispetto all'uso dei terreni. In questo senso, sia la cantina cooperativa che l'azienda vitivinicola Pavese stanno cercando di ricomporre il mosaico, e ricostituire il paesaggio storico, attraverso strategie convergenti.

4. Un mosaico da ricomporre

A differenza dello zafferano, per il Prié Blanc si può parlare di una storia di valorizzazione pienamente riuscita: la massima parte degli ettari in cui è presente questo vitigno sono gestiti da *Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle* e dall'azienda di Ermes Pavese, due forme d'impresa con modalità di valorizzazione parzialmente differenti ma che affrontano i medesimi problemi di gestione del paesaggio viticolo: il peso della viticoltura eroica, gli attriti con gli allevatori per il pascolo del bestiame, la promozione di un prodotto di nicchia e, non ultimo, il ricambio intergenerazionale. L'età media di chi si occupa delle vigne (61,2 anni) è la seconda più alta di tutta la Val d'Aosta (Bagnod *et al.* 2020: 106). Ricordo che, durante la prima visita ai terrazzamenti nel novembre 2022, la nostra équipe incontrò un anziano residente impegnato nella potatura dei tralci e nella manutenzione delle pergole. L'uomo sembrava avere almeno ottant'anni, e dalla maestria con cui legava la vite ai sostegni orizzontali doveva aver passato la maggior parte della sua vita a prendersi cura dei vigneti di famiglia. Contrariamente a tante retoriche sulla bellezza della tradizione e del lavoro contadino, l'anziano ad un certo punto sbottò, dicendo «Eh, ma è una fatica! E se non lo faccio io, qua va tutto in malora». Anche lui, come Diego Bovard, come tanti viticoltori, era stanco di stare in ginocchio a strappare l'erba, di fissare i tralci, di farsi venire il mal di schiena ad ogni vendemmia. Per tanti coltivatori quella fatica non è più accettabile, e negli anni molti hanno lasciato

²⁹ Intervista a Ermes Pavese raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

deperire le proprie vigne, abbandonandole all'incolto o al bosco. Da questo punto di vista,

qua la fortuna grossa è stata la cooperativa, perché c'è stato il non abbandono dei vigneti grazie alla cooperativa sociale. Il discorso è che c'è questa cooperativa che dal 1986 ha raggruppato questi viticoltori piccoli, perché tutte le famiglie qua avevano vigneti....c'era la famiglia che magari produceva 100 chili di uva, e c'era quella che ne produceva dieci quintali. Però tutti questi piccoli che producevano 100 quintali di uva, cioè, se lo facevano per loro. Quindi la cooperativa secondo me ha salvato il territorio, perché avendo la possibilità di prendere questa uva che loro producevano, allora hanno continuato a lavorarlo³⁰.

C'è un rapporto di stima reciproca tra le realtà vitivinicole di Morgex, e di rispetto da parte dei residenti per il loro lavoro di recupero del paesaggio. Ne sono coinvolte quasi 70 famiglie dei due Comuni, con un'importante ricaduta economica sul territorio. La dimensione associativa permette ai piccoli proprietari – che sono la maggior parte – di aggirare le difficoltà economiche e logistiche, specie durante il periodo della vendemmia.

Il nostro produttore medio ha 2000 metri quadri, non fai una cantina, è impensabile, e quindi il sistema cooperativistico ha permesso lo sviluppo di un certo tipo di viticoltura. Oggi ci troviamo a un bivio, nel senso che da una parte c'è il ricambio generazionale, tutti i soci cooperativi quindi sono anziani che devono trovare l'erede, anche se sono 2000 metri comunque vanno lavorati, non è che si lavora da solo... e dall'altra parte c'è la crisi di manodopera del settore, ma quello in tutti i settori agricoli, perché non è un lavoro semplice, è un lavoro abbastanza complicato, usurante, e oggi non ha grandi prospettive di retribuzione³¹.

L'organizzazione collettiva del lavoro è molto simile a quanto faceva un tempo la consorceria per l'alpeggio; in entrambi i casi, la cooperazione permetteva ai piccoli proprietari – un tempo di vacche, oggi di vigneti – di continuare un'attività agricola che non avrebbero avuto gestire autonomamente. Un altro sistema per rimediare al problema del frazionamento è quello applicato da Ermes Pavese, che nel corso degli anni ha cercato, da una parte di acquistare gruppi di parcelle limitrofe, e dall'altra di prendere in affitto vigneti non lavorati:

Noi tendenzialmente abbiamo preso quasi tutto in affitto, perché la gente, qua, vendere non che vende tanto. Non vuole vendere, se lo tiene, preferisce affittare, nel senso che affitta il terreno... tu lo lavori, lo tieni bene, gli fai la manutenzione che devi fare e loro sono contenti. Ma vendere è difficile. Cioè, solo negli ultimi dieci anni è adesso che si riesce a trovare qualche appezzamento da comprare. [...] Io sto cercando di fare una permuta un po' grossa per valorizzare un po' il territorio, è anni che ci lavoro però so-

³⁰ Intervista a Ermes Pavese raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

³¹ Intervista a Nicolas Bovard raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

no tutti piccoli appezzamenti, da 500, 400 o 300 metri, devi raggruppare... magari per riuscire a fare un ettaro di terreno devi raggruppare 10-15 di proprietari³².

L'ottenimento di una DOC per il Prié Blanc ha aumentato anche il valore medio delle parcelle terrazzate, di modo che diversi proprietari preferiscono non vendere per conservare quel valore, sperando magari che nel tempo esso aumenti. Un socio della cooperativa, parlando del problema della parcellizzazione e degli incentivi (regionali, Europei, privati) per la coltivazione, mi suggerì un metodo alternativo per promuovere la conservazione dei vigneti, che trova anche il sostegno di Ermes:

Il problema di dare dei contributi è quello [N.d.A.: la speculazione], invece io farei un altro sistema: se tu hai un vigneto, non lo lavori e non lo dai neanche in affitto, io ti faccio pagare una tassa sopra più alta. Questo terreno o lo lavori te, o lo dai in affitto, o lo vendi. Fai quello che vuoi, però deve essere lavorato, perché quello è un vigneto, quindi non lo lasci lì abbandonato. Non dare dei contributi perché lavoro i terreni, perché già lo faccio. Vuol dire che voglio, no? Invece tassare quelli che non lo fanno, disincentivarli a tenere incolto un terreno³³.

La composizione delle “tessere” del paesaggio viticolo chiama in causa diverse forme di patrimonializzazione: associazione, affitto, acquisto, tassazione, incentivi, definiti a loro volta dagli *stakeholders* economici e politici del territorio. In questo senso, ha perfettamente ragione Grasseni quando scrive che la reinvenzione di cibi locali prevede il «redefining and interpreting tradition in the face of multiple pressures and encroachments – from mutually entrenched technologies and audit cultures, as well as from a globalizing market that encourages branding» (Grasseni 2010: 1). Sia la cantina cooperativa, sia l'azienda Pavese hanno cercato negli anni di “ricalibrare” il Prié Blanc in nuovi prodotti, capaci di affermarsi sul mercato vitivinicolo nazionale e internazionale. Anche qui, si notano scelte diverse: la cantina cooperativa – che è anche il primo attore economico per dimensione e produzione – vende il 95% di tutto il vino ottenibile dal Prié Blanc alla grande distribuzione e a ristoranti selezionati. L'azienda Pavese, di converso, è più tesa alla clientela internazionale – specialmente quella extra-europea – una scelta fatta inizialmente per distinguersi in un mercato già molto affollato.

Trovandosi al confine tra Italia e Francia, gli imprenditori del vino di Morgex vivono indirettamente il divario tra due tradizioni vitivinicole: quella italiana, che tendenzialmente valorizza la presenza di vitigni autoctoni a discapito delle specificità del territorio, e quella francese, che al contrario fonda l'idea di *terroir* intorno alla caratterizzazione minuta del terreno e del clima, utilizzando vitigni internazionali. Il concetto di *terroir*, come evidenza molto bene Ulin, è importante per

challenging massproduced wines or wines lacking in distinction as part of a more general process that allows us to challenge mass-produced commodities divorced from the

³² Intervista a Ermes Pavese raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

³³ Intervista a S. raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 18/09/2023.

social and historical conditions of their production. [...] By linking wine to place and persons, *terroir* avoids the issue of alienation that, as Marx argues, is at the heart of capitalist production (Ulin 2013: 82).

Anche in Valdigne, Morgex e La Salle passano così dall'essere uno spazio di produzione a un luogo caratterizzante (Crenn, Techoueyres 2007), in cui il paesaggio diventa a sua volta un elemento fondamentale di quelle che già Siniscalchi definiva "economie della tipicità" (Siniscalchi 2010). Clima, vitigno, suolo e uomo trovano nel *terroir* una sintesi qualitativa (Tartarotti, Benciolini 2006: 107), e partecipano al contempo alla costruzione identitaria dei due Comuni. Lo svantaggio della parcellizzazione fondiaria diventa un punto di forza attraverso il *terroir*, mentre la coltivazione di una varietà DOC consente una forte distinzione nel mercato italiano. Sempre in questo senso va letto il continuo ricorso alla documentazione storica, che legittima la creazione di una "autenticità locale" inserita nel solco della tradizione agricola della Valdigne. Il modo in cui questa autenticità viene tradotta in prodotti di consumo cambia molto: Ermes Pavese sostiene la "purezza" del *Prié Blanc*, unico vitigno ammesso nei suoi terrazzamenti e verso cui vorrebbe una maggiore "chiusura", sul modello del Barolo in Piemonte; dal canto suo, *Cave Mont Blanc* dimostra una forte volontà di sperimentazione, ricorrendo anche ad altre varietà autoctone (*Prié Rouge*, *Roussin*) e tecniche produttive inusuali (es: vendemmia tardiva, maturazione sul Monte Bianco).

Al netto delle loro differenze, queste pratiche di valorizzazione devono fare i conti con la gestione faticosa di un paesaggio viticolo storico che – nelle sue caratteristiche colturali e culturali – non ha ancora trovato un equilibrio tra persistenze e trasformazioni. Questa tensione emerge costantemente nelle interviste e nei colloqui con i viticoltori, e sembra quasi trovare un corrispettivo materiale nella variegata giustapposizione di pergolati e terrazzamenti che sovrastano il paese:

Eh, stiamo recuperando pian piano però anche qua, il recupero, ci sono dei grossi investimenti sulle coste da fare, perché non hai dei terrazzamenti, e quindi il terrazzamento ha un costo, muretti a secco hanno un costo, bisognerebbe puntare un po' di più... erano usciti dei bandi dei muretti a secco, secondo me bisognerebbe valorizzarli molto, portare di nuovo avanti questi bandi. Soprattutto a noi qua servono tanto, se si vuole valorizzare il territorio³⁴.

Mentre nella media valle i muretti a secco sono stati quasi del tutto sostituiti da opere in cemento, Morgex rimane uno dei pochissimi siti dell'alta valle dove sono ancora presenti queste infrastrutture tradizionali. Queste costruzioni, così come gli ammassi di pietre creati dalla secolare opera di spietramento del terreno da parte dei coltivatori, marcano il paese anche a livello etimologico. Per quanto riguarda le pergole tradizionali, la materia litica proviene dal greto del fiume, mentre le lastre

³⁴ Intervista a Ermes Pavese raccolta dall'autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

più grandi sono scarti dell'estrazione di ardesia, di cui si trovano alcune cave dal lato opposto della vallata (Bassignana, Madormo 2015: 24). Il legno è prevalentemente

larice o pino silvestre raccolto nei boschi dell'*anvers* [...] Presenta alte concentrazioni di resina che ne garantiscono una miglior resistenza agli agenti atmosferici ed è comunemente impiegato nel reticolo di travi che forma il piano orizzontale delle pergole» (Agulli 2019: 94).

L'articolo 8 del disciplinare di produzione specifica come le strutture di coltivazione rappresentino i fattori umani più rilevanti per il legame con l'ambiente geografico:

Anche per i nuovi impianti vengono mantenute le forme tradizionali di allevamento e i sistemi di potatura tali da perseguire le migliori e razionali disposizioni sulle superfici della vite. Nell'Alta Valle (Morgex e La Salle) le pergole [...] si caratterizzano per essere basse, circa 1,5 m da terra, e sorrette da lastre di ardesia [...] in modo da consentire al minimo la dispersione del calore dal terreno e da sopportare il peso delle nevicate invernali³⁵.

Nella Fig. 2 tratta dall'articolo di Beatrice Agulli sono disegnate tre varianti delle pergole tradizionali, tuttora largamente presenti nei terrazzamenti di Morgex. Largamente, ma non esclusivamente: la frammentazione fondiaria si è tradotta in un mosaico di strutture che impedisce l'affermarsi di un'unica modalità colturale. I viticoltori stanno sperimentando e adottando nuove forme e materiali per le loro pergole, anche estremamente differenti da quelle tradizioni.

Noi adesso lavoriamo con la pergola trentina, nel senso...fatta a Y! Inizialmente avevamo la pergola tradizionale che è quella fatta con due pali così [disegnando], poi siamo passati a una pergola a T così³⁶, e poi adesso siamo passati alla pergola ad Y. Perché qua si usava ancora il legno-legno, e qua invece adesso siamo con il palo in cemento e i fili. Costa meno, perché il legno costa molto... Diciamo che la pergola tradizionale la faccio nelle parti storiche, dove c'è proprio il vigneto storico, come il vigneto che abbiamo rifatto nel 2000, che l'anno della pandemia ci siamo dedicati a rifare tutta una zona, che sono le sette scalinate che è il nostro vitigno storico, un *crû* alla francese³⁷ diciamo. Lì abbiamo fatto ancora tutto il vitigno così, a due pali... però con la pietra, e sopra il legno. (A: Ma c'è una una mappa di quali sono le zone storiche di Morgex oppure ogni coltivatore decide un po' per sé?) No, no, la zona storica è quella che hai visto, lì ci sono i vitigni più vecchi, quindi quando si fanno i vigneti lì di solito li facciamo così. Mentre

³⁵ Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallee d'Aoste", http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2311 [accesso 12/01/24].

³⁶ Si veda la Fig. 3.

³⁷ Il termine francese *crû* non è di facile traduzione, ma in questo caso si riferisce ad un vitigno chiaramente circoscritto.

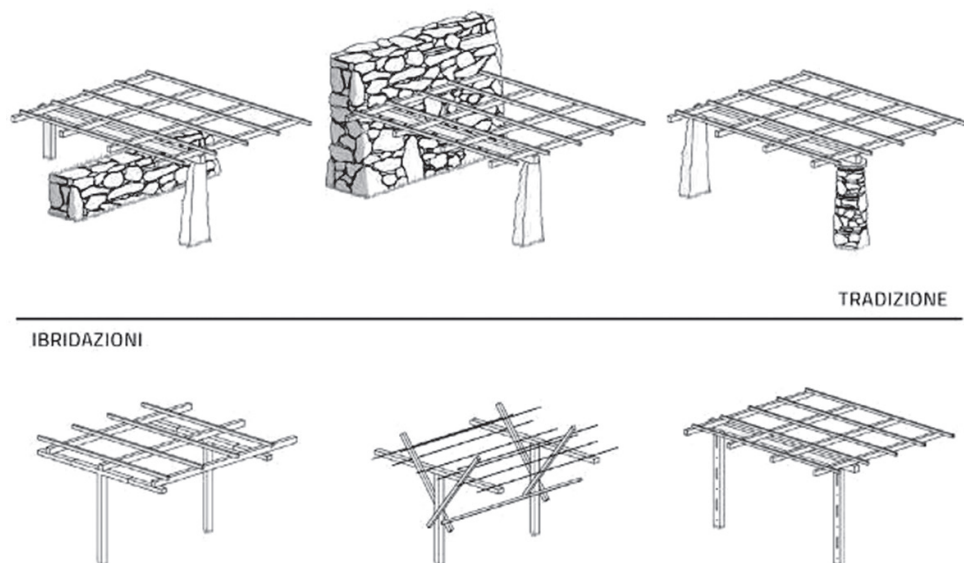


Figura 2. Forme tradizionali e ibride di pergola (Agulli 2019).

sulle coste, in futuro... adesso noi abbiamo fatto quasi un ettaro di vigneto a La Salle, con terrazzamenti e un altro sistema: palo più alto e la pergola fatta così. Solo il palo dietro, perché abbiamo fatto tutto a ciglioni terrazzati³⁸.

Secondo Agulli, la sostituzione dei materiali tradizionali – legno e pietra *in primis* – è riconducibile alla «cessata attività di estrazione dell’ardesia, la difficoltà di reperimento di manodopera a basso costo per lavorazioni lapidee precedentemente effettuate in maniera indipendente e le modifiche nella gestione e manutenzione dei boschi» (Agulli 2019: 96). A tutto questo, le interviste con i viticoltori di Morgex mi portano ad aggiungere tra i motivi anche la ricerca di strutture più adatte a particolari conformazioni dei pendii, la possibilità di impiegare macchinari e una forte volontà di sperimentazione. Se poi consideriamo il bosco, vi sono numerose “tessere” del mosaico paesaggistico ancora da recuperare:

Se contiamo che in Valle D’Aosta c’erano 4000 ettari di vigneto e adesso ne abbiamo 600 ettari c’è qualcosa che non va! Se guardiamo già solo la collina qua da La Salle, quella zona qua dietro che ti dicevo sarebbe da valorizzare, è tutto un bosco. Però non è un bosco di piante secolari, è un bosco che lo vedi, di 100 anni fa! [...] Ma se vai in mezzo ai quei posti lì, vedi tutti i vigneti, si vedono... si vedono ancora le pietre piantate... come lì, come dappertutto, se giri in tutta la valle, lo vedi³⁹.

³⁸ Intervista a Ermes Pavese raccolta dall’autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.

³⁹ Intervista a Ermes Pavese raccolta dall’autore a Morgex (AO) in data 17/09/2023.



Figura 3. Paesaggio pergolato a monte dell'abitato di Morgex (archivio personale, novembre 2022).

6. Conclusioni

Nonostante i differenti approcci in termini di produzione vinicola, la cantina cooperativa e l'azienda Pavese trovano un punto di contatto nella calibratura del paesaggio. Ho avuto modo di appurarlo visitando gli appezzamenti “di punta” delle due realtà, ripercorrendo le orme di altri ricercatori (Agulli 2019; Bonavero, Cassatella 2020) che in anni recenti hanno assistito alla trasformazione di queste “tessere”.

La prima di queste è *La Piagne* comprato da *Cave Mont Blanc* nel 2007 per sottrarlo all'abbandono. Sorto su terrazzamenti del XIX secolo, grazie agli investimenti della cantina cooperativa e di un progetto transfrontaliero dedicato ai vigneti storici⁴⁰ ne sono state recuperate le pergole tradizionali (Bonavero, Cassatella 2020: 57). Dalle sue uve è stato ottenuto un vino mono-*cru*, cioè prodotto esclusivamente da questo vigneto: è l'apice dell'incontro tra *terroir*, tradizione e pratiche di recupero paesaggistico. La seconda tessera sono le *Sette Scalinate*, a ridosso della parete rocciosa d'*adret*, di cui l'azienda Pavese ha voluto recuperare i terrazzamenti storici riorganizzando in parte la forma del vigneto, consentendo un migliore accesso al pergolato. In linea con la visione e il carattere di Ermes, «è

⁴⁰ Progetto Vi.A Route des Vignobles Alps – Strada dei Vigneti Alpini (ALCOTRA 2014-2020).

possibile riconoscere una forte spinta verso una dimensione produttiva del lotto, ma anche la volontà di ricostruire un brano di paesaggio fortemente identitario in grado di divenire simbolo dell'azienda e del prodotto stesso» (Agulli 2019: 97).

In questo senso, gli odierni *vignerons* di Morgex hanno ereditato il talento di *bricoleurs* (Lévi-Strauss 1962) dei loro avi. Nel paesaggio viticolo è possibile intravedere quella “logica pratica” che li distingueva: le pergole basse “tradizionali” sono ben lontane dal possedere quella forma ordinata e armoniosa data dalle operazioni di recupero e valorizzazione; appaiono invece come strutture eterogenee, realizzate con materiali di scarto ricavati dall'ambiente circostante, anche se non per questo improvvisate: c'è un dialogo costante tra le forme del pendio, i terrazzamenti, le pergole, la vite e il clima, un equilibrio delicato e mutevole con cui i viticoltori entrano in corrispondenza (Ingold 2013: 98-100). Oggi, i viticoltori di Morgex stanno cercando nuove corrispondenze con aspetti complessi legati al territorio (parcellizzazione dei terreni), al clima (cambiamenti di temperatura), all'economia (pressioni del mercato enologico) e alla demografia (ricambio intergenerazionale).

«Abbiam provato un po' per gioco»: è un'affermazione che ritorna frequentemente nelle interviste e nelle testimonianze degli agricoltori di Morgex. L'idea della famiglia Bovard di coltivare lo zafferano nei propri campi; gli esperimenti enologici di Ermes Pavese e della *Cave Mont Blanc*; il recupero dei forni e della produzione di pane nero; l'hobby di don Alexandre Bougeat per i suoi tralci di Prié Blanc; perfino la partecipazione delle vacche alla battaglia delle regine è un evento ludico. Ed è ugualmente con il gioco, “sperimentale o per diletto”, che Di Maio (1997: 119) ha cercato di dare un senso ai toponimi in alta quota (ben sopra i 1.300 metri) derivanti etimologicamente dalla vigna. Nel gioco, nella sperimentazione un po' incosciente e nella festa, questa comunità – e in particolare i suoi viticoltori – trova uno spazio di creatività; certamente non sostituisce il duro lavoro nei campi, al pascolo o sotto le pergole, ma offre l'opportunità di superare, almeno in parte, la fatica.

BIBLIOGRAFIA

- AGULLI BEATRICE
2019 *Coltivare i terrazzamenti ai piedi del Monte Bianco. La "viticoltura eroica" di Morgex*, in «Paisaje de banales», vol. 21, pp. 86-99.
- BAGNOD GIANCARLO *et al.*
2020 *The "pergola valdostana" and heroic viticulture in Aosta Valley (Italy): a case study on a traditional wine-growing system*, in «Annali di Studi istriani e mediterranei», vol. 30, n. 1, pp. 99-112.
- BASSIGNANA MAURO, MADORMO FRANCESCA (a cura di)
2015 *La biodiversità nei vigneti e nei meleti in Valle d'Aosta*, Aosta, Institut Agricole Régional.
- BLACK RACHEL, ULIN ROBERT (eds.)
2013 *Wine and Culture: Vineyard to Glass*, New York, Bloomsbury.
- BONATO LAURA
2016 *Antropologia della festa. Vecchie logiche per nuove performance*, Milano, FrancoAngeli.
2021 *'Soltanto le montagne non si incontrano'. Buone pratiche per il recupero di colture/culture locali fra tradizione e innovazione*, in «Archivio Antropologico Mediterraneo», vol. 23, n. 2, pp. 1-19.
- BONATO LAURA, PANERO FRANCESCO (a cura di)
2022 *Vino e pane. Recupero di antichi saperi per comunità in fermento in area alpina e subalpina*, La Morra, Associazione Culturale Antonella Salvatico.
- BONAVERO FEDERICA, CASSATELLA CLAUDIA (a cura di)
2020 *Guida transfrontaliera per la conservazione e il recupero dei paesaggi viticoli alpini*, s.l., Politecnico di Torino.
- CRENN CHANTAL, TECHOUEYRES ISABELLE
2007 *Local heritage to singularize a wine terroir: the example of pays Foyen (Gironde, France)*, in «Anthropology of Food», vol. 5, n. 2.
- DALL'Ò ELISABETTA
2022 *Alpine Sentinels. Climate Crisis and its "Non-Human" Perceptions in the Mont-Blanc Area*, in «Journal des anthropologues», vol. 168-169, pp. 133-151.
- DEMOSSIER MARION, VIECELLI CLELIA
2022 *Anthropology, wine and culture*, in *The Routledge Handbook of Wine and Culture*, eds. Charters Steve *et al.*, New York-London, Routledge, pp. 15-19.
- DI MAIO MARZIANO
1997 *Avëna, Biquèt, Nibiò, Müscat... Vigne, vendemmie e vini dell'Alta Valle della Dora Riparia*, Torino, Valados Usitanos.
- FAVAL CHÉRIE
2014 *Dal comune al pubblico, dal comune al privato: i pascoli in Valle d'Aosta, tra evoluzione e involuzione delle "Consorterie"*, in «Histoire des Alpes - Storia delle Alpi - Geschichte der Alpen», vol. 19, pp. 75-90.
- GRASSINI CRISTINA
2016 *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps*, London-New York, Berghahn Books.
- INGOLD TIM
2013 *Making. Anthropology, archaeology, art and architecture*, London-New York, Routledge.

- ISABELLON LORENA
2002 *L'Abbé Alexandre Bougeat*, Bergamo, Veronelli.
- LALE MURIX HERVÉ
2008 *Integrazione tra agricoltura e gli altri settori dell'economia di Montagna nella Comunità montana Valdigne-Mont Blanc*, s.l., Fondazione Courmayeur.
- LÉVI-STRAUSS CLAUDE
1962 *La Pensée sauvage*, Paris, Plon.
- MESSIEZ MAURICE
1998 *Les vignobles des pays du Mont-Blanc. Savoie, Valais, Val d'Aoste. Etude historique, économique, humaine*, Grenoble, Revue de Géographie Alpine.
- PADULA ALFREDO
1976 *Le consorzierie valdostane*, in *Un'Italia sconosciuta. Comunità di villaggio e comunità familiari nell'Italia dell'800*, a cura di Guidetti Massimo e Stahl Paul H., Milano, Jaca Book, pp. 49-64.
- PINEAU CHRISTELLE
2022 *Cornoletame e microscopio. Vini naturali e agricolture radicali*, Milano, DeriveApprodi [ed. or., *Le corne de vache et le microscope*, Paris, La Découverte, 2019].
- RHOADES ROBERT E.
1984 *Breaking New Ground: Agricultural Anthropology*, Lima, International Potato Center.
- SARKER NAZIRUL I.
2017 *An Introduction to Agricultural Anthropology: Pathway to Sustainable Agriculture*, in «Journal of Sociology and Anthropology», vol. 1, pp. 47-52.
- SCARAMELLINI GUGLIELMO, VAROTTO MAURO
2008 *Paesaggi terrazzati dell'arco alpino. Atlante*, Venezia, Marsilio.
- SIBILLA PAOLO
2004 *La Thuile in Valle d'Aosta. Una comunità alpina fra tradizione e modernità*, Firenze, Leo Olschki Editore.
2012 *Approdi e percorsi. Saggi di antropologia alpina*, Firenze, Leo Olschki Editore.
- SINISCALCHI VALERIA
2010 *Regimi di singolarità e politiche della ripetizione*, in «La Ricerca Folklorica», vol. 61, pp. 125-134.
- TARTAROTTI PAOLA, BENCIOLINI LUCA
2006 «*Il vino più alto d'Europa*»: *l'influenza della geologia e del clima nella coltura della vite in Valle d'Aosta*, in «Bollettino della Società Geologica Italiana», vol. 6, pp. 107-114.
- TRUBEK AMY
2008 *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*, Berkeley, University of California Press.
- ULIN ROBERT
2013 *Terroir and Locality: An Anthropological Perspective*, in *Wine and Culture: Vineyard to Glass*, eds. Black Rachel and Ulin Robert, New York, Bloomsbury, pp. 67-84.
- VERONELLI LUIGI
1970 *Il vino del prete*, in «Epoca», vol. 79, pp. 68-75.
- VICTORINO IRIS M.M. et al.
2021 *Metabarcoding of Soil Fungal Communities Associated with Alpine Field-*

Grown Saffron (Crocus sativus L.) Inoculated with AM Fungi, in «Journal of Fungi», vol. 7, n. 1, 45.

VILLA MARTA

2023

Agroecologia e antropologia pubblica nelle Terre Alte: comunità, margini, saperi trasversali, in «Antropologia pubblica», vol. 9, n. 1, pp. 25-42.

VOLA GIORGIO

2010

Storia regionale della vite e del vino in Italia. Valle d'Aosta, Aosta, Regione Autonoma Valle d'Aosta.

ZUCCAGNI-ORLANDINI ATTILIO

1838

Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole, vol. IV, Firenze, Sonnini & Co.