

Courmayeur

Una mostra ripercorre le tappe della conquista delle montagne compiuta dalle strutture turistiche, tra invasioni cementizie e ripensamenti ecologisti



Condominio ad Arc, in Savoia, a 1.600 metri d'altitudine

CIME E SCI

Per evitare sorvoli e cabine sospese

Dal trasporto di merce al trasporto di persone, è questa la storia della funivia. Fino alla fine del XIX secolo, i cavi venivano trasportati il foraggio, la legna, inoltre veniva utilizzata nelle miniere e per rifornire i cantieri in alta quota. Con l'inizio del turismo e il crescente interesse per la montagna, le funivie vengono utilizzate quasi esclusivamente per il trasporto di turisti che vogliono ammirare il paesaggio, prima riservato solo agli alpinisti esperti. In Europa, la prima cabinovia adibita al trasporto di persone fu costruita nel 1908, ma è soprattutto nel periodo tra le due guerre che le funivie iniziano proporre «viaggi aerei» tra le cittadine alpine e le vette incontaminate. Esperienze nuove e forti per i turisti, che apprezzano entusiasti i paesaggi prima sconosciuti. In breve tempo nasce lo sci da discesa, infatti la pratica del nuovo sport inizia subito dopo l'invenzione delle prime sciovie, che consentono la risalita «artificiale» dei pendii, senza sorvoli e cabine sospese. Un mezzo di trasporto costruibile facilmente, il primo fu realizzato nel 1934, ma in poco tempo gli skilift si diffusero in tutto l'arco alpino. La tecnica di costruzione degli impianti di risalita migliora rapidamente e, dopo la Seconda guerra mondiale, la seggiovia inventata negli Stati Uniti arriva in Europa. (P. Fum.)

DI PAOLA FUMAGALLI

L'architettura alpina in Francia con i suoi condizionamenti storici, culturali e ambientali è in mostra a Courmayeur, in Val d'Aosta. Da spazio di sussistenza, la montagna è diventata nel corso dei secoli un territorio di residenza e un luogo dove trascorrere le vacanze. I montanari sono passati in breve tempo da un'economia agropastorale con una vita scandita dal ritmo agricolo a un'economia del tempo libero, dimostrando così la loro capacità di adattamento. Questo nuovo sfruttamento del territorio ha portato delle conseguenze anche nell'architettura. Alpeggi incontaminati sono ora importanti stazioni sciistiche. La mostra *Montagna, territori d'invenzione* ideata e allestita da Jean-Francois Lyon-Caen, professore alla facoltà di Architettura di Grenoble, si sviluppa in 32 pannelli, divisi in quattro sezioni: l'invenzione della montagna (secoli XVIII-XIX); la modernità alpina (seconda metà del XIX secolo); la creazione delle

Architettura d'alta quota

stazioni sciistiche (1940-1980); la realizzazione del villaggio «ripensato». Questa esposizione offre una panoramica sui principali periodi di mutazione dei territori di montagna. Verso la metà del XVIII secolo, la gente della pianura inizia a conoscere la montagna, ma spesso la vede come una realtà da temere. Inoltre, incomincia a essere rappresentata con forme artistiche: vi sono sia immagini austere come la bufera al colle del Gran San Bernardo nel quadro di Alexis Noël (1835), che dipinti rassicuranti e realisti come il villaggio francese *La*

Bérarde di Laurent Guetel (1888). In quegli anni, la vita della popolazione è scandita dai ritmi e dalle esigenze agropastorali e, come prevedibile, hanno edificato abitazioni usando materiali che trovavano sul posto, quindi legno e pietra, queste costruzioni sono ricche di diversità tanto che lo stile viene detto «architettura senza architettura». Dopo i cambiamenti della seconda metà del XIX secolo, nel territorio montano iniziano a nascere infrastrutture concepite in modo razionale. Viene sfruttata la montagna a vantaggio di una società urbana in piena espansione, vengono realizzati i primi impianti di risalita e in alcune località delle stazioni termali. Dal 1940 al 1980

inizia il periodo del turismo di massa. Dove vi sono pendii adatti alle piste da sci vengono costruiti interi villaggi ad altitudini elevate, prati verdi e boschi diventano paesi costruiti con cemento. Gli uomini partono alla conquista dell'«oro bianco», realizzano imponenti impianti di risalita e per più di cinquant'anni il funzionalismo modella il paesaggio. La situazione degenera con l'invenzione della stazione integrata, tra chalet e rifugi vengono realizzati svariati condomini alti e lunghi che deturpano il paesaggio naturale:

complessi turistici che trasformano i piccoli paesi in località con decine e decine di migliaia di posti letto. In questa fase, l'architettura associa la funzionalità, alle nuove tecniche e all'utilizzo dei prefabbricati, dimenticandosi troppo spesso dell'estetica e del rispetto della vera natura della montagna. Ora siamo nel periodo del «villaggio ripensato», è cambiato radicalmente il modo di costruire: non si realizza più la città in montagna, e si costruisce in armonia con l'ambiente. Le stazioni realizzate fino agli anni Ottanta sono accusate di non tener conto dell'ambiente e per questo lo Stato francese inizia una politica di «correzione» dell'architettura alpina. Infatti, le nuove abitazioni sono di pochi piani e, spesso, si mimetizzano con la natura. La mostra, promossa dall'Osservatorio sul sistema montagna della fondazione Courmayeur e dal comune ai piedi del Monte Bianco, è allestita al museo dell'Ange in via Puchoz, è aperta tutti i

Ma oggi al posto dei condomini si erigono chalet «mimetizzati»

giorni escluso il lunedì dalle 10 alle 12,30 e dalle 16 alle 19,30 fino al 31 agosto, l'ingresso è gratuito.

Una sana colazione buona per tutto l'anno



DI PAOLO MASSOBRIO

Quale argomento per Ferragosto? Le confetture, perché no?, che permettono di sfruttare l'abbondanza della buona frutta per tenersi un ricordo per tutto l'anno e per stare insieme in famiglia. Con le more che crescono spontanee sui rovi si può fare la confettura di more, mentre la più difficile da realizzare è quella di albicocche, per via dell'incisiva presen-

Le confetture: da farsi solo con frutta di stagione e con tutta l'attenzione possibile nella cottura

za di acidità nel frutto. Definita la differenza tra confettura e marmellate, dove le seconde riguardano solo gli agrumi, eccoci alle prese con un'abbondanza di albicocche molto mature, oppure di prugne. Per fare la confettura occorrono solo frutti sani. Attenzione poi al calibro della cottura: insufficiente fa-

vorisce la fermentazione della polpa, molto accentuata rischia di distruggere l'aroma del frutto. Si prenda un chilogrammo di albicocche (o di prugne) da dividere a metà per lasciarle macerare un giorno in una ciotola con succo di un limone e 750 grammi di zucchero. Il giorno dopo si metta il tutto in una pentola a forma tonda per cuocere a fuoco moderato. Con un cucchiaino di legno ci si deve preoccupare di mescolare e schiumare di tanto in tanto. Il momento in cui la confettura è pronta si rivelerà sulla spatola di legno, quando rimarrà attaccata una spessa velatura. A quel punto spegnete il fuoco e travasate la confettura in barattoli di vetro sterilizzati. Dopodiché chiudete ermeticamente i barattoli e capovolgeteli, lasciandoli raffreddare in quel modo. Il giorno dopo sarà la volta di riporre i barattoli in un luogo fresco e al buio, sapendo che il regalo più bello per la vostra famiglia sarà preparare una colazione d'autore una domenica mattina, con pane cotto nel forno a legna, biscotti e questa confettura. La stessa semplice ricetta, che comporta lo spellare e denocciolare il frutto prima di lavorarlo, vale anche per le more di rovo, verificando che siano sane e mature, i mirtili, i lamponi. Per i fichi, riducete un poco lo zucchero. Il dietologo non apprezza.



Marmellate di agrumi, un carico di energia



DI GIORGIO CALABRESE

In genere, col termine marmellata si intende specificamente quella di agrumi, cioè arance, mandarini e pompelmi, mentre tutte le altre conserve di frutta si chiamano confetture. Industrialmente la percentuale di frutta presente è in genere il 35%; se si tratta di confettura-extra si parte dal 45% in su. Fra i cibi dolci le marmellate occupano un posto di primaria importanza perché sono facilmente digeribili e adatte, per la loro carica di energia, a nutrire il nostro corpo. Mi capita spesso di tornare a casa mia e sentire già per le scale, un profumo sublime di marmellata. È mia moglie Caterina, cuoca di classe, oltre che tecnologa alimentare della ristorazione e giornalista, che si diletta a fare delle marmellate di frutta di stagione che sono la delizia soprattutto dei nostri due figli, Rudy e Cinzia. A casa nostra si fa la prima colazione con le marmellate di mamma Caterina: ve ne sono di tanti tipi, perché,

come dice lei «marmellifica tutto»; la più insolita è quella d'uva. Per raggiungere il 100% alla frutta cotta viene aggiunto zucchero (a volte anche sciroppo di glucosio) e la miscela viene trattata col calore per ridurre la presenza di acqua e sterilizzare il prodotto. La consistenza ideale si può ottenere, senza cuocere a lungo, aggiungendo pectina, una sostanza naturale, normalmente presente nella frutta. A volte qualcuno esagera con l'uso di zucchero, l'eccesso provoca dei punti bianchi duri, che sono l'espressione della formazione di cristalli di destrosio. Un etto di marmellata fornisce circa 280 calorie, senza alcuna traccia di colesterolo ma con una grande presenza di zucchero che può raggiungere anche il

Attenzione all'eccesso di zuccheri per i diabetici ma sono consigliate come merenda per i bambini

70%. Questo aspetto fa controindicare l'uso della marmellata ai diabetici e ai dismetabolici; è indicata invece per chi non rientra in queste categorie, specie per i bambini che, invece di mangiare prodotti ricchi di grassi preconfezionati, possono consumare una sana marmellata.

PREMI

ATELIER CORCIANESE
◆ Quest'anno il «Corciano festival 2006» ha riservato il «Premio Corciano di pittura e scultura» a giovani artisti di età inferiore ai 35 anni e residenti in Umbria. I cinque selezionati (Maria Chiara Calvani, Silvia Centomo, Elena Marchionni, Alessandro Marta, Alessia Pistone) avranno la possibilità di esporre le loro opere in atelier fino al 20 agosto.

«FRIGNANO» A DE MARCHI
◆ È Cesare De Marchi il vincitore dell'11esima edizione del premio letterario «Frignano», con il romanzo «La furia del mondo». La giuria, presieduta da Arrigo Levi, ha premiato anche la giornalista Daniela Brancati per il suo libro d'esordio, «Tutta una vita». Sabato 26 agosto la cerimonia di premiazione, a Pieveveglia, sull'Appennino modenese.

I NOSTRI WEEK END



la recensione

Quei paladini «anarco-cattolici» di Compagnone

DI VITTORIO GENNARINI

Vi sono sempre almeno un paio di buone ragioni per le quali un grande scrittore rimane «vivo» e vitale nella storia dell'umanità anche dopo la dipartita da questo mondo: ed esse si riassumono spesso nelle verità cristianamente «rivelate» che egli ha saputo trasmetterci. Di Luigi Compagnone, scomparso il 31 gennaio del 1998, la critica ha molto bene individuato il ruolo insostituibile occupato nella società letteraria napoletana che, dopo la sua morte, ha conosciuto un declino civile che ancora oggi pare non doversi arrestare. Ora però la casa editrice Alfredo Guida raccoglie in volume i primi racconti di questo scrittore, riscoperti dopo un duro lavoro di ricerca della moglie Rachele La Rotonda e dello studioso Raffaele Messina. Il libro prende il titolo da uno di essi, *Gli ultimi paladini*, forse il più ricco della carica emotiva e della tensione religiosa che sono la cifra di Compagnone. Lo stile raffinatissimo letterario di questo narratore allude di continuo alle «presenze metafisiche» che accompagnano ogni nostro gesto. La prima e più impellente ragione narrativa di quest'autore è la tensione sociale in cui la coscienza s'interroga e si tormenta. E allora nel primo di questi racconti s'affaccia il dramma della miseria e dell'emigrazione dall'Italia del Sud nei primi decenni del secolo scorso. L'uomo Compagnone era proprio per questo profondamente cristiano, se non nei gesti o nei comportamenti esteriori, nell'intima convinzione che la vita ci fosse stata donata per viverla insieme agli altri in trepidazione e allegria. Non concepiva che vi potesse essere per qualcuno al mondo una condanna irrevocabile al dolore. Peraltro, l'attacco di uno dei racconti, *Antichi pranzi di Natale*, narra con un piglio di scherzosa ironia come nella famiglia Compagnone d'un tempo si spassero tranquillamente (ma non troppo) fede cattolica e pensiero anarchico comunisteggiante: «Gli zampognari arrivavano a casa mia un quarto d'ora prima della mezzanotte. Mio padre, anarchico-cattolico, li accoglieva tra le sue braccia, gridando: "Qui sul mio petto, compagni in Cristo!". Fratelli in Cristo", rettificavano le sorelle di mio padre, mangiandosi il fratello con occhiate di fuoco». Potremmo a questo punto aggiungere un altro capitolo alla interminabile diatriba sul cattocomunismo: ma saremmo in errore. In realtà Compagnone, per sua esplicita ammissione, preferisce ritornare a Tolstoj e a Dostoevskij, a Gogol' e a Cechov, ai grandi maestri russi d'un cristianesimo meditato profondamente ma anche vissuto, veramente, insieme agli altri.

Luigi Compagnone

GLI ULTIMI PALADINI E ALTRI RACCONTI

Guida, Pagine 127, Euro 8,60