

Roberto Willien

**Montagna** - Presentata la ricerca del professor Claudio Marciano

# In Valle d'Aosta c'è Fermento

Fondazione comunitaria della Valle d'Aosta, una onlus che si occupa di promuovere la cultura del dare e di migliorare la qualità della vita rafforzando la responsabilità e la coesione sociale ha presentato nei giorni scorsi, nella sala conferenza della BCC Valdostana, il rapporto Fermento sulle esperienze di economia circolare nella nostra Regione. Durante la serata, introdotta dal Presidente di Fondazione Comunitaria Pietro Passerin d'Entrèves, il professore Patrik Vesan, docente di scienza politica all'Università della Valle d'Aosta e membro del cda di Fondazione comunitaria, ha sottolineato l'importanza della ricerca condotta dal professor Claudio Marciano, che ha iniziato un percorso di riflessione utile a attirare l'attenzione sul tema della montagna. Le storie di vita e di lavoro raccolte nella ricerca sono storie ricche di contraddizioni, ha puntualizzato il professor Vesan. Storie che narrano la genuinità ma al tempo stesso la complessità di una attività economica in montagna, fatta di sperimentazione e di innovazione in un ambiente tradizionalmente ostile. Sono storie di difficoltà ma anche di speranza che permettono di gettare uno sguardo diverso sul modo di vivere in montagna che non può essere unicamente connotata dall'isolamento o dal turismo di massa. Marciano, autore della ricerca e docente di politiche per l'innovazione presso l'Università della Valle d'Aosta, parte dall'assunto che la



## FELICI DI DONARE

montagna può essere un motore di crescita economica e culturale secondo i principi del-

l'innovazione sociale e della circolarità. L'economia circolare è un'economia attenta alla so-

stenibilità ambientale alla biodiversità e alla lavorazione del prodotto che deve essere a impatto zero dal punto di vista ambientale e fare della peculiarità del territorio il suo valore aggiunto. L'innovazione sociale comporta invece la creazione di relazioni e di nuove forme di collaborazione. L'intento dell'autore della ricerca è stato quindi quello di mappare le esperienze che potessero rientrare nei parametri dell'economia circolare. E per questo ha analizzato 24 realtà di cui le 12 più significative sono state illustrate nel rapporto disponibile online sul sito di Fondazione comunitaria ([www.fondazionevda.it](http://www.fondazionevda.it)): Paysage à manger di Gressoney-Saint-Jean,

Natura Valp di Valpelline, La Terra del pane di Verrayes, Le Motte di Cogne, Tascapan di Introd, Les Tisserands di Valgrisenche, Francesco Gasperi di Saint-Pierre, Maison de Noé d'Arnad, Casa di Paglia di Verrayes, La Chèvre heureuse di Saint-Marcel, Ambiente Grumai di Verrayes e Erbvoglio di Aosta.

Il titolo della ricerca, "Fermento", rimanda al processo di fermentazione in assenza di ossigeno e al tempo stesso ad uno stato di effervescenza e di trasformazione sociale.

L'idea che sottende alla ricerca, ha precisato il professor Marciano, è che queste esperienze innovative contribuiscono ad arginare il fenomeno dello spopola-

mento della montagna e fanno sì che questa diventi il luogo del riscatto in particolare per la generazione che ha conosciuto la crisi. Si tratta di esperienze innovative nella sperimentazione di nuove tecniche e nella sinergia che si crea tra i vari produttori che mettono in rete esperienze e tecniche di lavorazione pur in ambiti diversi tra loro.

L'elemento comune alle esperienze analizzate è anche e soprattutto quella che l'autore definisce la "narratività" legata a queste esperienze, l'idea cioè che bisogna produrre valore aggiunto attraverso la narrazione e la comunicazione. Il prodotto viene raccontato attraverso le sue peculiarità e la sua lavorazione tenendo conto del contesto particolare in cui viene realizzato. Ed è da qui, sostiene l'autore, che è possibile sviluppare una nuova offerta turistica che abbia come base l'autenticità e la spontaneità con cui vengono comunicate le caratteristiche e la storia del prodotto.



