



Luogo del cuore
Il Fondo ambiente italiano, ha inserito il pianoro del Cortlys tra i suoi Luoghi del cuore

LE STORIE

Sotto il Monte Rosa è battaglia sulla centralina idroelettrica

Val d'Aosta, comitato di cittadini contro il progetto

ALESSANDRO MANO
GRESSONEY-LA-TRINITE'

È un pianoro incontaminato, ai piedi del Monte Rosa. Lì nasce il Lys, il torrente che solca l'intera vallata di Gressoney. Oggi è ancora coperto dai metri di neve caduta durante l'inverno più bianco degli ultimi vent'anni, ma la battaglia ha ripreso vigore nelle aule dei tribunali e negli uffici della Regione. All'alpe Cortlys, a quasi duemila metri di quota, non ci si arriva in auto. Ci va una mezz'ora da Staffal, le ultime case di Gressoney-La-Trinité dove in inverno passano migliaia di sciatori del Monterosa Ski. Il Fai, Fondo ambiente italiano, l'ha inserito tra i suoi Luoghi del cuore.

Un progetto privato, nato nel 2004 e finora sempre bloccato, vorrebbe far nascere qui l'ennesima centralina idroelet-

trica valdostana. Dall'acqua turbinata, energia pulita e rinnovabile. Il progetto è della Power company srl, che a dicembre 2015 aveva iniziato alcuni lavori di sbancamento. Per pochi metri di caduta, che corrispondono ad altrettanti chilowatt, la centralina eviterebbe la procedura della Valutazione dell'impatto ambientale perché la concessione è precedente all'attuale legge sulla Via, del 2009.

A opporsi alla centralina c'è un gruppo di cittadini, coalizzati nel Comitato per la salvaguardia e la tutela dell'Alpe Cortlys, guidati da Antonio Beck Peccoz e affiancati dal circolo valdostano di Legambiente che ha appioppato alla Power Company - e alla Regione - la sua «Bandiera nera» perché rovinerebbe «un contesto idrogeologico fragile e di particolare valore paesaggistico, naturali-

stico e scientifico, come quello dell'anfiteatro morenico del Monte Rosa». Poi ha vinto un ricorso al Tar. Infine, la Conferenza dei servizi che ha messo intorno a un tavolo Regione, Comune e privati, ha bocciato a febbraio 2017 il progetto proprio perché andrebbe sottoposto alla verifica di assoggettabilità alla Via: supera, per pochi chilowatt, la potenza limite.

La Power Company ha ripresentato un nuovo progetto. Legambiente non molla: «Si pone in contrasto con tutte le norme più recenti, europee e nazionali, sulla necessità di salvaguardare gli ultimi torrenti rimasti». Per questo, il comitato dei cittadini e Legambiente chiedono «al presidente della Regione e alla giunta» di «riconsiderare se l'impianto corrisponde ancora alla pubblica utilità».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutto il paese riunito al forno per preparare le "Quaquàre"

Nel Cuneese un rito primaverile che risale al '700

PAOLA SCOLA
GENOLA (CUNEO)

Il nome indicherebbe, in piemontese, l'insetto maggiolino. Perché la «quaquàra», delizioso biscotto, non solo viene preparato a maggio per la festa patronale, ma imita la forma del coleottero che sfarfalla in quel mese. Ogni famiglia di Genola custodisce la propria ricetta, poi, a turno, si reca al forno comunale per la cottura. Il rito da qualche anno è stato ripristinato creando un servizio pubblico di cottura dei biscotti nel vecchio forno ai piedi del municipio, concesso nel primo dopoguerra in gestione a una bottega e ora affidato alla Pro loco. «Tutto è rivolto ai residenti, per consumo personale e non commerciale - spiega il sindaco, Stefano Biondi -. Così ci siamo dati delle regole. A partire da una quantità massima per famiglia. Non ci sono scritti antichi che ricostruiscono la tradizione, ma si sa che, già nel '700, avveniva in forma popolare. La presenza di alcuni elementi particolari lo dimostrano: per esempio, impiegare nell'impasto la scorza di limone, vista l'usanza di coltivare in tutti i cortili proprio quella pianta. Ogni borgo o rione, poi, aveva già un piccolo forno comune, dove ci si accordava per portare la pasta a cuocere».

Cinque chili di burro
Ora il sistema è stato regola-



COSTANZA BONO

La preparazione
La preparazione e la cottura delle quaquàre coinvolge tutte le famiglie del paese, ciascuno con un compito

mentato. Il Comune consegna un voucher che permette a ogni famiglia di cuocere fino a 5 chili di burro l'anno (anche se la quantità effettiva va dichiarata all'atto della prenotazione della cottura). Il ticket è distribuito all'Ufficio Anagrafe (ancora oggi, dalle 8 alle 16), mentre la Pro loco annoterà, dal forno, le date di utilizzo fissate alla consegna del voucher.

Il forno verrà acceso da lunedì 16 aprile a mercoledì 17 maggio. E, via via, arriveranno le teglie con la pasta pronta. Gli ingredienti base (al netto dei «dettagli segreti») tramandati fra generazioni: farina, uova, burro, zucchero, scorza di limone. Poi si taglia e modella. E, cotti, i biscotti si conservano in un barattolo di vetro. O meglio, per la festa patronale (terza domenica di maggio), è usanza regalarne

due terzi ad amici e ospiti.

Il sindaco: «Avevamo troppe richieste per il forno pubblico, dove, essendo più grande, il biscotto cuoce meglio. Ma ora stiamo valutando se realizzarne un altro maggiore in castello, creando un percorso didattico-alimentare, insieme a Slow Food e Terre dei Savoia».

Un modo per «rafforzare il senso di comunità», dall'inizio alla fine della preparazione delle quaquàre. Per accendere il fuoco, per esempio, c'è chi è incaricato di falciare i salici lungo le bealere e preparare le fascine. «Non si butta niente - conclude Biondi -, nel ciclo annuale. Le fascine vengono stoccate in una cascina concessa apposta e fatte essiccare. Intanto quelle precedenti regalano il loro aroma, bruciando sotto le quaquàre».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Scatenati con lo shopping.

Scopri le collezioni primaverili dal 30% al 70% in meno



Ora nei nostri negozi.
mcarthurglen.it/serravalle

Serravalle
Designer Outlet