# Stagione alpestre

Produzione di formaggio in alpeggio, XX secolo, (© Interprofession du Gruyère AOC, anni Duemila)

| | |
|---|---|
| Altre denominazioni | Stagione dell'alpeggio, alpeggi, estivazione, pascoli alpestri, alpe, capanna, montagna |
| Diffusione | Svizzera |
| Ambiti | Espressioni orali<br>Pratiche sociali<br>Natura e universo<br>Artigianato tradizionale |
| Versione | Marzo 2024 |
| Autore/Autrice | Isabelle Raboud, Ernst Roth |

In svariate forme e con diverse peculiarità locali, la stagione alpestre è una pratica ampiamente documentata sin dalla fine del Medioevo. Tra maggio e ottobre mucche, pecore e capre vengono condotte ai pascoli d'alta quota (tra i 600 e i 2900 metri di altitudine) perché possano nutrirsi di ebra fresca, una fonte di foraggio supplementare. In montagna, gli alpigiani e le alpigiane gestiscono le mandrie e i greggi, si prendono cura degli animali, assicurano la manutenzione dei pascoli, dei recinti e degli edifici, trasformano il latte in formaggio e altri prodotti e accolgono anche visitatori e visitatrici. La pratica dell'alpeggio crea relazioni economiche, umane ed emotive tra la popolazione locale, gli alpigiani e l'alpe e contribuisce a conservare paesaggi culturali secolari.

La stagione alpestre ha dato origine a conoscenze e abilità artigianali necessarie alla manutenzione dei siti e degli utensili, ma non solo: è infatti legata anche a diverse pratiche sociali tra cui rituali, costumi, festività del calendario locale come il carico e lo scarico dell'alpe (ossia la salita e la discesa dall'alpeggio), feste di mezza estate o manifestazioni in cui si elegge la mucca più bella della mandria. Queste usanze sono trasmesse all'interno delle famiglie e attraverso la pratica. Mentre la presenza degli animali in montagna gioca un ruolo importante per i visitatori e le visitatrici, le feste che celebrano le pratiche artigianali sono momenti importanti della vita locale. Per due secoli e mezzo gli alpeggi e le capanne dei pastori, emblemi di una vita vicina alla natura, sono stati glorificati nella letteratura, nelle arti visive, nella musica e nel teatro. Ancora oggi lo sfruttamento dei pascoli a pini per il bestiame permette di preservare una serie di tradizioni in una realtà sociale vivace, paesaggi culturali frutto di un secolare lavoro umano e prodotti alimentari noti e rinomati.

Lebendige Traditionen
Traditions vivantes
Tradizioni viventi
Tradiziuns vivas

La lista delle tradizioni viventi in Svizzera ha lo scopo di sensibilizzare alle pratiche culturali e alla loro mediazione. La Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale è alla base di questa lista elaborata e aggiornata in collaborazione con i servizi cantonali addetti alla cultura.

Un progetto di:

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI
**Ufficio federale della cultura UFC**

Questi prodotti hanno una lunga storia. La parola «Gruyère» (groviera), ad esempio, entra nel dizionario dell'Académie Française nel 1762 per designare il formaggio prodotto in questa stessa regione. Lo Sbrinz e il Berner Alpkäse sono menzionati dallo storico Johannes Stumpf nella sua descrizione storica e geografica della Svizzera del 1548. «Bagnes» e «Conches», parole che ritroviamo nella regione del Goms, indicano già nel XIX secolo dei formaggi vallesani a pasta semidura che oggi sono conosciuti come formaggio da raclette vallesano DOP (denominazione di origine protetta). Lo Schabziger e altri formaggi simili alla ricotta avevano già fatto la loro comparsa sui mercati più anticamente, sin dal XV secolo.

In epoca più recente lo sfruttamento dei pascoli di montagna è stato messo a dura prova dall'avvento dei caseifici di pianura nel XIX secolo, dalla Prima guerra mondiale e dalle alterne vicende della politica agricola. Eppure non si è trattato di un declino inarrestabile: negli ultimi 25 anni del XX secolo i formaggi d'alpeggio, spesso prodotti con il solo fuoco a legna, hanno vissuto una rinascita che continua fino ai giorni nostri.

L'universo delle tradizioni alpine e delle attività culturali ad esse legate si fonda su un sistema di relazioni locali tra i villaggi e gli alpeggi. Nel mese di maggio le mandrie vengono condotte ai pascoli d'alta quota, dove restano fino all'autunno. E anche se la salita all'alpeggio, chiamata «poya» nel Cantone di Friburgo, «inalpe» nel Vallese e «carico dell'alpe» nella Svizzera italiana, avviene sempre più spesso con i camion, alcuni alpigiani rimangono fedeli alla tradizione e continuano a percorrere una parte del tragitto a piedi. In questa occasione, le mucche portano dei bei campanacci, in molte regioni con collari finemente decorati, espressione dell'orgoglio degli allevatori. Ciascun alpigiano fissa la data precisa della raccolta delle mandrie a seconda della vegetazione e delle condizioni meteorologiche. Nel corso della stagione alpestre, le mandrie si sposteranno da un pascolo all'altro seguendo la crescita dell'erba a diverse altitudini.

Quando l'autunno è alle porte, le mandrie scendono verso valle: è il momento dello scarico dell'alpe. Adornate di fiori, le mucche tornano a indossare i campanacci e si avviano verso la pianura accompagnate dai pastori, dai loro aiutanti e dalle famiglie. Uomini, donne e bambini indossano i costumi tradizionali. Anche a fine stagione gli animali vengono trasportati per lo più con i camion, ma alcune mandrie sfilano attraverso i villaggi in occasione dei festeggiamenti organizzati per il loro ritorno. Questi momenti sono molto importanti per le tradizioni regionali e attirano numerosi ospiti e visitatori e visitatrici provenienti dalle città. Alcuni allevatori scelgono individualmente quando terminare la stagione e festeggiano lo scarico dell'alpe con la famiglia e i vicini.

**La produzione all'alpe**

Durante la stagione alpestre il bestiame è sotto la responsabilità di una squadra formata da un responsabile, che è il casaro o il pastore, e da alcuni collaboratori salariati o membri della famiglia. In alcune regioni gli alpeggi sono gestiti dalle famiglie come da tradizione. Anche persone giovani partecipano alla vita dell'alpe durante le vacanze scolastiche, lavorando come «bocia» (temine dialettale ticinese che significa garzone, giovane aiutante). Il lavoro nei pascoli d'alta quota e nelle fattorie richiede spesso l'impiego di personale salariato e attrae pertanto lavoratori stagionali provenienti anche da altri Paesi d'Europa.

L'alpeggio può essere affittato oppure condiviso in comproprietà (consorzio), mentre il bestiame a volte è di proprietà dell'alpigiano e a volte è preso in affitto da altri allevatori. Il latte viene munto ormai quasi ovunque a macchina e trasformato sul posto in formaggio d'Alpe DOP, in formaggio fresco o in altre specialità vendute localmente.

Dissodati a partire dal Medioevo, gli alpeggi si trovano in gran parte tra i 1000 e i 2900 metri di altitudine. Tutti portano un nome e ospitano edifici (capanne, stalle e caseifici riuniti in un solo stabile oppure separati) costruiti con materiali locali, come legno, pietra e calce. Nelle Prealpi, molte capanne sono rivestite di «tavillons» (assicelle di legno), mentre nelle valli della Svizzera meridionale i tetti sono generalmente in pietra. La manutenzione e il rinnovo di queste coperture tradizionali richiedono la maestria di artigiani specializzati, chiamati «tavillonneur» in francese e «teciatt» in dialetto ticinese.

La vita dell'alpe presuppone una profonda conoscenza dell'ambiente montano e degli animali. La squadra dei pastori è responsabile della manutenzione dell'alpeggio (spietrare il terreno, spargere lo stallatico, contrastare l'avanzamento della boscaglia, effettuare la manutenzione degli edifici, delle installazioni, delle vie d'accesso, delle recinzioni, dell'impianto di adduzione dell'acqua ecc.) e dell'approvvigionamento della legna necessaria per le attività della stagione alpestre, in particolare la caseificazione. In montagna le condizioni di produzione – e anche le competenze necessarie – sono diverse rispetto ai caseifici di pianura: il latte viene fatto scaldare con il fuoco a legna e la sua qualità varia da un giorno all'altro a seconda delle condizioni meteorologiche e dei pascoli. Inoltre, bisogna avere cura dei fermenti lattici per poter cagliare, estrarre la cagliata con la tela e metterla in forma. Il tutto avviene con utensili manuali e attrezzature semplici.

Dall'inizio del XIX secolo la concorrenza crescente delle latterie di pianura, attive tutto l'hanno, ha ridotto ai margini la produzione in alpeggio che però, seppure in misura ridotta, ha continuato ad esistere. Oggi i prodotti caseari di montagna sono particolarmente ricercati per l'alta qualità che li contraddistingue e per il loro valore d'immagine. I casari delle malghe hanno dovuto adottare determinate misure per conformarsi alle regole di igiene e ai requisiti della denominazione di origine protetta (DOP), ma il mestiere lo hanno imparato per lo più strada facendo, in famiglia o negli alpeggi, magari frequentando qualche corso. I casari di pianura, invece,

sono generalmente dei professionisti che hanno conseguito un diploma in una scuola di caseificazione.
La produzione di formaggi di capra o di formaggi misti di latte bovino e caprino vanta una tradizione in alcune regioni alpine, come il Ticino e i Grigioni, ma è poco diffusa nelle altre zone nonostante dagli anni Duemila sia tornata a riscuotere maggiore interesse.

In molti alpeggi si allevano animali da macello, in particolare agnelli, vitelli allattati dalle madri o da vacche nutrici, o maiali ingrassati con il siero di latte, un residuo della produzione del formaggio.
Un tempo i sottoprodotti della caseificazione, assieme al pane, alle patate e alla polenta, erano la fonte di cibo primaria per chi trascorreva l'estate all'alpe. I pastori consumavano quotidianamente il latte, il siero, la ricotta e la panna prodotti sul posto, che diventavano ingredienti di zuppe e minestre o si accompagnavano alla polenta. Questo tipo di alimentazione, poco varia, è attestata fino all'inizio del XX secolo. Oggi la cucina d'alpeggio vanta specialità come la «soupe de chalet» (zuppa dell'Alpe) o gli «Älplermagronen», un piatto tipico della Svizzera tedesca a base di pasta, patate, latte, lardo e formaggio, a volte guarnito con le erbe raccolte sul posto. Grazie al miglioramento delle infrastrutture degli alpeggi, anche i malgari e il loro personale possono seguire un'alimentazione più varia con prodotti freschi.

Il burro, un tempo così importante nell'alimentazione della popolazione urbana della Svizzera, ha perso terreno con l'avvento dei grassi vegetali importati a partire dalla metà del XIX secolo, e la produzione di formaggi a lunga conservazione ha imposto un diverso trattamento del latte, che spesso viene sottoposto a una parziale scrematura. Questi cambiamenti hanno reso interessanti alimenti come la panna prodotta in maniera tradizionale negli alpeggi o la doppia panna della Gruyère.

**Storia di un prodotto modello**

Il latte, disponibile in quantità più abbondante durante il periodo di crescita dell'erba, deve essere lavorato per essere conservato e trasportato. La produzione del formaggio permette di differirne il consumo e dà vita a un alimento di grande valore nutrizionale e commerciale. Alcuni documenti storici della Gruyère attestano già dall'inizio del XIV secolo la produzione di «caseum» (formaggio) et di «séré» (una specie di ricotta), oltre all'uso di paioli per scaldare il latte. Del resto ancora oggi, in Svizzera, esistono prodotti simili all'antico «séré»: lo «Schabziger» di Glarona e il «Bloderkäse» di San Gallo. Altre testimonianze storiche fanno riferimento a una riduzione degli ovini e a un contemporaneo aumento dei bovini nella pratica dell'alpeggio del XV secolo. In quell'epoca si assiste a un incremento della quantità di latte disponibile, che permette di produrre formaggi di maggiori dimensioni. Inoltre, fonti friburghesi come i racconti dell'abate di Hauterive (1411) o quelli dell'Hôpital des Bourgeois de Fribourg (1445) documentano l'impiego del presame, una sostanza che fa cagliare il latte estratta dallo stomaco dei vitelli o dei capretti.

La produzione in alpeggio di un formaggio a pasta dura è documentata nella Gruyère fin dall'inizio del XV secolo e, storicamente, è alla base dell'esportazione dei formaggi svizzeri. In seguito, le regioni sul versante nord delle Alpi bernesi si specializzano nell'allevamento dei bovini e nella produzione di formaggi che trovano sbocchi di mercato all'estero. In precedenza erano stati prodotti formaggi con la tecnica della coagulazione acida, oggi ancora esistente ma scarsamente praticata. Un documento dell'abbazia di Engelberg risalente al 1555 menziona dei piccoli «Sauerkäse» (formaggi acidi) molli e grassi.

A partire dal XV secolo si assiste a un vero e proprio esodo dei produttori verso l'arco giurassiano, i Cantoni di Vaud e Neuchâtel e la Savoia. Spinti dalle necessità economiche a cercare fortuna altrove, portano con sé anche le conoscenze del mestiere. Dalla Gruyère l'impiego del presame si diffonde fino alle regioni della Svizzera centrale: dal XV secolo è infatti attestato nelle regioni di Svitto e Untervaldo e nella Valle d'Orsera. I prodotti di queste zone, fra cui spicca lo Sbrinz (un formaggio a pasta extradura oggi prodotto principalmente in pianura), vengono esportati soprattutto verso la Lombardia. Secondo un documento proveniente dagli archivi del Cantone di Berna, nel 1533 i formaggi dell'Untervaldo venivano inviati verso Brienz per poi essere esportati in Piemonte attraverso i passi del Grimsel e del Gries. Nella seconda metà del XVI secolo anche l'abbazia di Engelberg avvia la produzione di formaggi a pasta dura da esportare oltre Gottardo.

Diversi formaggi vengono prodotti in alpeggio ancora oggi, dai più diffusi, come il «Mutschli» o la toma, a quelli più tipicamente locali, come lo «Schlipferchääs» (Appenzello interno) o il «Berner Alpkäse», che però ha da tempo oltrepassato i confini del Cantone di Berna e viene ormai prodotto anche negli alpeggi dei Pays-d'Enhaut e della valle di Ormonts (Vaud) o dell'Entlebuch (Lucerna).

Soltanto un terzo degli alpeggi svizzeri è oggi adibito alla produzione casearia. Le ragioni di questa proporzione così ridotta risalgono ai primi decenni del XIX secolo, quando aprono i primi caseifici di pianura che permettono di passare gradualmente da una produzione stagionale a una produzione su tutto l'arco dell'anno. Ciò fa aumentare notevolmente il rendimento e provoca lo spostamento della cerealicoltura verso altre terre. Dal 1870 il latte delle Prealpi comincia ad essere assorbito dalle fabbriche di latte condensato e cioccolato, mentre le latterie dell'Altipiano concentrano e razionalizzano la produzione e riescono ormai a fornire enormi quantità di Emmental.

Di fronte alla concorrenza, molti casari di montagna decidono di emigrare. Con la Prima guerra mondiale e le politiche di approvvigionamento, il commercio del

formaggio entra in una forte crisi. Patrocinati dalla divisione dell'agricoltura (oggi Ufficio federale dell'agricoltura), i commercianti decidono allora di fondare la Cooperativa delle aziende svizzere esportatrici di formaggio, che diventerà poi l'Unione svizzera del commercio di formaggio (USF, in tedesco «Schweizerische Käseunion»). Dal 1945 al 1960 il settore vive un periodo più prospero caratterizzato da un forte aumento della produzione. Questa crescita continuerà fino al 1977, anno in cui il Consiglio federale impone un contingente per il latte con l'intento di frenare la sovrapproduzione. Le attività casearie in alpeggio sono ormai quasi scomparse, ma alcuni continuano a praticarle perché riescono ad ottenere dei guadagni producendo formaggio al di fuori dei contingenti delle latterie di pianura.

I formaggi della tradizione alpestre sono un bene di consumo molto diffuso e apprezzato dalla maggior parte delle famiglie svizzere. I formaggi della regione sono usati nella preparazione di numerose specialità culinarie come la fonduta (si veda il dossier dedicato alla fonduta come pasto) e la raclette (si veda il dossier dedicato alla raclette come pratica sociale). Grazie allo sviluppo del turismo, e in particolare di quello invernale nelle valli alpine, pietanze come la fonduta, la raclette, la «soupe de chalet», gli «Älplermagronen» o i salumi sono diventate elementi immancabili dell'esperienza della montagna.

**I sottoprodotti culturali del formaggio**

Dal XVII secolo fino al sopraggiungere delle crisi del XIX secolo si assiste a un'espansione del mercato che favorisce lo sviluppo di numerosi saperi artigianali, spesso messi a servizio degli allevatori che amano ornare i loro edifici e utensili. Fioriscono così la produzione di mastelli, la carpenteria, la realizzazione di tetti in legno («tavillonnage»), la costruzione di muri a secco e tetti in piode, la forgia di campane e campanacci, la lavorazione del cuoio (si pensi ai bellissimi collari ricamati del XVIII secolo, che prima erano realizzati in legno e ferro), l'intaglio di mestoli in legno decorati per asportare la panna (cazìne) o ancora la realizzazione di animali e chalet in miniatura.

L'alpeggio è legato anche a una folta varietà di pratiche calendariali. La prima della stagione è il carico dell'alpe, o salita all'alpeggio, presto seguita da altre feste chiamate «Mi-Eté», «Kilbi», «Suufsunntig», «Älplerfeste», «Bergdorfet» o «Meisterkuh». Alla fine della stagione anche lo scarico dell'alpe, o discesa dall'alpeggio, è un momento solenne: la restituzione delle mandrie ai loro proprietari è festeggiata quasi ovunque, anche nelle regioni dove i pascoli d'alta quota non sono sfruttati per la produzione di formaggio, come il Giura neocastellano e solettese. Il ritorno delle mandrie dagli alpeggi è spesso il preludio di sagre come la «Bénichon» o la festa di San Martino che, con le loro fiere tradizionali, segnano la fine dell'anno rurale.
Le tradizioni religiose, le benedizioni e le preghiere legate all'alpeggio variano a seconda della regione e della confessione. La più emblematica è il gesto di imprimere una croce sul formaggio o sul paiolo. Le tradizioni orali sono più difficili da cogliere perché vengono condivise in maniera molto discreta. Può trattarsi di racconti, usi e costumi tramandati oralmente (ad esempio come sapere quando è il momento di salire all'alpe con le mandrie o di spostarle da un pascolo all'altro), dettagli da osservare nella natura o negli animali, conoscenze delle condizioni meteorologiche o termini tecnici in dialetto locale.

Nel XIX secolo nasce un vivo interesse per le rappresentazioni del mondo dei pastori, che acquisiranno valore emblematico nel corso del XX secolo. Basti pensare ai dipinti raffiguranti il carico dell'alpe nel Toggenburgo o nel Paese di Friburgo, alle scene rurali nei ritagli di carta del «Pays-d'Enhaut» e della Simmenthal o alle numerose opere collezionate da musei e privati a partire dagli anni Sessanta. Innumerevoli sono anche le descrizioni letterarie, spesso illustrate. I viaggiatori del XVIII descrivono il quadro idilliaco di un mondo pastorale rousseauiano, mentre le prime guide turistiche mettono in risalto la bellezza del paesaggio, la semplicità dei pastori e gli effetti benefici dell'aria di montagna. A ciò si aggiunge il fatto che gli alpigiani non perdono occasione per mostrarsi al pubblico e sfoggiano le loro tradizioni in numerose fiere in Svizzera e all'estero: a Vevey (Festa dei vignaioli dal 1819), a Interlaken (Tellspiele dal 1912), a Parigi nel 1856 (Exposition agricole), poi a Ginevra nel 1896 (al villaggio svizzero nel quadro dell'Esposizione nazionale svizzera), a Parigi dal 2000 al 2011 (Salone internazionale dell'agricoltura) o ancora agli spettacoli di musica militare (Basel Tattoo 2010, Avenches Tattoo 2016). In questo modo si è via via formata e diffusa l'immagine canonica del pastore svizzero. I suoi abiti caratteristici sono diventati il costume folcloristico maschile per eccellenza e sono stati adottati come uniforme da compagnie di danza e di musica tradizionale.

Anche la musica fa parte delle tradizioni alpigiane. Il «ranz des vaches» o «Kühreihen» (canto dei vaccai) è diventato un vero e proprio inno all'alpeggio nel cantone di Friburgo, mentre un vasto repertorio di canzoni corali e di jodel decanta la vita e le emozioni dei pastori. La più famosa è la celeberrima «Le Vieux Chalet» di Joseph Bovet, tradotta in numerose lingue. Il corno alpino, riscoperto con l'istituzione della Festa di Unspunnen all'inizio del XIX secolo, non è uno strumento tipico della quotidianità dell'alpeggio, ma è presente nei cortei dei pastori alla Festa dei vignaioli ed è al centro di manifestazioni in cui si esibiscono suonatori singoli e intere formazioni.

**L'alpeggio senza formaggio**

Molti alpeggi dove non viene prodotto formaggio durante la stagione estiva ospitano comunque bestiame giovane, gestito da mandriani. Nelle zone alpine a maggiore altitudine è possibile sfruttare i pascoli più alti con le greggi di pecore e capre, mentre lungo alcuni pendii si può raccogliere il fieno selvatico («Wildheu» in tedesco), una fonte di foraggio in più. Il lavoro dei mandriani e dei tagliafieno è meno valorizzato di quello dei pastori che si occupano delle mucche da latte, ma è indispensabile al mantenimento del bestiame e degli alpeggi. E

gli impieghi stagionali per mandriani e gestori di punti di ristoro hanno permesso a lavoratori di altri Paesi e a persone provenienti da ambienti urbani molto diversi, come gli «hippy» degli anni Settanta, di inserirsi nella vita degli alpeggi.

Oltre alla produzione di formaggio sul posto, durante la stagione alpestre si svolgono varie altre attività:
– produzione di latte destinato alle latterie di paese o all'industria;
– estivazione di bestiame giovane che si rinvigorisce e acquista valore;
– estivazione di mucche nutrici o di bovini da carne;
– allevamento di capre o allevamento di pecore, oggi raramente con produzione di latte;
– allevamento estensivo di razze minoritarie rivalorizzate, come il bovino grigio retico, il bovino di Hérens, la pecora naso nero del Vallese, la capra nera di Verzasca;
– allevamento di altre specie come asini, cavalli, maiali, lama, alpaca, yak;
– esercizio di bar e ristoranti.

I rifugi e i punti di ristoro integrano l'attività di numerosi esercizi d'alpeggio, in particolare di quelli che si occupano solo di custodire bestiame giovane. In alcune regioni i mandriani tengono anche una o due mucche da latte per poter offrire prodotti d'alpeggio ai loro ospiti. Il Gros Plané ai piedi del Moléson o i punti di ristoro degli alpeggi di Grindelwald vantano una tradizione che risale al XVIII secolo, epoca dei primi viaggiatori alla ricerca di latte e panna freschi da gustare e delle cure a base di siero di latte, soprattutto nella Svizzera orientale, sono state offerte importanti nel settore emergente del turismo della salute. Le capanne degli alpeggi sono apprezzate anche dagli alpinisti e dai cacciatori, e sono luoghi di ritrovo per famiglie e persone in cerca di convivialità.

Negli ultimi decenni sono state sviluppate varie offerte turistiche attorno agli alpeggi, come sentieri didattici, visite e camminate guidate, caseifici dimostrativi, brevi soggiorni ecc.

**Problematiche attuali, prospettive future**

L'iscrizione di vari formaggi d'alpeggio nel registro delle denominazioni di origine protetta (DOP) ha favorito la salvaguardia e lo sviluppo di questo tipo di produzione che però, a livello nazionale, rimane minoritaria (rappresenta solo una scarsa percentuale). Le condizioni in cui si svolge variano molto da regione a regione. Ognuna ha infatti il proprio sistema, che può essere basato su alpeggi privati, cooperative o consorzi oppure sulla gestione da parte delle corporazioni (come nel Cantone di Uri), con le malghe concentrate in un'unica zona oppure disperse su un territorio più ampio. Di fronte alle difficili condizioni della montagna, ogni azienda trova soluzioni in base alla propria ubicazione, al bestiame e alla propria situazione familiare.

Problemi comuni a tutte le aziende sono l'accesso agli alpeggi e il reclutamento di personale. La fatica del lavoro all'alpe, la difficoltà di conciliare le regole della conservazione del patrimonio e le norme di igiene con la razionalizzazione del lavoro, la bassa redditività e la fluttuazione dei prezzi del latte e della carne mettono a dura prova la sopravvivenza dei saperi tradizionali legati alla pratica dell'alpeggio. Il ritorno dei grandi predatori (lupo, lince, orso), la concorrenza delle popolazioni di grandi erbivori (cervi, stambecchi, camosci, caprioli ecc.), il sempre maggiore afflusso di turisti, escursionisti e più recentemente anche di ciclisti rappresentano ulteriori difficoltà che vanno a gravare sull'attività degli alpigiani.

L'abbandono di certi pascoli poco redditizi dovrebbe permettere di continuare a sfruttare quelli migliori e di conservarne la qualità. Le misure adottate per aiutare gli alpigiani dovrebbero iscriversi in una prospettiva di sviluppo sostenibile, in particolare per quanto riguarda i requisiti sanitari (acqua potabile per la produzione, attrezzature per i caseifici), l'accesso agli alpeggi (cabinovie, strade carrozzabili, possibilità di ricorrere all'elicottero in caso di necessità), la disponibilità delle persone (orari scolastici, altre attività lavorative), l'adeguamento dei calendari, la riorganizzazione degli alpeggi a seconda dell'altitudine e il raggruppamento delle aziende. È inoltre indispensabile sostenere gli alpigiani che si trovano ad affrontare la presenza dei grandi predatori.

Attraverso l'organizzazione internazionale Slow Food, gruppi di sostegno chiamati «presidi» contribuiscono a dare visibilità ai prodotti rari. È indubbiamente necessario mettere in campo misure specifiche per fare sì che i prodotti d'alpeggio possano mantenere la loro posizione sul mercato.

Il futuro delle pratiche legate alla stagione alpestre dipende quindi in larga misura dalle politiche agricole e dal sostegno fornito a questa particolare attività, che si è sviluppata nei secoli e contribuisce a conservare un paesaggio montano apprezzato sia dai turisti che dalla popolazione locale.

**Informazioni**

Alpeggiatura, in: Dizionario storico della Svizzera DSS

Thomas Antonietti: Klein Volk von Hirten: Alpwirtschaft im Wallis. Baden, 2006

Stefan Lauber: Avenir de l'économie alpestre suisse : faits, analyses et pistes de réflexion du programme de recherche AlpFUTUR. Birmensdorf, 2014

Alfred Roth: Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse. Burgdorf, 1993

Mélanie Rouiller, Marie Rime: Le chalet d'alpage comme choix de vie. Charmey, 2015

Tradizioni viventi · La stagione alpestre

Roland Ruffieux, Walter Bodmer: Histoire du gruyère en Gruyère du XVIe au XXe siècle. Fribourg, 1972

Sarah Fasolin Häfliger: Die Käsemacher. Ausländische Alpsennen im Berner Oberland. 2010

**Contatto**

Società svizzera di economia alpestre

ROTH-Stiftung, Burgdorf

Musée gruérien, Bulle

Rete dei parchi svizzeri