



**UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA  
UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANE E SOCIALI**

**CORSO DI LAUREA IN  
LINGUE E COMUNICAZIONE PER L'IMPRESA E IL TURISMO**

*ANNO ACCADEMICO 2025/2026*

**TESI DI LAUREA**

**MORGEX, TRA MEMORIA E CAMBIAMENTO**

Analisi antropologica di una comunità alpina dal XIX secolo a oggi

**DOCENTE 1° relatore:**  
Prof.ssa Valentina Porcellana

**STUDENTESSA:**  
Gaia Zamponi  
Matricola 22 E02 944



# INDICE

INTRODUZIONE .....	1
CAPITOLO 1 – LE MINIERE DI ARPY .....	3
1.1 STORIA E SVILUPPO DELLE MINIERE .....	3
1.2 I MINATORI DI ARPY.....	5
1.3 TESTIMONIANZA DI GIORGIO CORNAZ.....	7
1.4 LO SVILUPPO MINERARIO DI ARPY .....	9
1.5 EREDITÀ E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO MINERARIO DI ARPY .....	14
CAPITOLO 2 – ECONOMIA DI MONTAGNA.....	17
2.1 L'ECONOMIA DEL TEMPO.....	17
2.2 ALLEVAMENTO A MORGEX.....	18
2.3 UN TERROIR UNICO: IL PRIÉ BLANC .....	22
2.3.1 IL CONTRIBUTO DI DON BOUGEAT: IL PRETE AGRONOMO .....	22
2.3.2 IL PRIÉ BLANC OGGI .....	25
2.4 L'AGRICOLTURA A MORGEX.....	29
2.4.1 LO PAN NER E LA FLANTZE .....	31
2.5 TURISMO SOSTENIBILE NEGLI HAMEAUX .....	35
CAPITOLO 3 - LA BADOICHE, LE FESTE E LE TRADIZIONI .....	39
CAPITOLO 4 – IDENTITÀ E COESIONE .....	42
4.1 GLI SPORT TRADIZIONALI COME SIMBOLO DI UNIONE.....	45
4.2 LES BATAILLES DE REINES.....	48
4.3 IL BERIO DI VEULLEI .....	49
4.4 I SECRET: SAPERE, CURA E SPIRITUALITÀ .....	52
4.4.1 TESTIMONIANZA DI ROSALBA PERRUCHON .....	53
CONCLUSIONE .....	56

# Indice immagini

## CAPITOLO 1

FIGURA 1.1 – GALLERIA DELLE MINIERE DI ARPY .....	3
FIGURA 1.2 - OSTELLO DI ARPY NEI PRIMI ANNI DEL 900 .....	4
FIGURA 1.3 – MINATORI CHE ESTRAGGONO ANTRACITE .....	5
FIGURA 1.4 - LAVORATORI PRONTI PER ANDARE IN MINIERA .....	6
FIGURA 1.5 – GIORGIO CORNAZ ALL’OPERA .....	8
FIGURA 1.6 – HOTEL TÊTE D’ARPY .....	12
FIGURA 1.7 - ALBERGO DELLA QUERCIA VERDE .....	13

## CAPITOLO 2

FIGURA 2.1 – DIPINTO DI MORGEX A INIZIO ‘900 .....	20
FIGURA 2.2 – VITIGNO DI PRIÉ BLANC .....	22
FIGURA 2.3 – DON BOUGEAT INTENTO A DEGUSTARE IL PRIÉ BLANC .....	23
FIGURA 2.4 - DON BOUGEAT ALL’OPERA IN VIGNA .....	24
FIGURA 2.5 – REVEL LORENZO NEL SUO CAMPO DI GRANO .....	30
FIGURA 2.6 – LO RATELÉ .....	31
FIGURA 2.7 - LO COPAPAN .....	32
FIGURA 2.8 – INFORNATA DELLA FLANTZE, PAUTEX .....	34
FIGURA 2.9 – INFORNATA DEL PAN NER, LA RUINE .....	35
FIGURA 2.10 – CENTRO DI MORGEX A INIZIO 900 .....	37

## CAPITOLO 3

FIGURA 3.1 – LA BADOCHÉ DI MORGEX .....	40
FIGURA 3.2 – RAGAZZA VESTITA IN ABITI TIPICI AL LAGO D’ARPY .....	42

## CAPITOLO 4

FIGURA 4.1 – GIOCATORI CERCANO IL FIOLET PERDUTO, 1947 .....	47
FIGURA 4.2 – BATAILLE DE REINES ALL’ARENA CROIX NOIRE .....	48
FIGURA 4.3 – RICONQUISTA DEL BÈRIO DA PARTE DEGLI ABITANTI DEL VILLAIR .....	50
FIGURA 4.4 - INSEGNA APPOSTA SUL BÈRIO .....	51
FIGURA 4.5 – POSATA DEL BÈRIO A CONFINE TRA LA RUINE E VILLAIR .....	51



# Introduzione

La tesi vuole esplorare l'evoluzione della comunità di Morgex, dalla fine dell'Ottocento fino ai giorni nostri. Il percorso lega aspetti storici, economici, linguistici e culturali. L'intento è quello di restituire uno scenario complesso e stratificato delle trasformazioni che hanno attraversato il territorio valdostano nel corso degli anni. Ci si soffermerà in modo dettagliato sui modi in cui la comunità ha reagito, resistito e rielaborato questo cambiamento.

Il punto di partenza dell'analisi è rappresentato dall'economia locale di fine XIX secolo. Essa era fondata su un'equilibrata organizzazione tra agricoltura, allevamento e attività estrattiva. Le miniere, in maniera particolare, hanno svolto un ruolo molto importante nella vita economica e sociale del paese, incidendo in modo radicale sui rapporti all'interno della comunità e sull'organizzazione del lavoro svolto. Il sistema economico del tempo, possiamo infatti affermare, che si basasse su un reciproco legame tra le persone, era un senso di responsabilità condivisa e una connessione con i ritmi delle stagioni.

In questo contesto si inserisce l'analisi di una delle espressioni più importanti del folklore popolare: la Badoche. Questo capitolo si propone infatti di indagare la natura e il significato antropologico della festa, un momento emblematico e longevo del patrimonio immateriale di Morgex. Si è voluto esplorare il ruolo che le feste hanno rivestito e tutt'oggi fanno nella comunità. L'analisi fatta intreccia le prospettive storiche, etnografiche e simboliche. Si è cercato di comprendere come la Badoche, pur avendo conservato elementi rituali antichi, si sia trasformata nel tempo. Come si sia adattata ai mutamenti sociali e culturali, mantenendo comunque viva la propria funzione identitaria. Si è analizzato come la festa sia vista come un elemento di rinnovamento collettivo, un'occasione di aggregazione e come veicolo di trasmissione intergenerazionale dei saperi e dei valori. Infine, il capitolo offrirà un confronto tra il passato e il presente, evidenziando le continuità e le metamorfosi del rito che continua a rappresentare un punto nella memoria e nell'immaginario della comunità.

Una cerimonia sentita da tutta la popolazione di Morgex. Essa rappresentava un momento festivo, ma costituiva anche una visuale importante per comprendere le dinamiche di sviluppo della società e di aggregazione sociale. Attraverso la sua crescita nel tempo vengono rispecchiate le trasformazioni vissute dalla popolazione locale. Partendo dal mondo contadino iniziale, per poi arrivare in un secondo momento allo scenario odierno, quest'ultimo è stato segnato da processi di modernizzazione, spopolamento e valorizzazione turistica.

Nell'ultimo capitolo conclusivo, che vuole ricomporre le molteplici tessere del mosaico culturale emerse nei precedenti paragrafi. Si è voluto evidenziare come lingua, ritualità, saperi orali e pratiche ludiche si siano riuscite ad intrecciare in un'unica trama. Accanto alla dimensione rituale, infatti, un altro fattore indispensabile dell'indagine è rappresentato dalla lingua, il patois. Il franco-provenzale, ancora oggi, parlato a Morgex, come anche in tutta la regione, è un patrimonio linguistico e un elemento identitario molto importante, è infatti stato capace di trasmettere le memorie, i saperi e i valori condivisi. La sua trasmissione e il suo crescente indebolimento, è strettamente connesso al cosiddetto senso di appartenenza comunitaria e al rapporto che la popolazione ha con il proprio passato.

La tesi si sofferma anche sul mondo delle credenze popolari e delle pratiche terapeutiche tradizionali, in particolar modo sui "secret", ovvero le formule di guarigione tramandate oralmente nei paesini di montagna. Queste formule sono state per secoli custodite gelosamente da pochi individui e rivelate solo a chi "ne fosse stato degno", rappresentando così un patrimonio immateriale che mescola elementi religiosi, simbolici e comunitari.

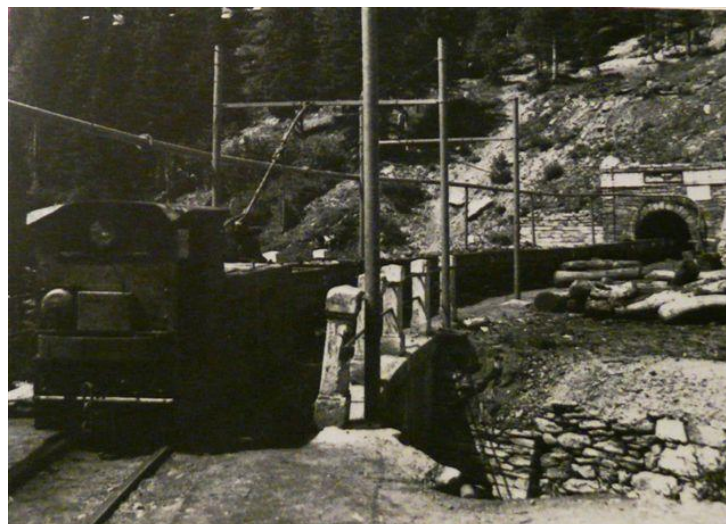
Attraverso le fonti orali, i documenti d'archivio e le osservazioni etnografiche, il lavoro svolto intende offrire una lettura in chiave antropologica dei cambiamenti che hanno coinvolto il paese preso in questione. Verrà messo in evidenza come tradizione e innovazione si riescano a legare nella vita quotidiana e nelle pratiche collettive. La Badoche, il patois, come anche, il lavoro e i rapporti sociali diventano in questo modo strumenti in grado di far comprendere più da vicino, la maniera in cui una piccola comunità abbia affrontato e fronteggi tutt'oggi il tempo che passa, costruendo, anno dopo anno, la propria eredità culturale.

# Capitolo 1 – Le miniere di Arpy

## 1.1 Storia e sviluppo delle miniere

Situate ai piedi del Monte Bianco, le miniere di Arpy, hanno lasciato un'impronta significativa nel paesaggio che si stringeva attorno ad esse, ma soprattutto nella memoria dei valdostani. Hanno mostrato alla comunità valdostana per decenni una rappresentazione simbolica del rapporto stretto tra l'essere umano e l'ambiente che lo ha circondato. La loro presenza ha segnato in modo significativo tutta la storia economica, sociale e culturale della regione Valle d'Aosta. Per svariati secoli l'attività di estrazione ha costituito una risorsa importante per gli abitanti della zona. Anche coloro che si erano trasferiti per lavoro, ne beneficiarono, gli venne fornita occupazione e sostentamento<sup>1</sup>. Solamente nel primo dopo guerra si iniziò a sfruttare a livello industriale il giacimento antracifero di La Thuile-Morgex. Già da diversi secoli si estraeva antracite dal bacino carbonifero di La Thuile, come anche in tutto l'arco alpino tra la Savoia e il Vallese, ma pur sempre in maniera limitata al fabbisogno della popolazione locale, ciò che gli serviva nella quotidianità, come il riscaldamento domestico.

Il rafforzamento dello sfruttamento dei giacimenti metalliferi di Arpy iniziò a partire dalla seconda metà del XIX secolo. Si può tranquillamente inserire nel contesto della rivoluzione industriale che, anche nelle aree alpine, ha portato alla sempre più crescente modernizzazione delle tecniche produttive e a una più graduale integrazione tra periferia montana e centri industriali. Le miniere sono diventate in tal maniera un punto decisivo dell'economia locale tra la fine dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento. Hanno contribuito in maniera significativa allo sviluppo delle infrastrutture del paese e alla trasformazione delle dinamiche sociali del comune di Morgex.



*Figura 1.1 – Galleria delle miniere di Arpy*

*Archivio di famiglia*

---

<sup>1</sup> **SOLARI M.**, *Miniere della Valle d'Aosta. I luoghi del lavoro e dell'avventura*, 2005.

In questo capitolo, l'intenzione è quella di ripercorrere l'evoluzione di queste attività lungo un percorso cronologico che intreccia l'età della modernizzazione fino al loro progressivo disuso negli ultimi decenni del 1900. Verranno quindi analizzate le fasi più importanti dello sviluppo estrattivo.

L'introduzione delle innovazioni tecnologiche che ne hanno incrementato l'efficienza e la sicurezza, ma anche tutte le ricadute economiche per la popolazione locale. In particolare, si farà attenzione sulle conseguenze della chiusura delle miniere, che ha senza ombra di dubbio segnato la fine di un'epoca e l'inizio di un lento processo di oblio. Quest'ultimo interrotto solamente nei nostri giorni grazie al recupero della memoria storica e del patrimonio industriale<sup>2</sup>. Le nostre miniere oggi sono in gran parte abbandonate ma pur sempre ancora visibili nella loro maestosità, rappresentano un capitolo del passato economico della Valle d'Aosta e ad oggi un simbolo del dialogo costante tra il lavoro umano e la montagna.



*Figura 1.2 - Ostello di Arpy nei primi anni del 900*

*Archivio di famiglia*

---

<sup>2</sup> **SOLARI M.**, *Miniere della Valle d'Aosta. I luoghi del lavoro e dell'avventura*, 2005.

## 1.2 I minatori di Arpy

L'universo del *Mordzaheun* che ruotava attorno alle miniere di Arpy può essere compreso appieno solamente considerando la dimensione sociale e culturale della vita dei minatori. Oltre alla singola attività estrattiva, il lavoro in miniera costituiva un ruolo fondamentale per tutta la comunità. Veniva condivisa la vita quotidiana, piena di sacrifici, pericoli e speranze. La fatica delle condizioni di lavoro, unita all'isolamento sotto un punto di vista geografico, ha indubbiamente influito sulla nascita di un microcosmo caratterizzato da forti legami di solidarietà e appartenenza<sup>3</sup>. I minatori, infatti, erano spesso provenienti da Morgex e dai villaggi circostanti. Vivevano con le loro famiglie in semplici abitazioni collocate nei pressi degli ingressi delle gallerie o lungo i pendii che conducevano ai siti di estrazione. Questi alloggi rappresentavano un porto sicuro dopo le lunghe giornate trascorse nel sottosuolo. La vita lavorativa era segnata da turni massacranti che potevano durare anche dieci o dodici ore, in ambienti senza luce naturale, impregnati dall'umidità e percorsi da polveri e gas dannosi per la salute. Il rischio di frane, di esplosioni non previste dovute all'uso di esplosivi, o l'inalazione prolungata di emissioni tossiche rendevano ogni discesa nelle gallerie un potenziale pericolo per la propria vita. In questo contesto, il senso di comunità rappresentava un elemento importante, vitale. La condivisione della routine quotidiana, uguale per tutti e dei pericoli alimentava questo forte spirito di fratellanza tra i minatori.

Le pause, i racconti scambiati all'uscita dalla galleria, le feste religiose, spesso legate ai santi patroni dei lavoratori, diventavano occasioni per consolidare i legami tra di loro e per ritrovare, anche solo in modo temporaneo, un senso di normalità<sup>4</sup>.



Figura 1.3 – Minatori che estraggono antracite

Archivio di famiglia

---

<sup>3</sup> CHENAL A., *Le miniere di Cogne*, 1979.

<sup>4</sup> OMEZZOLI T., *Feste e riti del calendario alpino*, 1995.

Le feste della comunità locale costituivano un momento di coesione e di conforto: diventavano particolarmente importanti in una realtà molto faticosa e da un lavoro instabile. Il ruolo delle donne era relativamente marginalizzato rispetto all'attività compiuta dagli uomini, ma pur sempre centrale nella vita della comunità mineraria, si occupavano della gestione della casa, della cura dei figli e del sostegno morale ai lavoratori. In alcuni casi, svolgevano anche attività aggiuntive legate alla miniera, come per esempio il trasporto di materiali più leggeri o la preparazione dei pasti per i turnisti.

La loro presenza era fondamentale per mantenere un equilibrio familiare. La loro resilienza contribuiva a sostenere l'intera struttura sociale del villaggio minerario.

La progressiva dismissione delle attività estrattive, avvenuta nel corso del XX secolo, ha avuto conseguenze significative sul tessuto socioeconomico di Arpy, di Morgex e della Valle d'Aosta. Molte famiglie si videro costrette ad abbandonare la zona in cerca di nuove opportunità lavorative. Diedero inizio a un lento spopolamento delle aree montane, anche se l'identità costruita intorno alla vita di miniera non è svanita con la chiusura degli impianti, sopravvive nella memoria collettiva, custodita nei racconti degli anziani, nelle fotografie d'epoca, nelle lettere e nei documenti conservati da figli e nipoti.

Le gallerie abbandonate, le tracce degli insediamenti e le rovine delle teleferiche sono oggi tutte delle testimonianze materiali di un'epoca in cui la montagna non era solo natura incontaminata, ma anche luogo di lavoro, sofferenza e di dignità. Il ricordo dei minatori di Arpy e delle loro vite semplici, aggiunte alla profonda solidarietà che li univa, rappresenta un patrimonio di tipo immateriale che merita di essere preservato, racconta una pagina importante della storia economica della Valle d'Aosta e un modello di comunità che nella durezza quotidiana ha saputo costruire relazioni umane forti e durature.



*Figura 1.4 - Lavoratori pronti per andare in miniera*

*Archivio di famiglia*

### 1.3 Testimonianza di Giorgio Cornaz: vivere ad Arpy tra memoria e miniera

Per comprendere maggiormente la vita quotidiana attorno alle miniere di Arpy, è fondamentale dare spazio alla testimonianza di chi ha vissuto in prima persona quegli anni, i ricordi di Giorgio Cornaz, nato ad Arpy nel 1935, offrono uno sguardo autentico su una realtà oggi scomparsa. La comunità che ruotava attorno all'attività mineraria, con le condizioni di lavoro, la vita dei bambini, le festività, la scuola e la nascita di passioni sono per tutti una memoria fondamentale. La sua voce è quella di un testimone e di un custode della memoria collettiva di Arpy.

*“Mi chiamo Giorgio Cornaz, sono nato ad Arpy il 23 dicembre del 1935. Mio padre lavorava come infermiere presso le miniere: doveva sempre essere pronto, all'imbocco della galleria, per intervenire in caso di incidenti. Mia madre, invece, si occupava dei bambini, i figli degli operai, perché nessuno insegnava loro nulla e si rischiava che girassero senza una guida. Lei organizzava per loro una sorta di scuola.*

*Le famiglie vivevano lì, in alta quota, in condizioni molto semplici. Alcune donne lavoravano come cuoche per gli operai, mentre i bambini, come me, trascorrevano le giornate nei pressi delle miniere. Gli operai mi avevano soprannominato Tormenta, perché, dicevano, non dormivo mai, né di giorno né di notte. Era un soprannome affettuoso: mi chiamavano spesso per giocare a pallone, così non stavo da solo.*

*Dopo alcuni anni, mio padre si stancò di vivere stabilmente ad Arpy, così ci trasferimmo a valle. Lui continuava a salire per lavorare, mentre mia madre restava con noi.*

*Ricordo bene la vita in miniera: si lavorava con piccone e pala. C'era un piccolo trenino che arrivava fino alla galleria, veniva caricato e poi faceva la spola per trasportare il materiale. Una volta giunto a Morgex, veniva lavato e quindi inviato ad Aosta, alla Cogne, dove veniva frantumato e poi venduto per produrre carbone.*

*La giornata lavorativa iniziava alle sei del mattino e terminava alle undici di sera. Più ore si facevano, più si veniva pagati, anche se il guadagno era comunque modesto. Il lavoro era faticoso: bisognava riempire i carrelli manualmente, che poi venivano trainati da un piccolo trattore su rotaia. Si lavorava in condizioni molto dure: niente calze di ricambio, piedi bagnati, stivali e neve alta. Mi raccontavano che, quando sono nato, nevicava così tanto che si usciva dalle case solo passando per le finestre.*

*Gli operai vivevano tutti insieme in un'unica struttura, il poliambulatorio. Dormivano in stanze comuni, con molti letti. Dopo otto ore, passate nelle gallerie, tornavano stremati.*

*Il cibo era semplice: polenta, pasta asciutta, risotto. Mi davano da mangiare anche a me, perché uno in più o in meno non faceva differenza... io però volevo solo giocare a pallone. Il sabato era festa grande: non si lavorava, come anche la domenica. Allora si mangiava bene, si beveva e si stava insieme. Qualcuno andava a fare legna per scaldarsi, visto che nessuno la portava su.*

*A Natale si preparava un piccolo albero o un presepe, ma era tutto molto sobrio. Niente luci, perché già procurarsi da mangiare era difficile, figurarsi comprare decorazioni.*

*Qualcosa di particolare si mangiava, ma non ricordo esattamente cosa. I regali erano pochi, magari una maglietta. Qualche volta c'era del panettone, fatto lì.*

*Andavo a scuola a Morgex, alla Tour de l'Archet. Mi piaceva, avevo la cartella e, ogni tanto, mi accompagnavano anche i miei genitori. Le scarpe erano sempre le stesse, degli scarponi. A volte andavo a scuola con gli sci di legno, fatti da un falegname. Ho anche partecipato a delle gare di sci di fondo, ne ho vinta una a Ollomont!*

*La mia passione per l'artigianato è nata così, guardando chi lavorava il legno. Alla fiera di Sant'Orso, da bambino, vedevo cosa realizzavano. Allora, quando trovavo un pezzo di legno, mi dicevo: "Qui magari ci vedo una testa, o una mano..." e ho iniziato con lo scalpello. Con il tempo ho partecipato a molte edizioni della fiera: ho vinto undici volte il primo premio alla mostra-concorso, soprattutto con i cestini, ma anche con delle sculture. Ancora oggi li realizzo: uso il salice, lo metto a bagno la sera e lo lavoro il giorno dopo. Quando mi metto a fare i cestini, a volte mi dimentico anche di mangiare: è il mio passatempo preferito, non mi annoio mai.*

*Ora abito al Liarey, e chi vuole può venirmi a trovarmi a trovare per vedere i miei lavori. Ho ancora tante storie da raccontare."*

Le parole di Giorgio Cornaz restituiscono con forza l'atmosfera di un mondo semplice ma ricco di legami umani, di fatica e ingegno, in cui la comunità si stringeva attorno alla montagna e al lavoro. La sua testimonianza rappresenta un prezioso tassello per conservare e trasmettere la memoria di Arpy, affinché non vada perduta con il passare del tempo.



Figura 1.5 – Giorgio Cornaz all'opera

[lasaintours.it](http://lasaintours.it)

## 1.4 Lo sviluppo minerario di Arpy: innovazioni e impatti

L'industria italiana, ma anche europea, da un punto di vista minerario, ha rappresentato un periodo di profonda trasformazione durante tutto il corso della metà del XIX secolo. Questo processo è stato favorito dalla progressione della tecnologia e anche dall'espansione delle industrie siderurgiche e metallurgiche. Le miniere di Arpy si inseriscono in un processo lungo. Ciò che ha indubbiamente contribuito a cambiare in maniera radicale l'organizzazione del lavoro sono state l'utilizzo di nuove tecniche, l'introduzione di macchinari a vapore e soprattutto il miglioramento delle infrastrutture di trasporto e stoccaggio, ma anche il ruolo economico e sociale che l'attività mineraria ha rivestito sul paese di Morgex e quelli circostanti ad esso.

Nei primi anni di attività, le miniere di Arpy erano caratterizzate da modalità estrattive di tipo tradizionale. Gli operai erano armati di picconi, mazze e scalpelli. Scavavano le gallerie di antracite con estrema difficoltà; il materiale veniva trasportato con carriole, slitte o a dorso di mulo; tipico di un'economia preindustriale. Questo metodo risultava lento e pericoloso, ma anche scarsamente produttivo.

L'antracite veniva estratta solo al livello più superficiale, dove lo scavo e il trasporto non erano troppo complicati.

Invece all'inizio del XIX secolo si diede il via a uno sfruttamento dotato di una certa continuità in località Barbeblanche. Nel 1849 venne aggiudicata la prima concessione mineraria chiamata "Cretaz", questa comprendeva le miniere di Barbeblanche, lavorate fino al 1916. Dopo quella di Cretaz, vennero fatte altre concessioni: Villaret (1851) e il bosco della Golettaz (1852). In questi luoghi, però, la lavorazione era condotta senza un criterio direttivo ben preciso e senza dei piani prestabiliti, durante la sola e unica stagione invernale. Sono nel 1908 venne scoperto il giacimento del Preylet. Questo tramite una teleferica venne messo in comunicazione con la strada camionabile della Promise. Inoltre, sul territorio comunale di Morgex si trovava l'area di ricerca mineraria denominata "Lago e Torrente d'Arpy – Plan Rançon – Chabodey".

Nel 1890 una compagnia mineraria francese compì nuovi sondaggi in diversi punti. Installarono una linea aerea, ma con scarsi risultati. Durante la Prima Guerra Mondiale, Gerolamo Gabencel, Tommaso Quinson e Pietro Cappard ripresero a sfruttare i filoni di Gubelin e Clou, per cederli poi ad un gruppo di industriali stranieri, che nel 1927 le passeranno a loro volta alla S.A.N. Cogne.

Con l'avanzare del progresso tecnico-scientifico, anche Arpy cominciò a sperimentare forme di estrazione più moderne. Si diffuse l'uso di esplosivi che segnò una svolta decisiva, inizialmente con la polvere nera e solo successivamente, con la dinamite. In questo modo fu possibile abbattere porzioni consistenti di roccia in tempi molto più rapidi. Si ridusse il lavoro manuale e venne incrementato in modo significativo la quantità di minerale estratto. Tutte queste innovazioni hanno fatto sì che potesse avvenire un cambiamento nella progettazione delle gallerie. Potevano essere ampliate con una più grande rapidità e una maggiore profondità. In tale maniera veniva aumentato il potenziale produttivo del sito.

Il processo di industrializzazione ha visto varie tappe molto importanti, una di queste fu all'interno delle miniere, ovvero l'introduzione dei macchinari a vapore. In

precedenza, tutta la forza lavoro era costituita esclusivamente da operai e dagli animali da traino. Con l'avvento del XX secolo, si vide finalmente la nascita e l'arrivo di nuove apparecchiature in grado di rivoluzionare l'attività estrattiva. Il lavoro, fortunatamente, diventò meno difficoltoso e logorante. I motori a vapore vennero impiegati per azionare pompe di drenaggio. Queste ultime erano fondamentali per risolvere un problema tra quelli più importanti nelle miniere di alta montagna, ovvero l'accumulo di acqua all'interno delle gallerie. In aggiunta vennero introdotte perforatrici meccaniche alimentate a vapore. Queste permettevano di eseguire fori in modo rapido e sicuramente più preciso. Riducevano in maniera drastica i tempi e la fatica fisica degli uomini.

Questi strumenti segnarono l'ingresso delle miniere di Arpy nell'epoca della meccanizzazione. I marchingegni aumentarono l'efficienza dell'intero ciclo produttivo. Contribuirono a una più razionale gestione delle risorse umane.

Un altro aspetto molto complicato di questa attività era sotto un punto di vista logistico, del trasporto. Infatti, le miniere erano situate a oltre 1.500 metri di altitudine. Esse erano isolate a livello strutturale. Tutto ciò rendeva difficile e costoso il trasferimento del minerale verso i centri di lavorazione o di stoccaggio situati a valle.

Come già detto in precedenza, fino all'inizio del XX secolo, il trasporto era affidato a metodi molto vecchi, lungo sentieri pericolosi e soggetti alle intemperie, che ne potevano impedire lo spostamento. L'introduzione delle teleferiche ha quindi rappresentato un'innovazione importante, epocale. Questi impianti di trasporto a fune hanno permesso di collegare direttamente le entrate delle miniere con i depositi situati più in basso, alla fine della miniera. Si è riusciti in tal maniera a superare i vari dislivelli e gli ostacoli della natura con più rapidità ed efficienza. Le teleferiche hanno ridotto i tempi di trasporto, aumentando il volume di materiale in movimento quotidianamente. Contribuirono inoltre a migliorare la redditività dell'intero impianto estrattivo. Fu quindi a tutti gli effetti una vera e propria rivoluzione logistica che permise alle miniere di Arpy di competere, anche se ovviamente in scala ridotta, con realtà industriali più avanzate e grandi.

In modo parallelo all'aumentare della produttività, venne registrata una particolare attenzione, sempre più in aumento alle condizioni di lavoro e alla sicurezza dei minatori; le gallerie vennero rinforzate con strutture di sostegno in legno. Alcune sostituite nel corso degli anni da elementi metallici più resistenti. Tutto ciò permise di ridurre il rischio di crolli e incidenti. Anche se il lavoro in miniera rimase comunque estremamente pericoloso.

L'illuminazione in questi anni conobbe un'evoluzione molto importante, dalle lampade a olio e a carburo, che avevano molta poca visibilità e a rischi di esplosione, si passò in maniera più graduale a sistemi più sicuri ed efficienti. Migliorarono la visibilità all'interno delle gallerie e contribuirono alla prevenzione degli incidenti. In un'epoca dove, comunque, la tutela dei lavoratori era ancora largamente assente a livello legislativo, tutti questi miglioramenti tecnici rappresentarono comunque un passo avanti verso una maggiore dignità e tutela del lavoro minerario e soprattutto a livello umano dei lavoratori.

La produzione delle miniere di Arpy, nei primi anni del 900, diede il suo massimo grazie alle nuove tecnologie. L'industria estrattiva era quindi diventata fondamentale per l'economia del paese di Morgex, era la prima fonte di sostentamento, potendo offrire

delle opportunità di lavoro. Ciò detto fin ora, contribuì allo sviluppo di un nuovo settore, quello secondario, in un ambiente che fino ad allora era stato prevalentemente agricolo.

Durante la seconda metà del ventesimo secolo, le miniere di Arpy fecero fronte a varie problematiche, mostrando dei segni di crisi, soprattutto per quanto riguardava i costi, che erano sempre più alti per colpa della gestione e della manutenzione. La concorrenza di miniere più moderne, in aggiunta, aveva anche i siti più facilmente accessibili. L'economia si espandeva più su un livello internazionale ed era in continuo cambiamento: questo fattore portò a un anche se lento, ovvio declino dell'attività estrattiva nell'alta Valle d'Aosta.

La chiusura delle miniere ha lasciato un vuoto nell'economia del paese, ma fortunatamente anche un'eredità materiale e immateriale di grande spessore: a livello storico e a livello culturale.

Le gallerie, le teleferiche dismesse, gli utensili abbandonati e le testimonianze orali dei minatori costituiscono oggi un patrimonio molto importante e prezioso per riscoprire la storia valdostana. Anche se in parte ancora da esplorare e soprattutto ancora da valorizzare.

Le miniere, sotto un punto di vista economico, rappresentavano una delle principali fonti di guadagno per molte famiglie della zona: l'estrazione e la lavorazione dei minerali facevano sì che si potessero avere dei lavori stabili e ben pagati rispetto ad altre occupazioni del settore primario. In tal modo si favorì un miglioramento generale del tenore di vita nell'alta Valle.

Le miniere davano lavoro ai minatori, alimentavano anche un indotto economico molto importante. L'industria mineraria favoriva lo sviluppo di piccole imprese e botteghe artigianali per le esigenze quotidiane della comunità.

Il trasporto dell'antracite, la manutenzione delle infrastrutture e la fornitura di beni e servizi ai lavoratori sostenevano nel complesso l'economia valdostana.

I minatori e le loro famiglie, da un punto di vista sociale, avevano l'intera esistenza basata su ciò che succedeva quotidianamente nel loro lavoro: gli orari di lavoro erano rigidi. Le difficili condizioni dell'ambiente nel quale vivevano determinavano una vita scandita da ciò che facevano quasi meccanicamente ogni giorno. La fatica e i rischi connessi all'attività mineraria rafforzavano i legami di solidarietà tra i lavoratori, creando un senso di appartenenza e cooperazione all'interno della comunità.

Il luogo di lavoro favoriva anche la crescita demografica. Nuovi lavoratori erano attirati da altre regioni italiane e francesi. Le persone che si stabilivano con le loro famiglie nei pressi dei siti estrattivi avevano dato vita alla creazione di piccoli nuclei abitativi che sviluppavano tradizioni e abitudini proprie. Scuole, chiese e luoghi di ritrovo nacquero attorno agli insediamenti minerari, contribuendo a plasmare l'identità sociale del territorio.

Tuttavia, le condizioni di vita non erano facili. I minatori e le loro famiglie dovevano affrontare le stagioni: inverni rigidi. Le abitazioni spartane e un accesso limitato ai servizi essenziali. Le donne avevano un ruolo chiave nella gestione della casa e nell'educazione dei figli, spesso dovevano far fronte alle difficoltà economiche con lavori occasionali o attività domestiche di supporto alla comunità.

La crisi del settore minerario e la chiusura definitiva delle miniere, ha fatto sì che l'intera vita all'interno di questa piccola comunità ne risentisse. Molte delle famiglie presenti ad Arpy furono costrette a emigrare in cerca di nuove opportunità lavorative. Andarono via dagli insediamenti e ridussero in modo drastico la popolazione locale. Il passaggio dalle miniere a un'economia basata su turismo e agricoltura richiese svariato tempo di adattamento e trasformazione.

Tutto iniziò dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale. Le miniere di Arpy riscontrarono una serie di difficoltà economiche che fecero sì che il sito qualche decennio dopo venisse chiuso definitivamente, come successe anche in molte altre zone della fascia alpina.

Gli altri siti minerari, delle altre regioni adiacenti, che erano sicuramente più produttivi e tecnologicamente più avanzati, nel periodo che va dagli anni '50 agli anni '60, iniziò a ridurre la competitività dell'estrazione in Valle d'Aosta. L'esaurimento dei giacimenti e il costo improponibile delle estrazioni ha reso l'attività mineraria sempre meno redditizia; gli stabilimenti di Morgex nel dopoguerra hanno visto la chiusura definitiva delle miniere di La Thuile nel 1966 e all'apertura, nel 1964, della MorgexCarbo, uno stabilimento industriale che lavorava gli elettrodi ad uso industriale, destinati a applicazioni come metallurgia, pezzi conduttori che servivano a trasferire corrente elettrica ad alta intensità per generare calore o scariche utili a lavorare metalli: fonderli, modellarli e modificarne la loro superficie.

La crisi del settore minerario italiano, che si manifestò con l'arretramento dell'industria estrattiva in molte zone montane, fece il resto. Le miniere di Arpy, un tempo al centro dell'economia locale, non furono esenti da questo processo di declino. Durante la metà del '900, la riduzione delle risorse disponibili e le politiche industriali che avevano deciso di favorire altri settori produttivi, portò all'abbandono delle miniere di Arpy. Le compagnie proprietarie dei siti che erano incapaci di garantire il profitto in grado di mantenere l'attività, iniziarono a ridurre il personale e a chiudere le strutture. L'industria Cogne diede il via già a partire dagli anni '50 all'utilizzo di parte delle strutture come colonie per i figli dei dipendenti. Successivamente il Comune di Genova acquisì gli edifici adibendoli esclusivamente a colonie per minori.



*Figura 1.6 – Hotel Tête d'Arpy*

*Archivio di famiglia*

La chiusura definitiva delle miniere di Arpy, come già detto avvenne a cavallo tra la fine degli anni '60 e i primi anni '70, segnando una svolta dolorosa per la comunità di Morgex. La fine dei lavori nelle miniere comportò la perdita di svariati posti di lavoro, e un profondo cambiamento nell'identità economica e sociale del territorio valdostano. Molti minatori avevano trascorso la maggior parte della loro vita nelle gallerie minerarie, di punto in bianco si trovarono senza occupazione. La vita di molte famiglie venne sconvolta. L'intero paese dovette affrontare la sfida di adattarsi a un nuovo modello economico.

La MorgexCarbo rimase operativa fino alla metà degli anni Ottanta. Dopo la sua chiusura, in seguito a numerosi anni di speranze e illusioni venne aperto, sullo stesso sito in cui sorgevano la Cogne prima e la MorgexCarbo poi, lo stabilimento delle acque minerali tuttora in attività.

La fine delle estrazioni portò Morgex a una fase di riconversione economica, durata anni: la comunità trovò nuove forme di sviluppo. Il turismo era un settore che aveva già cominciato a espandersi negli anni precedenti nella Valdigne. Esso diventò una delle principali risorse dell'economia locale. La viticoltura che faceva parte della tradizione agricola della regione da anni, emerse come una nuova opportunità di crescita: contribuì a mantenere viva la connessione con la montagna e la terra. Il passaggio fu lento, queste nuove attività richiesero tempo e impegno.

La comunità di Morgex ha saputo adattarsi con determinazione alle novità continuando a valorizzare il proprio patrimonio culturale e naturale.

Tuttavia, la chiusura delle miniere di Arpy ha lasciato un segno indelebile nel tessuto sociale e culturale di Morgex. Le miniere con i valori di duro lavoro e solidarietà tra le persone, ha creato un'identità collettiva che anche se non più direttamente presente nella vita di oggi, rimane viva nella memoria storica del paese. La sfida per il futuro infatti è proprio questa, saper preservare questa eredità che ci è stata lasciata, affinché le nuove generazioni possano comprendere il contributo che le miniere hanno dato alla costruzione della comunità che conosciamo oggi e apprezzare l'importanza di un passato che con grandi difficoltà, ha creato l'anima di Morgex.



Figura 1.7 - Albergo della Quercia Verde

Archivio di famiglia

## 1.5 - Eredità e valorizzazione del patrimonio minerario di Arpy

L'estrazione di antracite non viene fatta ormai da svariati decenni. La storia di Arpy è in modo evidente importante per l'identità di Morgex: l'eredità lasciata da questo passato industriale è materiale, culturale e affettiva. Il comune ha proposto iniziative negli ultimi anni per preservare e valorizzare ciò che rimane di decenni di storia ormai scomparsa, al fine di non farlo dimenticare e, anzi, per farlo diventare occasione di conoscenza, riflessione e sviluppo.

Hanno creato dei percorsi escursionistici tematici che fanno sì che i visitatori vadano alla scoperta dei siti. Attraversando i sentieri segnalati e accompagnati da pannelli informativi, il turista può accedere ed esplorare i resti delle strutture estrattive: le bocche delle gallerie, le vecchie teleferiche e gli alloggi in rovina dei minatori. Il riscoprire questa vita è suggestiva e offre un'esperienza particolare che permette di capire la difficoltà del lavoro nelle miniere e l'impatto che ha avuto sull'ambiente e sulla società.

I percorsi costituiscono una concreta opportunità di turismo culturale e sostenibile, oltre che un valore storico e testimoniale. Gli appassionati di trekking e i visitatori sono interessati alla storia industriale delle Alpi, favorendo una fruizione del territorio che unisce natura, memoria e narrazione. Il recupero dei sentieri, armonicamente integrati nel paesaggio, consente di vivere un'esperienza educativa e coinvolgente, in cui la montagna diventa luogo di racconto e di riflessione.

Si è deciso inoltre di creare delle iniziative museali per ricostruire e tramandare la storia delle miniere di Arpy. Delle mostre nella regione ospitano delle sezioni dedicate alla vita dei minatori: esponendo gli strumenti di lavoro, documenti d'archivio, fotografie e ricostruzioni degli ambienti di lavoro. Tutti questi spazi offrono alle persone la possibilità di immedesimarsi nei lavoratori e nelle loro famiglie, nelle condizioni di vita e di lavoro.

Per i ragazzi delle scuole, per quanto riguarda l'educazione, sono stati attivati diversi progetti. Per sensibilizzare le nuove generazioni sul valore del patrimonio lasciato si è deciso di portare i ragazzi sul territorio per delle visite guidate e dei laboratori tematici: attraverso attività interattive e percorsi didattici. In questo modo gli studenti possono scoprire le tecniche estrattive del passato, le difficoltà affrontate dai minatori e le trasformazioni a livello sociale ed economico per l'intera Valle d'Aosta.

La ricostruzione della storia mineraria di Arpy è raccolta nelle testimonianze orali. Intervistare gli ex minatori o i loro parenti ha permesso di salvare dall'oblio racconti, ricchi di dettagli e di emozioni. Questi altrimenti sarebbero andati perduti con il passare delle generazioni. La memoria orale è uno strumento per comprendere i fatti e i sentimenti, come le paure e le speranze di coloro che hanno vissuto l'esperienza della miniera. Tutto ciò è stato raccolto in documentari, pubblicazioni e archivi digitali, in modo tale da arricchire il patrimonio di Morgex con le voci di chi ha vissuto questa vita. La dimensione umana e narrativa è fondamentale per far comprendere la storia mineraria. Essa offre un punto di vista più intimo rispetto alle fonti ufficiali.

Purtroppo, però non si può tacere su una dolorosa verità: molte voci si sono spente senza che si riuscisse a raccoglierne l'eco. Il tempo ha fatto il suo corso e numerosi protagonisti di questa parte di storia sono scomparsi. Hanno portato con loro un

patrimonio inestimabile di aneddoti e memorie. Alla perdita si accompagna il rammarico per non aver saputo, in tempo, ascoltare ciò che poteva essere tramandato. Così, ciò che non è stato detto, ciò che non è stato scritto, oggi si perde come polvere nella luce.

Anche dopo tutti i passi avanti, la valorizzazione del patrimonio di Arpy resta tutt'oggi una sfida aperta. Il recupero delle strutture, soggette al degrado del tempo e delle intemperie, necessita di investimenti mirati e di un progetto di tutela a lungo termine. La promozione di iniziative culturali innovative potrebbe stimolare un interesse da parte del pubblico.

Gli eventi a tema e le rievocazioni storiche potrebbero inglobare più persone alla conoscenza del passato, contribuendo a consolidare il legame tra questo e la comunità locale. L'integrazione delle nuove tecnologie, come per esempio la realtà aumentata, le ricostruzioni tridimensionali o le app interattive, potrebbero rendere l'esperienza di visita ancora più immersiva, soprattutto per le nuove generazioni.

Preservare la memoria significa riaffermare il valore delle radici e del lavoro. Attraverso la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio la comunità può continuare a raccontare sé stessa e a proiettarsi nel futuro, sempre più turistico, senza dimenticare la voce di coloro che, con sacrificio e dignità, ne hanno scavato il cuore<sup>5</sup>. Le miniere di Arpy per più di un secolo hanno rappresentato gran parte dell'economia locale. Hanno costituito un capitolo fondamentale nella storia di Morgex e della Valle d'Aosta.

Le miniere hanno fornito una risorsa per la regione, creando opportunità di lavoro e un legame profondo tra la comunità e la montagna, partendo dal loro momento migliore alla fine dell'Ottocento, attraverso svariati decenni di intensa attività, fino alla chiusura nella seconda metà del Novecento. L'impatto delle miniere è stato economico, sociale, culturale e in ultimo, non per importanza, familiare, infatti per molte generazioni, si ha avuto una coesione tra coloro che dividevano le difficoltà e i sacrifici quotidiani del lavoro.

La chiusura delle miniere ha segnato un punto di svolta per la comunità alpina. L'abbandono delle attività estrattive ha comportato una drastica trasformazione a livello economico e sociale. Eppure, il ricordo delle miniere e la memoria delle testimonianze continuano a essere presenti nelle storie tramandate di generazione in generazione.

Le miniere di Arpy oggi sono viste come un simbolo di fatica e sudore, un patrimonio culturale da preservare, un'eredità che va valorizzata e raccontata per capire l'evoluzione del territorio e delle persone che vi hanno abitato.

Prima il recupero e poi la valorizzazione delle testimonianze materiali e immateriali, dai resti delle strutture ai racconti degli ex minatori hanno rappresentato una sfida per custodire il passato e trasmetterlo alle nuove generazioni come risorsa per il futuro. I percorsi escursionistici, le iniziative dei musei e i progetti educativi permettono di

---

<sup>5</sup> **Valledaostaglocal.it** – *Intervista a Guido Cesal: Morgex può rinascere se ritroviamo la nostra identità e socialità*, <https://www.valledaostaglocal.it/2024/11/30/leggi-notizia/argomenti/attualita-politica/articolo/intervista-a-guido-cesal-morgex-puo-rinascere-se-ritroviamo-la-nostra-identita-e-socialita.html>

mantenere viva la memoria storica, di avviare un processo di riflessione sul ruolo del lavoro.

Le miniere di Arpy non sono un ricordo lontano. Sono un ponte tra il passato e il presente, una risorsa che può ancora contribuire alla costruzione di un'identità locale più forte e più consapevole.

La valorizzazione del patrimonio è integrata con lo sviluppo sostenibile del territorio, ma potrebbe rappresentare una nuova opportunità per la comunità, trasformando le miniere in stimoli di crescita, dialogo e sviluppo culturale. Guardando al futuro, è infatti essenziale che la memoria del passato venga preservata. Le generazioni future hanno l'obbligo di comprendere il valore dell'eredità che ha segnato la storia di Morgex.

La memoria delle miniere di Arpy non sarà solamente un elemento da celebrare. Potrà essere un monito e una fonte di ispirazione per affrontare le sfide che la comunità potrà incontrare nei decenni a venire, sempre con la stessa resilienza e determinazione che ha contraddistinto la vita dei minatori di Arpy.

# Capitolo 2 – Economia di montagna

## 2.1 L'economia nel tempo

Morgex ha attraversato secoli di trasformazioni economiche. È un paese che si è adattato al territorio e alle sue sfide, dalle condizioni in continuo cambiamento della storia.

La Valle d'Aosta è una regione ricca di tradizioni e cultura e Morgex si inserisce perfettamente in questa affermazione. Nel corso delle diverse fasi della sua crescita, il paese ha visto trasformarsi la propria economia e, di riflesso, anche la vita della comunità. Fin dagli inizi, agricoltura, allevamento e viticoltura hanno rappresentato i principali punti di forza dell'economia locale. I tre hanno modificato il paesaggio in base alle esigenze degli uomini. Con il passare del tempo, la diversificazione economica ha preso il via. Sono nate nuove attività e alcune delle vecchie si sono trasformate in base alle necessità.

Una delle forze di cambiamento per Morgex è stata l'ascesa del turismo, durante tutto il corso del XX secolo. Ha infatti acquisito un'importanza sempre più grande, rispondendo a un mondo globalizzato e interconnesso.

Delle nuove infrastrutture, come la costruzione di strade, impianti sportivi e strutture ricettive, sono state create nel corso degli anni e hanno avuto un ruolo importante per aprire il paese al turismo internazionale ed hanno rafforzato in tal modo il settore, trasformando Morgex da una comunità rurale in un centro turistico di importanza regionale. Lo sviluppo socioeconomico di Morgex è cambiato durante gli anni. Dopo la fine dello sfruttamento della miniera di carbone di Arpy, come detto nel capitolo precedente, dove l'antracite veniva condotta con la teleferica fino al paese, per poi essere mandata ad Aosta all'acciaieria tramite ferrovia, costruita solamente nel 1929, si passerà a nuovi metodi di sostentamento. Come con l'estrazione delle lose, che tutt'oggi si trovano sui tetti valdostani. Poi, ancora l'allevamento, da sempre presente, ma che negli ultimi decenni, grazie alle moderne stalle con sistemi di allevamento differenti offrono prodotti più pregiati e che selezionano la razza bovina valdostana con cura. L'apicoltura e l'allevamento delle trote hanno decisamente ampliato l'offerta per il consumatore, contribuendo a modificare l'assetto. La viticoltura contraddistingue questo territorio da anni, ricavando il Blanc de Morgex et de La Salle, che ha come appellativo "vino più alto d'Europa", perché coltivate a 1200 metri di altitudine<sup>6</sup>.

In questo capitolo verranno analizzati tutti questi aspetti economici e le implicazioni sociali e culturali. Si metterà in evidenza come le scelte economiche della comunità abbiano influenzato il paese, esaminando come l'economia di Morgex abbia risposto alle sfide, come sia riuscita a adattarsi sempre al cambiamento, senza compromettere il legame con la tradizione.

---

<sup>6</sup> **DiscoverMorgex.it** – *Economia e territorio Morgex*, <https://www.discovermorgex.it/economia-e-territorio-morgex/>

## 2.2 Allevamento a Morgex

L'allevamento ha da sempre un ruolo centrale nell'economia del paese.

Morgex che si trova a circa 900 metri di altitudine è favorevole per l'allevamento di bovini. I pascoli d'alta quota molto ampi, ricchi di erbe, agevolano gli allevatori nel loro lavoro e gli animali sono liberi di pascolare in tranquillità.

L'economia di Morgex, già secoli fa, voltava all'allevamento, per la produzione lattiero-casearia, in modo da soddisfare i bisogni alimentari delle famiglie e a garantire l'autosufficienza della comunità.

Il bestiame veniva allevato nei villaggi della zona, gli "hameaux", durante i mesi estivi, veniva trasferito agli alpeggi a quote più alte. Questo sistema di allevamento transumante, che è praticato ancor oggi, consente alle vacche di nutrirsi di erbe fresche, particolarmente ricche di nutrienti, conferendo ai prodotti caseari un sapore distintivo, che riflette l'ambiente che gli circonda.

Gli allevatori venivano aiutati da altri animali, come per esempio i cani, in grado di guidare le mandrie. Prima degli anni Sessanta, però, non c'era questa abitudine. Alcuni dei nostri avi, infatti, erano convinti che gli animali da compagnia potessero spaventare le mucche. Entrava la figura del "tchit", poco più che ragazzini, appena finita la scuola dell'obbligo in quinta elementare, le famiglie non sapendo cosa far fare ai propri figli, gli mandavano in montagna a fare la stagione. Come ordinato dai loro padroni i fanciulli correvano in cerca delle mucche, occupando il ruolo che oggi hanno i cani pastore e i fili elettrici. Si svegliavano alle 3.30 del mattino, andavano in stalla per portare a colare i secchi del latte nelle caldaie, per produrre formaggi. In seguito, il pastorello, se gli era concesso dal datore di lavoro, insieme al suo fidato cane partivano per i pascoli fino al tramontar del sole.

L'allevamento e la produzione lattiero-casearia sono una parte importante dell'economia di Morgex. Sono ovviamente un elemento culturale di grande rilevanza. Le pratiche agricole tradizionali sono state tramandate di generazione in generazione e continuano a essere un punto di riferimento per la comunità valdostana. Quest'ultima si è sempre distinta per il legame con la terra e con il patrimonio culturale: con i prodotti caseari che sono diventati più di qualità, la tradizione dell'allevamento a Morgex ha saputo adattarsi ai cambiamenti del tempo.

La Valle d'Aosta è infatti, famosa per la produzione di formaggi che esprimono le caratteristiche del suo territorio e della tradizione agricola, uno dei formaggi più apprezzati dalla popolazione locale e dai turisti, è la Fontina, un formaggio a pasta semidura, viene prodotto con latte di vacca crudo e stagionato a lungo in grotte naturali. La Fontina è il simbolo della tradizione casearia della Valle e rappresenta un elemento della gastronomia della regione. Si è aggiudicata anche la denominazione DOP<sup>7</sup>. Questo formaggio ha un'origine molto antica, i primi cenni, infatti, giungono dal

---

<sup>7</sup> Regione.VDA.it – Informazioni su ... (pagina Regione Valle d'Aosta), <https://www.regione.vda.it/gestione/riviweb/templates/aspx/informatorenew.aspx?pkArt=1321>

1270, comprendendo ancor meglio il valore di una tradizione che è passata di generazione in generazione per secoli<sup>8</sup>.

Il formaggio esprime la qualità del latte prodotto e il risultato di metodi di lavorazione tramandati da generazioni di allevatori. Il recupero delle tradizioni e la valorizzazione dei prodotti hanno permesso di mantenere viva una parte della sua identità. Morgex ha saputo mantenere le tradizioni nel tempo attraverso la cooperazione.

La gestione della trasformazione del latte e nella promozione dei suoi prodotti tipici riesce a essere molto importante grazie alle cooperative valdostane, il latte che viene prodotto dai pascoli di Morgex ha una destinazione sicura grazie a queste; si trasforma in prodotti di alta qualità che vengono distribuiti localmente, a livello nazionale e internazionale.

Il trasferimento stagionale delle vacche dagli alpeggi alle valli, che viene chiamato in gergo tecnico, transumanza, ha svolto un ruolo importante nella gestione collettiva. Infatti, durante la stagione estiva, le mandrie venivano portate in quota, dove c'erano i pascoli di alta montagna, con erbe spontanee e nutrienti. L'allevamento riusciva a garantire un'alimentazione di grandissima qualità per gli animali, consentendo anche di ripristinare il suolo dei pascoli di bassa montagna, evitando che venisse sfruttato in modo eccessivo.

Il sistema di prati e di alpeggi ben mantenuti ha contribuito a conservare l'equilibrio ecologico, supportando l'allevamento e la crescita di una flora e fauna ricca e diversificata. La divisione dei pascoli e la regolamentazione dell'uso del foraggio tra le famiglie e i villaggi hanno permesso di mantenere la biodiversità del paese e di evitare l'esaurimento di tutte le risorse naturali. La gestione sostenibile delle risorse, evolutasi nel corso dei secoli, si è adattata alle necessità del tempo senza compromettere la salute dell'ambiente<sup>9</sup>.

Morgex ha trovato nella gestione collettiva dei pascoli e dei campi uno degli elementi principali dell'economia e dell'agricoltura. La pratica ha le radici in un passato lontano, ha permesso alla comunità di convivere in armonia con il territorio montano per secoli utilizzando le risorse in modo sostenibile.

L'approvvigionamento di foraggio per l'inverno e la gestione dei pascoli per la sopravvivenza delle famiglie e per il mantenimento dell'allevamento caratterizzava l'economia locale. La cooperazione tra i villaggi ha permesso per svariati anni una divisione del lavoro più equa ed efficiente; ogni famiglia svolgeva un ruolo specifico nella cura degli animali, alcuni si dedicavano alla fienagione e altri alla manutenzione degli alpeggi. La popolazione di Morgex sfruttava e gestiva le risorse naturali in modo equilibrato, garantendo la sopravvivenza del bestiame durante i mesi rigidi e preservando l'ecosistema montano.

In questo contesto, nasce nel 1985 una cooperativa di nove allevatori, "La Vache Rit". I soci coltivano i loro prati, fornendo il fieno direttamente all'azienda, venendo remunerati in base ai risultati del bilancio e al foraggio conferito. La ditta nasce dal sempre più crescente disagio causato dalla nascita di stalle nei centri abitati, sempre

---

<sup>8</sup> PERRENOUD A., *Paroles de bergers*, 1992.

<sup>9</sup> Arev.it – Elevage Vallée d'Aoste 28, <https://www.arev.it/d/233/elevage-vallee-d-aoste-28.pdf>

più urbanizzati. Per gli allevatori era necessario, inoltre, rendere meno impegnativa la gestione degli allevamenti di piccola dimensione.

In seguito a molteplici incontri e discussioni decisero di prendere la decisione di diventare soci e costruire un centro zootecnico per la produzione di latte e formaggi.

Il sistema tradizionale di gestione collettiva delle risorse è stato recentemente e in parte modificato con l'arrivo delle tecnologie e le innovazioni agricole, ma comunque, il principio di sostenibilità e di cooperazione resta ancora una delle fondamenta della cultura agricola del paese<sup>10</sup>.

Le cooperative agricole locali, che gestiscono le risorse e promuovono pratiche agricole sostenibili, continuano a operare con la stessa attenzione al territorio che caratterizzava le generazioni precedenti. L'agricoltura valdostana è sostenuta da incentivi regionali e nazionali. Essa ha trovato nuovi strumenti per preservare l'ambiente e migliorare la qualità della vita dei coltivatori e degli allevatori.

La gestione collettiva dei pascoli al giorno d'oggi è un simbolo della capacità della comunità di adattarsi ai tempi pur rimanendo fedele alle proprie radici. In un contesto più grande, a livello globale, in cui la sostenibilità ambientale è una priorità, il modello di Morgex si presenta come un esempio di come la collaborazione tra persone e la cura delle risorse naturali possano ancora costituire la base di un'economia prospera e rispettosa dell'ambiente.



Figura 2.1 – Dipinto di Morgex a inizio '900

Archivio Pro Loco di Morgex

---

<sup>10</sup> PERRENOUD A., *Paroles de bergers*, 1992.

## 2.3 Un terroir unico: il Prié Blanc

Morgex è famosa per la sua tradizione vitivinicola, la viticoltura, infatti, chiamata eroica, caratterizza la regione<sup>11</sup>. Le sue origini non sono del tutto sicure, si pensa infatti che arrivi dalla zona della Savoia o del Vallese. I vigneti del paese sono tra i più alti d'Europa, si estendono su terreni che si trovano tra i 900 e i 1200 metri di altitudine. In alta Valle, nella Valdigne, si coltiva principalmente il vitigno a bacca bianca.

L'ambiente è caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, che, combinate con i suoli morenici, conferisce ai suoi vini freschezza e mineralità.

Le escursioni termiche fanno sì che si sviluppino degli aromi nel vino. Consentono all'uva di accumulare acidi e sostanze aromatiche durante le notti più fredde, per poi rilasciare intensità nelle giornate estive, in questo modo il vitigno riesce a maturare in modo corretto.

Tutti questi fattori creano un terroir raro e particolare, infatti la presenza nel resto d'Italia è pressoché inesistente. Morgex è capace di produrre vini di grande qualità, raccontando la storia e le caratteristiche del paesaggio.

Il Prié Blanc è il vitigno simbolo di Morgex. È una varietà autoctona che si è adattata alle condizioni climatiche e geologiche della Valle d'Aosta. È infatti anche per questa ragione che il vino ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata (DOC), questa certifica appunto la provenienza e soprattutto tutela le sue caratteristiche produttive. Inoltre, i continui controlli analitici e organolettici fanno sì che il vino sia sempre di un livello molto alto e prestigioso.

La resistenza naturale alle malattie della vite lo rende particolarmente resistente agli attacchi di parassiti e funghi, questa è una delle ragioni del suo successo. Il Prié Blanc è uno dei pochi vitigni in Valle d'Aosta a essere coltivato su piede franco, ciò significa che non ha innesti su radici americane, una caratteristica che lo rende particolarmente prezioso e raro. La fillossera è il parassita che ha decimato i vigneti europei alla fine del XIX secolo. L'animaletto non è riuscito a sopravvivere nel clima rigido di Morgex, ciò ha permesso al vitigno di continuare a crescere in modo naturale, senza la necessità di ricorrere a trattamenti chimici invasivi<sup>12</sup>. La coltivazione tradizionale di quest'uva è a pergola bassa, questo metodo protegge la pianta dalle gelate invernali e fa sì che i raggi solari penetrino meglio per la maturazione dei grappoli.

Il Prié Blanc è una varietà di uva, simbolo di resistenza e di tradizione: è stato testimone di una viticoltura che si è sviluppata nel rispetto della natura e delle sue leggi. Il vino prodotto è di alta qualità, ha caratteristiche che lo rendono apprezzato in Valle d'Aosta e fuori, soprattutto grazie alla sua unicità: è fresco, minerale e lievemente fruttato. Il Prié Blanc di Morgex si distingue per la sua capacità di riflettere il carattere del territorio montano.

Ogni bottiglia è un'esperienza sensoriale che racconta la storia del paesaggio dove cresce. Grazie alla freschezza e mineralità, il Prié Blanc si presta ad accompagnare piatti tipici valdostani: è ideale con la fonduta, che ne esalta le sue note fresche e

---

<sup>11</sup> **AGULLI B.**, *Coltivare i terrazzamenti ai piedi del Monte Bianco. La "viticoltura eroica" di Morgex*, in *Proyecto, Progreso, Arquitectura*, 21, 2019, 86 ss.

<sup>12</sup> **AGULLI B.**, *Coltivare i terrazzamenti ai piedi del Monte Bianco. La "viticoltura eroica" di Morgex*, in **Proyecto, Progreso, Arquitectura**, 21, 2019, 86 ss.

minerali; con la trota di montagna, che si sposa con la sua acidità; con la toma d'alpeggio, che ha sapori decisi bilanciati dalla leggerezza del vino. La versatilità del vino fa sì che si possa accompagnare anche con piatti a base di formaggi freschi, piatti di pesce e antipasti leggeri.

Tra le versioni più pregiate del Prié Blanc troviamo il Blanc de Morgex et de La Salle, che è un'eccellenza della viticoltura valdostana. Questo vino viene spesso vinificato anche come spumante metodo classico, dove la naturale acidità del vitigno viene sfruttata per ottenere delle bollicine raffinate. Il metodo classico conferisce una struttura più complessa e, come si dice in gergo tecnico, una maggiore eleganza, con bollicine sottili e un perlage fine.

Tutte queste caratteristiche arricchiscono il profilo del vino. La versione spumante del Prié Blanc è un esempio di come la viticoltura di Morgex sia riuscita a coniugare tradizione e innovazione.



*Figura 2.2 – Vitigno di Prié Blanc*

*Immagine delle Cave Mont Blanc*

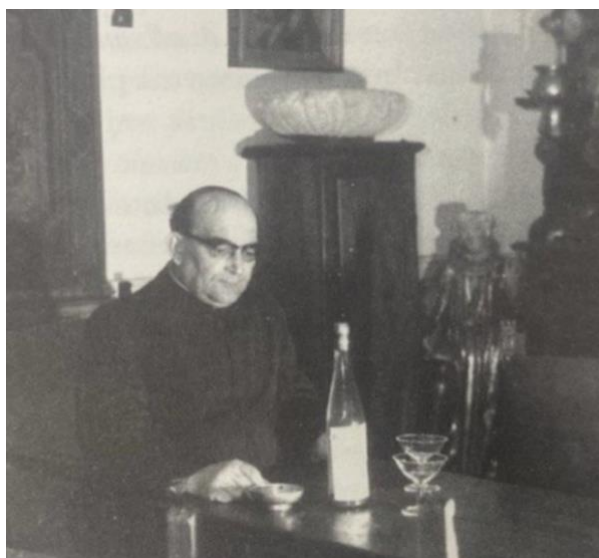
### 2.3.1 Il contributo di Don Bougeat: il prete agronomo

Uno dei personaggi più importanti della storia di Morgex è Don Bougeat, un sacerdote che durante la seconda metà del XIX secolo, modernizzò l'agricoltura e soprattutto la viticoltura. La comunità di Morgex anche se legata a tradizioni secolari aveva decisamente bisogno di innovazioni.

In Valle d'Aosta la vite è sempre stata lavorata rudimentalmente, i metodi erano sicuramente validi, ma non riuscivano a sopperire alle difficoltà dell'altitudine e al clima rigido. Le viti crescevano senza alcun supporto e soffrivano per colpa del peso degli agenti atmosferici. La produzione di uva era limitata per colpa delle malattie e delle rese molto scarse.

Don Bougeat portò al paese svariati cambiamenti, che fecero sì che la viticoltura diventasse come la conosciamo oggi, lasciò una grande eredità, che ancora oggi si trova nelle pratiche agricole del paese.

Una delle novità introdotte fu l'adozione di sistemi di sostegno per le viti. Esse ebbero un impatto significativo sulla qualità e la produttività dei vigneti. In un territorio dove i venti sono freddi e ci sono forti escursioni termiche, il sistema di sostegno divenne fondamentale per proteggere le viti dagli agenti atmosferici e per favorire una migliore esposizione al sole, indubbiamente fondamentale per la maturazione delle uve. L'utilizzo di pergole e tralici riusciva a proteggere le piante dalle intemperie e migliorava anche la circolazione dell'aria tra i tralci, così da ridurre il rischio di malattie fungine che sono molto comuni in ambienti umidi.



*Figura 2.3 – Don Bougeat intento a degustare il Prié Blanc*

*Archivio Pro Loco di Morgex*

Don Bougeat introdusse il concetto di terreno lavorato e ben preparato, che era fondamentale per ottenere delle buone rese e un'alta qualità nel prodotto. La tecnica della potatura in maniera accurata e mirata divenne uno strumento essenziale per la gestione dei vigneti<sup>13</sup>. La potatura, infatti, consentiva di controllare la crescita della pianta, si riuscivano a indirizzare tutte le energie della vigna verso i grappoli migliori e aumentando la concentrazione di aromi e sapori nell'uva.

La cura nei dettagli che Don Bougeat metteva nella coltivazione delle viti era, ed è alla base della viticoltura moderna di Morgex. Essa continua a essere adottata tutt'oggi dai viticoltori locali.

Reintrodusse anche il vitigno Prié Blanc come protagonista a Morgex. Questa vite autoctona oggi è il simbolo della viticoltura valdostana, essa veniva già coltivata da secoli, ma fu solo grazie al prete che venne riconosciuta come una risorsa molto importante per l'economia del paese.

---

<sup>13</sup> ISABELLON L., *L'Abbé Alexandre Bougeat*, Bergamo, 2002.

La sua resistenza alle malattie, la capacità di adattarsi alle difficili condizioni montane e la qualità dei suoi grappoli fecero del Prié Blanc la scelta ideale per la viticoltura a Morgex.

Don Bougeat comprese che il Prié Blanc, se adeguatamente coltivato e curato, poteva produrre un vino di alta qualità. Era capace di esprimere le caratteristiche del territorio. La viticoltura di montagna, a metà del XX secolo era spesso collegata a produzioni di scarsa qualità. L'impegno che mise però il sacerdote per la valorizzazione del Prié Blanc rivoluzionò la visione dei viticoltori locali: gli stimolò a concentrarsi sulla qualità piuttosto che sulla quantità<sup>14</sup>. La sua dedizione al miglioramento e alla sua promozione permise alla viticoltura di Morgex di affermarsi come una delle più prestigiose della Valle d'Aosta, e ad oggi, anche a livello globale.

Le tecniche sono state adottate dai viticoltori di Morgex, ma utilizzate anche negli altri territori, diventando parte integrante della tradizione agricola della zona. Le pergole, i sistemi di sostegno, come anche la potatura mirata solo in alcune parti della vite, continuano a essere utilizzati per preservare la qualità del Prié Blanc e per affrontare le sfide che dà il territorio montano. La gestione del suolo fatta in modo attento e l'uso di pratiche agricole rispettose dell'ambiente sono i pilastri fondamentali per la viticoltura sostenibile.

L'approccio di Alexandre Bougeat alla comunità agricola e alla collaborazione con i viticoltori ha creato delle basi per un modello di cooperazione che ancora oggi caratterizza, come visto, l'economia di Morgex. Il suo lavoro ha contribuito a creare dei viticoltori uniti dall'obiettivo comune di migliorare la qualità del prodotto, facendo del vino un'eccellenza riconosciuta a livello regionale e nazionale.

L'eredità di Don Bougeat va oltre l'introduzione di tecniche agronomiche innovative: ha saputo trasformare la viticoltura in una risorsa fondamentale per la comunità. La sua visione ha permesso a un piccolo paesino di emergere. Oggi, a distanza di oltre un secolo, le sue pratiche continuano a essere un riferimento per chi coltiva la terra di Morgex.



*Figura 2.4 - Don Bougeat all'opera in vigna*

*Archivio Pro Loco di Morgex*

---

<sup>14</sup> ISABELLON L., *L'Abbé Alexandre Bougeat*, Bergamo, 2002.

### 2.3.2 Il Prié Blanc oggi: tradizione e innovazione

Il Prié Blanc è stato al centro della viticoltura di Morgex per tanti anni, una tradizione che si è evoluta per affrontare i problemi del mondo moderno.

Al giorno d'oggi il vitigno è coltivato da alcune aziende vinicole presenti sul territorio, una delle quali è la Cave Mont Blanc: una cooperativa che al suo interno ha dei piccoli produttori locali, che si impegnano nella salvaguardia e nella promozione della viticoltura. La società è nata nel 1983. Ad oggi si contano all'incirca 80 soci, tutti quanti si impegnano e lavorano in modo tale da valorizzare il vino nel migliore dei modi.

La sfida con cui tutte queste persone devono interfacciarsi è il cambiamento climatico. Le escursioni termiche e la natura, una volta davano un carattere distintivo al vino valdostano. Oggi, invece, sono messe alla prova dal riscaldamento globale.

Il ciclo vegetativo al giorno d'oggi ha tempi di maturazione dell'uva molto più incerti e a maggior ragione anche le caratteristiche a livello organolettico del vino. Le temperature che si sono alzate e la riduzione delle precipitazioni rappresentano un pericolo per la qualità del vino, che risente dell'eccessiva maturazione dell'uva e della scarsità dell'acqua.

Un'ulteriore sfida è il rischio dello spopolamento a livello rurale. Le giovani generazioni tendono ad allontanarsi dalle zone di montagna in cerca di opportunità professionali più stabili e più remunerative. Bisogna attrarre nuovi viticoltori, garantendo così il ricambio generazionale, che è un tema importante per la continuità della viticoltura. Ci sono state diverse iniziative a riguardo per rendere il settore più attraente per i giovani, incentivando la formazione in agronomia e viticoltura.

La competizione con altri mercati vinicoli, in particolare con quelli delle regioni più note e affermate, come la Toscana o il Piemonte, pone la necessità di una continua valorizzazione del Prié Blanc.

I produttori di Morgex investono in delle strategie di marketing efficaci e in certificazioni di qualità, per rimanere in una buona posizione nel mercato italiano. A tal proposito il Prié Blanc ha ottenuto il riconoscimento del marchio Denominazione di Origine Protetta (DOP), che garantisce l'autenticità e sottolinea il legame tra il vino e il territorio, ciò è importante per mantenere il prestigio del vitigno e per proteggere i produttori locali dalla concorrenza di imitazioni<sup>15</sup>.

La tradizione e l'innovazione si incontrano attraverso l'adozione di pratiche sostenibili: la viticoltura biologica è utilizzata sempre più di sovente dai viticoltori valdostani. Essi sono consapevoli della fragilità dell'ambiente che gli circonda, in questo modo cercano di minimizzare l'impatto ambientale delle loro coltivazioni. Utilizzare le energie rinnovabili nelle cantine, come il solare e l'eolico, è molto comune nelle aziende vinicole della zona, contribuendo così alla riduzione dell'impronta di carbonio. Queste

---

<sup>15</sup> **LoveVDA.it** – *Vini in vigna – Morgex*, <https://www.lovevda.it/it/banca-dati/2/cene-e-degustazioni/morgex/vini-in-vigna--morgex/85592>

scelte sono vantaggiose per l'ambiente e rispondono alle richieste dei consumatori di prodotti eco-sostenibili e rispettosi della natura.

Anche il wine tourism rappresenta una novità per la viticoltura di Morgex. Il fascino dei vigneti e la possibilità di scoprire la tradizione vinicola della Valle d'Aosta attirano ogni anno un numero sempre più crescente di turisti. Le aziende vinicole della zona stanno sviluppando pacchetti esperienziali che includono visite guidate ai vigneti, degustazioni e percorsi didattici che raccontano la storia di questo vitigno, con un focus sulla sua coltivazione e sulle tecniche che esaltano le caratteristiche del grappolo.

I produttori che partecipano alle fiere e alle manifestazioni vinicole a livello nazionale e internazionale, come il Vinitaly a Verona, hanno avuto un effetto positivo sulla visibilità della Valle d'Aosta e di conseguenza sulla sua reputazione come terra di vini d'eccellenza.

La partecipazione agli eventi internazionali fa sì che sia più facile promuovere la qualità e l'unicità del vino, vedendo la dedizione dei produttori e il valore di una viticoltura tradizionale, che comunque guarda verso il futuro.

L'indotto economico che dà la produzione vinicola è importante e riesce a coinvolgere delle attività complementari, contribuendo allo sviluppo e alla crescita del territorio. Come vengono curati i vigneti, la gestione delle cantine e tutte le fasi della vinificazione richiedono una forza lavoro specializzata, che in gran parte proviene dalla comunità locale. La crescita del settore ha incentivato la creazione di posti di lavoro nei servizi collegati, come la ristorazione, l'ospitalità e il turismo enogastronomico, che sta vivendo una rapida espansione. Il wine tourism è una delle principali attrazioni per i visitatori della Valle d'Aosta, portando una serie di benefici economici collaterali. Le cantine diventano luoghi di incontro, di scoperta e di degustazione, attirando appassionati e turisti da tutto il paese e dall'estero. Le degustazioni, i percorsi didattici nei vigneti e le visite guidate alle cantine sono esperienze che arricchiscono l'offerta turistica locale, contribuendo a rafforzare l'immagine di Morgex.

La Valle d'Aosta ha trovato una nicchia nel panorama vinicolo nazionale e internazionale. Il Prié Blanc, con la sua tipicità e unicità, ha guadagnato una crescente visibilità, posizionandosi come una delle varietà più pregiate della regione. Le manifestazioni create a Morgex sono un invito a conoscere il territorio valdostano e la sua diversità attraverso i suoi prodotti.

La qualità del vino, la sua origine territoriale e la sua capacità di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir alpino hanno consentito ai produttori valdostani di far conoscere e apprezzare la Valle d'Aosta nel mondo del vino.

Il legame tra vino e territorio si riflette in ogni bottiglia, che porta con sé la storia, la cultura e le tradizioni di una comunità che mantiene vive le proprie radici. La viticoltura diventa uno strumento di sostenibilità e di difesa del paesaggio, proteggendo il territorio e incentivando pratiche agricole che rispettano l'ambiente e la biodiversità. La presenza di vigneti ad alta quota, sui terreni e con l'esposizione ottimale al sole, è essenziale per la qualità del vino e contribuisce a mantenere integre le caratteristiche paesaggistiche di Morgex e della valle.

A livello nazionale, il vino prodotto a Morgex ha acquisito sempre più reputazione, e la sua inclusione nel mercato enologico italiano si è consolidata. La domanda di vini esclusivi e autoctoni permette ai produttori valdostani di posizionarsi in mercati

internazionali di fascia alta, rappresentando non solo un prodotto ma una vera e propria espressione di eccellenza italiana.

L'interconnessione tra viticoltura, turismo e valorizzazione del territorio ha portato benefici alla Valle d'Aosta. L'importanza che ha assunto il vino si estende a una filiera economica che coinvolge diverse attività. In tale maniera ha generato entrate fiscali, investimenti e sviluppo infrastrutturale. Attraverso quest'ottica, la viticoltura è anche un mezzo per sostenere lo sviluppo dell'agroalimentare, favorendo l'integrazione tra l'industria del vino e altre produzioni locali, come i formaggi e i salumi tipici. In questo modo si crea un sistema che valorizza l'intero patrimonio gastronomico valdostano.

La produzione vinicola italiana rappresenta una colonna portante dell'economia nazionale: ha un fatturato annuo che supera i 15 miliardi di euro e un export che ha raggiunto e superato i 7 miliardi. La realtà di Morgex dimostra come anche le realtà minori possano incidere positivamente sulla percezione e sulla reputazione del vino italiano nel mondo.

Nonostante le dimensioni contenute del suo territorio, Morgex è riuscita a ritagliarsi uno spazio di rilievo all'interno del panorama enologico internazionale. Tutto ciò è stato possibile grazie a una serie di fattori distintivi che rendono questa produzione unica e preziosa.

Il vino prodotto a Morgex ha una limitata quantità disponibile, che unito a un'elevata qualità organolettica, ne fanno un prodotto di nicchia estremamente apprezzato nei mercati di lusso e dai collezionisti. È un segmento sempre più orientato verso l'autenticità, la tracciabilità e la distintività territoriale. Questo posizionamento contribuisce a consolidare l'immagine del vino italiano come espressione di qualità superiore, diversificazione produttiva e radicamento territoriale.

La viticoltura di Morgex si colloca, come già detto, all'interno della categoria della viticoltura eroica, termine che definisce le coltivazioni situate in aree difficili, con forti pendenze o altitudini estreme. Le condizioni estreme in cui operano i viticoltori, tra cui l'altitudine elevata, le escursioni termiche e le difficoltà logistiche, rendono ogni bottiglia frutto di un impegno straordinario. Questo tipo di viticoltura è sempre più riconosciuto come patrimonio da tutelare: per il suo valore storico e paesaggistico, per il suo contributo alla sostenibilità ambientale e alla salvaguardia della biodiversità agricola. Le istituzioni, sia a livello regionale sia nazionale ed europeo, stanno progressivamente incentivando queste pratiche attraverso misure di sostegno economico, riconoscendone l'importanza.

I viticoltori di Morgex hanno imparato a coniugare sapientemente le tecniche tradizionali, un sapere contadino tramandato nei secoli, con le innovazioni enologiche più moderne. Ne è un esempio significativo la produzione di spumanti metodo classico, a partire dal Prié Blanc, vitigno autoctono valdostano che si presta alla spumantizzazione grazie alla sua acidità naturale e alla freschezza aromatica. Questa scelta produttiva testimonia una grande versatilità e una visione strategica capace di interpretare le tendenze di consumo contemporanee, sempre più orientate verso prodotti autentici, ma allo stesso tempo innovativi e sorprendenti.

Per garantire un futuro sostenibile alla viticoltura di Morgex è fondamentale adottare una visione integrata e strategica che tenga conto dei problemi globali e delle

opportunità offerte dai mercati internazionali.

La salvaguardia del Prié Blanc deve essere accostata a degli interventi capaci di rafforzare l'intero comparto attraverso l'innovazione, la tutela ambientale, la promozione efficace e la diversificazione produttiva.

Il cambiamento climatico ha sicuramente inficiato sulla resa dell'uva, è infatti diventato prioritario investire in tecniche agronomiche avanzate capaci di proteggere le viti da stress termici, parassiti e malattie emergenti. L'adozione di metodologie di coltivazione resilienti, basate su studi scientifici e sperimentazioni agronomiche, può garantire una produzione più stabile e sostenibile, mantenendo intatta l'autenticità del vitigno. Parallelamente, la sperimentazione in cantina rappresenta un campo di esplorazione pieno di potenzialità.

Le tecniche di vinificazione non convenzionali, come l'affinamento in anfore di terracotta, l'impiego di lieviti indigeni o l'adozione di pratiche biodinamiche, aprono nuove prospettive per la creazione di cuvée esclusive, destinate a mercati di alta gamma e collezionismo. Le edizioni limitate, che hanno un valore narrativo e territoriale, accrescono ulteriormente l'appeal del Prié Blanc nei segmenti del lusso esperienziale.

L'aver mantenuto il piede franco rappresenta una peculiarità che conferisce unicità e valore al vino di Morgex. La coltivazione senza innesto che è stata resa possibile dalle condizioni pedoclimatiche che ostacolano la diffusione della fillossera, è una rarità a livello mondiale.

Accanto all'innovazione, la sostenibilità ambientale deve orientare ogni scelta futura della filiera vitivinicola. Il territorio di Morgex è fragile e prezioso. Esso richiede una gestione attenta nel tempo, capace di coniugare la produttività agricola con la tutela dell'ecosistema montano. L'adozione di pratiche biologiche in aggiunta all'eliminazione dell'uso di pesticidi chimici e la valorizzazione delle tecniche agricole naturali rappresentano una scelta etica, ma anche una strategia di marketing. Il consumatore ricerca sempre più spesso un prodotto che rispetti l'ambiente e la salute, sono più consapevoli e attenti, premiando il prodotto che racconta una storia.

Le cantine utilizzano fonti energetiche rinnovabili, il contenimento dei consumi idrici, il riciclo dei materiali e l'impiego di packaging ecosostenibili sono tutti aspetti che contribuiscono a rafforzare la coerenza dell'intero processo produttivo. Inoltre, la difesa del paesaggio agrario, con la tutela dei tradizionali terrazzamenti vitati e il contrasto alla cementificazione, rappresenta una priorità per garantire la continuità culturale, estetica e ambientale del territorio.

Il Prié Blanc, grazie alla sua unicità geografica e varietale, si presta a una narrazione forte e distintiva: posizionarlo come "il vino di montagna più alto d'Europa" può diventare un efficace strumento di branding, in grado di attrarre l'interesse di buyer, appassionati e opinion leader. Tale messaggio va veicolato attraverso canali digitali e social media in grado di trasmettere emozioni, immagini e storie a un pubblico sempre più ampio.

Il turismo enogastronomico con le visite guidate alle cantine, le degustazioni panoramiche, gli eventi esclusivi tra i filari e i percorsi multisensoriali possono trasformare il vino in un'esperienza, arricchendo l'offerta turistica.

Le collaborazioni con chef importanti e ristoranti stellati, in Italia e all'estero, possono contribuire a far conoscere il Prié Blanc come simbolo di eccellenza e autenticità, aumentando il suo prestigio e la diffusione.

Per rendere il sistema vitivinicolo di Morgex più dinamico, bisognerebbe puntare anche sulla diversificazione produttiva. È ovviamente fondamentale preservare e valorizzare il Prié Blanc come elemento distintivo e identitario, ma è anche giusto espandersi verso nuove opportunità produttive. È sempre più apprezzato lo spumante metodo classico a base di Prié Blanc, che indica una direzione interessante per espandere la gamma, intercettando i gusti di un pubblico nuovo.

La creazione di vini da meditazione, attraverso degli affinamenti prolungati, passaggi in legno o tecniche enologiche innovative, dà la possibilità di vedere nascere dei prodotti complessi, destinati a palati più sofisticati.

La sperimentazione con altri vitigni autoctoni valdostani potrebbe, per concludere, arricchire ulteriormente il panorama produttivo: la chiave è sempre mantenere un equilibrio tra innovazione e rispetto della tradizione, tra sperimentazione e identità.

## 2.4 L'agricoltura a Morgex

L'agricoltura nel territorio di Morgex ha un rapporto simbiotico tra l'uomo e l'ambiente. Il legame fra i due ha creato quella che è l'identità culturale, sociale ed economica delle persone che vi abitano. L'agricoltura si è sviluppata in risposta a una natura difficile, gli agricoltori si sono dovuti ingegnare, considerando il territorio con altitudini molto elevate, le condizioni climatiche severe e gli spazi coltivabili limitati.

Al giorno d'oggi sempre più persone cercano prodotti che rispettino la sostenibilità ambientale e guardino al recupero delle tradizioni locali. Il patrimonio agricolo di Morgex è valorizzato come memoria storica e risorsa viva. Esso è infatti capace di generare valore culturale, ambientale ed economico. Tutti i tipi di agricoltura che si sono sviluppati negli anni hanno lasciato la testimonianza della capacità di adattamento, tutto ciò è il risultato del lavoro degli agricoltori che hanno sempre preferito la cooperazione, la trasmissione intergenerazionale dei loro saperi e il rispetto per la terra che gli circondava.

L'altitudine di Morgex si aggira intorno ai 900 metri sul livello del mare, insieme a un clima alpino con inverni lunghi, freddi e nevosi, ha imposto vincoli alla produttività agricola: in queste condizioni, lo sviluppo di un'agricoltura estensiva è stato impossibile. Queste sfide, però, hanno stimolato la nascita di un modello agricolo fondato su colture rustiche, strategie di autosufficienza alimentare e un uso attento delle risorse disponibili. La Valle d'Aosta è comunque passata, grazie a una fase di revisione e ammodernamento, da un'economia rurale di tipo autarchico, ovvero che puntava all'autosufficienza senza dipendere dagli scambi esterni, a un'economia specializzata in prodotti ad alto contenuto qualitativo: ogni anno la regione produce alimenti tipici delle zone montane, quali segale, patate, mele e pere<sup>16</sup>.

---

<sup>16</sup> **BÉTEMPS A.**, *La vita nei campi e la magia bianca in Valle d'Aosta*, in **Bollettino del BREL**, 2020, ss.

Tra le coltivazioni tradizionali, un ruolo centrale, come già detto è stato ricoperto dai cereali, in particolare la segale, il frumento e l'orzo. La segale, per la sua resistenza al freddo e alle altitudini, era la varietà predominante, veniva utilizzata soprattutto per la preparazione del pane nero, uno degli alimenti base della dieta contadina valdostana. Il pane, che veniva cotto nei forni comunitari, era prodotto in grandi quantità per essere conservato nei mesi invernali. Il pane è rimasto ancora oggi il simbolo della cultura alimentare essenziale e radicata nel territorio.

I legumi, invece, anche se coltivati in quantità minori rispetto alle regioni con un clima più mite, contribuivano all'apporto proteico dell'alimentazione locale. Le varietà come le fave e i piselli venivano seminate in piccoli appezzamenti, spesso integrati nella rotazione colturale, rappresentando una risorsa per il sostentamento delle famiglie, in particolar modo nei periodi in cui la carne era limitata.

La produzione di foraggio che veniva destinata all'alimentazione del bestiame durante i mesi invernali era fondamentale. Il fieno che veniva raccolto a mano sui pendii scoscesi era successivamente immagazzinato nei fienili per la nutrizione dell'allevamento, una delle attività più connesse all'agricoltura. Bovini, ovini e caprini fornivano non solo latte e derivati, ma anche forza lavoro e concime naturale, chiudendo così un ciclo agricolo integrato e sostenibile.

Gli orti domestici anche se piccoli, erano particolarmente importanti, si trovavano accanto alle abitazioni rurali. Questi piccoli appezzamenti venivano curati con grande meticolosità ed erano trasmessi di generazione in generazione, si coltivavano ortaggi rustici e nutrienti, come le patate, i cavoli, le carote, i porri e le cipolle. Tutti questi alimenti erano indispensabili per affrontare le stagioni fredde, venivano conservati per mesi nelle cantine e nelle soffitte e impiegati per la preparazione di piatti semplici ma sostanziosi.

L'agricoltura di Morgex ha tutt'oggi un sistema complesso, in costante equilibrio tra la fragilità ambientale e l'ingegno dell'essere umano, tra le necessità materiali e il legame affettivo con la terra. Tutto ciò nasce da delle condizioni di scarsità e isolamento, ad oggi però, viene preso come spunto, di come gli agricoltori abbiano saputo coniugare l'efficienza a livello produttivo, la tutela del paesaggio che gli circonda e la valorizzazione del patrimonio culturale immateriale.



Figura 2.5 – Revel Lorenzo nel suo campo di grano

Archivio di Famiglia

## 2.4.1 Lo Pan Ner<sup>17</sup> e la Flantze

Il pane, nelle comunità alpine, come quella della Valdigne, rappresenta un alimento essenziale e autentico, è il simbolo della sopravvivenza e della solidarietà. A Morgex, come in molte zone della Valle d'Aosta, la tradizione del pane nero (in patois, Pan Ner) ha origini antiche e si trova nella memoria collettiva. L'alimento, infatti, costituisce la testimonianza di un passato contadino in cui la scarsità di risorse si trasformava in cooperazione e ritualità.

Il Pan Ner era realizzato principalmente con la farina di segale, era ed è tutt'oggi un pane rustico, la sua crosta è spessa e ha una consistenza compatta, è pensato per resistere al tempo e alle rigide condizioni invernali. Veniva messo a seccare in luoghi secchi e ventilati, su apposite rastrelliere di legno, chiamate in dialetto francoprovenzale, ratelé, queste venivano appese al soffitto nei solai, per una conservazione più lunga. Questo metodo permetteva di tenere il pane per mesi, sfruttando l'aria asciutta per farlo indurire. Il pane secco diventava molto duro, e doveva essere tagliato con l'apposito "copapan", era quindi ottimo per essere inzuppato in zuppe, brodo, latte, e accompagnato con dei formaggi. In questo modo diventava l'ingrediente base di molti piatti tipici della tradizione valdostana, come la famosa "seuppa à la valpellinentze".



Figura 2.6 – Lo ratelé

*Lo Pan Ner*

La segale viene coltivata anche in altitudine grazie alla sua rusticità, in passato costituiva molto spesso l'unico cereale disponibile in grandi quantità. Questo pane, che

---

<sup>17</sup> LoPanner.com – Morgex, <https://lopanner.com/vda/morgex/>

è più scuro e nutriente rispetto a quello di frumento, veniva prodotto in grandi quantità solamente una o due volte l'anno nei forni delle frazioni.

Ciò che rende davvero unico il Pan Ner, oltre alla sua funzione alimentare, è il valore a livello sociale e simbolico che ha saputo assumere all'interno della comunità. La panificazione non era un'attività privata e solitaria, era un evento collettivo che coinvolgeva interi villaggi.

Ogni famiglia impastava il proprio pane nella propria abitazione, ma la cottura avveniva nei forni del comune, presenti, come già detto, in ogni frazione. Il luogo non era solamente funzionale, era il centro della vita sociale, dove il lavoro condiviso diventava occasione di incontro, di scambio di racconti, di trasmissione orale dei saperi e di rafforzamento dei legami intergenerazionali.



*Figura 2.7 - Lo copapan*

*Lo Pan Ner*

Durante i giorni della panificazione, l'intero paese si animava: donne, uomini e bambini partecipavano alle varie fasi del processo. Il pane, una volta cotto, veniva spesso consumato accompagnato in un primo momento, da prodotti locali come fontina, burro d'alpeggio o lardo.

In epoca contemporanea, anche se si ha una disponibilità di pane fresco quotidianamente e le abitudini alimentari sono cambiate, la tradizione del Pan Ner continua a vivere grazie alla riscoperta delle proprie radici e grazie alle pratiche alimentari sostenibili. A Morgex, in particolare, questa memoria collettiva viene onorata e ravvivata ogni anno attraverso la Festa del Pan Ner, un evento che coinvolge la popolazione, dalle scuole agli organi comunali e attira visitatori da tutta la regione e oltre.

Durante la festa, i forni comunitari, molti dei quali restaurati e funzionanti, vengono riaccesi, e la panificazione, come si faceva un tempo torna a essere la protagonista. I panificatori più esperti, di solito gli anziani dei villaggi e i volontari locali guidano i partecipanti attraverso dimostrazioni pratiche, illustrando ogni fase, dalla preparazione

dell'impasto fino alla cottura nei forni a legna. È indubbiamente un'occasione preziosa per trasmettere il sapere tradizionale alle nuove generazioni e per coinvolgere i visitatori in un'esperienza autentica.

La festa è un evento culturale che unisce gastronomia, artigianato, musica popolare e narrazione orale. Accanto all'assaggio del Pan Ner, accompagnato da salumi, formaggi, mieli e vini locali, vengono organizzate visite guidate ai forni storici, laboratori per i più piccoli, mostre fotografiche e spettacoli musicali con canti della tradizione valdostana.

La comunità di Morgex, attraverso questa manifestazione, salvaguarda un patrimonio immateriale di grande valore e lo rende accessibile e partecipe. Il Pan Ner è un ponte tra il passato e il futuro, è un'apertura verso l'esterno, dimostrando di sapersi sempre rinnovare.

La tradizione del pane a Morgex rappresenta un esempio di come la riscoperta delle pratiche antiche possa alimentare forme nuove di coesione sociale, sviluppo sostenibile e soprattutto valorizzazione turistica del territorio, attirando sempre più visitatori nei villaggi.

Il comune di Morgex si distingue in tutto il panorama valdostano, per aver conservato un numero relativamente alto di forni comunitari. I forni erano costruiti in pietra locale e avevano delle volte robuste con camere di cottura in grado di trattenere il calore per svariate ore.

Tra i forni ancora esistenti e, perfettamente funzionanti, troviamo quelli delle frazioni di: La Ruine, Dailley, Pautex e Villair.

Questi edifici sono stati sottoposti ad attenti restauri, grazie all'impegno di enti locali, come le Proloco, associazioni culturali e cittadini volontari. Ad oggi, pur non essendo più utilizzati in modo quotidiano, si riaccendono in occasione di questi eventi o durante manifestazioni culturali e laboratori didattici. Il valore a livello architettonico si intreccia a quello immateriale: sono i custodi del patrimonio identitario di Morgex e della regione.

La riscoperta del Pan Ner è una concreta opportunità per costruire dei modelli di sviluppo sostenibile, in grado di coniugare la tradizione, il benessere e il turismo esperienziale. Nell'epoca che viviamo il consumatore è sempre più attento alla qualità, più che alla quantità, alla tracciabilità e all'etica dei prodotti alimentari. Il Pan Ner è proprio la rappresentazione del pane genuino e naturale, che riesce a convivere in armonia con il territorio.

Negli ultimi anni c'è stato un interesse sempre più crescente per i metodi di panificazione artigianale, per l'utilizzo delle farine integrali, per i lieviti naturali e i processi lenti. Tutto ciò ha riportato al centro dell'attenzione quei valori che da secoli caratterizzano il Pan Ner, ovvero l'autenticità e la connessione con la terra.

Sempre più panificatori, anche al di fuori della Valle d'Aosta, guardano a questa tradizione con curiosità e rispetto, cercando di riprodurre ricette e tecniche antiche in contesti più cittadini e innovativi.

Gli eventi come la Festa del Pan Ner contribuiscono alla trasmissione intergenerazionale e rappresentano strumenti di marketing territoriale molto efficaci, in grado di rafforzare l'identità culturale ed essere in grado di attrarre un turismo

interessato alla gastronomia, alla storia e all'esperienza autentica del vivere appieno la montagna. Il Pan Ner diventa l'elemento fondamentale per la valorizzazione economica e culturale di Morgex, cercando di promuovere un modello di turismo lento, rispettoso e connesso alla realtà del territorio.

Oltre al Pan Ner, Morgex possiede un altro alimento tipico della tradizione, ovvero, la Flantze, un pane dolce. Essa nasce dall'esigenza di valorizzare gli ingredienti semplici disponibili nella vita di tutti i giorni, come farina, latte, uova, zucchero, frutta secca e talvolta mele.

La Flantze veniva preparata durante le festività religiose o durante i momenti comunitari più importanti, diventava così una celebrazione accessibile anche alle famiglie più umili. Anche questo dolce viene cotto nei forni comunitari, riesce a rendere delizioso anche ciò che nasce dalle materie prime. La Flantze viene ancora oggi prodotta in alcune case e panetterie locali.



*Figura 2.8 – Infornata della Flantze, Pautex*

*Fotografia di Matilde Zamponi*

La Flantze nasce come una variante arricchita del pane tradizionale, è infatti un dolce contadino, preparato, come già detto, in occasioni speciali. A differenza del pane nero, destinato al consumo quotidiano, la Flantze conteneva ingredienti più pregiati e rari, come il burro, il miele e la frutta secca, riservati per i momenti più importanti dell'anno.

Le sue origini sono legate anch'esse ai forni comunitari, che avevano un ruolo importantissimo nella vita sociale degli hameaux di Morgex. Quando ogni famiglia preparava il proprio impasto, e il forno del villaggio veniva acceso per la cottura periodica del pane, si approfittava dell'occasione per infornare anche le Flantze. Questo faceva sì che il profumo dolce si diffondesse nell'aria, annunciando un momento di festa e un momento di condivisione.

La ricetta del dolce valdostano è cambiata nel tempo, si è adattata alle disponibilità alimentari e alle preferenze delle famiglie, ma gli ingredienti principali sono rimasti gli stessi.

L'impasto veniva lavorato con cura e dedizione, si aspettava che lievitatesse lentamente e per finire veniva cotto nel forno a legna, assumendo una crosta dorata e un interno

soffice. Nonostante il cambiamento delle abitudini alimentari e la progressiva scomparsa dell'utilizzo quotidiano dei forni comunitari, la tradizione della Flantze è riuscita a sopravvivere, grazie ai panificatori e al lavoro di associazioni locali impegnate nella tutela del patrimonio gastronomico valdostano. Oggi è ancora possibile trovare questo dolce in alcune panetterie di Morgex.

La riscoperta della Flantze rappresenta un omaggio al passato e un'opportunità di valorizzazione per il presente e per il futuro. L'attenzione verso il cibo artigianale è sempre più crescente, come anche il rispetto delle stagioni e la provenienza dei prodotti.



*Figura 2.9 – Infornata del Pan Ner, La Ruine*

*Lo Pan Ner*

## 2.5 Turismo sostenibile negli hameaux

Al giorno d'oggi, come già detto precedentemente, si ha un interesse sempre più grande per i prodotti locali e sostenibili. Le pratiche agricole tradizionali, considerate ancora attuali, vengono reinterpretate a nome della sostenibilità, si inseriscono in un sistema più ampio che lega la produzione primaria al turismo esperienziale.

La filiera agroalimentare valdostana si fonda sulla tracciabilità, la qualità artigianale, il rispetto del territorio e la biodiversità. I prodotti agricoli locali, dal Prié Blanc al pane di segale, dai formaggi d'alpeggio alle verdure coltivate negli orti di montagna, diventano i portavoce simbolici di un territorio che sa raccontarsi.

Il turista non è solo uno spettatore, è parte attiva di un'esperienza autentica: può visitare le aziende agricole, assistere alle lavorazioni artigianali, partecipare ai laboratori e degustare i prodotti a chilometro zero direttamente nei luoghi di produzione. In aggiunta, le feste tradizionali e gli eventi tematici, come le fiere agricole, le sagre stagionali o i percorsi del vino e del pane, fanno vedere il legame che c'è tra la comunità e i visitatori. In tale maniera si rafforza l'identità culturale del territorio e si generano delle ricadute economiche positive.

L'agricoltura di montagna non è più vista come un settore marginale, ma è una delle risorse strategiche del futuro. Attraverso essa è conservata la memoria collettiva è in grado di proteggere il paesaggio e di dare un valore aggiunto per la sostenibilità ambientale, affrontando le sfide moderne.

La memoria di Morgex, come molte altre realtà alpine si conserva nei piccoli villaggi sparsi sul territorio: gli hameaux, una forma di insediamento tipica delle regioni alpine, dove questa divisione fa vedere un'organizzazione sociale antica che si basava sull'autonomia e sull'aiuto reciproco.

Ciascun hameau, fino alla metà del Novecento, era autosufficiente. Ogni famiglia contribuiva attraverso il lavoro nei campi, l'allevamento del bestiame e la gestione delle risorse comuni. L'isolamento geografico della regione, le difficoltà a commerciare e le scarse vie di comunicazione con il fondovalle, obbligavano le persone a collaborare per un benessere comune.

La condivisione delle risorse era fondamentale: la terra, i pascoli, i boschi e i forni comunitari, dove si cuoceva periodicamente il pane, erano gestiti collettivamente. Le famiglie si dividevano a più riprese i compiti, per la manutenzione dei canali di irrigazione, per la raccolta del fieno, per la costruzione e la riparazione degli edifici in pietra... trasformando ogni attività in un gesto in cui la singola persona faceva parte di un contesto più grande.

La vita era scandita da cicli stagionali precisi: la semina in primavera, la fienagione e la raccolta in estate, la transumanza in autunno, e il riposo invernale, che in realtà non coincideva con una vera inattività, perché in questo periodo si riparavano gli attrezzi e si scolpivano e intagliavano gli oggetti della vita quotidiana da poter utilizzare.

Gli hameaux erano costruiti perché le persone riuscissero a resistere alle condizioni climatiche più estreme. Le case erano realizzate in pietra locale, i tetti erano in lose, ovvero pesanti lastre di roccia capaci di sopportare il carico della neve, garantendo solidità e isolamento termico. Ancora oggi vengono costruite con questo tipico materiale. Le abitazioni si sviluppavano in verticale, le stalle al piano terra per sfruttare il calore degli animali e le stanze abitative sopraelevate per evitare l'umidità<sup>18</sup>.

Gli spazi comuni, come le aie, erano utilizzati per l'essiccazione dei cereali e per la lavorazione dei prodotti agricoli. Le stradine strette e riparate dal vento contribuivano a proteggere gli abitanti dalle intemperie. Ogni elemento architettonico mostrava un sapere pratico, adattato alle esigenze della montagna.

Durante il XX secolo, in particolare durante gli anni Venti e Trenta, l'apertura delle strade carrabili e la costruzione delle nuove infrastrutture modificarono lentamente la struttura degli hameaux. Anche se si decise di mantenere i tratti della tradizione, i borghi iniziarono a collegarsi sempre di più con il centro di Morgex, integrandosi in una rete economica e sociale più ampia.

Solamente nel secondo dopoguerra il cambiamento divenne più radicale. L'industrializzazione e l'attrattiva dei centri urbani fecero sì che le frazioni venissero abbandonate in maniera graduale.

---

<sup>18</sup> CHATEL A., Morgex Valdigna d'Aosta. Recherches historiques, Morgex, 1991.

Tra gli anni Cinquanta e Settanta, molte famiglie abbandonarono gli hameaux per cercare condizioni di vita migliori nelle città, dando origine a un forte spopolamento e al conseguente degrado di molte abitazioni, lasciate disabitate.

L'agricoltura tradizionale, che una volta era il fondamento dell'economia locale, perse la sua centralità. Infatti, le nuove generazioni erano attratte da modelli di vita più moderni. Si allontanarono dalle pratiche contadine e dall'allevamento, disgregando i meccanismi collettivi che per secoli avevano regolato la vita delle persone.

L'aspetto architettonico degli hameaux ebbe anch'esso delle trasformazioni: molte case vennero convertite in seconde residenze per i villeggianti, alle volte gli interventi cambiarono la struttura originaria dell'abitazione e anche l'armonia con il paesaggio.

A partire dagli anni Ottanta le cose cambiarono, grazie a una rinnovata sensibilità verso i valori della sostenibilità, dell'identità territoriale e del patrimonio immateriale, vi furono numerosi progetti di recupero che riuscirono a restituire grande vitalità a questi luoghi.

Le abitazioni storiche sono state restaurate nel rispetto dei materiali e delle tecniche costruttive tradizionali. Vennero trasformate in case per chi cerca una vita più autentica o in strutture ricettive per un turismo lento e consapevole.

Il fenomeno del turismo esperienziale ha trovato un contesto favorevole. Infatti, sempre più visitatori sono attratti dalla possibilità di partecipare alle attività agricole, alla lavorazione dei formaggi, alla raccolta del fieno, o alla cottura del pane nei forni comunitari, riscoprendo i gesti antichi.

I numerosi eventi culturali e le rievocazioni storiche hanno riportato alla luce tradizioni che ormai erano state dimenticate. Il comune e la Proloco hanno riproposto mercatini artigianali, percorsi enogastronomici e feste contadine che sono riusciti a coinvolgere residenti e turisti in un'esperienza immersiva nella cultura valdostana.



*Figura 2.10 – Centro di Morgex a inizio 900*

*Archivio Pro Loco di Morgex*

Grazie a tutti questi interventi, gli hameaux di Morgex sono tornati a vivere, sono i testimoni di una storia resiliente e i protagonisti di un nuovo modello di vita che mette al centro il territorio e la comunità.

Accanto al lavoro, la vita negli hameaux era fatta di momenti di celebrazione, veri e propri rituali collettivi che rinforzavano i legami sociali. Le feste religiose, le ricorrenze legate al ciclo agricolo e le occasioni come la panificazione nei forni comuni erano eventi molto attesi. In questi periodi il lavoro si trasformava in condivisione e convivialità. Anche la transumanza era accompagnata da canti popolari, racconti orali e momenti di festa che coinvolgevano l'intera comunità<sup>19</sup>.

---

<sup>19</sup> CHATEL A., Morgex Valdigna d'Aosta. Recherches historiques, Morgex, 1991.

## Capitolo 3 - La Badoche, le feste e le tradizioni

La cultura popolare ha trovato nei riti festivi e nelle tradizioni comunitarie un terreno dove crescere e svilupparsi.

La Badoche, infatti, costituisce una delle tradizioni più importanti e suggestive del patrimonio di Morgex, un'usanza che si dice sia iniziata con i popoli celti e che ancora oggi è un potente simbolo di identità collettiva e di continuità intergenerazionale per la comunità.

Il termine Badoche descrive originariamente una confraternita di giovani, celibi, che avevano il compito di organizzare e animare le celebrazioni in occasione di particolari ricorrenze calendariali, sia religiose sia laiche<sup>20</sup>.

Le origini di questa festa hanno del mistero. Alcuni credono che affondino in riti arcaici di natura propiziatoria. Essi erano connessi con il ciclo della terra e con il rinnovamento delle stagioni, tutti elementi importanti per le società agro-pastorali del tempo. La Badoche era quindi un momento di festa condivisa e un rito di passaggio per i giovani del villaggio: affermavano il proprio senso di responsabilità civica e sancivano la loro appartenenza al paese.

Il corteo rituale sfilava tra le vie degli hameaux, facendo vedere il legame profondo tra la tradizione e l'identità del paese. I membri del gruppo hanno abiti tradizionali, di differente colore e fattura in base alla frazione che rappresentano, evocando l'eredità storica della comunità, ogni coppia porta dei simboli significativi<sup>21</sup>.

A guidare il corteo si trova la prima coppia, che, come simbolo, ha il *piatto rituale*, all'interno del quale si trovano i sigari, le sigarette e, per i più piccoli, le caramelle. Questo oggetto raccoglie le offerte spontanee delle persone, che si trovano lungo il percorso che fa la Badoche. Questo è un gesto piccolo, ma che sostiene le spese della festa, rinsaldando il senso di condivisione.

Segue alla prima, la seconda coppia, che, come oggetto simbolico, ha l'*alabarda*, un antichissimo emblema. Il bastone è ornato di nastri di vari colori, ciascuno di essi ha il nome e la data di nascita di un nuovo nato della comunità. Infatti, i fiocchi vengono appesi annualmente, dopo che la coppia con il simbolo fa un ballo tradizionale con i genitori e i neonati, in segno di accoglienza nel paese. In alcune frazioni la striscia variopinta viene tolta dall'alabarda al compimento della maggior età e riconsegnata all'interessato. Il gesto simboleggia il passaggio d'età, la persona diventa adulta e può portare con sé il legame con la comunità. Altri hameaux la riconsegnano dopo che la persona a cui apparteneva il nastro si sposa, simboleggiando il passaggio a una nuova fase della propria vita, con il riconoscimento ufficiale nella realtà adulta. La pratica è quindi proprio un rito di passaggio, inizialmente rappresentato

---

<sup>20</sup> OMEZZOLI T., *Feste e riti del calendario alpino*, 1995.

<sup>21</sup> BÉTEMPS A., *La Badoche di Morgex*, in *Bulletin du Centre d'Études Francoprovençales René Willien*, 12, 1985, ss.

dall'accoglienza nella comunità e successivamente un ricordo simbolico della crescita personale e del legame con il paese.

La terza coppia ha la *bandiera valdostana*, con i colori nero e rosso, un richiamo simbolico alle radici con il territorio e a livello culturale con la comunità.

Chiude la quarta coppia la *bandiera italiana*, che con la sua presenza mostra l'appartenenza alla nazione. Completa in questo modo il quadro di una ritualità che unisce, attraverso la festa, la memoria storica e il sentimento civico.



*Figura 3.1 – La Badoche di Morgex*

*Collezione Famiglia Chatel*

La Badoche non è solo un momento di svago o di evasione, anche se non si nota così facilmente, indagando, è un collante sociale, ha svariati significati simbolici ed è pieno di relazioni umane. Essa è in grado di rafforzare i legami tra gli individui e le famiglie, rafforzando il senso di appartenenza collettiva.

La quotidianità dei piccoli hameaux era fatta dai cicli della natura e dalle fatiche del lavoro agricolo. Le feste tradizionali, quindi, assumevano un valore fondamentale e importante: rappresentavano una sospensione dall'ordinarietà, dove la comunità si ritrovava a condividere i piccoli piaceri della vita.

Nel periodo della Badoche, l'intero paese era animato da balli, canti e banchetti che trasformavano il borgo in un palcoscenico vivente, dove ogni abitante era l'attore di una narrazione. In questi momenti, la festa interrompeva il meccanismo quotidiano e diventava un momento di incontro tra generazioni.

Un ruolo particolare era assunto dai giovani. Erano coloro che partecipavano più attivamente, erano quelli che davano il via a delle relazioni affettive, inserendosi in tale maniera nel pieno significato simbolico della festa. La festa permetteva loro di crescere umanamente e civilmente, come una sorta di iniziazione alla vita della comunità.

La Badoche è principalmente, visto sotto una lente di ingrandimento, un veicolo di trasmissione culturale, con i gesti, i canti, i costumi tramandati e i riti. Dietro tutto si

nasconde un sapere collettivo, che è sicuramente mutato nel tempo, ma ha continuato a vivere nelle parole e nei cuori di coloro che partecipano alla festa, che educa alla memoria, al rispetto della tradizione e alla valorizzazione dell'identità del territorio di Morgex.

La Badoche ha subito una metamorfosi nel corso degli anni, è diventata lo specchio dei cambiamenti sociali, culturali ed economici di Morgex. Da rito con dei significati iniziatici e delle valenze pedagogiche, si è trasformata, in un processo lungo e lento, in una celebrazione più folkloristica e simbolica, conservando la sua identità.

La Badoche, in passato, occupava un posto nel calendario rituale. Era interamente concepita dai giovani del paese che si adoperavano con entusiasmo e senso del dovere. Il coinvolgimento garantiva per i giovani un significato formativo. Con la partecipazione attiva, i ragazzi venivano introdotti alla vita adulta simbolicamente parlando, acquisendo una visibilità a livello sociale e capendo le dinamiche della cooperazione.

La Badoche diventava a tal punto un rito di passaggio, con delle valenze simboliche e antropologiche. Uno degli elementi più significativi di questa ritualità era la scelta, da parte dei giovani uomini del villaggio, delle ragazze con cui avrebbero preso parte al corteo. La scelta, ovvero lo sfilare insieme era, agli occhi della comunità, una sorta di annuncio informale dell'unione futura. Accompagnando le giovani prescelte per le vie del paese, i ragazzi le presentavano simbolicamente alla collettività. Come a proclamare il legame che li avrebbe uniti nella vita adulta e nel progetto di una famiglia insieme<sup>22</sup>. Con l'avvento della modernità il contesto socioculturale della Badoche ha subito delle trasformazioni.

La marginalizzazione del villaggio come nucleo centrale della vita sociale, in aggiunta alla mobilità geografica e la diffusione di culture sovralocali hanno ridefinito il significato e la funzione della festa. La Badoche ha perso la sua originaria valenza. Ha il ruolo di rievocazione storica, celebrando la memoria e la salvaguardia del patrimonio immateriale. Continua comunque a occupare un ruolo nella comunità. È tutt'oggi celebrata con entusiasmo e grande partecipazione da parte dei visitatori. La festa è viva, è capace di rigenerarsi pur restando fedele alla propria essenza. Si manifesta il legame tra memoria e identità, confermando che le tradizioni non sono statiche e immutabili.

Il confronto tra la Badoche di un tempo e quella di oggi restituisce l'immagine di una tradizione viva, che riesce a dialogare con le trasformazioni sociali e culturali, conferendo alla festa il carattere di un ponte simbolico tra epoche diverse.

Se un tempo erano solo i giovani uomini del villaggio a partecipare alla Badoche, oggi, invece, la celebrazione si è aperta a una partecipazione più ampia e inclusiva, che coinvolge indistintamente uomini e donne. Questa nuova apertura riflette i cambiamenti nei ruoli sociali, in un'ottica che vede maggiore equità e condivisione,

---

<sup>22</sup> OMEZZOLI T., *Feste e riti del calendario alpino*, 1995.

senza snaturare lo spirito originario della festa. In epoca passata, la Badoche era affidata all'iniziativa dei giovani, che curavano ogni aspetto, dalla raccolta delle offerte durante il giro delle case, all'allestimento dei costumi, alla preparazione dei canti e delle danze<sup>23</sup>. Questa rafforzava i legami ed era un'importante occasione di apprendimento delle dinamiche sociali. Oggi, pur persistendo lo spirito di iniziativa, l'organizzazione della festa si avvale del supporto anche delle persone più adulte, consentendo una più grande strutturazione e sostenibilità della tradizione, garantendone la continuità. Nella contemporaneità la Badoche è diventata un'occasione di valorizzazione del patrimonio immateriale e della memoria della comunità.

L'evoluzione della Badoche è una rielaborazione dinamica, che ha permesso la sopravvivenza e l'adattamento alle nuove richieste del tempo, si è trasformata in una celebrazione che unisce la memoria e la contemporaneità. L'inclusività di oggi, l'organizzazione e il valore simbolico della festa testimoniano la vitalità del rito. In esso si rinnova, anno dopo anno, l'alleanza tra il ricordo di ciò che è stato e il desiderio di custodirlo, reinterpretarlo e consegnarlo alle generazioni future. I balli, i canti e la musica sono veicoli di significati profondi: danno forma visibile e partecipata a dei valori condivisi, a delle memorie e a delle visioni del mondo proprie della comunità.

Nel presente anche se in modo mutato, la Badoche continua a esercitare la sua funzione aggregativa. La festa coinvolge le nuove generazioni e si adatta alle dinamiche della contemporaneità, è un esempio di tradizione vivente. Dimostra come le radici sono metaforicamente delle ali che permettono di guardare al futuro con consapevolezza, testimonia la capacità delle tradizioni popolari di adattarsi ai mutamenti storici, sociali e culturali, mantenendo intatta la loro funzione profonda. In questo senso, la Badoche è una festa che riesce a dialogare tra il passato e il presente.



*Figura 3.2 – Ragazza vestita in abiti tipici al Lago d'Arpy*

*Archivi di famiglia*

---

<sup>23</sup> OMEZZOLI T., *Feste e riti del calendario alpino*, 1995.

## Capitolo 4 – Identità e coesione

La comunità alpina di Morgex nel corso dei secoli ha saputo forgiare un'identità solida e articolata. In un'epoca segnata da trasformazioni veloci e da un'omologazione culturale, il valore delle tradizioni risiede nella capacità di rinnovarsi e di generare appartenenza.

L'identità di Morgex è viva, è in continuo cambiamento ed è consapevole del proprio valore. La sua eredità non è da conservare come reliquia, ma da abitare con consapevolezza.

La lingua, in ogni piccola comunità, è uno strumento di espressione identitaria. Essa custodisce visioni del mondo diverse. Nel caso di Morgex, il patois rappresenta l'identità del paese, una lingua che non è mai morta, si è evoluta nella quotidianità, si ritrova nei canti tradizionali e nei proverbi tramandati di generazione in generazione.

Nell'epoca che si vive oggi, dove tutto cambia velocemente, a livello sociale, culturale ed economico, il mantenimento delle tradizioni linguistiche è un atto di resistenza culturale e di valorizzazione della diversità.

Il patois di Morgex, che è la variante locale del francoprovenzale, è uno dei tratti distintivi dell'identità culturale del paese. La lingua è un mezzo attraverso il quale si ha la possibilità di osservare il mondo, racchiude infatti secoli di storia, esperienze della comunità e ricordi delle famiglie. Parlare il patois vuol dire accedere a un mondo dove ogni parola è piena di significati e legami affettivi.

In Valle d'Aosta parlare il patois significa appartenere a una comunità, ogni paese ha il suo, alcuni sono più facilmente riconoscibili di altri e variano da un paese all'altro, anche se vicini geograficamente parlando, come La Salle e Morgex. In passato era la lingua della quotidianità, parlata nelle case, durante i lavori e nel periodo delle feste e delle cerimonie religiose<sup>24</sup>.

Era il codice linguistico che univa la comunità, permetteva la trasmissione di conoscenze e valori attraverso una comunicazione autentica e profonda, lontana dalle mediazioni formali della lingua ufficiale.

Durante il periodo fascista, il dialetto valdostano, subì una forte repressione. Mussolini, infatti, fece delle campagne per italianizzare le regioni, soprattutto la Valle d'Aosta, che ancora sui documenti ufficiali scriveva in francese<sup>25</sup>.

Il patois venne vietato negli spazi pubblici, non poteva più essere usato negli uffici, nelle manifestazioni e a scuola. In quest'ultima, le maestre si adoperavano e utilizzavano il francoprovenzale, per insegnare ai bambini l'italiano. Essendo parlato in famiglia solamente il dialetto, i bambini arrivavano a scuola senza sapere la lingua parlata nel resto d'Italia e faticavano molto ad apprendere. Gli studenti che non ci

---

<sup>24</sup> OMEZZOLI T., *Feste e riti del calendario alpino*, 1995.

<sup>25</sup> OMEZZOLI T., *Valle d'Aosta e fascismo: dalla incompatibilità costituzionale all'inserimento nel sistema fascista*.

riuscivano facilmente venivano puniti e rimproverati, in loro si innescava così un senso di vergogna legato alla lingua materna.

Nel corso di questo periodo anche i toponimi furono tutti italianizzati, i nomi dei paesi e persino i cognomi ebbero delle modifiche. Morgex nel 1929 diventò Valdigna d'Aosta e si fuse con il comune di La Salle. Nel 1935 i due paesi vennero divisi nuovamente, ma Morgex mantenne questa denominazione sotto tutta l'epoca fascista, fino al 1946, mentre il paese limitrofo diventò Sala dora.

Fortunatamente, però, il patois riuscì a sopravvivere nel quotidiano, parlato nelle case e nelle stalle, a Morgex, come anche in altri paesi, si continuò a trasmettere il sapere oralmente, soprattutto grazie a adulti e anziani. Infatti, oggi sono ben poche le persone che sanno scrivere il francoprovenzale, negli ultimi anni si è assistito a una riscoperta della lingua, la regione Valle d'Aosta si è impegnata attraverso progetti scolastici, iniziative culturali e la stesura di libri per bambini a trasmettere nuovamente questo grande patrimonio che si stava perdendo.

La repressione che si vide durante gli anni del fascismo paradossalmente rafforzò il valore identitario della lingua. Fu una sorta di simbolo di resistenza culturale. Ancora oggi, grazie a questo, il patois rappresenta un legame forte per la comunità.

Il valore simbolico del patois è legato al paesaggio, alla topografia, ai nomi dei campi, delle montagne, dei corsi d'acqua. Ogni termine è il riflesso di una relazione tra l'uomo e il territorio. È la testimonianza linguistica della tradizione contadina e comunitaria.

Oggi, il patois non è più la lingua veicolare predominante. Troviamo comunque la sua presenza nelle cerimonie pubbliche, nei cori, nelle pièce teatrali e nelle espressioni quotidiane, rivelando come gli abitanti non vogliano perdere questo filo con il passato. Parlare, comprendere o anche solo riconoscere il patois equivale a dichiarare l'appartenenza a una storia, a una comunità che si riconosce attraverso la parola e la memoria.

A Morgex, come in altri paesi della Valle d'Aosta, la trasmissione del patois avviene principalmente attraverso iniziative educative, eventi culturali e soprattutto pratiche familiari. Le generazioni più anziane rappresentano una risorsa preziosa: attraverso i racconti, i proverbi, le canzoni e le narrazioni orali, si riesce a mantenere vivo il patrimonio immateriale che rischierebbe l'estinzione. Il patois diventa quindi un'eredità da custodire e da trasmettere.

Le scuole, le biblioteche e i centri culturali locali svolgono il ruolo di promozione della conoscenza e dell'utilizzo del patois tra i più giovani. La Valle d'Aosta propone corsi dedicati, laboratori teatrali, pubblicazioni bilingui e progetti scolastici mirati. La presenza del patois in manifestazioni pubbliche, celebrazioni religiose, trasmissioni radiofoniche e materiali divulgativi contribuisce a rafforzarne la visibilità e l'apprendimento.

La musica popolare, la poesia dialettale e la letteratura in patois, sono delle forme espressive che esaltano la ricchezza semantica della lingua. Il mantenimento del patois a Morgex non è solo di conservazione, è un progetto culturale dinamico e partecipato. La lingua vive ogni volta che viene usata e insegnata.

Nel corso di tutto Novecento, l'abbandono delle attività agricole e pastorali tradizionali, i giovani che hanno preferito trasferirsi verso i centri urbani e l'apertura al turismo di massa hanno contribuito a modificare i ritmi e le relazioni della vita quotidiana. La comunità, che una volta era fondata su relazioni di vicinato e interdipendenza, ha dovuto confrontarsi con nuovi modelli relazionali, più individualistici.

La perdita di centralità del patois e la trasformazione delle feste tradizionali in eventi più folklorici, sono indizi di un processo di ristrutturazione identitaria. La modernizzazione ha però generato anche consapevolezze e strategie di valorizzazione del patrimonio culturale. Molte delle realtà locali hanno saputo riscoprire la propria storia e reinterpretarla in chiave contemporanea. Le nuove generazioni, anche se vivono in un contesto diverso da quello dei loro nonni, mostrano interesse verso le tradizioni del paese. I ragazzi partecipano ancora alle rievocazioni, si avvicinano allo studio del patois, prendono parte alla vita del paese, diventando i protagonisti del processo di riappropriazione culturale.

La modernità ha reso l'identità più complessa: oggi, essere parte della comunità di Morgex significa abitare un'eredità, contribuendo attivamente a ridisegnarne i contorni e trovando un equilibrio tra continuità e innovazione.

Le associazioni culturali, i gruppi folkloristici, le bande musicali, i cori, le compagnie teatrali e i progetti scolastici dedicati al patois svolgono un ruolo fondamentale nel tenere viva la tradizione, contribuendo a trasmettere alle nuove generazioni un senso di appartenenza collettiva.

Le associazioni diventano mediatori tra passato e futuro. Operano a livello di conservazione, inteso come documentazione di pratiche, oggetti e saperi, ma anche a livello di valorizzazione, rendendo vivo il patrimonio culturale, adattandolo ai linguaggi del presente.

L'individualismo, nei nostri tempi sembra prevalere. Il valore aggregativo di queste associazioni però favorisce la costruzione di reti solidali, incentivando la partecipazione attiva alla vita pubblica.

## 4.1 Gli sport tradizionali come simbolo di unione

Gli sport popolari nell'arco alpino costituiscono uno dei fondamenti dell'identità dei paesi valdostani. Non sono solo attività ludiche o competitive, ma espressioni di socialità e tradizione. Sono un patrimonio di gesti, regole, simboli e ritualità che si tramanda di generazione in generazione.

Tra gli esempi più famosi in Valle d'Aosta si ricordano la *rebatta*, lo *tsan*, il *fiolet* e il *palet*. Queste sono tutte discipline tradizionali praticate ancora oggi con grande partecipazione in numerosi comuni valdostani, Morgex compreso. I primi due sono praticati con più frequenza in media e bassa valle, mentre i restanti due sono giocati in alta valle. Sono tutti nati in ambito rurale, praticati nel tempo libero, si sono progressivamente strutturati in forme associative, con regolamenti, tornei e campionati.

La loro importanza si trova in un contesto sociale: la preparazione, la condivisione, il tifo, il senso di squadra, il confronto tra comuni... ogni partita è un'occasione per ritrovarsi, il gioco diventa il linguaggio comune.

La trasmissione di questi giochi alle nuove generazioni è spesso sostenuta dalle scuole e dalle associazioni sportive locali, ciò contribuisce alla continuità culturale e alla salvaguardia del patrimonio immateriale. Coinvolgere i giovani non solo nella pratica, ma anche nella conoscenza del significato storico e simbolico di questi sport, rappresenta un investimento nella formazione di una cittadinanza consapevole, orgogliosa delle proprie radici.

Nell'epoca che viviamo, le dinamiche globali tendono ad uniformare i gusti. Gli sport popolari offrono un'alternativa, riaffermano l'importanza del legame con il territorio. Sono una manifestazione di come la tradizione possa essere uno strumento di coesione sociale.

Il fiolet, nella zona della Val digne, occupa un posto importante, tutt'oggi è praticato con grande entusiasmo. È tutelato dalla Fédération Esport Noque Valdotén (FENT). Il fiolet è sì un gioco, ma rappresenta anche una tradizione, una pratica che lega l'aspetto ludico a una valenza simbolica e sociale<sup>26</sup>.

Molto probabilmente è nato come uno dei passatempi nei tempi morti della faticosa giornata lavorativa. Il fiolet si è solamente in seguito strutturato in una disciplina con regole codificate, mantenendo intatta sempre quella spontaneità che caratterizza il gioco.

Il fiolet prevede l'uso di una piccola pallina allungata in ferro, a forma di goccia, in passato era in legno, solitamente di betulla o bosso, per l'appunto il *fiolet*, che viene colpita con una mazza, chiamata *eima*, per raggiungere la massima distanza possibile, in una sorta di ibrido tra il lancio e la battuta. Il fiolet viene appoggiato su un sasso, spesso di fiume, levigato.

Ci sono due fasi del lancio, viene colpito una prima volta con l'eima per essere alzato, è la cosiddetta "messa", con un colpo leggero e secco dell'eima sulla "punta" del fiolet che lo fa saltare in aria. Questa fase richiede coordinazione: il sassolino deve alzarsi a una distanza e un'altezza ideali per il colpo successivo. La seconda fase è quella del lancio, mentre il fiolet è ancora in volo, il giocatore ruota il corpo e lo colpisce con forza, proiettandolo il più lontano possibile lungo il campo di gioco. Tutto ciò è svolto in un pezzo di terra pianeggiante, abbastanza lungo, in modo da poterlo lanciare il più lontano possibile.

Il campo è segnato da linee trasversali numerate, poste a una distanza di 15 metri l'una dall'altra. Se il fiolet cade tra la linea 1 e la linea 2, il giocatore ottiene 1 punto. Se raggiunge la linea 10, sono 10 punti, e così via. Nelle competizioni ufficiali si effettuano solitamente serie di 5 o 10 lanci, ovviamente vince chi accumula il punteggio totale più alto.

---

<sup>26</sup> DAUDRY P., *Il fiolet: sport e tradizione in Valle d'Aosta*, Aosta, 1981.

Nel contesto della Valdigne, ed in particolare nei comuni di Morgex, La Salle, Pré-Saint-Didier e La Thuile, il fiolet è ancora oggi molto sentito, soprattutto durante le stagioni primaverili ed estive, quando i tornei locali animano i prati.

L'importanza del fiolet sta nella sua funzione educativa e identitaria. I giovani che si avvicinano a questo sport imparano, attraverso il gioco, valori fondamentali quali il rispetto delle regole, la lealtà e la collaborazione.

I campionati di fiolet sono strutturati in modo preciso dalla Fédération Esport Noque Valdotén (FENT).

Il Baton d'Or rappresenta il premio più prestigioso a livello individuale nel mondo del fiolet. Il campionato a squadre premia il gruppo, il Baton d'Or invece è la celebrazione del "fuoriclasse". La competizione si svolge annualmente a maggio a Gressan.

Tutti i tesserati possono partecipare. In questa fase i giocatori hanno a disposizione un numero limitato di lanci per accumulare il punteggio massimo e scalare la classifica. La Finale, alla quale solo i migliori classificati possono accedere, attraverso una fase eliminatoria, si sfidano in una serie finale di tiri. Chi totalizza il punteggio complessivo più alto viene incoronato il campione. Il vincitore riceve un vero e proprio bastone in legno.

Le associazioni locali che operano sono fondamentali, con passione e dedizione si occupano della conservazione e della promozione del fiolet. Attraverso corsi per i più giovani, manifestazioni, eventi a carattere promozionale e collaborazioni con le scuole, garantendo la trasmissione di un patrimonio valoriale.

Il fiolet è dunque uno specchio fedele della comunità che lo pratica: semplice, ma ricco di significati; antico, ma ancora sorprendentemente vitale. La sua sopravvivenza non è frutto della nostalgia, bensì di una volontà condivisa di custodire ciò che dà senso e profondità al vivere collettivo. In tal modo, esso si fa ponte tra le generazioni e manifestazione tangibile di un'identità che si rinnova nel solco della tradizione.



Figura 4.1 – Giocatori cercano il fiolet perduto, 1947

Foto B.R.E.L - Fondo Berard

## 4.2 Les Batailles de Reines

Les Batailles de Reines rappresentano uno degli eventi più partecipati dall'intera comunità della Valle d'Aosta.

Sono un intreccio tra tradizione, senso di appartenenza e celebrazione. Anche a Morgex, queste competizioni tra vacche di razza valdostana sono vissute manifestazioni, a livello di spettacolo e come riti che rafforzano il legame tra comunità e territorio. Le vacche, che vengono chiamate in patois "reines", sono le regine, ovvero le mucche più forti, esse si sfidano in un'arena, la finale si svolge all'arena Croix Noire ad Aosta<sup>27</sup>.

Le batailles, da molti sono considerati dei semplici scontri di forza, in realtà riflettono la naturale gerarchia tra le bovine incinte. Gli animali, infatti, si affrontano senza nessun tipo di costrizione, secondo un codice comportamentale che riproduce dinamiche della vita nella mandria. Non c'è alcun tipo di violenza imposta, è un confronto regolato dalla natura stessa, in cui la dominanza si afferma attraverso il linguaggio silenzioso del corpo e dello sguardo. Le sfidanti si avvicinano le une alle altre e, a seconda della loro forza e determinazione, possono spostarsi o ritirarsi. L'animale che riesce a intimidire l'altro o a farlo retrocedere vince la sfida<sup>28</sup>. Originariamente, queste sfide servivano a determinare quale animale fosse il migliore da allevare.

A Morgex, le selezioni per le Batailles de Reines costituiscono un appuntamento annuale molto atteso, sia dagli allevatori sia dalla popolazione.

L'intero paese partecipa all'evento, che diventa poi una festa comunitaria: un'occasione per valorizzare l'allevamento e per ritrovarsi.

Le famiglie degli allevatori vivono con orgoglio la partecipazione delle proprie reines, vedendo in esse non solo animali da competizione, ma il risultato del proprio lavoro, anni di sacrifici, che si consolidano in queste "battaglie".

Le mucche vengono preparate e presentate dai loro allevatori, che hanno un ruolo fondamentale, mostrando le loro abilità e il loro legame con gli animali.



Figura 4.2 – Bataille de Reines all'arena Croix Noire

Foto dal Web

<sup>27</sup> CHABERGE M. C., *De Noutra Tera. Cronaca di un anno di Batailles*, Testolin, 2013.

<sup>28</sup> BÉTEMPS A., *La Bataille des Reines*, in *Le Monde Alpin et Rhodanien*, 1982, ss.

Le Batailles de Reines rappresentano un importante introito anche a livello economico: l'afflusso dei visitatori e degli appassionati genera un indotto significativo in termini di ristorazione e promozione dei prodotti tipici del territorio, soprattutto persone provenienti dal Piemonte, dalla vicina Svizzera e dalla Francia. La festa diventa così anche un'opportunità di sviluppo.

Come per il fiolet e per l'uso del patois, anche le Batailles de Reines manifestano la volontà di custodire e trasmettere ciò che definisce l'identità della comunità. È proprio in questi momenti che si vede che la tradizione non è un elemento statico, ma vitale, che accresce il senso di appartenenza.

### 4.3 Il Bèrio di Veullei: una pietra contesa e condivisa

Tra gli episodi più importanti e scherzosi del legame culturale tra le frazioni di Morgex, spicca in prima linea la vicenda del Bèrio di Veullei, una grande lastra di pietra diventata nel tempo simbolo di appartenenza e goliardia per gli abitanti del Villair e di La Ruine.

La pietra era un tempo parte del fondale di un antico fontanile ottocentesco situato nella frazione del Villair. Essa venne salvata nel secondo dopoguerra durante i lavori di smantellamento di molte fontane storiche, spesso demolite per lasciare spazio alle nuove strade, più grandi.

Inizialmente la lastra venne abbandonata contro una casa dell'hameau, fu poi recuperata e utilizzata da un assessore della vicina La Ruine come altare per la cappella situata nella pineta lungo il torrente Colomba, che segna simbolicamente il confine tra le due frazioni.

Il gesto non passò inosservato da parte degli abitanti del Villair, i quali riconobbero nella pietra un pezzo del loro passato e decisero così di riappropriarsene. Organizzarono una spedizione notturna, dal tono più goliardico e simbolico che realmente ostile, per riportarla "a casa". L'azione innescò una vivace disputa, portata avanti con spirito scherzoso, che culminò in un vero e proprio "armistizio", firmato sul ponte di Colomba il 1° novembre, con tanto di ambasciatori, forze dell'ordine e una celebrazione condivisa.



Figura 4.3 – Riconquista del Bèrio da parte degli abitanti del Villair

Archivi di famiglia

Per oltre trent'anni, il Bèrio fu collocato davanti alla cappella di Saint Roch, al Villair, quasi abbandonato e dimenticato.

Nel 2021, la questione si riaccese. La comunità, coinvolta attivamente nel dibattito, fu chiamata a decidere tramite referendum il destino della pietra, dopo svariati tentativi di furto da parte di entrambi i comuni. Fu scelta una soluzione di compromesso e unione: il Bèrio sarebbe stato posizionato al confine tra le due frazioni, a testimonianza del legame tra Villair e La Ruine. Grazie alla disponibilità delle proprietarie del terreno, una donna del Villair e una di La Ruine, rispettivamente Lea Requedaz e Adele Haudemand la pietra trovò finalmente la sua collocazione definitiva, venne benedetta dal parroco del paese il 16 agosto 2022 in occasione della festa di San Rocco, patrono della frazione del Villair.

Ad oggi il Bèrio di Veullei non è solo un oggetto materiale, ma un simbolo identitario e affettivo che racchiude lo spirito di Morgex.

La targa posta sopra lo ricorda così:

*“Je ne suis pas n'importe quelle pierre mais je suis la synthèse des valeurs d'une petite communauté de montagne. Synonyme d'amitié et goliardie entre les villages du Villair et de La Ruine.”*



*Figura 4.4 - Insegna apposta sul Bèrio*

*Foto di Gaia Zamponi*

«Non sono una pietra qualunque, ma sono la sintesi dei valori di una piccola comunità di montagna. Sinonimo di amicizia e goliardia tra i villaggi del Villair e di La Ruine.»

L'episodio riflette perfettamente lo spirito di solidarietà, ironia e profondo senso di appartenenza che caratterizza la comunità di Morgex da sempre e rappresenta un esempio vivido di come anche gli oggetti del quotidiano possano diventare custodi di memoria e identità collettiva.



*Figura 4.5 – Posata del Bèrio a confine tra la Ruine e Villair*

*Comune di Morgex*

## 4.4 I secret: sapere, cura e spiritualità

Accanto alla lingua, ai riti collettivi e ai giochi comunitari, si collocano i secret: delle preghiere, delle formule e dei gesti rituali trasmessi oralmente, che testimoniano una visione del mondo in cui la cura del corpo e dello spirito si intreccia con la dimensione del sacro e dell'invisibile.

A Morgex, come in molte comunità montane della Valle d'Aosta, i secret costituiscono un tassello del patrimonio immateriale locale, essi sono custodi di un sapere ancestrale.

Queste pratiche, sospese tra religiosità popolare e medicina tradizionale, riflettono un modo di abitare il dolore e la malattia non come eventi puramente clinici, ma come esperienze inserite in una rete di relazioni, significati e protezioni simboliche. Il termine stesso, secret, evoca un sapere custodito, riservato, affidato solo a chi è ritenuto degno di riceverlo: un sapere che non può essere divulgato senza perderne l'efficacia, e che vive nella discrezione, nella fiducia e nella trasmissione intergenerazionale.

Le origini dei secret si perdono nella memoria collettiva, mescolando elementi della tradizione cristiana, invocazioni alla Vergine, ai santi, a Dio, con stratificazioni più antiche, legate a credenze magico-religiose e a un rapporto simbolico con le forze naturali. Ogni formula, recitata spesso accompagnandola con il segno della croce o il tocco della parte dolente, si configura come un atto di intercessione, un ponte tra umano e divino, tra sofferenza e guarigione.

La trasmissione di questi saperi non segue percorsi istituzionali, ma si compie in momenti intensamente simbolici: sul letto di morte, in occasioni di particolare significato o durante una scelta consapevole del detentore, che decide a chi affidare la continuità del secret. Si tratta di un passaggio carico di responsabilità, che implica una relazione di fiducia profonda, quasi sacrale, tra chi tramanda e chi riceve.

A Morgex, i secret riguardano una vasta gamma di malanni: dalle bruciature alle distorsioni, dalle punture di insetti al mal di denti, fino a disagi più sottili e indefinibili, come le "paure", ovvero gli spaventi o i traumi emotivi. Questa pluralità di applicazioni riflette una concezione della cura come atto globale, che tiene insieme corpo, spirito e comunità<sup>29</sup>.

I detentori dei secret non sono mai figure pubblicamente riconosciute o ufficialmente legittimate: operano nel silenzio, nel rispetto, nella prossimità. Spesso anziani, rappresentano punti di riferimento discreti ma centrali nella vita comunitaria, incarnando un sapere che, pur ai margini dei circuiti scientifici, continua ad avere una funzione culturale e simbolica di primo piano. Attorno a loro si coagula un sentire collettivo che riconosce nella ritualità del gesto e della parola una forma di protezione e continuità.

Con il passare del tempo, la pratica dei secret ha subito trasformazioni, adeguandosi ai mutamenti delle credenze e al progressivo affermarsi della medicina scientifica.

---

<sup>29</sup> BÉTEMPS A., *I segreti: i guaritori popolari della Valle d'Aosta*, Aosta, 1999.

Eppure, in molte famiglie di Morgex, queste formule resistono, talvolta reinterpretate alla luce di nuove sensibilità, talvolta custodite come preziosi frammenti di un mondo che non vuole scomparire. In questo senso, i secret non sono solo strumenti terapeutici, ma veri e propri luoghi di memoria, testimonianze viventi di una relazione profonda tra parola, cura e identità.

Nell'intreccio di lingue, saperi e rituali che definiscono l'universo culturale di Morgex, i secret si inseriscono come fili invisibili ma essenziali: espressioni di una spiritualità incarnata, di una cultura della cura che si fa gesto quotidiano e atto comunitario. Al pari del patois, della Badoche, dei giochi tradizionali e delle pietre contese, essi raccontano di una comunità che ha saputo resistere e trasformarsi, che continua a riconoscersi in parole sussurrate, in formule tramandate, in segreti condivisi al margine del visibile.

I secret sono, infine, simbolo di un'identità che non teme la complessità: un'identità capace di accogliere il mistero, di coniugare devozione e esperienza, memoria e speranza. Un'eredità silenziosa e potente, che parla con voce sommessa, ma ancora ascoltata.

#### **4.4.1 Testimonianza di Rosalba Perruchon: il dono del “secret” tra fede e memoria**

Per comprendere le comunità alpine, è necessario ascoltare le voci di chi custodisce gli antichi saperi e le pratiche che un tempo facevano parte della vita quotidiana.

*Mi chiamo Rosalba, sono nata a Morgex il 16 aprile del 1944. Ho ricevuto il dono del secret più di trent'anni fa, quando ero già sposata e avevo i miei figli. È una cosa che si tramanda con discrezione, una preghiera più che un rito: non si tratta di magie o superstizioni, ma di fede, di fiducia in qualcosa che non si vede ma che si sente dentro.*

*Un cugino di mio marito, che io allora non conoscevo, mi propose di imparare. Io non dico mai di no quando si tratta di pregare: provo a farlo, anche se non ho libri o formule scritte. Una volta c'erano i preti che conoscevano queste preghiere, ma oggi bisogna stare attenti. In patois si dice la “feseucca”: era il potere di chi poteva anche fare del male. Alcuni lo usavano male, con cattiveria. A mio papà l'avevano fatto così, uno di Pré-Saint-Didier gli aveva lanciato il male, e lui provava molto dolore. In italiano lo chiamano “malocchio”.*

*Io invece l'ho ricevuto come una preghiera cristiana, per fare del bene. La gente mi chiama per tante cose: il fuoco di Sant'Antonio, l'ansia, gli interventi, i dolori. Alcuni non ci credono, ma poi tornano e mi dicono: “Da oggi credo al secret, non ho più avuto male”. Non sempre funziona, non so perché, ma quando succede, è come una piccola grazia.*

*Quando faccio le preghiere chiedo il nome della persona e quello della madrina o del padrino. A me serve questo, altri chiedono la data di nascita o altre cose. È qualcosa di semplice, niente a che vedere con le magie di cui si sente parlare. E non si possono chiedere soldi: se qualcuno lascia un'offerta, la porto in chiesa, magari come un fiore. Non è un lavoro, è un dono, e non bisogna approfittarne.*

*Prego tutti i giorni, da mattina a sera. A volte mi sento stanca, ma è una stanchezza buona, come quella di chi ha fatto ciò che doveva. Mi chiamano tante persone, anche da lontano, dalla Sicilia, dalla Svizzera, dal Trentino. Molti non li conosco nemmeno. Io non so se funziona sempre, ma provo: male non fa, e spesso qualcosa accade.*

*Quando morirò, lascerò questo dono ai miei figli, se vorranno. È una cosa che si porta nel cuore. Nel villaggio mi conoscono tutti, sanno che faccio il secret. Piano piano, la parola è passata, come una fiammella che non si spegne.*

Rosalba si ferma per un istante, come se pesasse le parole, mi fissa con uno sguardo che dice più di mille frasi, poi cambia delicatamente discorso, forse per la sua età, e mi confida

*Mio fratello era molto amico di tuo nonno: forse non si capivano sempre, ma bastava uno sguardo per essere complici. Così è anche per la fede: non servono tante parole, basta il cuore che crede e la mano che prega.*

E così, in silenzio, la nostra conversazione si chiude.

Le parole di Rosalba restituiscono il senso profondo di una fede vissuta ogni giorno, lontana dai clamori e radicata nella vita semplice di montagna.

Il *secret* è una pratica di guarigione e un gesto di fiducia, di generosità e di continuità: un legame invisibile che unisce le generazioni, i paesi e soprattutto le persone. In questo racconto si riflette la forza silenziosa delle donne che, con umiltà e devozione, hanno custodito e tramandato la memoria spirituale della loro terra.

Il percorso di questo capitolo mostra come, nonostante i profondi cambiamenti imposti dalla modernizzazione e dalla crescente omologazione culturale, la comunità di Morgex continui a custodire con orgoglio le proprie radici.

Il patois rappresenta la voce della memoria collettiva, una lingua viva che racconta storie, trasmette valori e rafforza il senso di appartenenza. Allo stesso modo, il fiolet, praticato ancora oggi nella Valdigne, è il segno di una tradizione ludica che continua a unire generazioni, mentre le Batailles de Reines esprimono un legame profondo con la terra e con gli animali.

In questo contesto, le associazioni culturali e sportive svolgono un ruolo imprescindibile nel favorire la trasmissione intergenerazionale del patrimonio immateriale e nel rendere le tradizioni accessibili e inclusive. Grazie al loro impegno, le pratiche culturali non si cristallizzano in un passato lontano, ma si rinnovano, adattandosi ai tempi pur mantenendo intatta la loro anima.

A Morgex, il senso della comunità cresce in questi gesti semplici e profondi, che ogni anno tornano a scandire il tempo, segnando l'identità e generando connessioni tra le persone. Le tradizioni linguistiche e culturali sono risorse capaci di affrontare il presente con consapevolezza e per costruire un futuro che sappia valorizzare ciò che rende unica ogni comunità: la propria storia, il proprio linguaggio, la propria capacità di stare insieme.

# Conclusione

Attraverso questo lavoro ho cercato di restituire un'immagine complessa, stratificata e umana della comunità di Morgex, seguendo le sue trasformazioni storiche, sociali, culturali ed economiche dalla fine del XIX secolo fino ai giorni nostri.

Il filo conduttore che ha attraversato ogni capitolo della tesi è stato proprio il rapporto, spesso ambivalente, tra la memoria e il cambiamento. Due forze solo apparentemente contrapposte, ma che in realtà convivono, riuscendosi ad alimentare reciprocamente. Esse riescono in continuazione a plasmare l'identità di una comunità alpina che non ha mai smesso di ridefinire sé stessa.

Le miniere di Arpy hanno rappresentato un periodo di grande intensità nella relazione tra uomo e ambiente montano. Il lavoro dei minatori, la solidarietà quotidiana e la fatica che ne derivavano costituiscono ancora oggi un patrimonio immateriale di grande valore. Esso è riuscito a sopravvivere nei racconti degli anziani, nei luoghi abbandonati, ma ancora parlanti, e in alcune iniziative di valorizzazione locale. La loro esperienza ci ricorda quanto l'identità non sia solamente un concetto astratto, ma qualcosa che si costruisce attraverso il lavoro, i gesti e le relazioni.

Il passaggio che c'è stato da un'economia mineraria a nuove forme di sostentamento, come l'agricoltura di montagna, la viticoltura e soprattutto il turismo, ha messo a dura prova l'equilibrio della comunità, ma ha anche attivato meccanismi di adattamento.

Le famiglie hanno dovuto e hanno saputo reinventarsi, alcune volte dolorosamente, trovando nuove vie per abitare la montagna senza rinunciare alle proprie radici. In questo processo, la tradizione non è mai stata semplice folklore o nostalgia, ma si è rivelata una rielaborazione dinamica, uno spazio di negoziazione tra passato e presente. È proprio in quest'ottica che si inseriscono anche elementi apparentemente minori ma fortemente identitari, come la Badoche, il patois, i riti terapeutici dei "secrets".

Tutti questi aspetti, che spesso vengono relegati a un passato folklorico o a un sapere marginale, sono in realtà strumenti attraverso cui la comunità si è costruita nel corso dei secoli, mantenendo coesione e senso di appartenenza. La loro trasformazione ci offre uno sguardo prezioso sulle strategie di continuità culturale che le comunità adottano per resistere all'omologazione e per affermare il proprio posto nel mondo di oggi.

Un caso in particolare di questo equilibrio tra innovazione e radicamento è rappresentato dalla viticoltura eroica di Morgex e dal vitigno autoctono Prié Blanc, che è un'eccellenza enologica e un simbolo della capacità di adattare la tradizione alle sfide della modernità: il cambiamento climatico, lo spopolamento rurale e la concorrenza globale. Il vino, così come il paesaggio che lo circonda, diventa narrazione dello sviluppo sostenibile e della valorizzazione di un patrimonio culturale e ambientale.

Morgex, è sì un luogo fisico, ma anche simbolico, uno spazio aperto alle trasformazioni della comunità e alle sfide. La sua storia diventa un paradigma: ci parla di adattamenti forzati, ma anche di resilienza, di perdite irreparabili, ma anche di creatività culturale.

Questa tesi, anche se limitata per forza di cose nella sua estensione e profondità, ha inteso aprire uno spazio di riflessione.

Non si è voluto offrire né delle soluzioni né delle risposte definitive, ma suggerire l'importanza di ascoltare le "piccole storie", spesso trascurate, che costituiscono l'ossatura della collettività. Nella dimensione quotidiana e locale si nasconde una grande ricchezza analitica: Morgex diventa un luogo attraverso cui leggere le dinamiche antropologiche, storiche e culturali.

Lo scopo iniziale è sempre stato quello di restituire una voce a questa comunità, ciò significa anche assumersi una responsabilità etica nei confronti della memoria. Ogni testimonianza raccolta, ogni rito descritto, ogni paesaggio attraversato, ci ricorda che il passato non è un semplice archivio di dati, ma una materia che plasma il presente e orienta il futuro. Preservare, comprendere e valorizzare queste tracce è un gesto culturale che guarda oltre la ricerca accademica: è un invito a costruire una società più attenta e più consapevole.

# Bibliografia

**AGULLI B.**, *Coltivare i terrazzamenti ai piedi del Monte Bianco. La “viticoltura eroica” di Morgex*, in *Proyecto, Progreso, Arquitectura*, 21, 2019, 86 ss.

**BÉTEMPS A.**, *La Bataille des Reines*, in *Le Monde Alpin et Rhodanien*, 1982, ss.

**BÉTEMPS A.**, *La Badoche di Morgex*, in *Bulletin du Centre d'Études Francoprovençales René Willien*, 12, 1985, ss.

**BÉTEMPS A.**, *I segreti: i guaritori popolari della Valle d'Aosta*, Aosta, 1999.

**BÉTEMPS A.**, *La vita nei campi e la magia bianca in Valle d'Aosta*, in *Bollettino del BREL*, 2020, ss.

**CHABERGE M. C.**, *De Noutra Tera. Cronaca di un anno di Batailles*, Testolin, 2013.

**CHATEL A.**, *Morgex Valdigna d'Aosta. Recherches historiques*, Morgex, 1991.

**CHENAL A.**, *Le miniere di Cogne*, 1979.

**DAUDRY P.**, *Il fiolet: sport e tradizione in Valle d'Aosta*, Aosta, 1981.

**GIGLIO P., PECCHIO O.**, *Exploitation minière en Vallée d'Aoste*, 1989.

**GUICHARDAZ S., PERRIN L.**, *L'alphabet des sports populaires*, Aosta, 2010.

**ISABELLON L.**, *L'Abbé Alexandre Bougeat*, Bergamo, 2002.

**OMEZZOLI T.**, *Feste e riti del calendario alpino*, 1995.

**OMEZZOLI T.**, *Valle d'Aosta e fascismo: dalla incompatibilità costituzionale all'inserimento nel sistema fascista*.

**PERRENOUD A.**, *Paroles de bergers*, 1992.

**SOLARI M.**, *Miniere della Valle d'Aosta. I luoghi del lavoro e dell'avventura*, 2005.

# Sitografia

**Arev.it** – *Elevage Vallée d’Aoste 28*, <https://www.arev.it/d/233/elevage-vallee-d-aoste-28.pdf>

**DiscoverMorgex.it** – *Economia e territorio Morgex*, <https://www.discovermorgex.it/economia-e-territorio-morgex/>

**LoveVDA.it** – *Vini in vigna – Morgex*, <https://www.lovevda.it/it/banca-dati/2/cene-e-degustazioni/morgex/vini-in-vigna---morgex/85592>

**LoPanner.com** – *Morgex*, <https://lopanner.com/vda/morgex/>

**Regione.VDA.it** – *Informazioni su ...* (pagina Regione Valle d’Aosta), <https://www.regione.vda.it/gestione/riviweb/templates/aspx/informatorenew.aspx?pkArt=1321>

**Valledaostaglocal.it** – *Intervista a Guido Cesal: Morgex può rinascere se ritroviamo la nostra identità e socialità*, <https://www.valledaostaglocal.it/2024/11/30/leggi-notizia/argomenti/attualita-politica/articolo/intervista-a-guido-cesal-morgex-puo-rinascere-se-ritroviamo-la-nostra-identita-e-socialita.html>