



RIPENSARE L'ALPEGGIO

Antiche tradizioni e nuove prospettive per Prato Ciorliero

Politecnico di Torino
Dipartimento di Architettura e Design
Corso di Laurea Magistrale in Architettura
Costruzione e Città
A.A. 2025/2026



RIPENSARE L'ALPEGGIO

Antiche tradizioni e nuove prospettive per Prato Ciorliero

Relatore:
Roberto Dini

Candidato:
Samuele Mandaglio

| ABSTRACT

La presente tesi, nata dal legame affettivo con le montagne cuneesi, dalla necessità di restituire loro dignità e significato, e dalla volontà di contribuire a una nuova valorizzazione produttiva del paesaggio montano, propone un progetto pensato per Prato Ciorliero, alpeggio di Acceglio, in alta Valle Maira.

La recente diffusione di una nuova sensibilità nei confronti della montagna, segnata da un riavvicinamento all'insegna della sostenibilità e del recupero, ha motivato la nascita di questo progetto, che si propone di unire la rivalutazione dei mestieri tradizionali, come quello del margaro, con le tecniche architettoniche più recenti.

La prima parte del lavoro, frutto della collaborazione con la collega Giulia Campobasso, affronta una ricognizione panoramica del territorio montano cuneese, attraverso un percorso di studio e di analisi socio-demografica ed economica, con particolare attenzione alle

peculiarità della Valle Maira.

Nella seconda parte, il progetto concentra l'attenzione sullo stato di fatto di Prato Ciorliero, un territorio di alpeggio dalla storia secolare. A partire dalla testimonianza diretta di un margaro, l'elaborato ricostruisce le dinamiche lavorative legate alla transumanza e include una documentazione fotografica dell'alpeggio, della malga e dei ruderi presenti sul sito.

La solida identità del territorio in questione, forte di radici profonde e immutata nel tempo, è stata il trampolino di lancio per lo sviluppo di una nuova strategia di riuso e rifunzionalizzazione, presentata nella terza parte di questa tesi. In ciascun segmento del progetto è stata messa al centro la sostenibilità ambientale, articolata di volta in volta a seconda delle specifiche esigenze delle strutture e alle peculiarità orografiche del sito. Il progetto comprende, infatti, un triplice livello di intervento:

l'efficientamento e la rifunzionalizzazione della malga esistente; il recupero dei ruderi con finalità abitative e agrituristiche; e la costruzione di una nuova struttura, un polo di produzione con stalla e laboratorio caseario, integrata al contesto e funzionale alla produttività, quotidiana e stagionale, del luogo. Nella progettazione della stalla, in particolare, accanto al criterio della sostenibilità è stato salvaguardato, seguendo le più recenti linee guida, il benessere degli animali allevati.

In conclusione, l'intervento proposto ambisce, nel suo piccolo, non solo al recupero architettonico e produttivo dell'alpeggio di Prato Ciorliero, ma anche alla restituzione di una prospettiva di vita alla montagna, in cui l'architettura diventa lo strumento per ricucire, guardando al futuro, il legame tra uomo, lavoro e territorio.

INDICE

ABSTRACT	6	03. Strategia progettuale	93
		03.01 Esempi progettuali	93
		03.02 Linee guida	98
		03.03 Concept	105
PARTE 1: LA MONTAGNA CUNEESE	11		
01. Localizzazione	14		
02. Inquadramento territoriale	16	PARTE 3: IL PROGETTO	
02.01 Cornice	20	01. Inquadramento	113
02.02 Val Maira	30	02. Malga e ruderi	125
02.03 Tradizione Occitana	35	03. Edificio per la filiera produttiva integrata	135
02.04 Architettura militare	43	04. Viste di progetto	149
03. Il contesto socio economico	43	05. Foto-inserimenti	163
03.01 Analisi generale	46		
03.02 Andamento demografico	52	PARTE 4: CONCLUSIONI	167
03.03 Lavoro e mestieri			
		BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	170
PARTE 2: IL CASO DI PRATO CIORLIERO	57		
01. Transumanza	63	RINGRAZIAMENTI	180
01.01 Due parole: intervista	68		
01.02 Produzione	76		
02. Stato di fatto	76		
02.01 Strutture presenti in uso	85		
02.02 Strutture presenti in disuso			

LA MONTAGNA CUNEESE

| 01. Localizzazione

La forma del territorio piemontese è detta a ventaglio perchè incorniciata a Nord, Ovest e Sud dall'arco alpino che definisce i confini con la Francia e la Svizzera mentre ad Est termina con un'ampia apertura verso la Pianura Padana.

Questa caratteristica definisce la forma naturale dei profili montuosi dalla Pianura Padana alle alte vette delle Alpi e dell'Appennino.

La regione è, infatti, dominata da catene montuose che occupano circa il 43% della superficie totale, tra cui spiccano

il Massiccio del Monte Rosa, il Gran Paradiso e il Monviso, quest'ultimo celebre anche per essere la sorgente del Po.

Le valli, spesso strette e profonde, si diramano dalle vette verso la pianura, ospitando numerosi corsi d'acqua che confluiscono nel Po, il fiume più lungo d'Italia, che attraversa la regione da Ovest a Est.

Le aree collinari, che costituiscono circa il 30% del territorio, si interpongono tra le montagne e la pianura, mentre, quest'ultima occupa circa il 27% del

territorio.

All'interno di questo panorama, il cuneese, detto anche "la Granda", per la sua estensione, è la provincia più meridionale del Piemonte e si distingue per la sua spiccata vocazione alpina.

Le varietà di formazioni vegetali, dal bosco di latifoglie e castagneti, agli arbusti sempreverdi fino ai muschi che si arrampicano fino a 3.000 metri d'altitudine, caratterizzano un ecosistema vegetale variegato.

Il terreno fertile è sempre stato utilizzato per l'agricoltura e la frutticoltura,

i terrazzamenti, ricavati lungo il profilo delle vette, hanno concesso una produzione di cereali di diverse varietà e l'estensione dei pascoli fino al limite boschivo.

Come tradizione ancora ben radicata tra i pastori è presente la transumanza, per sfruttare, al meglio, le stagionalità e ciò che ne deriva da esse.



| 02. Inquadramento territoriale

L'analisi del territorio inizia con una visione ampia, in cui vengono individuati tutti i paesi, città e cime montuose presenti nell'area d'interesse. L'intento principale è il progressivo avvicinamento all'area di progetto, Prato Ciorliero, attraverso il ridisegno di cartografie di differenti scale e schemi d'insieme.

Attraverso lo studio della morfologia territoriale è possibile indentificare il territorio come prevalentemente montuoso; infatti, l'area individuata di progetto è caratterizzata da cime montuose che circoscrivono il territorio, con tratti pianeggianti. Prato Ciorliero è inserito all'interno delle Alpi Cozie, nella provincia di Cuneo in Piemonte. La carta non solo individua le cime montuose caratteristiche della Val Maira, quali il Monte Scaletta, che raggiunge circa 2900 metri, e il Monte Chersogno, con un'elevazione di circa 3000 metri, ma si relaziona con il paesaggio attraverso lo studio delle vie carrabili, comunali e statali.

Il paesaggio è contraddistinto da differenti elevazioni territoriali con versanti scoscesi e vallate piane in cui si trovano antiche borgate abbandonate e paesini semi deserti.

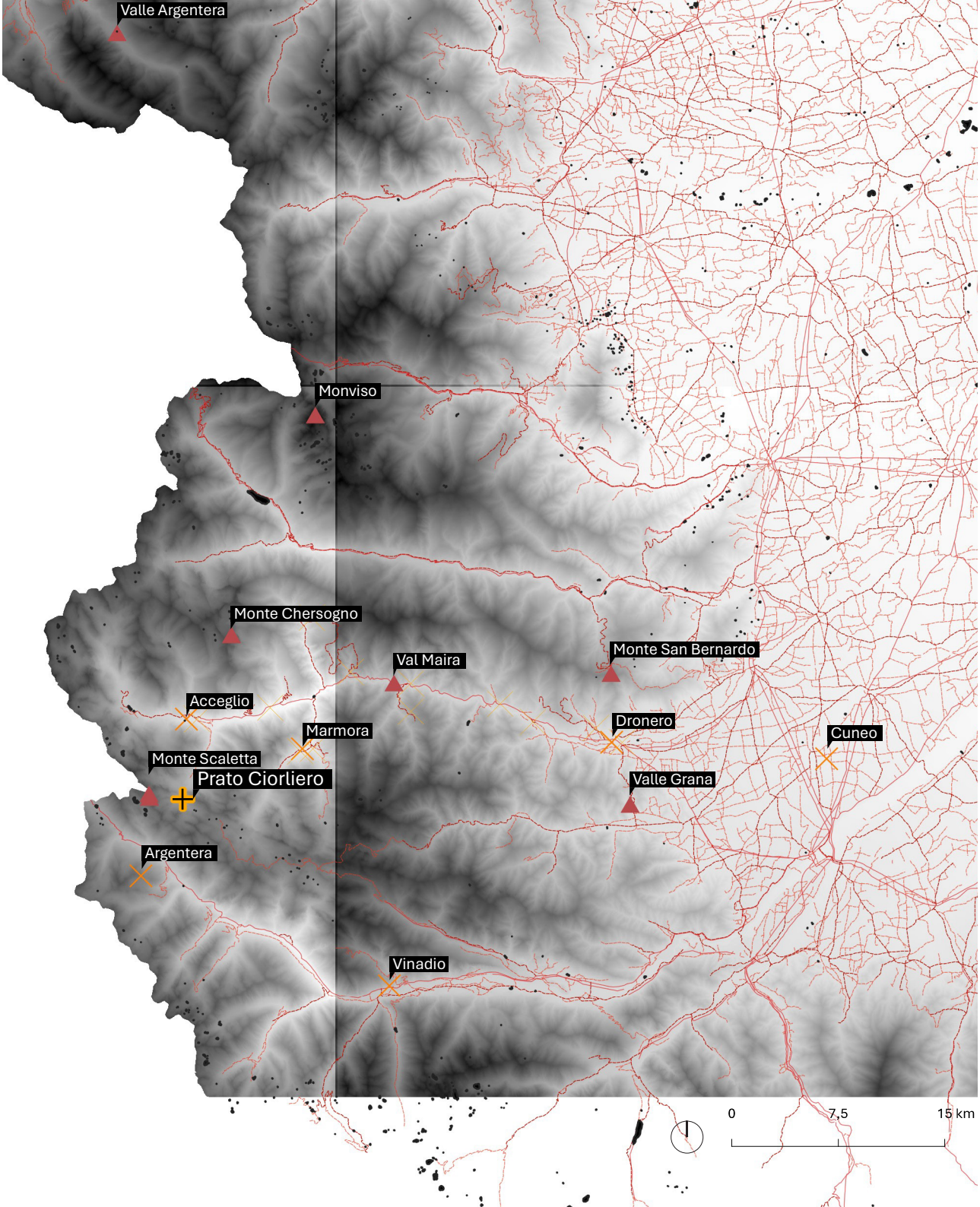
Le curve di livello presenti nella mappa cartografica evidenziano maggiormente le differenze altimetriche presenti sul territorio che danno origine a paesaggi mozzafiato e di grande impatto visivo. I paesi, che compongono la valle, si dispongono come satelliti sui pendii mentre le convalli profonde e marginali sono prive di elementi antropici.

Una delle problematiche visibili del territorio è proprio lo stato di abbandono della maggior parte delle costruzioni, individuate come ruderi, nei centri abitati. Quest'ultimi, nell'area d'interesse, risultano al di sotto dei mille abitanti in quasi tutti i paesi individuati, ad esclusione di Dronero, primo paese della bassa Val Maira.

/02.01 Cornice

- LEGENDA:
- | | | | |
|---|-------------|---|--------------------|
|  | Caso studio |  | Valli e Monti |
|  | Paesi |  | Strade provinciali |
|  | Idrografia |  | Strade statali |

Cartografia di inquadramento ►
scala 1:500.000



L'assetto stradale è molto fitto in tutta la provincia, strade provinciali e statali si ramificano come arterie e percorrono tutto il territorio.

Spesso, tali arterie, sono sottoposte a manutenzione, soprattutto nei tratti montani più soggetti ad agenti atmosferici.

La strada Provinciale 422 (SP 422) della Valle Maira percorre la valle da Dronero fino ad Acceglio, spesso con tratti chiusi per manutenzione e consolidamento.

In parallelo ad esse, vi sono le mulattiere e le strade militari, costruite a cavallo delle due guerre mondiali. Ci sono, inoltre, sentieri, attualmente, quasi esclusivamente turistici che si insinuano come vene nel territorio.

Nell'undici aprile del 1930, fu pubblicata la circolare 7.100 che descriveva le caratteristiche delle diverse strade militari e le suddivideva in cinque categorie:

Tipo A – Grande camionabile;

Tipo B – Camionabile;

Tipo C – Carrareccia;

Tipo D – Mulattiera;

Tipo E – Mulattiera.

Con l'abrogazione della suddetta circolare e l'aggiunta della 94.210, le strade vennero suddivise in tre categorie di "viabilità minore": carrabili, mulattiere e sentieri; e due di "viabilità maggiore": strade principali e secondarie.

In tutto l'arco temporale del Novecento, le strade militari hanno sempre avuto un ruolo importante per i collegamenti dei diversi siti militari e delle strutture fortificate.

Proprio per questo su di esse vennero eseguiti diversi lavori di manutenzione e resi facilmente percorribili e accessibili al turismo escursionistico.

Questo duplice approccio all'utilizzo stradale – da un lato una viabilità principale spesso compromessa, dall'altro una rete storica modificata per le

esigenze del turismo – evidenzia come l'infrastruttura di collegamento sia necessaria per contribuire all'isolamento attuale presente sul territorio.

La volontà del “riabitare” le zone più marginali e degradate dell’area permette di individuare in Prato Ciorliero un esempio di moderna coesistenza tra natura e uomo con interventi di riqualificazione e rifunzionalizzazione nel rispetto di entrambe le parti.

Gli interventi di riqualificazione e rifunzionalizzazione in questi luoghi, sebbene poco efficaci per quanto riguarda una efficiente viabilità moderna, mirano a valorizzare ciò che la valle offre, anche attraverso la riscoperta di percorsi alternativi e di un turismo green, attenuando così la percezione di marginalità e trasformando la marginalità stessa in una risorsa preziosa per il territorio.

/ 02.02 Val Maira

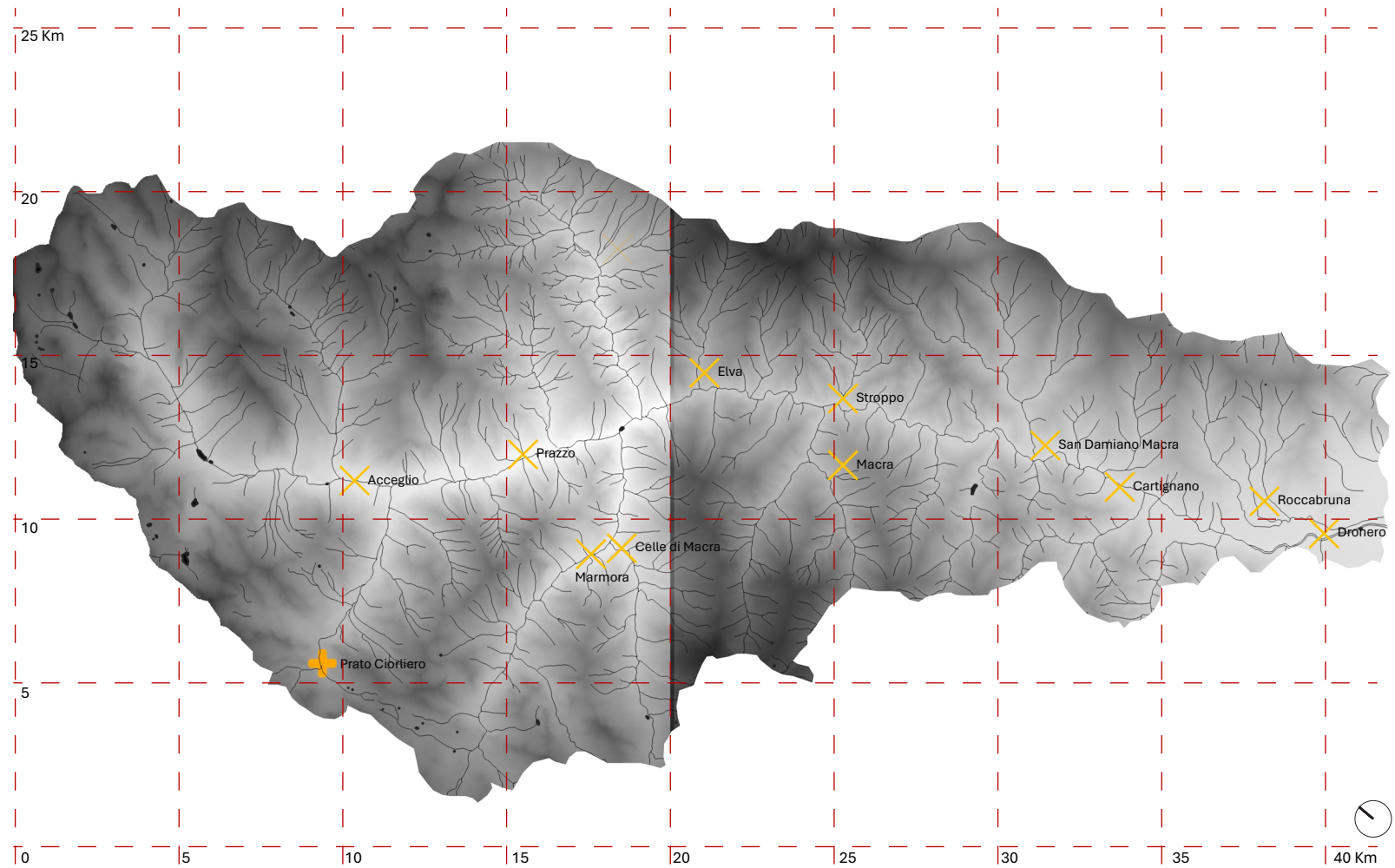
La Val Maira è una delle valli del Piemonte della provincia di Cuneo, appartenente alle Alpi Cozie. Essa si estende per circa 40 km con un andamento orizzontale, Est-Ovest, confinante ad Ovest con le valli francesi dell'Ubaye, ad Est con la Val Grana, a Nord con la Val Vaira e a Sud con la Val Stura.

Il termine “maira” deriva dall’omonimo torrente che l’attraversa linearmente, il quale sorge nei pressi di Saretto, sotto il comune di Acceglio, e sfocia presso Lombriasco, immettendosi nel Po.

La Val Maira comprende tredici comuni quali: Acceglio, Canosio, Prazzo, Elva, Marmora, Stroppio, Celle di Macra, Macra, San Damiano Macra, Cartignano, Dronero, Roccabruna, Villar San Costanzo e Busca (considerata: la porta d'ingresso). Procedendo sul territorio si trovano diverse convali e valloni come: il Vallone d'Elva, il Vallone di Marmora, il Vallone del Preit e il Vallone di Unerzio (nel quale ricade l'area di progetto).

La Valle presenta una storia antica con insediamenti di diversi popoli, tra cui i Romani, che si stabilirono nel territorio per “le località con una buona esposizione, vicine ai corsi d’acqua e facilmente difendibili”.¹ Durante l’epoca medievale, la Val Maira fu interessata da diversi insediamenti utili per fungere da tramite tra la Provenza, territorio francese, e il Piemonte. Borghi medievali in pietra e fortificazioni sono stati realizzati sul territorio in prossimità del torrente Maira e dei suoi affluenti, ma con il tempo spazi dedicati all’abitare sono divenuti sempre più marginali o sono stati abbandonati. L’economia si fondava sull’agricoltura, allevamento e sulle piccole attività di artigianato, ricordate odiernamente da mostre artistiche temporanee e musei, che durante il periodo della Seconda guerra mondiale hanno subito un declino evidente che ha dato luogo ad un progressivo spopolamento.

▲ ¹ AA. VV., 2013, *Val Maira – Ambiente, cultura e tradizioni di un'affascinante valle occitana*, Cuneo, Più Eventi Edizioni, pag. 16.



▲ Cartografia Val Miara
scala 1:250.000

La valle si caratterizza per uno spiccato dualismo. I comuni di bassa valle mostrano caratteristiche di agevole insediamento, divenendo di fatto area di espansione urbana della vicina Cuneo. I tratti di media ed alta valle presentano invece una conformazione territoriale molto aspra che, unita all'assenza di valichi stradali, ha nel secolo scorso contribuito a generare un severo processo di isolamento, seguito da spopolamento ed abbandono. Proprio tale condizione di svantaggio ha però evitato, nel tratto di media e alta valle, le trasformazioni negative del territorio e del paesaggio legate allo sviluppo del turismo di massa, preservando di fatto il patrimonio edilizio locale. In epoca più recente la valorizzazione dei caratteri naturalistici e paesaggistici dell'area, unita alla riscoperta del patrimonio culturale basato sulla tradizione occitana, ha attratto flussi turistici crescenti, caratterizzati da un'utenza in larga parte

composta da stranieri mitteleuropei, interessata ai valori autentici del territorio ed attenta alle componenti ambientali e di sostenibilità della fruizione turistica. L'ambiente naturale della Valle Maira è particolarmente ben preservato nel suo complesso. Le caratteristiche di valli chiuse e senza valichi stradali, il mancato sviluppo del turismo di massa basato sulle seconde case negli anni '60 e '70, l'assenza di grandi insediamenti industriali e infrastrutture importanti ha consentito di preservare il carattere rurale e naturale del territorio e del paesaggio. Questi sono oggi aspetti molto apprezzati dai turisti, orientati alla fruizione del patrimonio naturale e culturale.

Tutto il paesaggio dell'alta valle Maira e del vallone di Elva, presenta aspetti di rarità per la particolare morfologia, con pianori di alta quota molto ampi, delimitati da creste e guglie che rendono questi panorami unici nella regione.







/ 02.03 Tradizione Occitana

Con il termine “Occitania” si fa riferimento ad “uno spazio culturale e linguistico” che comprende un territorio esteso per buona parte del sud della Francia (il Midi francese), una piccola area della Spagna e una porzione dell’Italia occidentale, in particolare valli e comuni distribuiti tra le province di Cuneo, Torino e Imperia.²

La sua estensione è di circa 190.000 kmq per 13 milioni di abitanti ma, nonostante ciò e nonostante abbia radici lontane – attorno all’anno 1000 d.C.- l’Occitania non si è mai costituita come stato unitario. Interessante, è, al contrario, come l’appartenenza di queste terre a stati differenti e l’affermarsi delle rispettive lingue ufficiali non abbia mai intaccato l’uso dell’occitano, o lingua d’oc, né l’attaccamento alle tradizioni.³ L’occitano è un idioma appartenente al gruppo delle lingue romanze, diffuse nelle alpi occidentali italiane, in tutto il sud della Francia e sui Pirenei nel tardo

medioevo. La sua presenza è testimoniata da Dante Alighieri, che nel 1303 con il “De vulgari eloquentia” dona il nome di “lingua d’oc” a questa lingua. Inoltre, sono presenti traduzioni bibliche e poemetti morali scritti nel ‘400 e diffusi da predicatori valdesi.

Largamente diffusa nell’alto medioevo, la lingua inizia il suo declino con la crociata contro gli Albigesi del XIII secolo, quando i feudi occitani meridionali furono annessi al Regno di Francia: con questa annessione persero il diritto all’uso della lingua nei documenti ufficiali.

Ne consegue una, sempre più forte, frammentazione della lingua in dialetti, che giungono fino ai giorni nostri nelle numerose parlate locali. Al giorno d’oggi, la lingua d’oc è parlata e/o compresa da circa 3 milioni di abitanti in Europa, distribuiti in tre diversi stati: il Nord della Spagna, il Sud della Francia e il Nord-Ovest dell’Italia.

▲ ² Anon., *L’Occitania: uno spazio culturale e linguistico*, Associazione Espaci Occitan

▲ ³ Cerutti M., 2016, *L’Occitania e le sue tradizioni, Terra di trovatori e di eresie*, Artefolk, pag 3

In Italia, l'idioma è presente nelle provincie di Imperia, Cuneo e Torino. Nel cuneese si parla occitano nelle valli Tanaro, Corsaglia, Maudagna, Ellero, Pesio, Vermenagna, Gesso, Stura, Grana, Maira, Varaita, Bronda e Infernotto. La Comunità occitana, disseminata di antichi borghi di pietra intatti e splendidamente conservati, è conosciuta anche per le sue antiche tradizioni: la musica tradizionale, i vecchi mestieri che rivivono ancora oggi nelle botteghe artigiane del legno, del ferro battuto e della pietra, ma anche e soprattutto gli originali sapori della cucina proposta da trattorie, locande e agriturismi; una cucina a base di prodotti semplici e genuini come il pane cotto nel forno a legna, la polenta, le "raviolas" (gnocchi di patate), la selvaggina, i formaggi d'alpeggio, i liquori prodotti con erbe officinali.

Il simbolo riconosciuto e associato alla cultura Occitana è la croce Occitana o

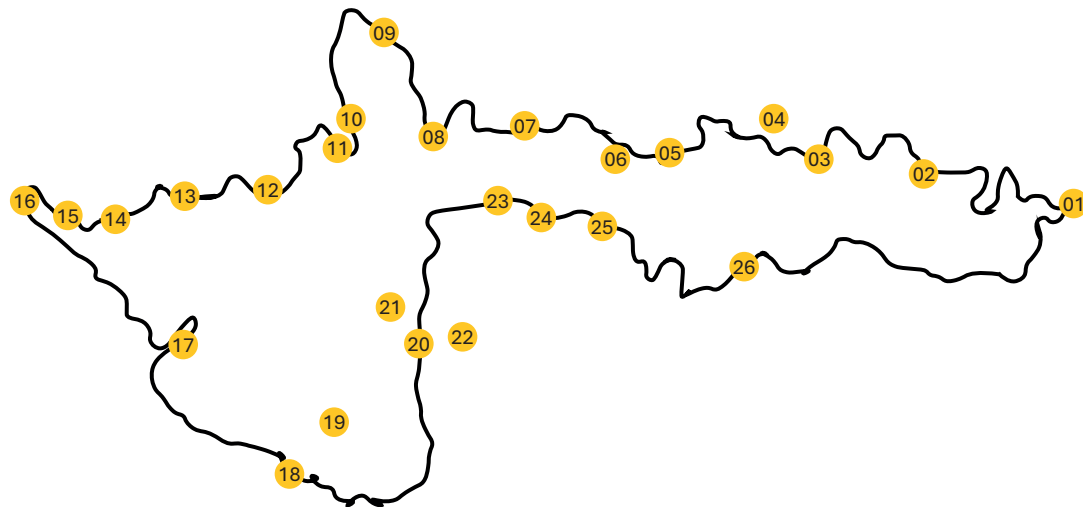
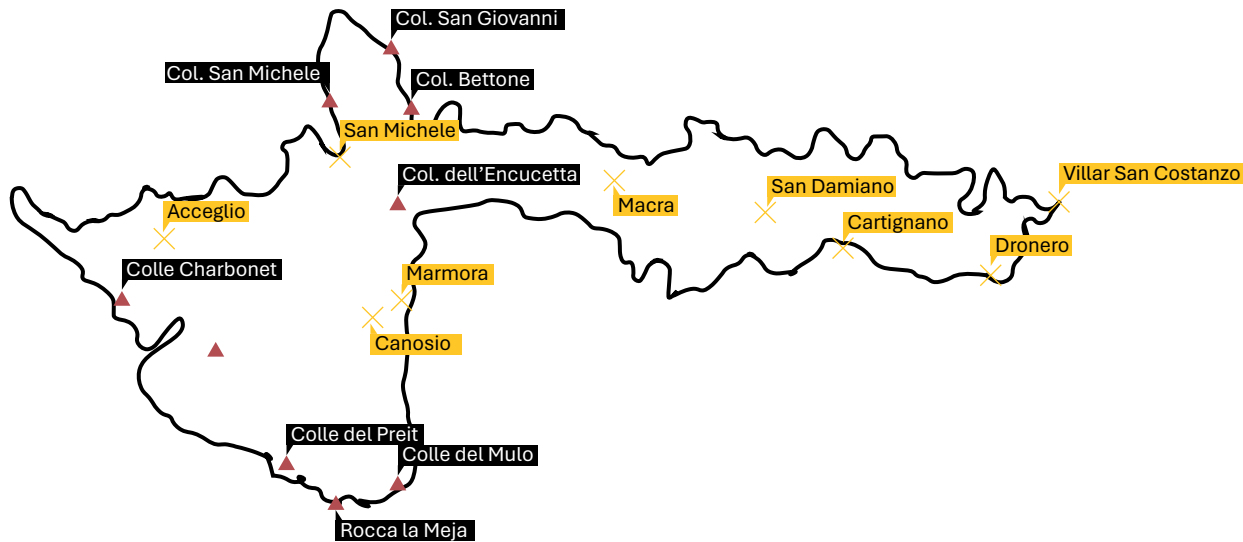


▲ logo Associazione Chambra d'òc e logo dell'Associazione Espaci Occitan.
<http://www.espaci-occitan.org/fileadmin/espaci-occitan/templates/images/logo>.

croce di Tolosa, una croce dorata con dodici bisanti (palline) alle estremità dei bracci su uno sfondo rosso fuoco. La si può ritrovare su stendardi, bandiere, oggettistica di artigianato, segnaletica ed edifici. Essa simboleggia l'unità e l'identità del popolo occitano. La colorazione riprende i colori araldici della Contea di Tolosa.



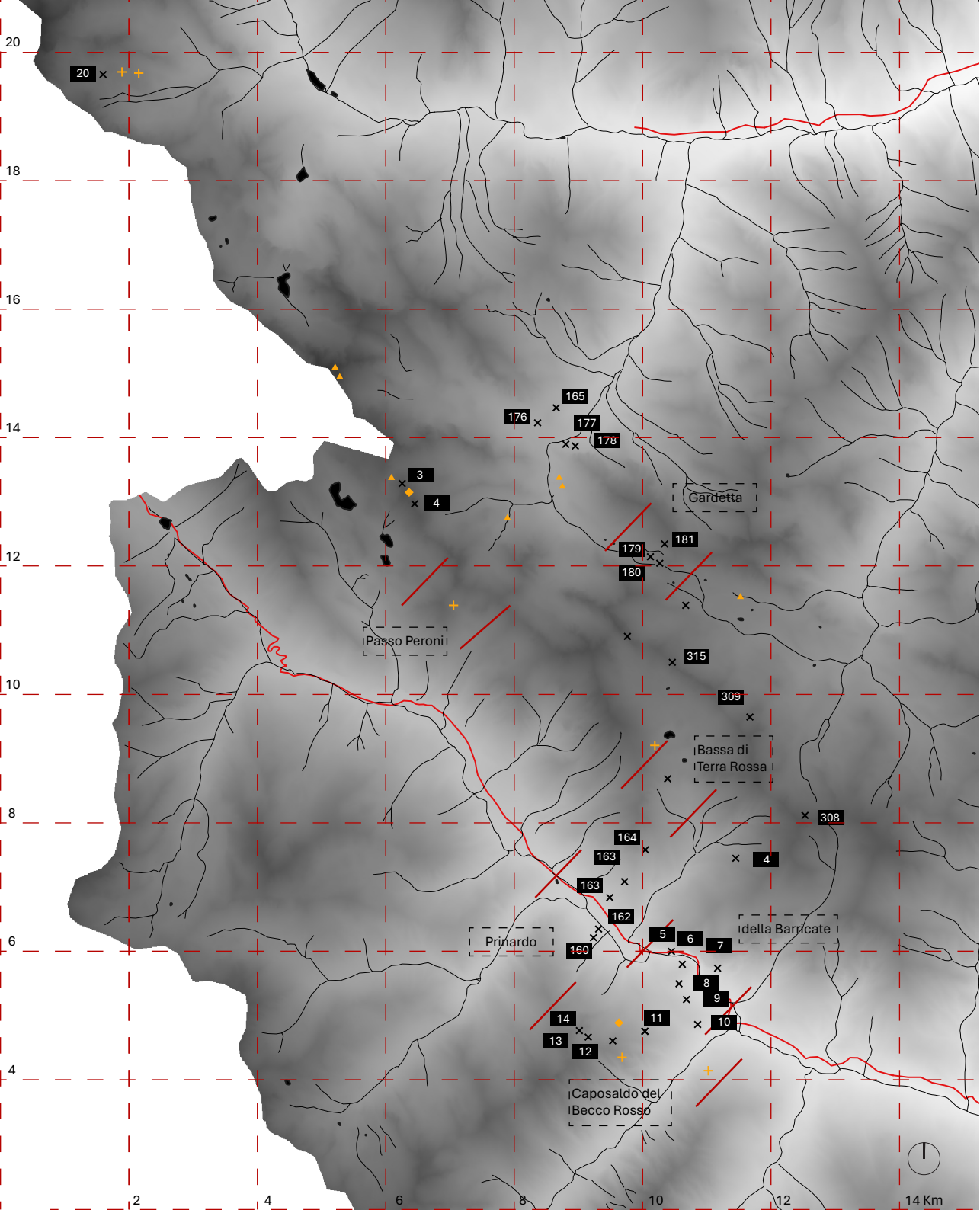
▲ <http://www.espaci-occitan.org/occitano-e-occitania/feste-occitane/baia-baia/>



- | | | |
|------------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 01. Casa Bart | 10. Agriturismo Al Chersogno | 19. Rifugio Lou Lindal |
| 02. La Pineta | 11. Locanda La tana | 20. Locanda Lou Pitavin |
| 03. Alte Terre | 12. Rifugio La Carlina | 21. Pensione Caeglio |
| 04. Locanda Il campo della quercia | 13. Locanda Occitana | 22. Lou Bia |
| 05. Locanda del silenzio | 14. Locanda Mistral | 23. Locanda Palent |
| 06. Rifugio La rua | 15. Taverna Visaisa | 24. Rifugio L'Aramu |
| 07. Locanda Codirosso | 16. Rifugio Campo base | 25. Rifugio La Cusino |
| 08. Rifugio San Martino | 17. Trattoria della Gardetta | 26. Rifugio Margherita |
| 09. Locanda di Elva | 18. Agriturismo La Meja | |

/02.04 Architettura militare

◀ Schemi di concept : Percorsi Occitani
fuori scala



Tra i valloni della Val Maira si pone l'attenzione sul Vallone Unerzio che si colloca alla sommità della Valle cuneese, il quale si estende ad Est a partire dal comune di Acceglio; alla sommità si apre il piano di Prato Ciorliero. Di qui incursioni nemiche provenienti dal fondovalle, o che sopraggiungevano dal colle della Scaletta lungo il percorso dell'Oronaye, potevano raggiungere l'altopiano della Gardetta, valicando l'omonimo passo.

La Val Maira è nota per la sua rilevanza in ambito militare, data la posizione strategica tra il territorio francese e italiano; a cavallo tra le due Guerre Mondiali ha ospitato la realizzazione di varie opere difensive.

Le opere militari sparse sul territorio della Val Maira si stima siano state realizzate in un arco temporale superiore a quattrocento anni. Nel 1601, con il trattato di Lione, il duca Carlo Emanuele I

impose nuove politiche di rafforzamento delle difese militari nelle terre del Saluzzese, attuale Val Maira e confini. Inizialmente le opere militari si presentavano isolate e con materiali meno durevoli che si adeguavano al territorio; successivamente, con la realizzazione di nuove opere più significative sono nati gli sbarramenti, complessi insiemi di costruzioni difensive.

Quest'ultimi sono composti da: baraccamenti, caserme, depositi e ricoveri; incastonati nella montagna, si estendono su tutto il territorio cuneese. Successivamente, a cavallo tra il 1939 e il 1942, il Vallo Alpino del Littorio, insieme di fortificazioni difensive dei confini italiani, vide un notevole sviluppo in relazione alla preoccupazione di Mussolini per un possibile attacco dell'imprevedibile alleato tedesco e fu così soprannominato: "Linea non mi fido".

- LEGENDA:
- + Caserme
 - ▲ Ricoveri
 - Strada carrabile militare
 - ◆ Osservatori
 - / Sbarramenti
 - ✕ Edifici militari classificati

◀ Cartografia militare
scala 1:90.000

Tra queste opere vi è il “centro 177” posizionato in prossimità della mulattiera che giungeva a Prato Ciorliero dove sorvegliavano ulteriori baraccamenti e un ricovero, attualmente l'alpeggio (edificato di progetto). Oltre alle opere difensive, le strade militari rivestivano un ruolo cruciale, collegando i diversi luoghi fortificati, senza compromettere la sicurezza dell'area. Esse, infatti, “dovevano essere ben visibili e battute da opere permanenti, e strutturate in modo tale che se ne potessero distruggere in tempo rapido ponti e gallerie (interruzioni stradali)”⁴. Il tratto “in vista” doveva essere camuffato adeguatamente e fornita di segnaletica e cartelli di indicazione che suggerivano, non solo le località a cui conducevano, ma anche i tempi di percorrenza e le quote altimetriche.

Per raggiungere tale obiettivo, inizialmente, si procedette al recupero e alla riattivazione dell'intera rete stradale mi-

litare preesistente. Questa, tuttavia, richiese profonde modifiche per adeguarsi ai nuovi standard stabiliti dalle circolari dello Stato Maggiore. La nuova costruzione di mulattiere e strade militari fu affidata ad imprese locali e a manodopera militare. Tutte le fortificazioni sono state segnalate e numerate dall'archivio militare di Torino, in quanto, durante la loro realizzazione non vi erano dei progetti veri e propri; quindi, non vi sono fonti storiche esistenti, proprio per questo alcune non sono state ancora individuate perché semi crollate a causa delle frane o semplicemente demolite. Diverso è il caso delle mulattiere, che collegavano le diverse aree di interesse e permettevano un passaggio rapido e poco visibile dai nemici, per le quali si ritrovano, con maggiore facilità, fonti storiche e disegni.

LEGENDA:

▲

Opere militari abusive in data 1939

◆

Opere militari dichiarate

—

Mulattiera utilizzata in data 1939

—

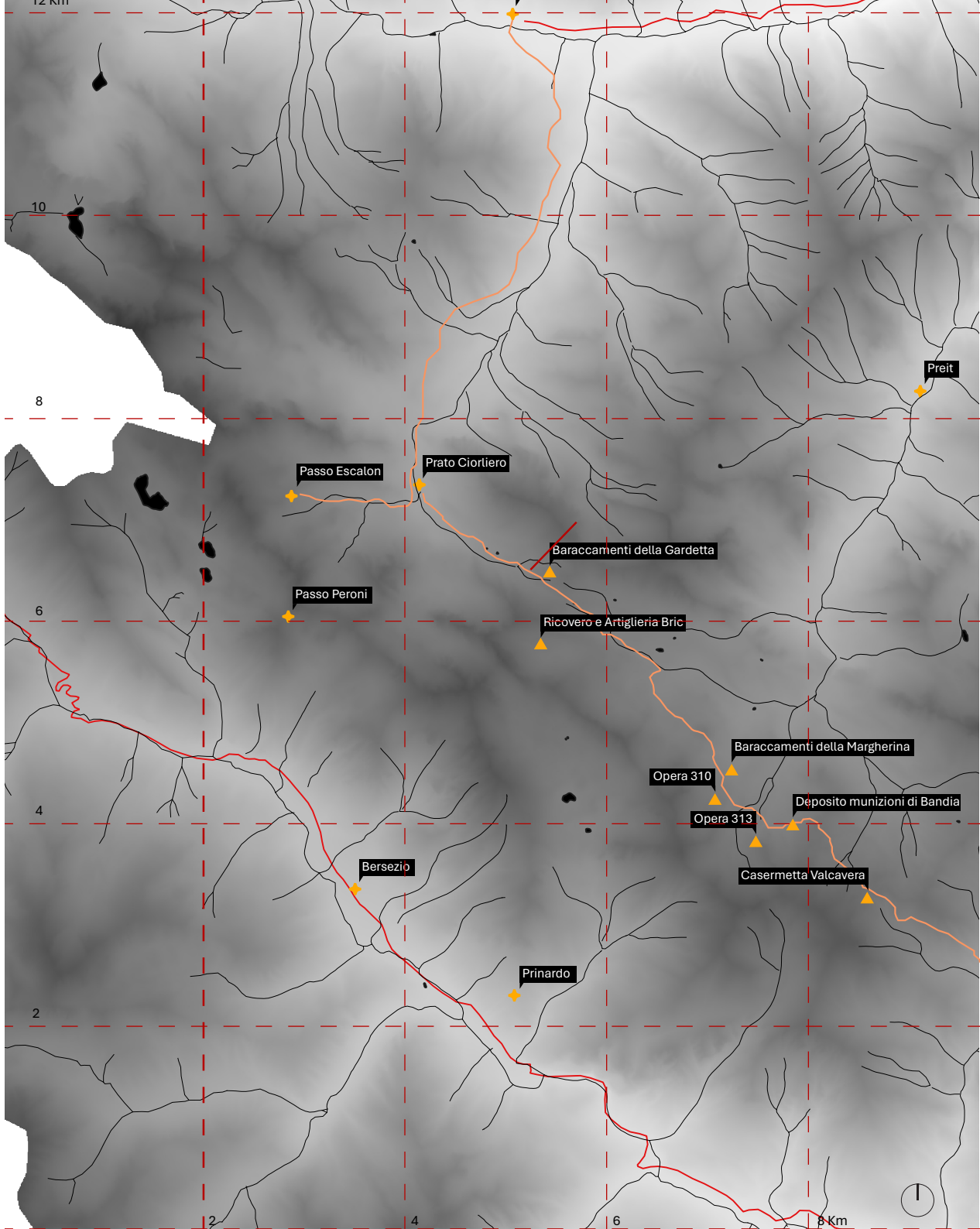
Strada carrabile militare

Cartografia militare

scala 1:70.000

▶

⁴ Boglione M., 2008, *Le strade dei cannoni – In pace sui percorsi di guerra*, Blu Edizioni srl, pag. 13-14 ▲







| 03. Il contesto socio economico /03.01 Analisi generale

La condizione delle valli montane, che nel corso del secondo Novecento hanno subito gli effetti dell'urbanizzazione e si trovano sempre più marginalizzate, richiede una specifica analisi sociale, sia demografica sia culturale, al fine di stabilire le peculiarità che caratterizzano la Valle Maira tra le altre valli montane del cuneese.

Dal punto di vista meramente statistico, che verrà più diffusamente discusso nel capitolo successivo, gli indici demografici ISTAT presi in analisi mostrano un calo progressivo della popolazione così articolato: nei comuni dell'alta valle come questo fenomeno comincia già nei primi decenni del Novecento, e continua per tutta la prima metà del secolo. L'accelerazione più evidente arriva, però, dopo gli anni '60, quando l'apertura di grandi stabilimenti industriali - la "Michelin" a Cuneo, oltre alla "FIAT" a Torino - spinge un numero sempre maggiore di residenti a lasciare

la Valle Maira.

Non sono soltanto le diverse opportunità di lavoro a spopolare la valle: lo sviluppo di uno stile di vita diverso da quello montano e rurale, che richiede di infrastrutture e servizi sempre più necessari per i lavoratori e per le loro famiglie, ha reso obsolete le condizioni di vita che hanno caratterizzato territori come questi in maniera quasi immutabile negli ultimi secoli. Per questa ragione, accanto all'emigrazione, emerge come fattore concomitante - non esclusivo delle valli - la denatalità, accentuata dalla carenza di servizi primari e dall'anzianità della popolazione ancora residente.

Nel XXI secolo i dati mostrano una parziale inversione di tendenza, che non ha però carattere sistematico, quanto piuttosto sporadico: a trainare i nuovi abitanti del luogo - spesso figli o nipoti degli abitanti originari di questi paesi, ma non solo - sono, principalmente, il

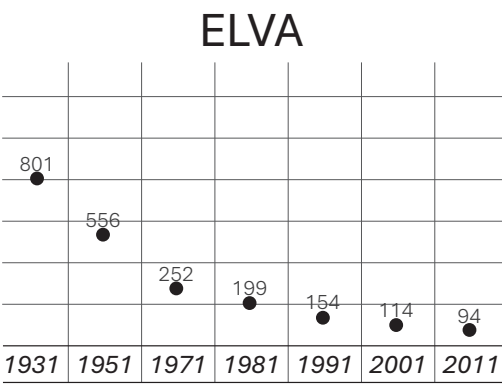
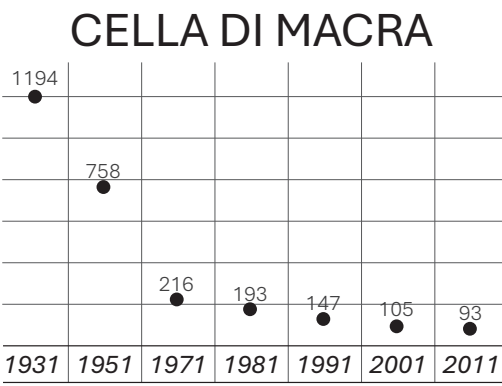
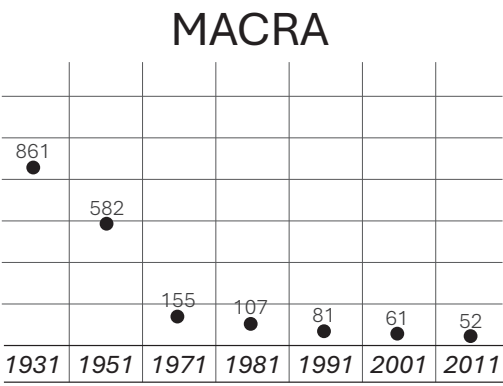
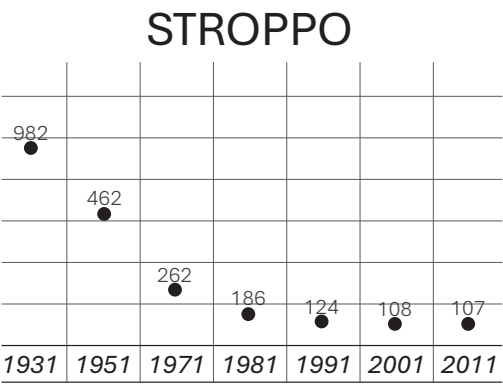
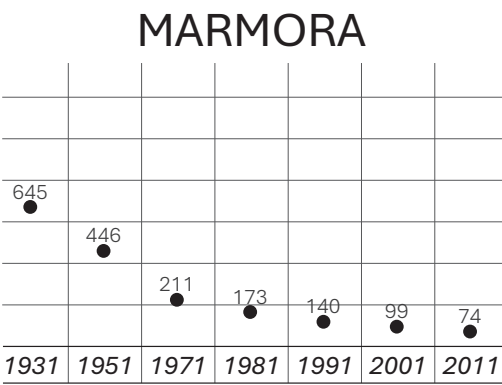
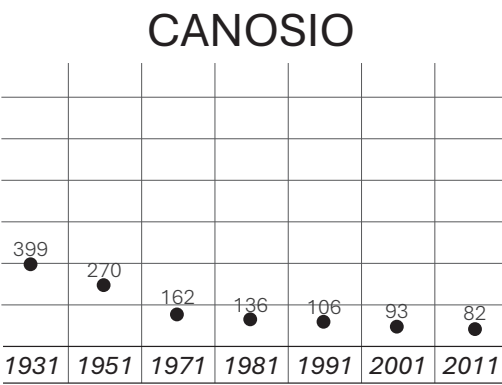
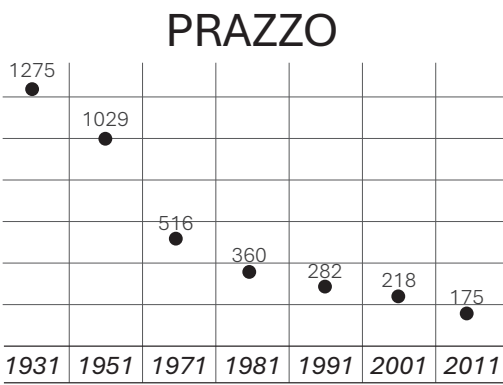
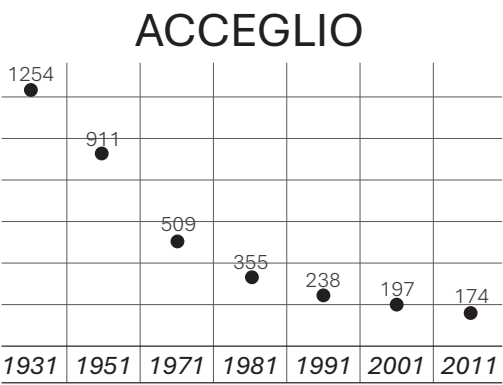
cosiddetto *slow tourism*, che valorizza i sentieri, i paesaggi e le tradizioni culturali del luogo, e l'espansione dell'agricoltura biologica e di qualità, con prodotti e produzioni fortemente radicate sul territorio. Il saldo migratorio, dopo più di un secolo di segno negativo, è tornato lievemente positivo, bilanciando almeno in parte l'alta mortalità - dovuta appunto all'anzianità della popolazione residente - e la bassa natalità.

Da un punto di vista più latamente culturale, l'analisi mette in evidenza la progressiva scomparsa degli elementi più caratteristici del costume, della lingua, della tradizione e del lavoro locali. Questo fenomeno è comune a tutti i territori montani, caratterizzati da un'economia di sussistenza, in cui la popolazione trovava impiego nell'agricoltura, nell'allevamento e nel cosiddetto artigianato di servizio. Nel caso della Valle Maira si riscontra peculiarmente sotto il profilo linguistico: la lingua d'oc, quell'occita-

no già noto a Dante e parlato da secoli in questi territori con varianti specifiche da comune a comune, è sempre meno diffusa, e nonostante gli abitanti del luogo, compresi i giovani mairani, continuino a conoscerla, l'impiego dell'italiano è prevalente.

/03.02 Andamento demografico





Analizzando più nello specifico l'andamento demografico della Val Maira, si rileva una prima rilevante discrepanza tra i comuni di bassa valle, più vicini ai centri urbani di Saluzzo e Cuneo, e i comuni dell'alta valle, posti sopra i 700 metri di altitudine. Risalendo la valle, il primo e più importante comune è quello di Busca, situato a 500 metri di altitudine, in cui risiedono oltre 10000 abitanti; procedendo oltre, a quota 600 metri si trovano i comuni di Dronero, che supera i 7000 abitanti, e i limitrofi Roccabruna e Villar San Costanzo, entrambi abitati da un migliaio circa di persone. Una volta superata la quota di 700 metri sul livello del mare, i restanti comuni della valle gravitano attorno alle poche centinaia di abitanti, e cinque di questi sono ormai al di sotto del centinaio. In questi paesi di alta valle i dati restituiscono una riduzione della popolazione anche superiore al novanta per cento nell'ultimo secolo, mentre nei summenzionati

comuni di bassa valle la popolazione è rimasta stabile, se non addirittura aumentata, come nel caso di Busca, che nel 1931 contava meno di 9000 abitanti. Non è pertanto possibile accomunare tutta la Valle Maira in una sola fattispecie, e occorre quindi rilevare le cause specifiche dello spopolamento dei comuni situati nell'alta valle. Tra queste si evidenziano in primis le caratteristiche morfologiche del territorio: le distanze sono più ampie, le infrastrutture stradali meno diffuse e le condizioni climatiche, soprattutto in inverno, più rigide e a rischio disagi. Allo stesso modo, la riduzione dei servizi - e il loro progressivo allontanamento - sono sempre più evidenti: i collegamenti ferroviari e autostradali sono del tutto assenti, mentre il trasporto pubblico locale (TPL) è scarso e perlopiù limitato al servizio scolastico. Proprio a proposito di istruzione, solo otto comuni ospitano plessi di scuola primaria, mentre la seconda-

ria di primo grado è presente soltanto a Dronero e a Busca, e la secondaria di secondo grado è del tutto assente, e gli studenti devono raggiungere Saluzzo o Cuneo. Nei comuni di alta valle, inoltre, è diffusa la modalità pluriclasse, che accorpa alunni di diverse età, per raggiungere i limiti minimi e garantire la presenza del servizio. L'insieme di questi elementi causa, nella popolazione locale, una diffusa percezione di marginalità, lamentata anche dalle amministrazioni locali, che denunciano la progressiva scomparsa dei servizi essenziali.

In un quadro complessivamente negativo, negli ultimi anni è emerso un nuovo trend demografico, con un saldo migratorio positivo sia nei comuni di bassa valle, dovuto principalmente all'immigrazione, sia nell'alta valle, grazie al fenomeno post-moderno del cosiddetto "neoruralismo", ossia il trasferimento di popolazione urbana in campagna, lega-

ta a motivazioni di carattere socio-culturale più che economico.

Le valli montane, infatti, offrono un'alternativa al ritmo frenetico tipico delle grandi città, e il caso della Valle Maira è stato oggetto di particolari studi in anni molto recenti¹. Le prospettive a lungo termine di questo fenomeno sono ancora molto discusse, ma si tratta certamente di una possibilità interessante per la sopravvivenza di questi nuclei abitativi e, più in generale, dell'intera valle.

⁵ Si veda il lavoro di Alessandro Carucci, *Neoruralismo in Val Maira. La montagna per un ripensamento degli stili di vita*, Tesi di Dottorato di Ricerca in Sociologia Applicata e Metodologia della Ricerca Sociale, ciclo XXXII, anno accademico 2018/2019, Università degli Studi Milano/Bicocca. ▲

/01.02 Lavoro e mestieri

Valle Maira - Archivio Foto
<https://www.ceaglio-vallemaira.it/valle-maira-archivio-foto/> ►



Prima della grande crisi dell'agricoltura montana e dell'apertura dei grandi stabilimenti industriali, che ancora oggi - pur in misura molto minore - rappresentano una percentuale considerevole dell'impiego dei residenti in Valle Maira, il mondo del lavoro e dei mestieri era assai più variegato.

In maniera simile ad altri territori di alta valle della provincia di Cuneo, in Valle Maira la maggior parte della popolazione era impiegata nel settore primario, in particolare nella coltivazione dei cereali e della canapa, testimoniata ancora da mulini e canali ancora presenti sul territorio, e nell'allevamento, con grandi porzioni di terreno adibite a pascolo. Solo nei comuni di bassa valle vi erano piccole industrie, specializzate nella lavorazione del legno e dei metalli, come nel caso di Dronero.

La pressoché totale dipendenza dal settore primario, unita alla scarsità di risorse naturali, ha reso inevitabile la

diffusione dei lavori stagionali. In inverno, infatti, la carenza di beni di prima necessità spingeva parte dei valmaineri a trasferirsi altrove, alla ricerca di nuovi impieghi. Così, al termine della stagione estiva, la maggior parte della popolazione maschile in età da lavoro si dirigeva verso valle, trovando impiego nei centri di Piemonte e Lombardia, o superava le Alpi per raggiungere la Provenza. Accanto ai mestieri più generalmente diffusi (arrotini, bastai, bottai, calderai, calzolari, carbonai, cardatori, muratori, raccoglitori di castagne o di salnitro, setaioli), gli abitanti della Valle Maira erano particolarmente noti in due peculiari professioni: quella di acciugai (anciuè) e quella di pelassiers, in dialetto caviè, ossia coloro che raccoglievano, mondavano e lavoravano i capelli destinati ai grossisti di Saluzzo e poi ai grandi mercati urbani.

Oggi lo scenario è assai diverso. La maggior parte della popolazione è impiega-

ta nel settore terziario e nell'industria, mentre il numero di agricoltori e allevatori è sensibilmente calato. Anche la tipologia di lavoro, all'interno del settore primario, è drasticamente mutata: le coltivazioni di cereali e canapa, infatti, hanno lasciato il posto ai pascoli e agli alpeggi; l'estensione di questi ultimi, tuttavia, è inferiore rispetto al complesso dei terreni impiegati nell'agricoltura e nell'allevamento a inizio Novecento, e ciò ha comportato un progressivo rimboschimento della valle. All'interno del settore terziario, un posto di rilievo è occupato dal turismo. I comuni della Valle Maria hanno registrato una crescita costante dell'afflusso dei turisti, anche dall'estero, dando vita a un vero e proprio modello - riconosciuto e riconoscibile - di slow tourism. Le specificità orografiche della valle, infatti, rendono impossibile un modello di business fondato su grandi complessi sciistici, e quindi sull'indotto che genera-

no, ma al contempo valorizzano attività di trekking, escursionismo, mountain bike, arrampicata, equitazione e pesca sportiva, spesso armoniosamente combinate con esperienze culturali alla riscoperta della lingua occitana o dei mestieri antichi.

IL CASO DI PRATO CIORLIERO

| 01. Transumanza



La transumanza, dal latino “trans” e “humus”, descrive la migrazione stagionale delle greggi, soprattutto ovine, guidate dai loro pastori, chiamati anche margari. È un’antica pratica dal forte elemento culturale e identitario che nei secoli ha saputo sviluppare e trasformare profondamente la conoscenza tra uomo e natura. La tradizione si espande in Italia anche grazie alla presenza dei “tratturi”, ovvero le vie semi-naturali percorse per il trasferimento del bestiame. Non è da considerarsi un semplice spostamento, bensì richiede una conoscenza approfondita delle sue tempistiche; il viaggio infatti può durare più giorni. Nel tempo intorno alla transumanza è nato un vero e proprio ecosistema sia sociale che culturale ed economico, fatto di legami e comunità. È usuale che i luoghi in cui passa la transumanza accolgano il passaggio con celebrazioni e festeggiamenti, in segno di riconoscenza. Gli spostamenti che danno luogo alla

transumanza sono denominati come: “monticazione” e “demonticazione”. La prima ha luogo nel periodo primaverile: i pastori conducono il bestiame verso un pascolo montano per sfuggire all’erba dei prati che inizia ad inaridirsi; la successiva fase invece avviene nel periodo autunnale, quando i prati diventano innevati e si torna alla necessità della pianura, dove i campi verdeggiano di nuovo. Nel periodo estivo dell’alpeggio, i pastori si occupano della mungitura del loro gregge per la conseguente produzione di latte e formaggi. In tutto l’arco di tempo, il bestiame viene lasciato libero, ma riconosciuto tramite un campanaccio. Ad oggi la transumanza rimane una pratica culturale sentita e riconosciuta, e i margari continuano a cercare innovazioni e soluzioni sostenibili che possano garantire la prosecuzione delle loro attività. ⁶

⁶ Troiano D., 11 dicembre 2019, “La “Transumanza” è diventata Patrimonio culturale dell’Unesco” ▲

⁷ Blini M., 20 agosto 2025, “La transumanza: un viaggio lungo i “tratturi” per salvare la Calabria” - “L’antica arte della transumanza” ▲

⁸ Scuderi F., “Transumanza: l’antica tradizione diventata patrimonio Unesco” ▲



Rocca la Meja, fotografia di Valerio Giraudo ▲



Stalla stato attuale, Fotografia di Anselmo ▲

/01.01 Due parole: intervista



MICHELE, 20 anni

MARGARO dell'alpeggio di Prato Ciorliero

nipote del pastore Anselmo affittuario dell'alpeggio

Ciao Michele, volevo chiederti se sapessi dirmi quale è la storia dell'alpeggio.

Noi dal **2014** siamo lì. Praticamente prima c'erano **altri margari** che andavano su, **però la struttura non la usavano**, la usavano solo così qualche volta per dormire. Poi noi l'avevamo presa nel 2014, **affittata** e dopo due o tre anni abbiamo deciso di **metterla un po' a posto, mettendoci d'accordo con gli affittuari**.

Usare tanti soldi, comunque, per una cosa che non è tua, capisci che non è tanto utile. Allora ce l'abbiamo messa d'accordo, i prezzi e tutto, e allora **l'abbiamo sistemata un po' per fare un piccolo caseificio, lavorare, il formaggio**. E poi negli anni abbiamo messo a posto un po' qua e là perché comunque il turismo c'era, perché lì comunque c'è un bel giro che fanno tanta gente dal confine della Francia e così via.

Allora abbiamo iniziato anche a fare

tipo altre cose, tipo gelati, yogurt, panne cotte.

Ma quando dici che l'avete messo a posto, nel senso che prima era proprio a stato di rudere?

Ed **era** praticamente **una stalla**. E allora noi abbiamo chiuso in due parti, abbiamo tenuto la **stalla centrale**, tipo l'autunno verso giugno chiudiamo i vitelli, un po' perché poi li vendiamo.

Invece **da una parte abbiamo chiuso, abbiamo fatto le camere**, ora tipo quest'anno vogliamo andare su a fare tipo il soppalco, fare le camere sopra e tenere la cucina sotto. E invece da un'altra parte abbiamo fatto un locale dove c'è la cantina di stagionatura, i bagni e il caseificio, via, punto vendita.

Come funziona la giornata in Alpeggio?

Allora funziona così: la mattina, ti alzi, vai a mungere, noi mungiamo con una macchina, abbiamo **una mungitrice e**

alcune volte a mano, poi **hai da lavare la macchina**, quelle cose lì, poi dipende come stai messo, poi noi vendiamo anche le altre bestie, tutte quelle bianche, quelle che usiamo da levo, andiamo a guardare se sono a posto, allora **mettiamo a cagliare il formaggio, lavoriamo il latte**, tanto non sei mai da solo, siamo sempre in due o tre via, **c'è il punto vendita, perché comunque arriva sempre la gente a comprare**. Perché delle volte sei da solo, a volte siamo in due, a volte siamo in tre, perché avendo anche le altre (vacche) in montagna non sai mai, tipo io devo partire e vado a vedere le altre mucche e mio zio deve partire e va a consegnare la carne, perché poi abbiamo anche da lavorare giù, abbiamo i campi giù da lavorare giù in pianura. Perché oltre alle vacche abbiamo anche un cavallo e un asino da guardare.

In che periodo si va in alpeggio con il bestiame?

Comunque si è sempre salito a **San Giovanni**, che sarebbe il **24 giugno**, e si sono sempre scesi il **29 settembre**. Poi dipende sempre dagli anni, c'è l'anno che c'è più erba, c'è meno erba.

Ci sta più o meno su sui tre, quattro mesi, via. Noi solo saliamo su, le **scariamo ad Acceglio col camion**, e poi si parte a piedi, facciamo più o meno da un'ora, un'ora e mezza, due, a piedi con la mandria, lì mettiamo tutti i **campanacci quelli grossi per la transumanza**. Arrivati in Alpeggio, via, si fa anche un po' di festa, visto che per noi un giorno di festa è via quando si sale. E' obbligo mettere un filo, fare un recinto e dargli da mangiare tutti i giorni, quindi bisogna tirare un filo. Quelle cose lì, la mungitura viene, noi la facciamo soprattutto a macchina, abbiamo una mungitrice a quattro, che mungiamo quattro mucche per volta, che funziona

a generatore, sono alcune volte anche manuale, va a volte, per fare più veloce, alle volte ne attacchi quattro a macchina, mentre mungi quella a mano.

Su noi stalle non ne abbiamo, abbiamo una stalletta, però non la usiamo, la usiamo solo verso l'autunno, verso giugno, che tipo quando svezziamo i vitelli, li togliamo da sotto alle mamme, e allora li chiudiamo lì dentro, e che li diamo da mangiare, mangimi, fieno, qua e là, fino a quando non scendiamo con tutte le bestie.

Quindi mi dicevi che nella parte centrale della stalla ci sono tutte le vacche?

No, no, no, ma noi non le chiudiamo mai su, noi andiamo sempre fuori, ne portiamo sui **150 più o meno di bestie e mungere ne mungiamo una ventina, dai 15 ai 20 più o meno mungiamo**, e le altre invece sono tutte roba piemontese, bianche che le teniamo da allevamento via. Le portiamo su e quelle lì le

teniamo su nei fili, tutte cintate e man mano andiamo sempre più in alto via.

Come funziona la mungitrice meccanica?

Praticamente funziona che le facciamo entrare lì dentro, è **una mungitrice a quattro, e le facciamo entrare lì dentro, lì dentro hanno tipo un cestello, gli mettiamo il mangime**, così loro entrano bene, non dobbiamo mai uscire a prenderne uno a farlo entrare, **loro entrano da sole e le chiudiamo**, che praticamente sei sempre dentro con la gabbia lì e non esci mai, tu stai dentro, le mungi da lì dentro e così.

È anche comodo perché se piove qua e là sei sempre al riparo, e poi li mungi a macchina, quella lì è fatta per mungere a macchina, via. Abbiamo dei pulsatori che le attacchi alle mammelle e mungi, comunque così. Loro tornano sempre perché loro sanno che devono essere munte qua e là, quindi loro verso le 5

e mezza, 6 loro iniziano già a venire su (dai prati inferiori) verso la malga, dove le mungi sempre. Però tu sai che loro sono da lì in giù, che da lì in su non possono andare, tanto ci sono le altre mucche, **perché le mucche ti conoscono, quando da lì in giù le vai a prendere**.

Vorreste sistemare o modificare parti dell'alpeggio per renderlo più vivibile? Usereste i ruderi antistanti in qualche modo?

A noi ci sarebbe tanto piaciuto comprare dei ruderi lì vicino e ristrutturarli. A noi sarebbe proprio piaciuto, ci sono dei ruderi lì vicino alcuni da comprare e spostare noi le nostre, dove dormiamo noi, di questi ruderi qua, non so, delle **camere o qualcosa**, però lì è da sempre vedere, i proprietari vendono.

Secondo te cosa manca nell'alpeggio?

Sicuramente il bello di lassù, che essendo tanto **turismo**, il bello sarebbe

tipo avere un **piccolo agriturismo**, nel senso fare un piccolo agriturismo per la gente che arriva, avere qualche camera.

E magari anche fare la parte dove c'è lì il laboratorio, sia per il formaggio che per lo yogurt e quant'altro, magari farlo più grande potrebbe essere utile? Ristrutturare di nuovo lì, farlo più grande, ma più che tanto dove lavori il latte, anche tipo il punto vendita, mettere più cose poi nel punto vendita; **quindi, farlo più grande e quindi via mettere più cose, più tipico del posto, non so, tante altre cose via, oltre al formaggio, la roba che facciamo noi.**

/01.02 Produzione



▲ <https://www.saporitipiciitaliani.it/formaggi-stagionati/6132-nostralpe-di-montagna-a-latte-cru-do-d-alpeggio-gran-riserva-8kg-stag-300gg-gildo-formaggi.html>

L'ancestrale pratica dell'alpeggio, scandita dai suoi ritmi millenari e da scrupolosi riti tradizionali, è diffusa in tutte le valli della provincia di Cuneo. I pascoli montani della Valle Maira ogni anno, nel periodo della transumanza estiva, ospitano circa 35.000 capi di bestiame, principalmente bovino, ma anche ovino e caprino.

Da ciò deriva la lunga e riconosciuta tradizione di prodotti caseari che contraddistingue la Valle Maira. Oltre a panna, ricotta e latte, infatti, sono molti i formaggi prodotti in questo territorio: tra i caprini sono soprattutto noti lo Chabri, tommino fresco a cagliata lattica, e il Quersonh, più stagionato; tra quelli vaccini, oltre all'omonimo Maira, un formaggio a pasta semidura, lavorato con una tecnica analoga a quella del più illustre Castelmagno, merita particolare attenzione ai fini di questo lavoro il Nostrale d'Alpe.

Il Nostrale, che presenta alcune varianti

specifiche di singoli pascoli o di particolari lavorazioni, è spesso considerato l'antenato dell'odierno Bra duro DOP: si tratta, nella sua versione più stagionata, di un formaggio a pasta dura e dal sapore molto intenso, prodotto con latte vaccino esclusivamente d'alpeggio e pressato in una forma cilindrica di circa 30 centimetri di diametro e con un peso variabile dai tre ai sette chili. Al termine della stagionatura, il Nostrale presenta tipicamente una crosta liscia grigia e una pasta gialla compatta, e l'intensità dei colori testimonia il grado di stagionatura.

La produzione di questi formaggi, e in particolare quella del Nostrale d'Alpe, è regolata da tecniche gelosamente custodite e tramandate oralmente dai margari, e ancora oggi riflette queste specificità nel procedimento laborioso e codificato con cui viene lavorato. Come si vede nello schema riportato, la produzione del Nostrale, in cui vengono

impiegati strumenti meccanici ispirati a quelli tradizionali, comincia da una doppia mungitura: la prima, serale, viene conservata in frigorifero per almeno dodici ore, e viene poi unita alla seconda, effettuata la mattina successiva. Il latte viene quindi scaldato a circa 36°-38° gradi in una grande pentola, nella quale viene poi aggiunto il caglio per separarne il siero. Il prodotto di questo procedimento, detto appunto cagliata, viene prima tagliata per garantirne la totale separazione dal siero, e poi lasciata riposare un quarto d'ora, prima di essere rassodata e trasferita in stampi circolari di legno, posti l'uno sull'altro e chiusi da tele di tessuto, dalle cui maglie può essere eliminato il siero ancora presente grazie a questa naturale prima pressatura. Trascorso qualche minuto, il prodotto viene estratto e tagliato a coltello in quattro parti, poi sminuzzate a mano e nuovamente trasferite nello stampo. Una seconda pressatura, lun-

ga fino a dodici ore, precede infine la salatura, originariamente fatta tramite sfregamento e oggi in salamoia. Il processo di stagionatura prevede un minimo di 35 giorni, trascorsi i quali si ottiene il Nostrale fresco, ma viene spesso prolungato fino a sei mesi per ottenere un sapore più intenso.



▲ Formelle Alpeggio Prato Ciorliero, fotografia di Giulia Campobasso

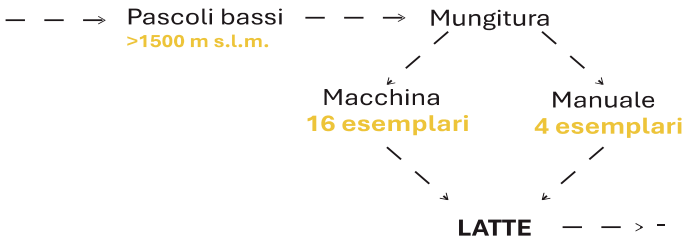


Prato Ciorliero durante la transumanza, Fotografie di Anselmo ▲

Vacche **da latte**



20



- serale: posto in frigorifero per una notte
- mattutina: unito a quella serale

COAGULAZIONE 36°/38° per 45/60 minuti
pentolone scaldato in cui si aggiunge il caglio (40 ml/q)

CAGLIATA (consistenza dura):
-rottura netta del coagulo per ottenere dei granuli finali della dimensione di un chicco di riso
-rassodamento 15 minuti
-estrazione della cagliata con divisione del siero
-deposito in stampo di legno con tela di tessuto

FORME:
-pressatura per spurgare il siero
-diviso in quattro parti e sminuzzato a mano
-riposto negli stampi
-seconda pressatura di 12 ore con vari rivoltamenti

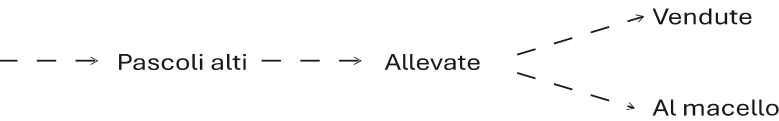
SALATURA in salamoia 24 ore

STAGIONATURA >35 giorni ma può prolungarsi fino a 12 mesi

Vacche **bianche**



130



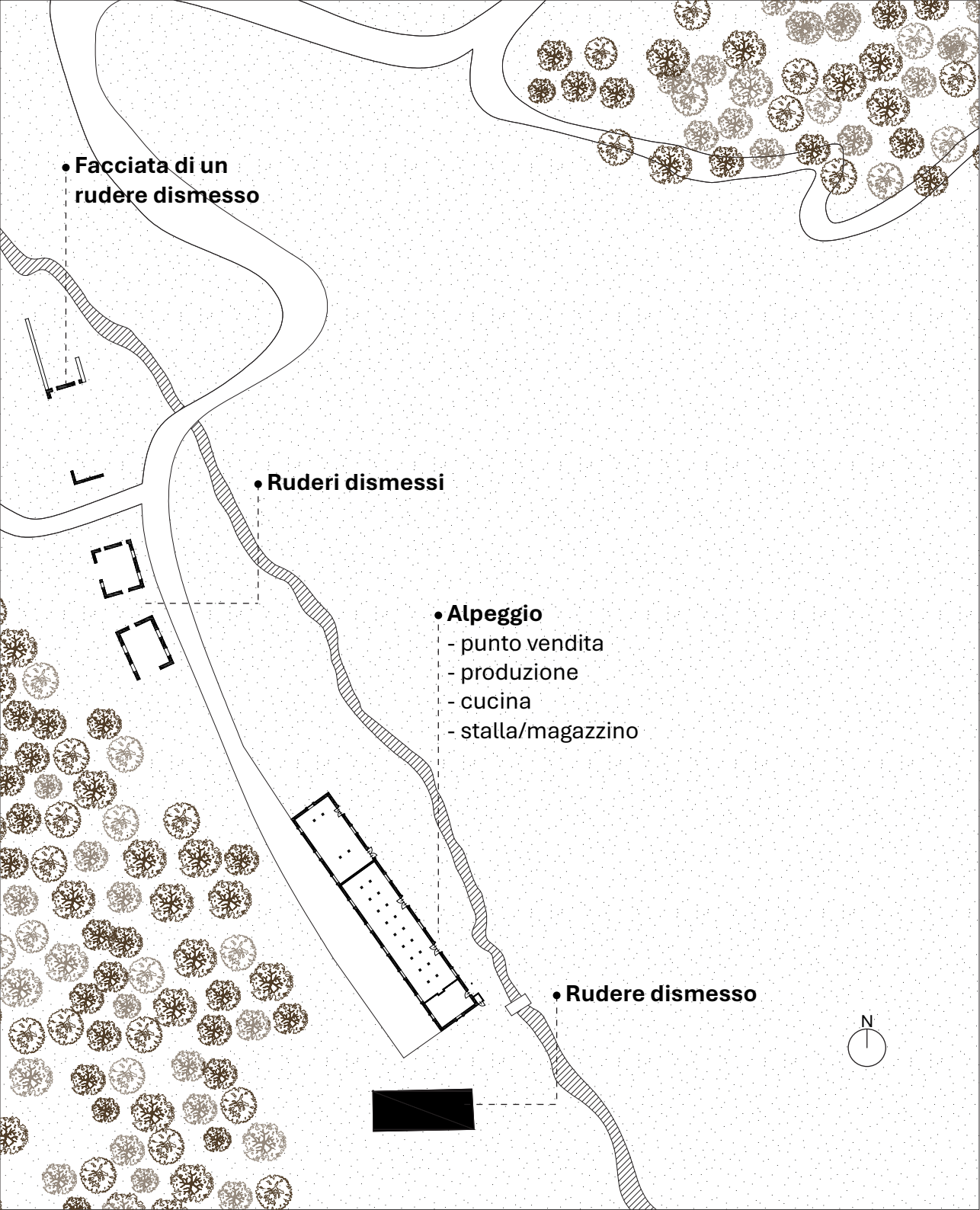
Vitelli



| 02. Stato di fatto
/ 02.01 Strutture permanenti in uso



Fotografia personale ▲



• Facciata di un rudere dismesso

• Ruderì dismessi

- Alpeggio
 - punto vendita
 - produzione
 - cucina
 - stalla/magazzino

• Rudere dismesso

◀ Masterplan Stato di fatto
scala 1:1000

ALPEGGIO

L'alpeggio di Prato Ciorliero, situato in un vallone, ospita una struttura edificata nell'epoca delle guerre mondiali come ricovero per i feriti. Successivamente è stata impiegata come malga d'alpeggio da diverse famiglie di margari, fino a quando, nel 2014, è stata presa in gestione dalla famiglia del margaro Michele.

Questa famiglia ha ristrutturato completamente la malga, ora completamente abitabile. L'edificio è suddiviso in tre sezioni: una parte rivolta a Nord, che ospita i locali adibiti alla produzione e alla vendita del formaggio; una stalla centrale, dove sono allevati i vitelli e le venti vacche rosse impiegate nella mungitura; infine, nella parte esposta a Sud, c'è una piccola cucina in cui i margari dimorano e pernottano. Lungo la facciata est è stato aggiunto un locale tecnico realizzato in mattoni.

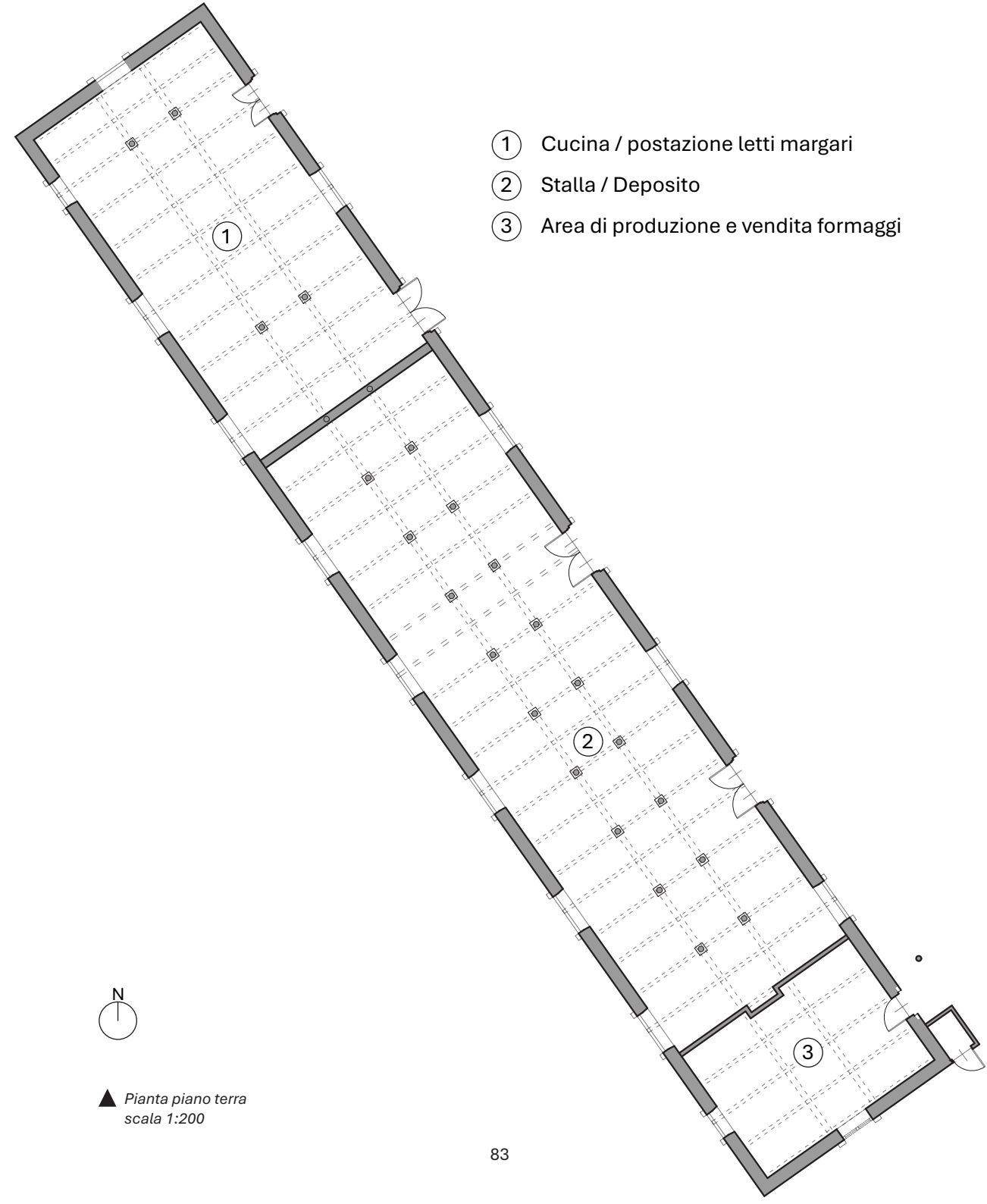
La parte esterna è in muratura, realizzata con pietra locale, e presenta uno spessore di 57 centimetri. Sulle facciate dei lati più lunghi è presente una serie di infissi strombati, mentre sulle altre facciate si aprono due ampi finestroni situati alla medesima altezza dell'imposta del tetto. Le finestre e le porte sono attorniate da cornici in pietra di 12 centimetri. Il passo interno è scandito da pilastri, disposti su due file, con un interasse approssimativo di 2,15 m, e su di essi poggia un complesso di capriate, listelli e travetti in legno. La copertura è in lamiera ed è disposta con un'inclinazione piuttosto pronunciata, in modo da distribuire più efficacemente il peso della neve.



▲ Malga Prato Ciorliero, fotografia di Anselmo



▲ Malga Prato Ciorliero, fotografia personale





▲ *Visione esterna malga, fotografia personale*



Visione interna malga, fotografia personale ▲

/ 02.02 Strutture permanenti in disuso

RUDERI

I ruderi sono resti di edifici ora in disuso, che risalgono allo stesso periodo in cui è stata edificata la malga e che giacciono abbandonati. All'inizio di questo secolo si è verificata una frana che ne ha causato un crollo parziale. Nel 2015 il pastore Anselmo aveva interpellato il comune per un intervento sui ruderi, ma la richiesta non aveva incontrato la disponibilità di finanziamento e non è mai stata accolta.

Allo stato attuale, due dei ruderi presentano ancora il perimetro delle pareti, che misurano uno spessore variabile tra i 45 e i 60 centimetri; verso Nord si trova una facciata interamente integra, che presenta un'altezza in colmo di circa sette metri, e nella parte sottostante vi sono due muretti, uno alto un metro e l'altro alto due, da cui si può intuire la traccia di un altro edificio, costruito sempre a scopo militare. Il terzo rudere, collocato verso Sud, presenta due livelli e conserva ancora il tetto originale in

lose: il piano interrato era adibito a cantina e magazzino, dove veniva stipata la riserva di fieno, mentre il piano superiore è articolato in due stanze, forse utilizzato dai margari in passato come dimora.

Tutti gli edifici sono costruiti con la medesima pietra locale, varia per dimensione e per colore, utilizzata anche per la malga. Sui lati Est e Ovest vi sono le due aperture più ampie, che misurano 1,5 x 2 metri, mentre sugli altri due lati si trovano altre due aperture ridotte, di circa 1,7 x 0,8 metri, sopra le quali sono ricavate due piccole aperture, con la probabile funzione di feritoia, che misurano 0,53 x 0,8 metri.

Non è possibile risalire con precisione alla forma e all'uso degli edifici originali presenti nell'alpeggio di Prato Ciorliero a causa di un incendio, avvenuto nei locali comunali, in cui è andata persa tutta la relativa documentazione.



Facciata rudere, fotografia personale ▲



▲ Primo rudere, fotografia personale



Secondo rudere, fotografia personale ▲





**| 03. Strategia progettuale
/ 03.01 Esempi progettuali**

◀ *Scorcio da interno rudere, fotografia personale*

La Borgata Paraloup (CN) è stata ricostruita con un progetto di restauro innovativo e sostenibile grazie al lavoro degli architetti Valeria Cottino, Daniele Regis e Dario Castellino.⁹ Il metodo adottato per la ricostruzione delle rovine fa sì che queste rimangano testimoni della loro tessuto murario originale, e contengano una struttura scatolare inserita all'interno dei ruderi. Questo sistema, ideato dall'architetto Dario Castellino, si fonda sulla consolidazione delle murature esistenti, rese quindi indipendenti anche tramite un cordolo di irrigidimento. Il sistema scatolare interno invece, adotta un'intelaiatura "a cassetta" con travi e pilastri in legno che ne sostengono il carico. L'intera struttura è in seguito rivestita internamente con pannelli di irrigi-

dimento, vengono costipati anche 20 cm di isolante in fibra di legno; esternamente, invece, si utilizzano pannelli in legno con dogato verticale. Questa soluzione è adattata a tutte le nuove strutture, escluso l'alpeggio. La separazione strutturale tra i due volumi nasce dall'esigenza di tutelare l'indipendenza visiva del manufatto in pietra, evitando che il sistema scatolare possa essere un carico troppo eccessivo. I due sistemi sono autonomi e privi di contatto, ma si fondono lo stesso in una lettura unitaria che mette in relazione la preesistenza con il moderno. A chiudere l'intervento è una copertura in lamiera grecata che, seguendo le pendenze del volume, integra un sistema di listelli disposto verso l'asse trasversale e quello longitudinale.¹⁰

⁹ Rifugio Paraloup Impresa Sociale SRL
<https://paraloup.it/la-borgata/> ▲

¹⁰ Progetto Arch. D. Castellino, Arch. V. Cottino, Arch. G. Barberis, Prof. D. Regis
<https://architettiarcoalpino.it/borgata-paraloup/> ►





Lo studio Localarchitecture, nell'arco di due anni (2003/2005), realizza a Lignières, Svizzera, il progetto della stalla situato in un contesto agricolo previsto per l'allevamento bovino. La nuova costruzione viene affiancata all'azienda agricola già esistente, in modo da sfruttare e definire lo spazio esterno comune per il bestiame e lo spostamento dei mezzi agricoli. Il nuovo profilo architettonico della stalla prende spunto e richiama l'edificio antecedente, reinterpretandolo in modo contemporaneo tramite un telaio di legno.¹¹ Il benessere degli animali rimane uno degli aspetti principali, in-

fatti la sezione sottolinea la presenza del fienile sovrapposto alla stalla lasciando libera la circolazione dell'aria. I portali in legno, disposti uno vicino all'altro, definiscono la struttura e costituiscono una forma architettonica che attribuisce un aspetto rigoroso e, allo stesso tempo, una complessità della copertura. L'uso del legno naturale facilita il completamento autonomo della struttura e la futura manutenzione da parte del cliente. Con il passare del tempo, il materiale scurirà fino a raggiungere la stessa tonalità dell'edificio originale.¹²

▲ ¹¹Marinelli M., *Riedizione Giugno 2017, "Case per animali - Ricerca su architettura e allevamento: strategie, operazioni e progetti per nuovi spazi e manufatti nei paesaggi trentini."*, pag 62-67

◀ ¹²<https://architizer.com/projects/cow-barn-in-lignieres/>

/ 03.02 Linee guida

Linee guida progettazione agriturismo

- Legge Regionale 22 gennaio 2019, n. 1
- Regolamento Regionale n. 5R del 25 luglio 2023
- Regolamento CE 852/2004

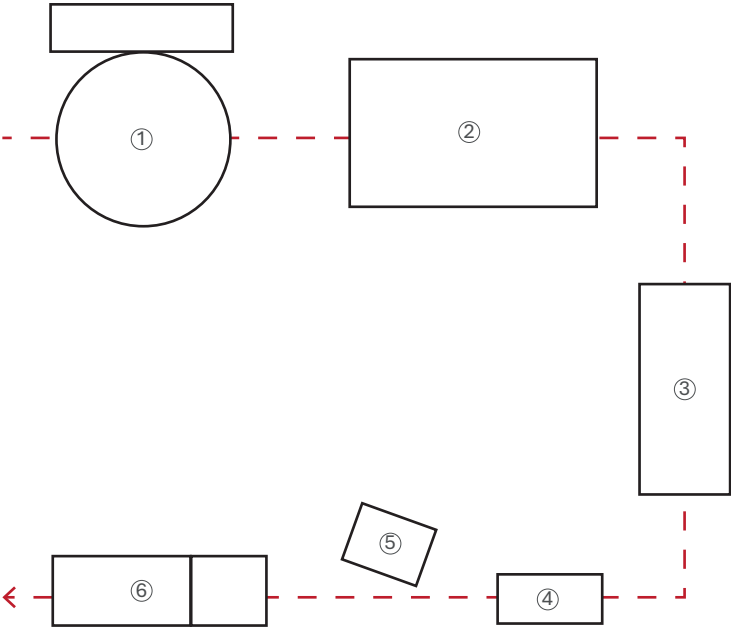
REQUISITI SODDISFATTI		
Cucina	< 15-20 m ²	20 m ²
Spogliatoio personale 5 addetti 1,2m ² x5 (numero di addetti)	< 6 m ²	6 m ²
WC personale	< 1,2 m ²	4 m ²
WC clienti: Presenza di antibagno WC disabili 1,8x1,8 mq	< 3,24 m ²	SI 3,24 m ²
Dispensa	< 8 m ²	8 m ²
Coperti	< 1,2 - 1,5 m ² per coperto	25 coperti → 32 m ²
Alloggi	< 14m ²	14m ²
WC alloggi	< 3m ²	3m ²

Linee guida progettazione caseificio

- Regolamento CE 852/2004
- Regolamento CE 853/2004
- D.Lgs 193/2007

REQUISITI SODDISFATTI		
Spogliatoio personale 5 addetti 1,2m² x5 (numero di addetti)	< 6 m²	12m²
WC personale	< 1,2m²	3,5m²
Produzione	< 40m²	40m²
Deposito	< 12m²	14m²
Superfici e materiali: realizzate con materiali lisci, non assorbenti, lavabili e non tossi- ci, fino a un'altezza adeguata alle operazioni svolte.		SI

Configurazione degli impianti: la disposizione a "U"



- 1. Refrigeratore
- 2. Pastorizzatore
- 3. Tavolo per formelle
- 4. Scrematrice
- 5. Carrello
- 6. Lavabo

Linee guida progettazione stalla

Nella progettazione di nuove strutture agricole, e in particolar modo quelle per l'allevamento di bovini, occorre considerare con attenzione l'impatto sul paesaggio circostante, soprattutto laddove la visuale può spaziare a trecentosessanta gradi e lo sguardo può estendersi per ampi tratti, e bilanciare le dimensioni degli edifici, dettate dalle esigenze di sostenibilità e benessere animale, con il contesto ambientale in cui sono inserite.¹³ Il presente progetto, quindi, segue delle specifiche direttive per la progettazione architettonica, che contemperino le dimensioni dell'edificio, strettamente correlate al numero di capi allevati, e la scelta dei colori e dei materiali con cui è realizzato, con le caratteristiche morfologiche dell'ambiente e con la vegetazione circostante. Il punto di partenza è l'identificazione delle esigenze dei lavoratori, unite alla salvaguardia del benessere animale: questi ambiti sono stati oggetto di nu-

merosi studi, che analizzano sia le modalità con cui questi obiettivi possono essere perseguiti, sia le dinamiche socio-economiche che orientano le scelte dei consumatori verso la valorizzazione di prodotti sostenibili e naturali.¹⁴ In particolare, il benessere animale è determinato sia dall'ampiezza e dalla qualità degli spazi, sia dalle modalità con cui viene gestito l'allevamento. I principi da rispettare comprendono la libertà di movimento, l'accesso costante a cibo e acqua, un ambiente luminoso, asciutto e ben ventilato, la presenza di zone d'ombra e di adeguato isolamento acustico, oltre all'eliminazione di correnti d'aria dirette e di superfici scivolose. A questo proposito, la stabulazione libera risulta l'opzione preferibile, perché garantisce agli animali una maggiore libertà di movimento, fondamentale per ridurre lo stress. Questa tipologia di allevamento, però, richiede un'articolazione distributiva

degli spazi più complessa: l'area di riposo, la corsia di alimentazione, la corsia di foraggiamento, l'area di esercizio e la sala mungitura devono essere disposte in uno spazio sufficientemente ampio ma sempre funzionale, che possa coniugare le esigenze degli animali con la produttività e la sicurezza dei lavoratori. Per questi motivi, la soluzione ottimale è spesso quella di una stalla chiusa dotata di paddock esterno. A livello ambientale, nei contesti rurali o montani le strutture zootecniche presentano spesso forme, dimensioni e collocazioni incoerenti rispetto al paesaggio circostante e alle caratteristiche tipiche degli edifici tradizionali: da questo punto di vista risulta di primaria importanza il contenimento dell'impatto ambientale delle nuove costruzioni. Una criticità particolarmente rilevante riguarda la gestione delle deiezioni: il letame, infatti, viene spesso smaltito in cumuli e, per ragioni pratiche, reimmes-

so nel terreno senza aver completato il processo di maturazione; questa circostanza genera un impatto ambientale negativo delle strutture zootecniche, soprattutto in contesti rurali o montani.

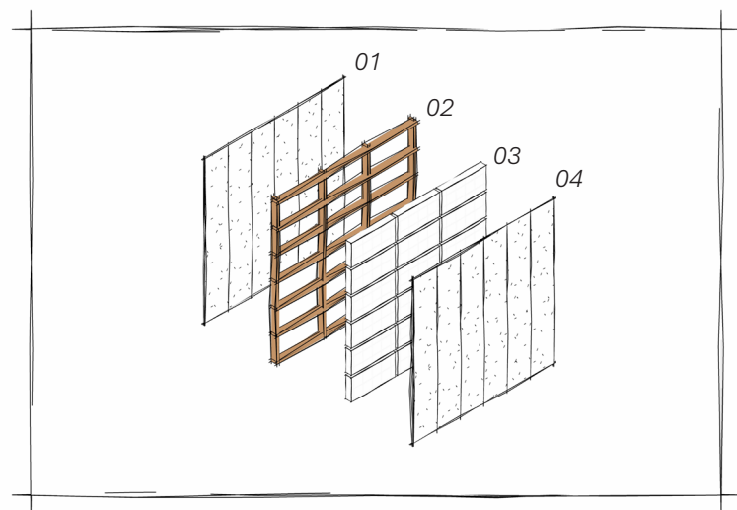
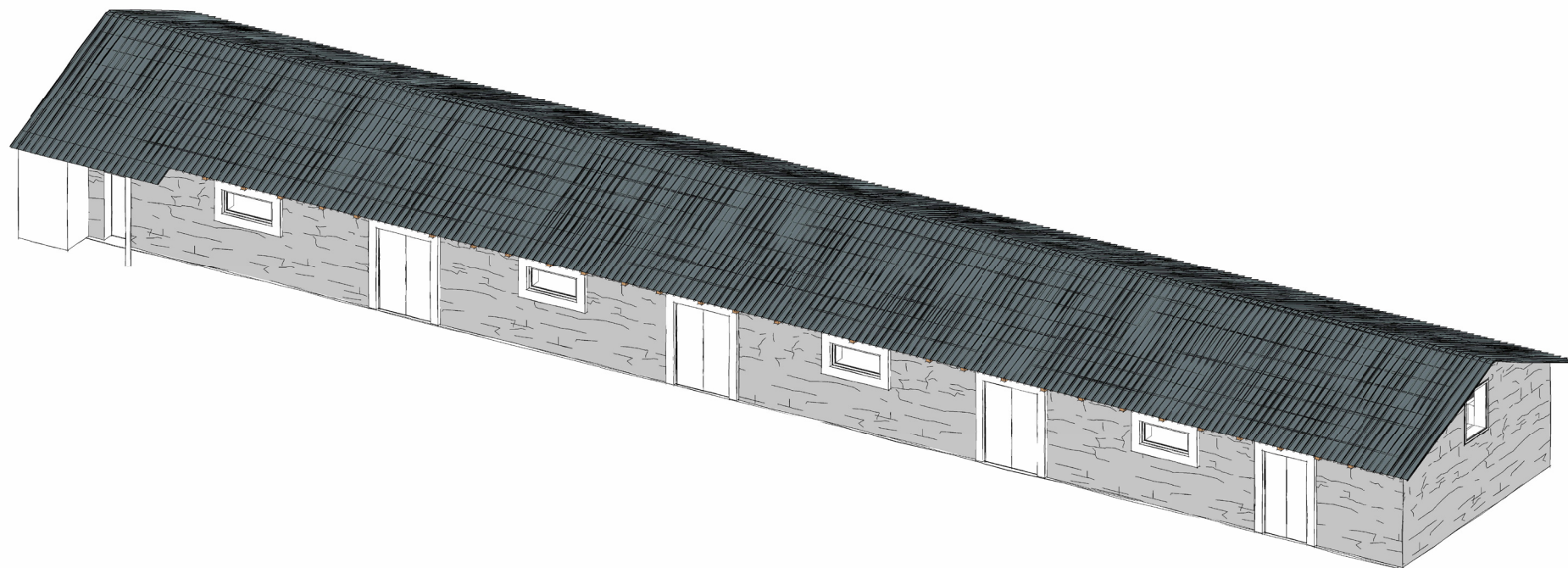
¹³ Archalp, Nuova serie / New series n. 08 - 2022, *Architetture per la montagna che produce*, Modello di stalla sostenibile per l'allevamento bovino, pag 108 ▲

¹⁴ *Case per animali, ricerca su architettura e allevamento: strategie, operazioni e progetti per nuovi spazi e manufatti nei paesaggi trentini*. Dicembre 2015 ▲

- D.Lgs. 81/2008
- D.Lgs. 146/2001

REQUISITI SODDISFATTI		
Area di stabulazione:		
larghezza	< 3m	7,1m
altezza	< 2,7m	4m
Sala mungitura	< 40m²	48m²
Deposito deiezioni:		
larghezza	< 3-4m	5,1m
volume: 2-3 m³/capo	< 50-60m³	90m³
Fienile:		
1,2 m² / capo	< 30m²	30m²
altezza	< 4m	4m
Paddock:		
1,2 m² / capo	< 250-375m²	500m²
Spazi operatori e di servizio:		
accesso indipendente		SI
aereazione naturale		SI

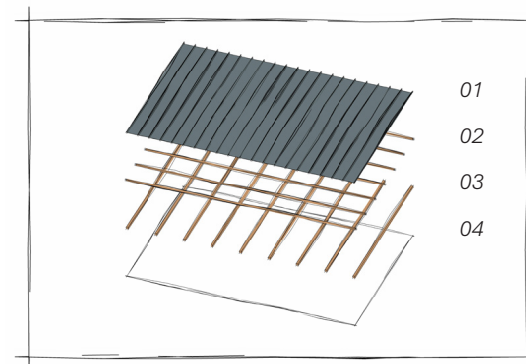
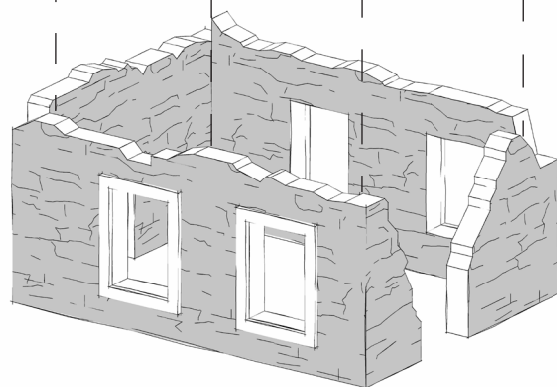
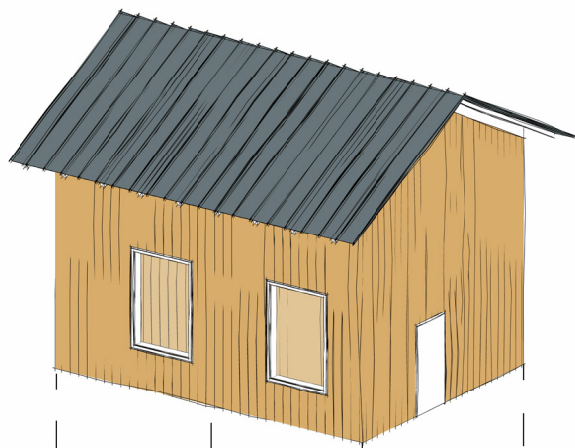
/ 03.03 Concept



ISOLAMENTO INTERNO

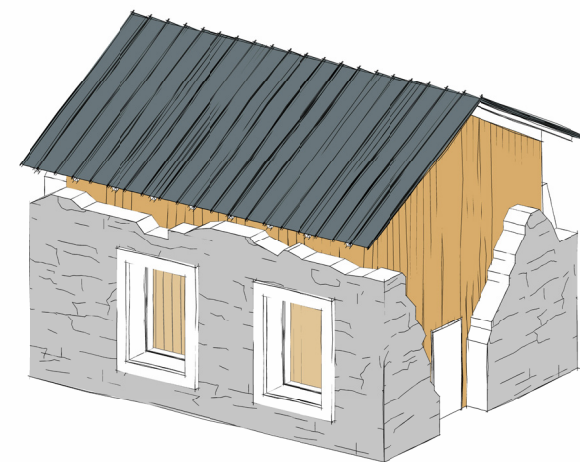
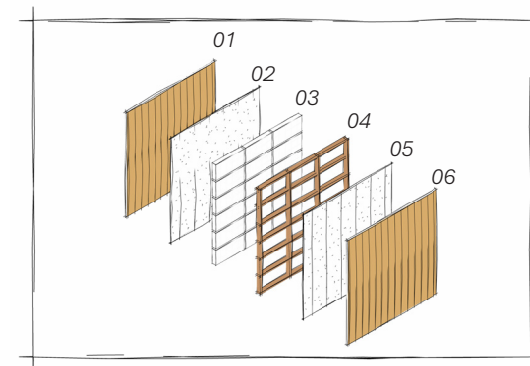
- 01. PANNELLO DI CARTONGESSO + FINITURA INTONACO
- 02. ISOLAMENTO IN FIBRA DI LEGNO
- 03. TRAVI STRUTTURALI IN LEGNO
- 04. PANNELLO DI CARTONGESSO + FINITURA INTONACO

▼ **CONCEPT DI PROGETTO**
Ruderi

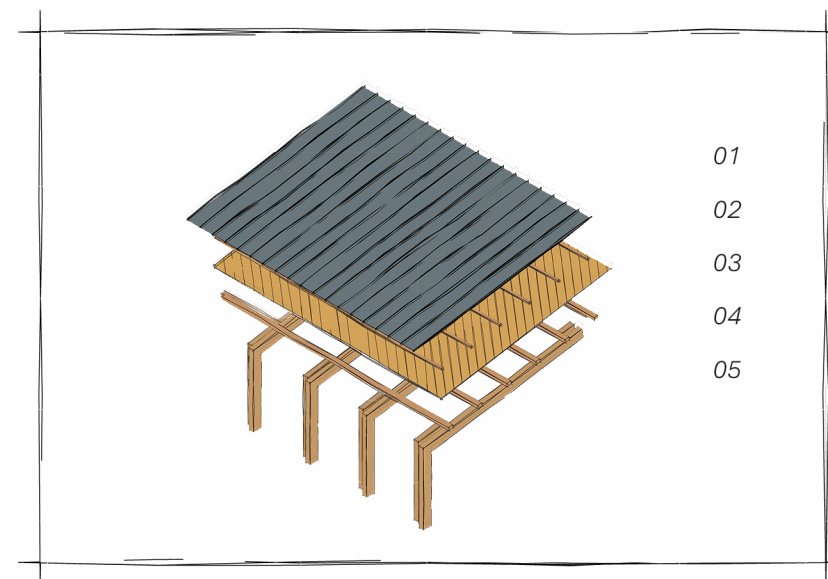
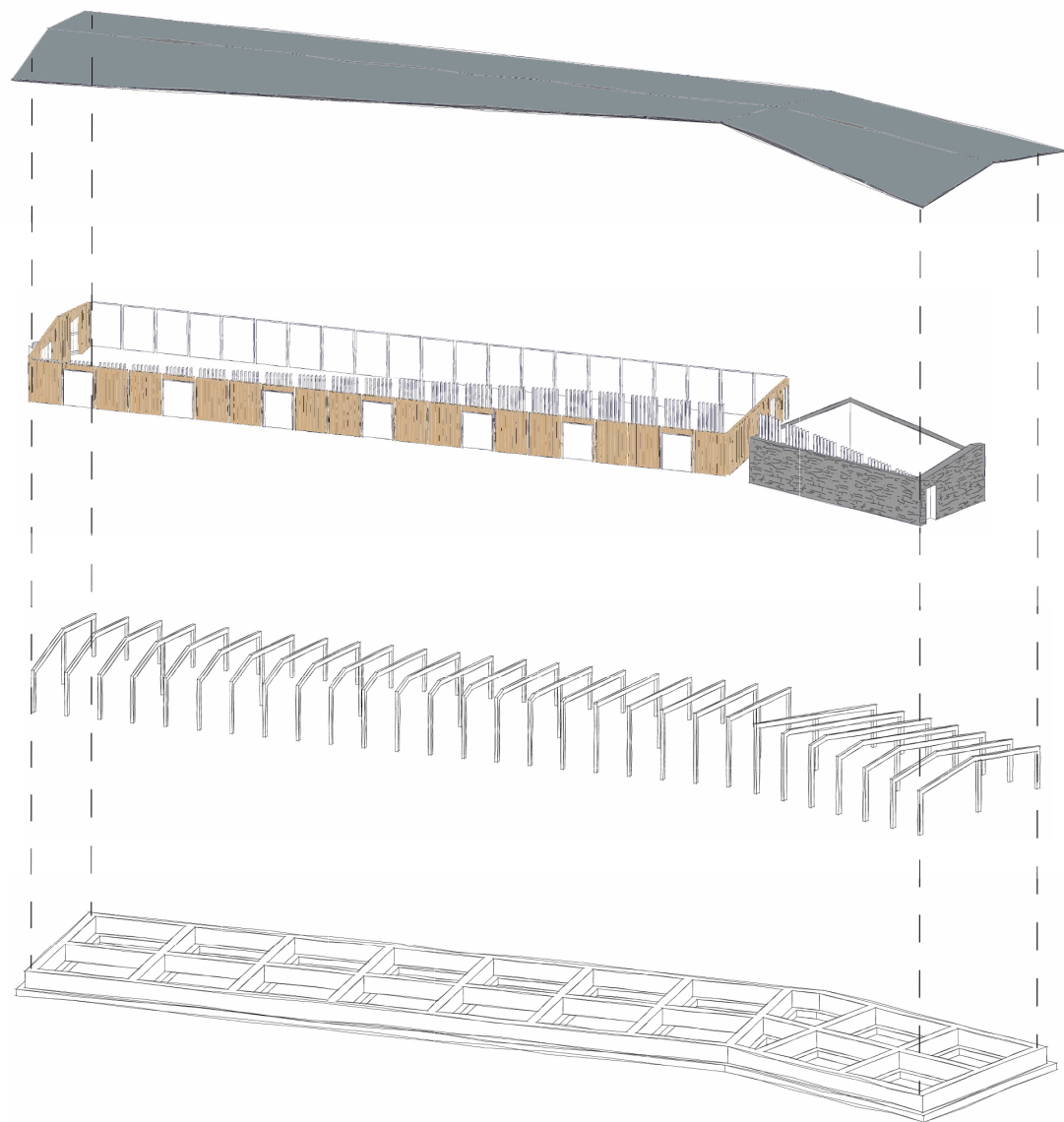


- COPERTURA**
 01. LAMIERA GRECATA
 02. LISTELLI SECONDARI PORTA LAMIERA
 03. LISTELLI PRINCIPALI
 04. TELO IMPERMEABILIZZANTE

- SCATOLA (STRUTTURA)**
 01. RIVESTIMENTO INTERNO TAVOLE DI LEGNO
 02. PANNELLO OSB
 03. ISOLAMENTO IN FIBRA DI LEGNO
 04. TRAVI STRUTTURALI IN LEGNO e DISTANZIALI ORIZZONTALI
 05. PANNELLO OSB
 06. RIVESTIMENTO ESTERNO TAVOLE DI LEGNO



▼ **CONCEPT DI PROGETTO**
Edificio per la filiera produttiva integrata



STRUTTURA A TELAIO

- 01. LAMIERA GRECATA
- 02. LISTELLI SECONDARI PORTA LAMIERA
- 03. TAVOLATO DIAGONALE DI CONTROVENTATURA
- 04. LISTELLI PRIMARI
- 05. PUNTONI E TRAVI

IL PROGETTO

|01. Inquadramento

Ripensare l'alpeggio

Antiche tradizioni e nuove prospettive per Prato Ciorliero

L'alpeggio di Prato Ciorliero, come tanti altri alpeggi delle valli cuneesi, custodisce un tesoro di risorse naturalistiche e di saperi tradizionali prezioso, che apre orizzonti ambiziosi per reimmaginare la vita montana.

Questo progetto muove proprio da questi interessanti presupposti. Il diffuso, e spesso vincente, connubio tra tradizione e innovazione trova in queste valli un fertile terreno: da una parte le arti millenarie dell'alpeggio, tramandate dalla passione dei margari, e dall'altra nuove prospettive lavorative ed economiche, sulla scia dell'agricoltura biologica e dello slow tourism, in un contesto architettonico sì rispettoso della storia e orientato al riuso, ma moderno ed efficiente.

Dal punto di vista architettonico, le strutture sono uniformi e armoniche, grazie al recupero e all'uso della pietra locale, oltre all'impiego del legno nella struttura portante e della lamiera grecata nella copertura; le strutture interne, invece, sono plasmate sulle diverse de-

stinazioni d'uso dei locali e presentano differenti soluzioni realizzative.

Il presente progetto, quindi, sarà così articolato:

- la malga viene resa conforme alle nuove normative regionali grazie allo strato isolante inserito nella struttura in pietra, in modo da efficientare dal punto di vista energetico l'intero edificio. La tripartizione dei locali, già presente, viene ripensata come segue: sul lato Sud, l'abitazione dei margari, dotata di due camere, cucina e servizi igienici; al centro, un deposito per strumenti e macchinari, utile per la stagione invernale; sul lato Nord, i locali adibiti all'esposizione, alla degustazione e alla vendita del formaggio;
- i ruderi vengono recuperati, mantenendo la muratura e le aperture ancora presenti, utilizzando un sistema scatolare, analogo a quello presente in Borgata Paraloup, che preserva l'autenticità degli edifici e offre un saggio estetico del recupe-

ro architettonico.

- ciascuno dei due ruderi di più piccoli ospita una coppia di stanze matrimoniali, ciascuna dotata di servizi igienici propri;

- il rudere più ampio, caratterizzato da facciata e muretti di diversa altezza, è ripensato come agriturismo, così articolato: sul lato Sud, un'area a disposizione del personale; nella parte centrale, una cucina dotata di deposito alimenti e cella frigorifera; sul lato Nord, una sala, dotata di servizi igienici, e un dehors per la somministrazione e il servizio del cibo ai clienti.

- una nuova costruzione, a Sud-Est, edificata con una struttura a telaio in legno lamellare e con una copertura in lamiera, viene articolata in due differenti ambienti coperti e in un paddock esterno:

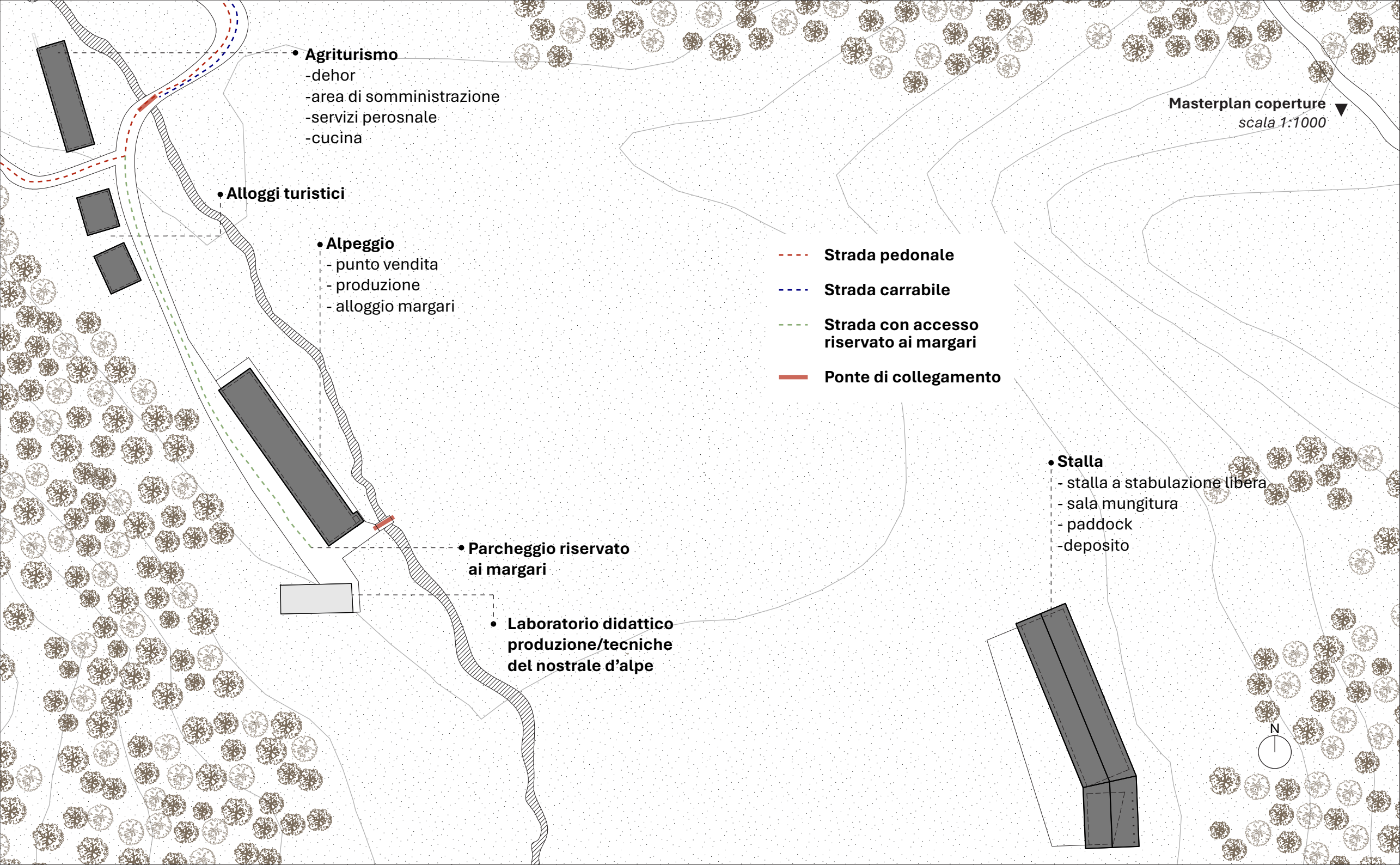
- una stalla in cui vengono ospitati i vitelli e le vacche rosse da mungitura, che presenta quattro diverse zone: un'area di riposo a stabula-

-zione libera che affaccia sulla corsia di alimentazione, a sua volta collegata alla corsia di foraggiamento; una sala mungitura, dove si trova una mungitrice meccanica a quattro braccia smontabile a fine stagione; un deposito per le deiezioni, raccolte e trasferite meccanicamente dall'area di riposo; un fienile.

- un laboratorio per la produzione dei formaggi, collegato alla stalla da una copertura comune e facilmente accessibile dalla sala mungitura, e dotato di locali a disposizione del personale;

- un paddock, in cui sono disposti mangiatoie, abbeveratoi e aree di socializzazione per gli animali.

Tra gli edifici, sia recuperati sia nuovi, è mantenuto un ampio spazio verde, in grado di facilitare, da una parte, la mobilità di margari e bestiame, e di preservare un ambiente armonico con la natura circostante, limitando gli interventi edilizi.



Masterplan coperture
scala 1:1000

- **Agriturismo**
 - dehor
 - area di somministrazione
 - servizi perosnale
 - cucina

- **Alloggi turistici**

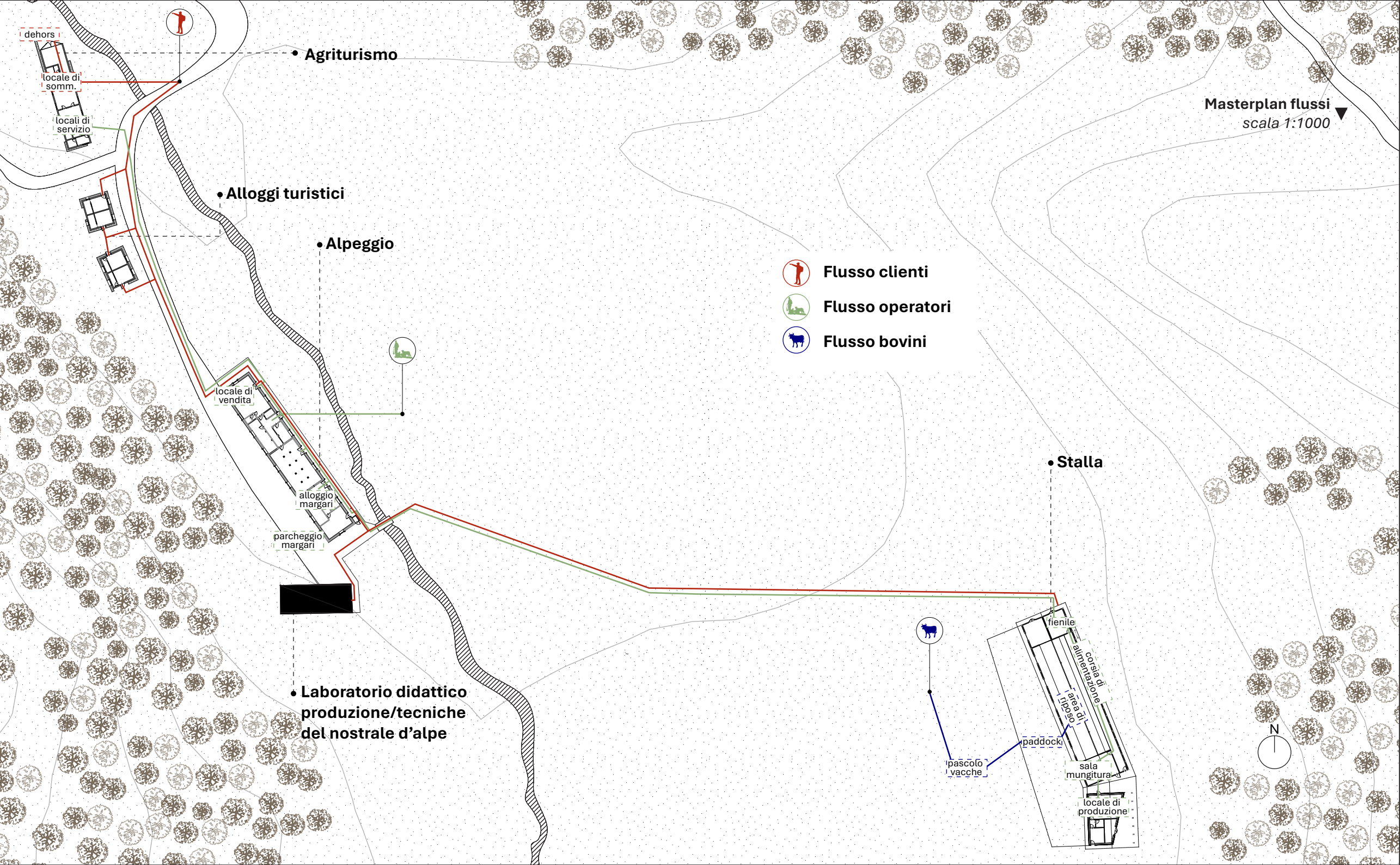
- **Alpeggio**
 - punto vendita
 - produzione
 - alloggio margari

- - - **Strada pedonale**
- - - **Strada carrabile**
- - - **Strada con accesso riservato ai margari**
- **Ponte di collegamento**

- **Parcheggio riservato ai margari**
- **Laboratorio didattico produzione/tecniche del nostrale d'alpe**

- **Stalla**
 - stalla a stabulazione libera
 - sala mungitura
 - paddock
 - deposito





▼ **Sezione territoriale**
fuori scala



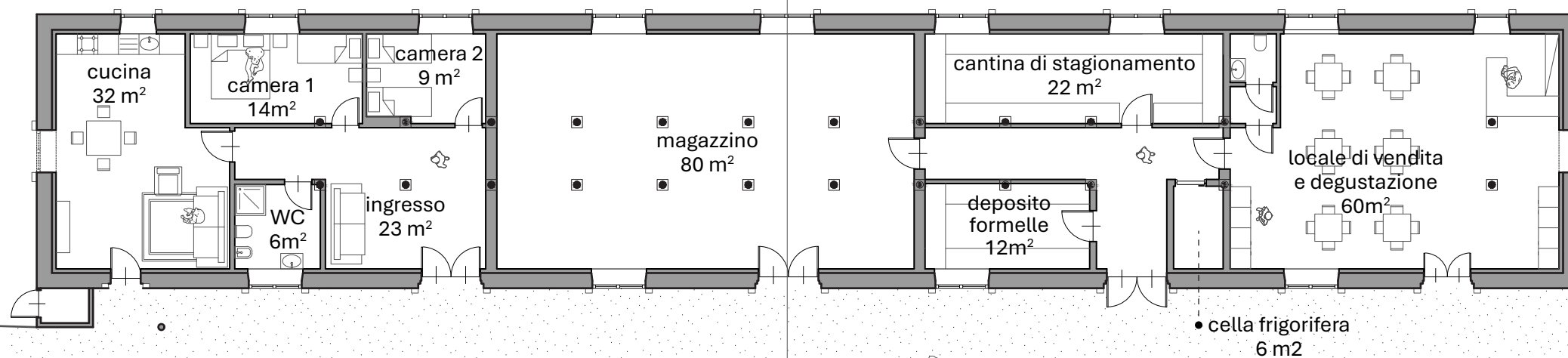
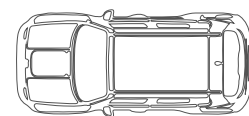
0 5 10 m

▼ Sezione territoriale
fuori scala



0 5 10 m

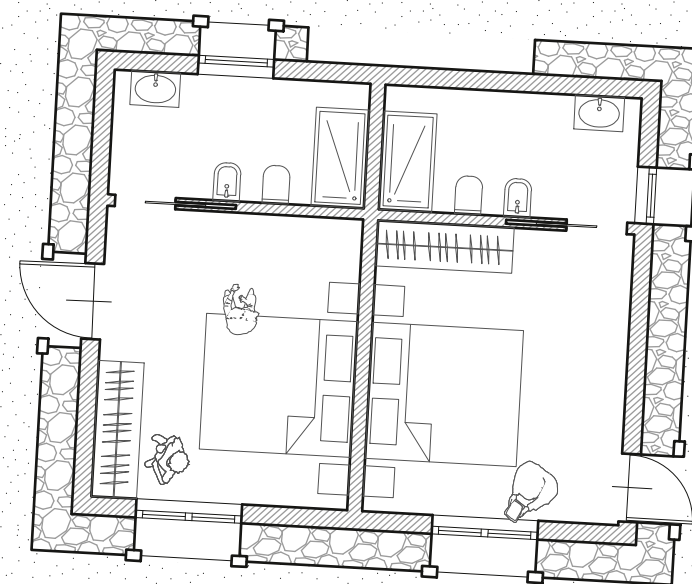
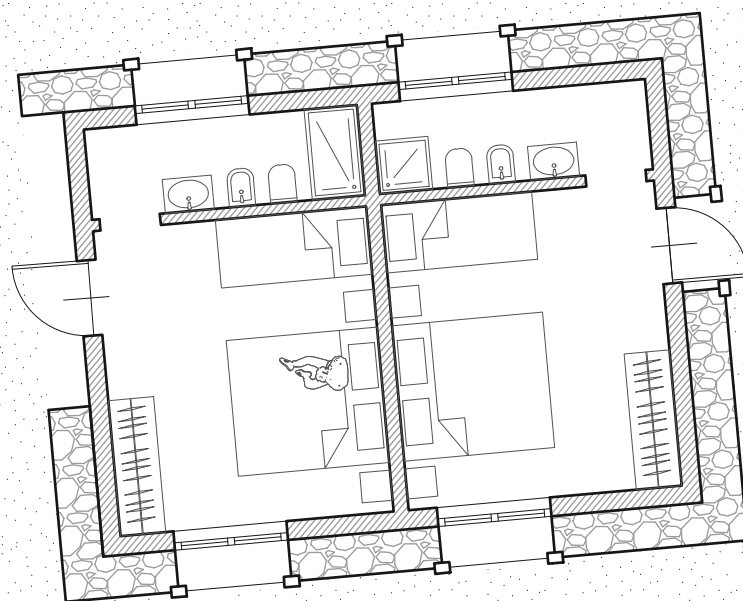
|02. Malga e ruderi



▲ Pianta piano terra malga
fuori scala

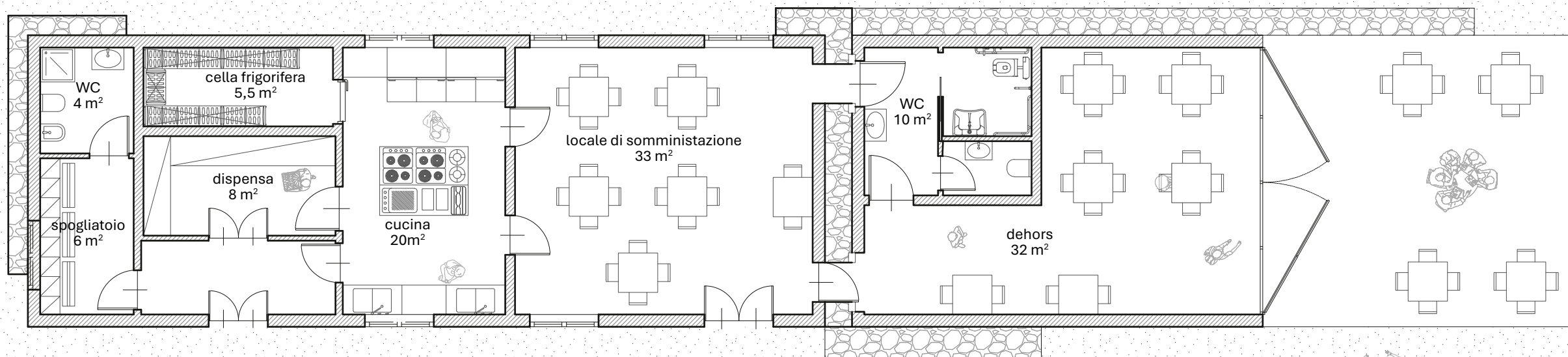
0 5m





▲ **Pianta piano terra camere ospitanti**
fuori scala

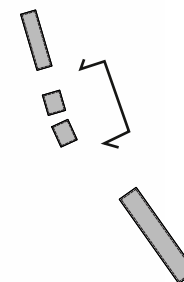
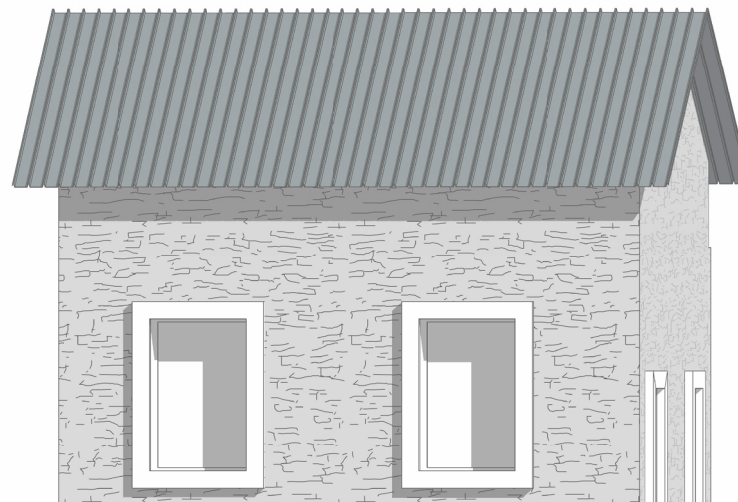
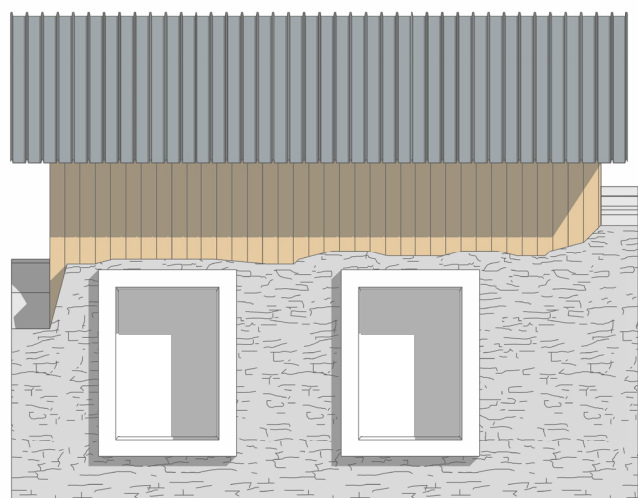




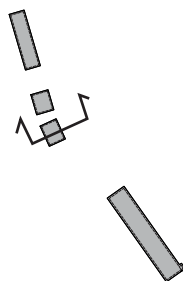
▲ **Pianta piano terra agriturismo**
fuori scala



▼ **PROSPETTO EST CAMERE OSPITANTI**
scala 1:100



▼ **SEZIONE A-A**
scala 1:100



0 5 m

**|03. Edificio per la filiera
produttiva integrata**

SOLUZIONI PROGETTUALI

La nuova costruzione è stata concepita con l'obiettivo di realizzare un unico polo funzionale per le attività produttive, separato dagli altri edifici, che mantenga adiacenti la stalla e il laboratorio per la produzione dei formaggi, in modo da facilitare le attività lavorative. Le due diverse destinazioni d'uso dell'edificio sono chiaramente distinte nel punto in cui l'edificio si piega: la sezione più ampia è dedicata ai bovini, l'altra alle attività casearie.

Collocazione

Le scelte operate per la realizzazione della nuova stalla si fondano, in prima istanza, sul rispetto delle peculiarità morfologiche del terreno, e sono orientate alla maggior integrazione possibile delle forme e dei colori con il contesto circostante.

La collocazione dell'edificio è posta a Sud-Est della malga esistente, in una porzione di terreno sufficientemente

distante dagli altri edifici, ed è stata scelta in modo da evitare fenomeni di avvallamento del terreno. Il suolo scelto presenta una morfologia complessa, caratterizzata da un profilo concavo. Pertanto, la soluzione progettuale adottata intende assecondare la naturale orografia del terreno, e consiste in un volume lineare che si piega seguendo le curve di livello, variando contestualmente la destinazione d'uso dei diversi ambienti.

La forma architettonica mira, inoltre, a generare movimento nei prospetti, per evitare la presenza di volumi eccessivamente uniformi e favorire, invece, l'integrazione dell'edificio con il contesto, caratterizzato dalle naturali irregolarità del sito.

Struttura esterna

L'elemento che caratterizza maggiormente la struttura architettonica è la sequenza di portali in legno lamellare,

progettata per conferire all'edificio un andamento armonico con il paesaggio montano circostante, valorizzato in particolare dalla forma del profilo della stalla.

Il sistema costruttivo è basato su una struttura a telaio in legno, composta da pilastri e travi, con elementi verticali regolarmente distanziati che sorreggono una copertura a falda inclinata. Le travi di copertura e i pilastri sono lasciati completamente a vista, in modo da rendere leggibile il funzionamento statico dell'edificio e valorizzare insieme il materiale impiegato.

La scansione ritmica dei pilastri e dei travetti tra un portale e quello successivo genera una sequenza spaziale regolare e misurata, capace di enfatizzare il prospetto principale; la controventatura è data dal tavolato inclinato, continuo su tutta la campata.

La struttura, pur mantenendo una complessiva continuità grazie alla struttura

a telaio, che si curva in corrispondenza della piega dell'edificio, mette in evidenza le due porzioni con un diverso impiego dei materiali. La sezione destinata alla stalla presenta all'esterno il telaio completamente a vista, con pannellature di chiusura in legno; la sezione dedicata alla produzione del formaggio, invece, poggia su una muratura in laterizi rivestita in pietra locale, che richiama la malga e i ruderi presenti, dalla quale emerge la struttura in legno lamellare. Le due funzioni sono collegate da una copertura comune in lamiera, che garantisce un collegamento pratico e funzionale tra la sala di mungitura, situata nella parte adibita a stalla, e il locale per la produzione del formaggio, in modo da facilitare il trasporto del latte. L'impiego di materiali locali, quali legno e pietra, contribuisce all'inserimento visivo dell'edificio e alla sua coerenza con il paesaggio rurale circostante.

Stalla

Come detto in precedenza, l'ambiente adibito a stalla a stabulazione libera richiede un'articolazione distributiva più complessa, nella quale l'area di riposo, la corsia di alimentazione, la corsia di foraggiamento, la sala di mungitura e il paddock esterno devono rispettare dimensioni adeguate, al fine di garantire agli animali piena libertà di movimento. La zona di mungitura e il deposito delle deiezioni sono collocati lungo i lati corti della struttura, all'estremità Nord del corpo edilizio, e costituiscono spazi autonomi.

Le deiezioni prodotte sono gestite, in base alla loro tipologia, con scanalature inserite nella pavimentazione e con raschiatori meccanici fissi, che scorrono al di sopra delle scanalature e convogliano il liquame verso il deposito, agevolando così il lavoro degli operatori. Le scanalature consentono il rapido deflusso della componente li-

quida, mentre il raschiatore rimuove la parte solida, riducendo drasticamente le emissioni di ammoniaca.

Anche la scelta dei materiali incide in modo significativo sulla salute degli animali. Per la pavimentazione, infatti, è stato scelto un sistema in gomma per le corsie di circolazione, che garantisce comfort, sicurezza e igiene. In particolare, la pavimentazione in gomma è scelta per prevenire il danneggiamento degli zoccoli del bestiame, per assicurare caratteristiche antiscivolo e per mantenere un adeguato comfort termo-igrometrico quando gli animali sono sdraiati.

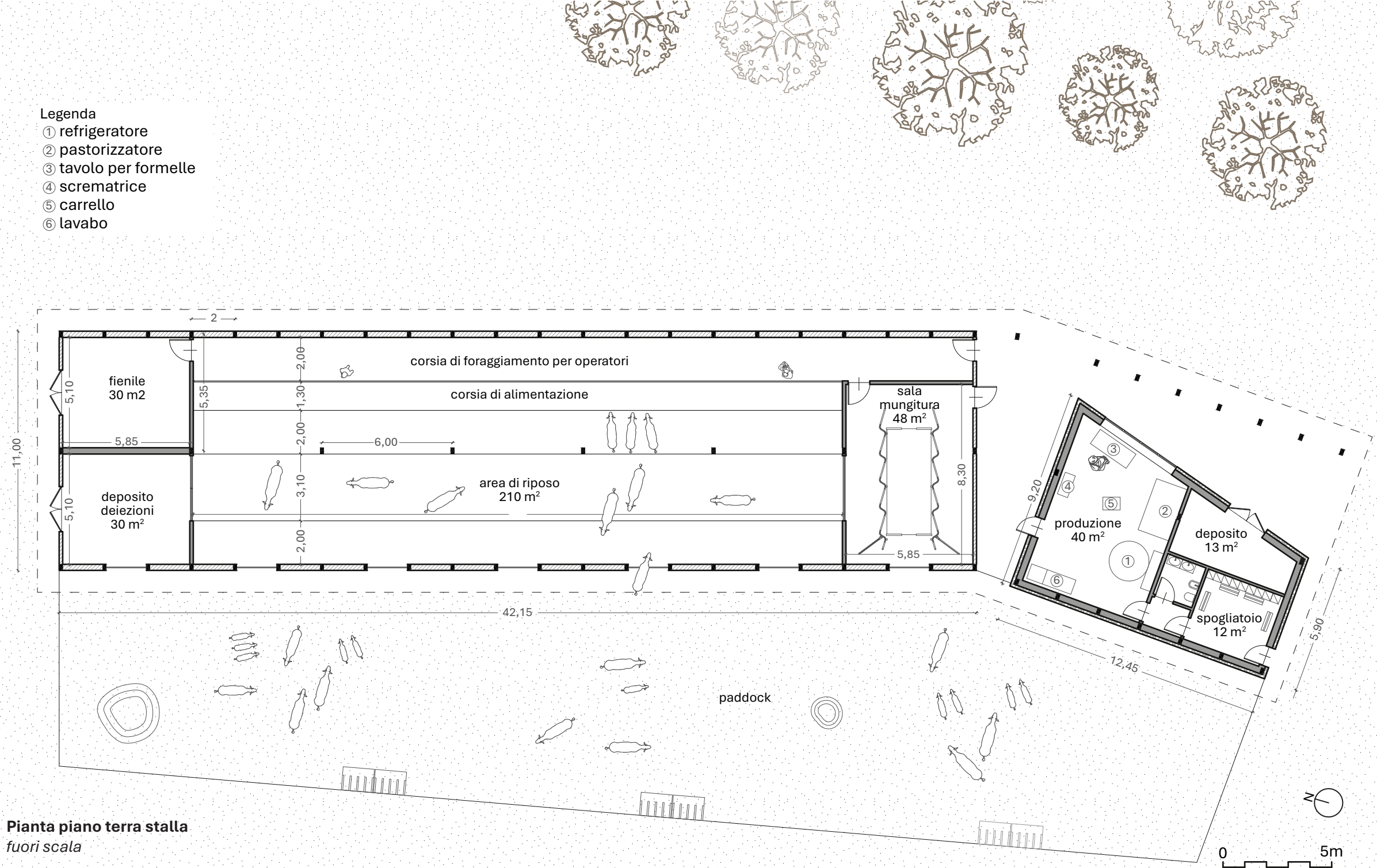
L'area di riposo è strutturata in modo da soddisfare tutti i requisiti del benessere animale: l'ambiente è ben areato e illuminato, grazie alle aperture collocate sopra i pannelli di chiusura, e consente ai bovini una sufficiente libertà di movimento e i necessari contatti sociali all'interno della mandria; inoltre, al

bestiame è sempre garantito l'accesso autonomo al cibo e all'acqua. Le aperture continue sul lato Ovest permettono l'accesso al paddock, spazio essenziale per il benessere sociale e fisico degli animali.

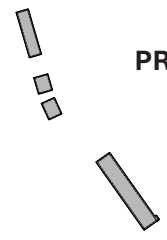
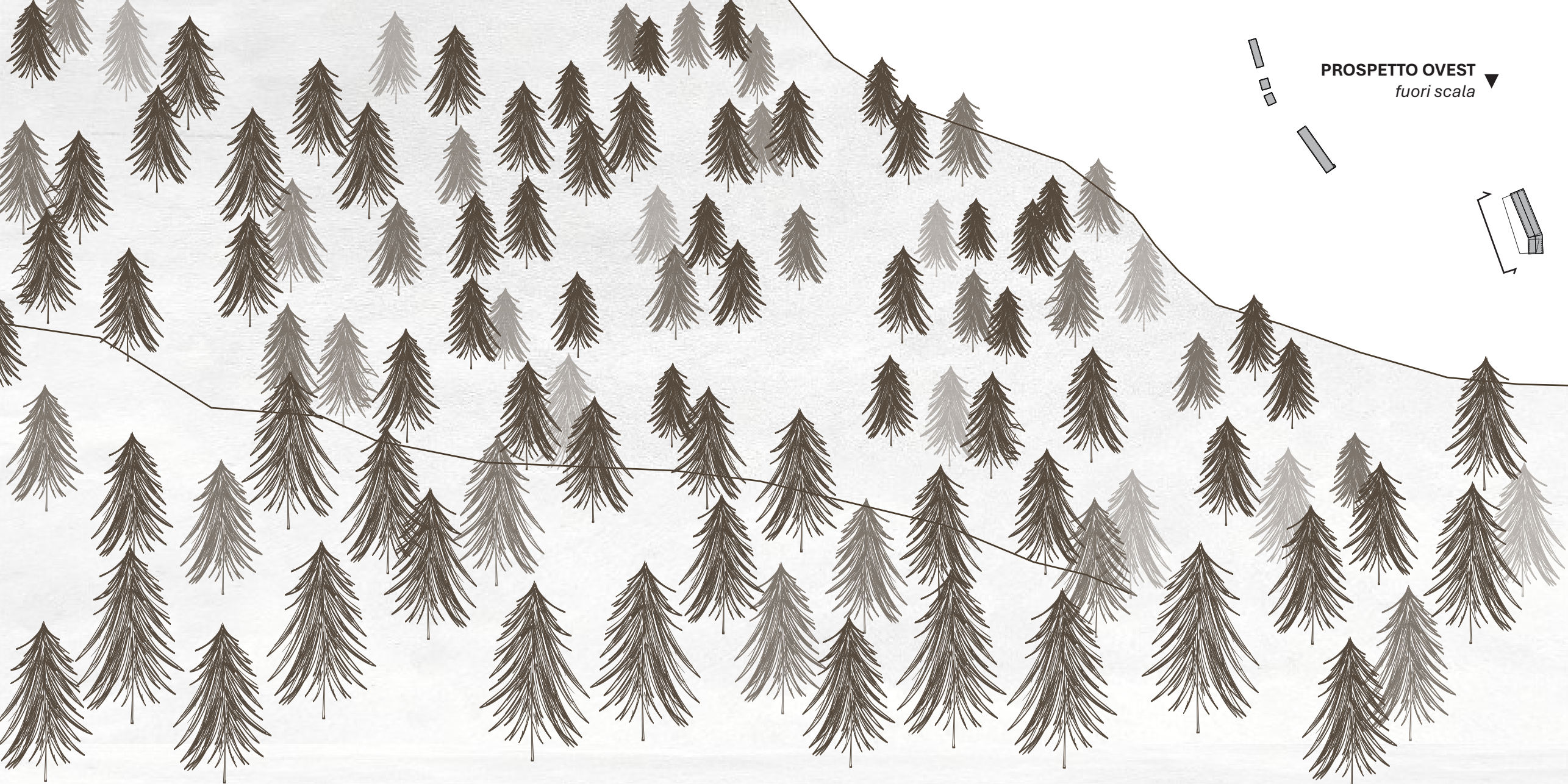
Laboratorio

La sezione dedicata alla produzione di formaggi è articolata in tre ambienti distinti. La sezione più grande, disposta nella parte antistante alla sala di mungitura, è adibita alla produzione del formaggio: i macchinari ospitati nel locale sono disposti secondo un ordine circolare, in modo da ottimizzare tempi e spazi della lavorazione. All'estremità Sud del corpo edilizio sono invece collocati i locali adibiti al personale, dotati di servizi igienici, e un deposito per la stagionatura dei formaggi, accessibile dall'esterno.

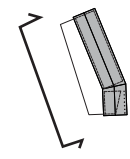
- Legenda
- ① refrigeratore
 - ② pastorizzatore
 - ③ tavolo per formelle
 - ④ scrematrice
 - ⑤ carrello
 - ⑥ lavabo



▲ **Pianta piano terra stalla**
fuori scala

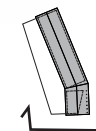
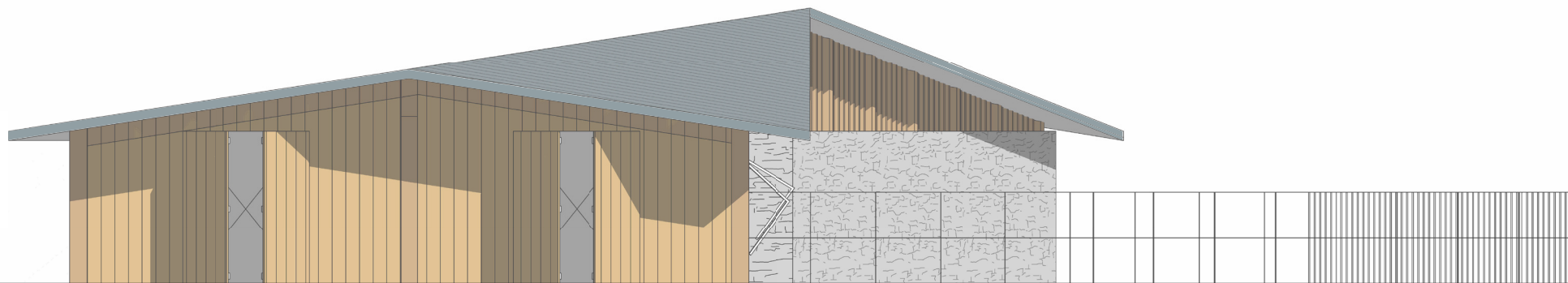
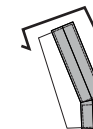


PROSPETTO OVEST
fuori scala

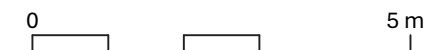
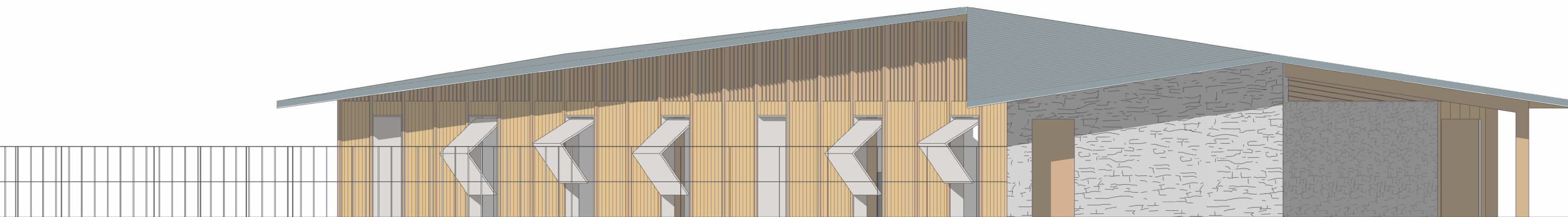


0 5 m

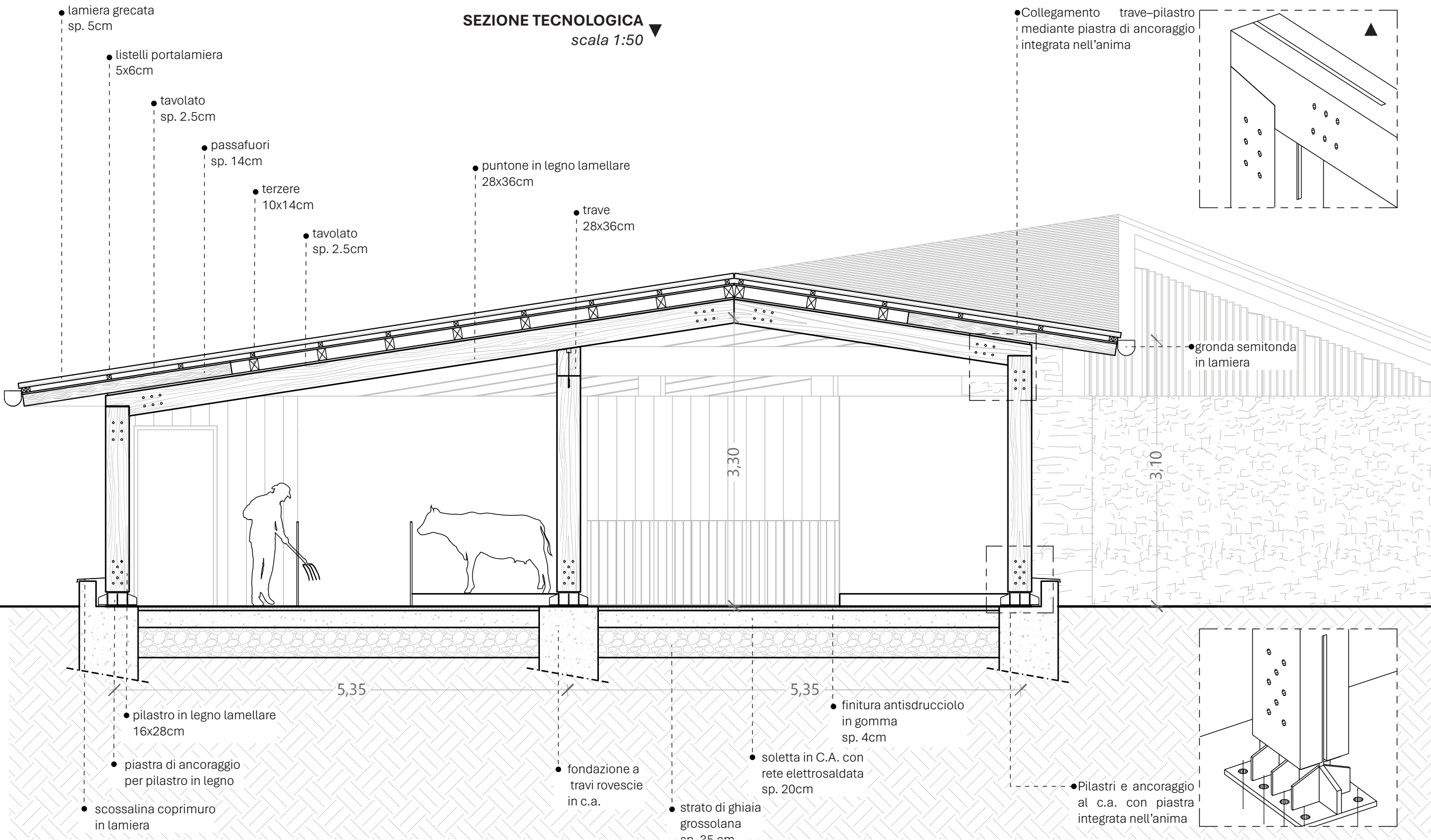
▼ **PROSPETTO NORD**
scala 1:100



▲ **PROSPETTO SUD**
scala 1:100



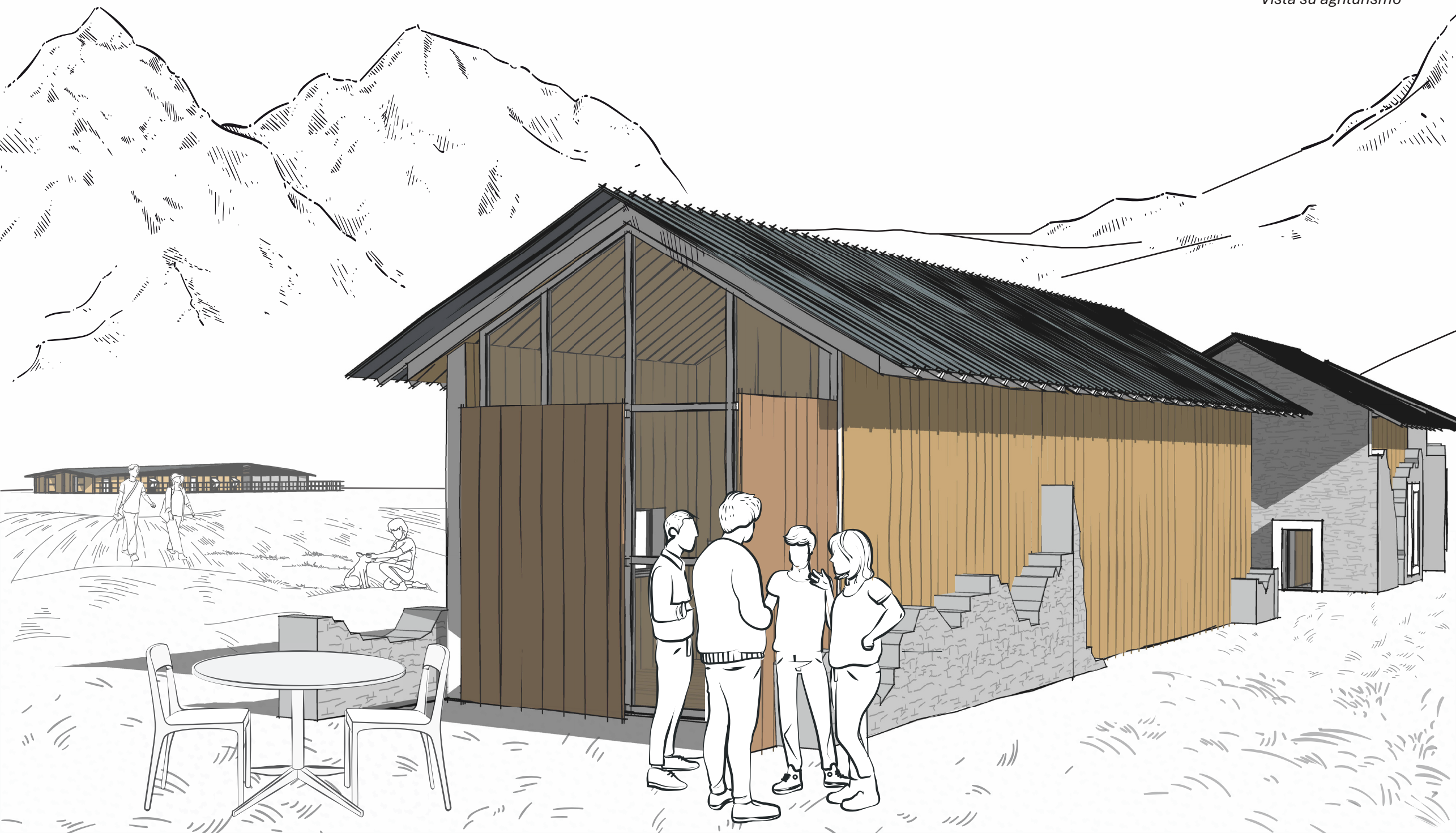
SEZIONE TECNOLOGICA
scala 1:50



|04. Viste di progetto



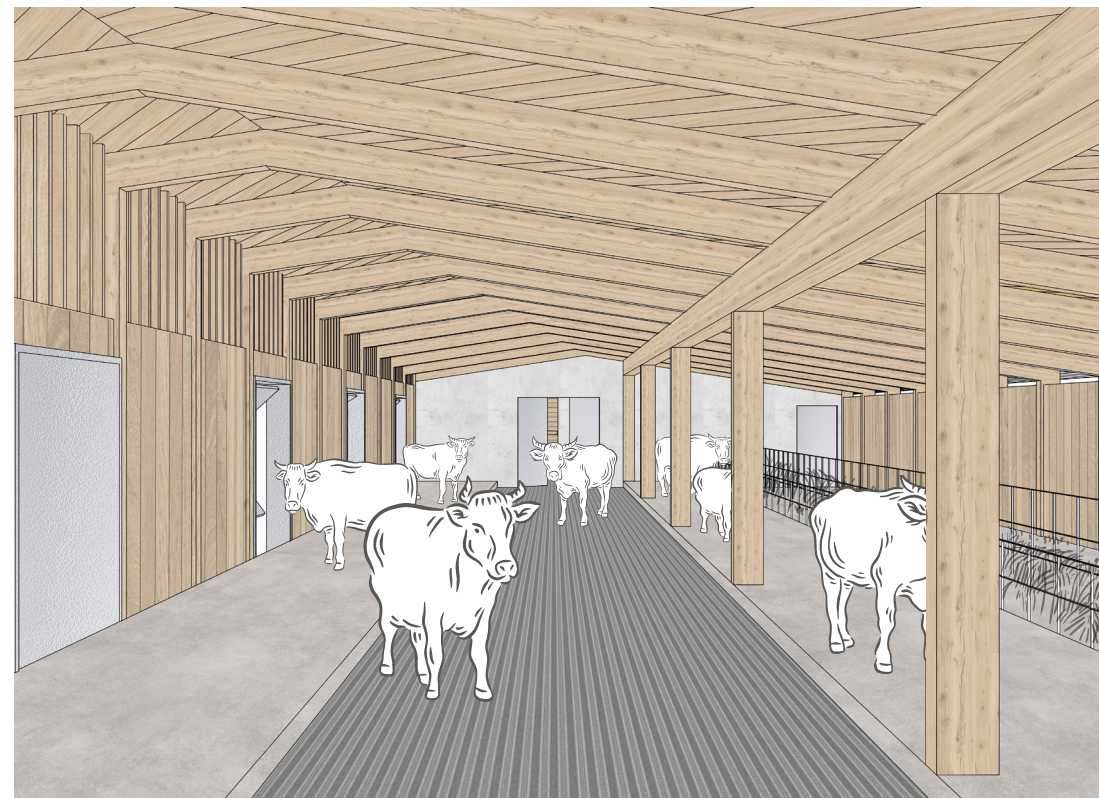
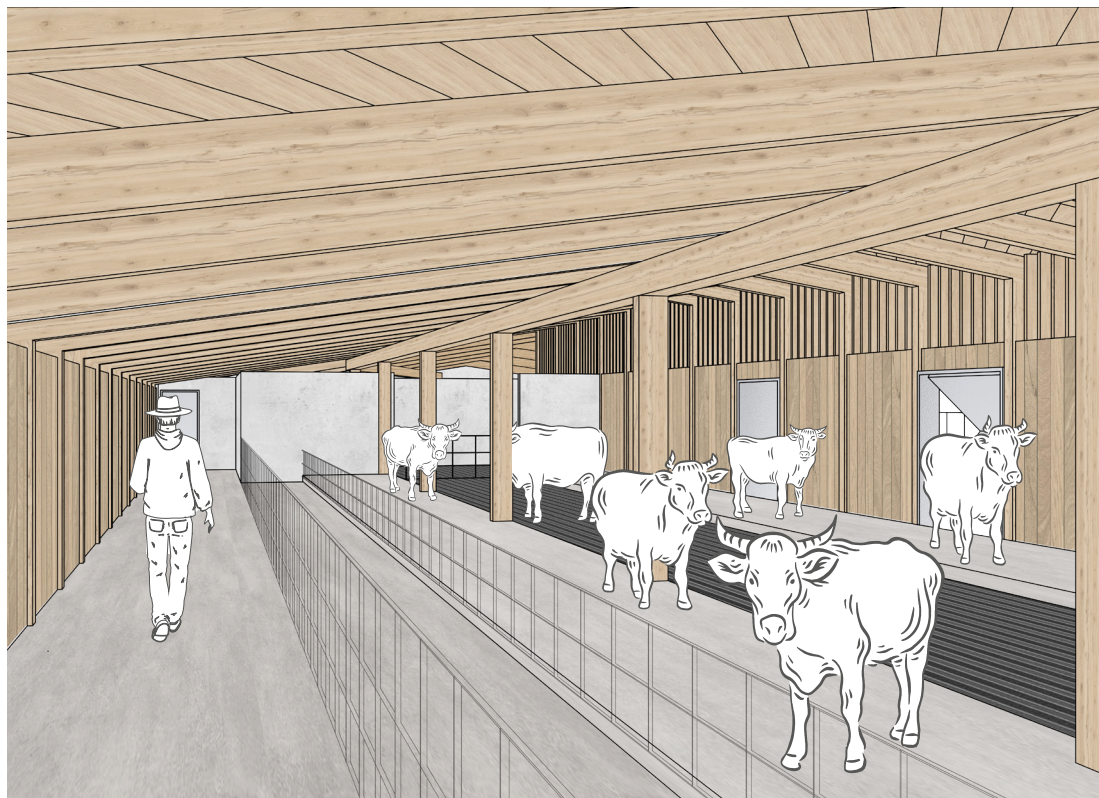








01. Vista da interno stalla



02. Vista da interno stalla



◀ Strutture ricettive



Edificio per la filiera produttiva integrata ▲

◀ Strutture ricettive | scenario invernale

CONCLUSIONI

Conclusa l'esposizione del progetto, è tempo di tirare le somme. Il punto di partenza da cui il presente lavoro ha mosso i propri passi è duplice: da una parte, l'analisi sociale e demografica ha restituito un quadro complessivo dello stato dei territori montani cuneesi, e in particolare della Valle Maira e delle sue peculiarità; dall'altra, l'esperienza diretta dei luoghi, vissuta fianco a fianco con chi li abita e vi lavora, come il margaro Michele e la sua famiglia, ha reso tangibile le condizioni concrete in cui questo progetto si è sviluppato.

Dal punto di vista architettonico, il progetto ha fatto della sostenibilità, ambientale e zootecnica, il proprio pilastro. Dal punto di vista del paesaggio e

dell'ecosistema, la rifunionalizzazione della malga e il recupero dei ruderi sono avvenuti attraverso tecniche tecnologicamente innovative, ma sempre nel rispetto della tradizione e della morfologia specifica del territorio; la progettazione dell'edificio nuovo, invece, aderisce ai più elevati standard energetici e produttivi, in cui il benessere dell'animale è salvaguardato in tutti i suoi aspetti.

In ultimo, tra le ragioni qui espresse, merita un particolare rilievo la volontà di restituire alla montagna una prospettiva. Il futuro dei territori montani, infatti, non può esaurirsi in un - pur utile e apprezzabile - recupero turistico, in quella borghificazione¹⁴ da cartolina

che appiattisce e stempera tutte le specificità uniche di questi luoghi millenari. Accanto alle buone pratiche dello slow tourism, infatti, bisogna tracciare un sentiero forse più umile e quotidiano, che poggi su una rinnovata capacità produttiva dei mestieri antichi che abitano queste valli: questo progetto, infatti, è pensato soprattutto per chi la montagna la vive giorno per giorno, e che necessita di una prospettiva solida e degna per continuare a farlo.

Il progetto per Prato Ciorliero, un alpeggio tra le centinaia delle nostre Alpi, deve innanzitutto onorare il passato e rispettare la storia di questi territori: una storia antica, appunto, e fondata sul lavoro.

¹⁴ Barbera F., Cersosimo D., De Rossi A. 2022, *Contro i borghi. Il belpaese che dimentica i paesi*, Roma: Donzelli. ▲

BIBLIOGRAFIA

/ Filippo Barbera, Antonio De Rossi, (2021). Metromontagna. Un progetto per riabitare l'Italia. Donzelli, Roma.

/ Filippo Barbera, Domenico Cersosimo e Antonio De Rossi (2022). Contro i borghi. Il Belpaese che dimentica i paesi. Donzelli, Roma.

/ Bätzing, W. (1987). L'ambiente alpino: trasformazione-distruzione-conservazione. Edizioni Melograno.

/ Benedetti, C. (a cura di), (2014). Co costruire in legno: edifici a basso consumo energetico. Bozen-Bolzano University Press.

/ Luca Berta, Marco Bovati, (2007). Progettare con il legno. Prestazioni - Materiali - Tecniche costruttive - Progetti e realizzazioni (Maggioli editore).

/ Boglione M., (2008). Le strade dei cannoni – In pace sui percorsi di guerra, Blu Edizioni srl, pg. 13-14

/ Carucci, A. (2019). Neoruralismo in Val Maira. La montagna per un ripensamento degli stili di vita. (Tesi di dottorato, Università di Trento).

/ Dematteis, L. (1983). Blins, l'abitare di una comunità delle alpi occitane. (Quaderni di Lettura Alpina).

/ Dematteis, L. (1983). Case contadine nelle Valli occitane in Italia. Priuli & Verlucca. (Quaderni di Lettura Alpina).

/ Antonio De Rossi, (2018). Riabitare l'Italia. Le aree interne tra abbandoni e riconquiste. Donzelli, Roma.

/ Lorenzo Lana, Vittorio Verna

(2021). Nuovi "Mayen" in Valpelline. Strategia per il recupero della mezza montagna. (Tesi di laurea magistrale, Politecnico di Torino)

/ Lorenzo Mamino, (2009). Il recupero di edifici esistenti nelle alte valli del cuneese. Politecnico di Torino.

/ Mauro Marinelli (2015). Case per animali. Ricerca su architettura e allevamento: strategie, operazioni e progetti per nuovi spazi e manufatti nei paesaggi trentini.

/ Ruzzi, M. (a cura di), (2017). Il Vallo Alpino: opere fortificate fra Alpi Liguri e Cozie. Associazione Primalpe Costanzo Martini.

/ Sordo F. (2023). L'altra metà dell'architettura: progetto di un insediamento rurale in Alta Langa. (Tesi di laurea magistrale, Politecnico di Torino)

SITOGRAFIA

/ Associazione Espaci Occitan,
"L'Occitania: uno spazio culturale e lin-
guistico".

<http://www.espaci-occitan.org/occitano-e-occitania/occitania-e-valli-occitane/loccitania/>

/ Cerutti Massimo. " L'Occitania
e le sue tradizioni Terra di trovatori e di
eresie".

<https://www.artefolk.it/wp-content/uploads/2016/12/LOccitania-e-le-sue-tradizioni.pdf>

/ Troiano D., 11 dicembre 2019,
"La "Transumanza" è diventata Patri-
monio culturale dell'Unesco".

<https://www.informacibo.it/la-transumanza-e-diventata-patrimonio-culturale-dellunesco/#:~:text=La%20%20Transumanza%20rap-presenta%20la%20migrazione,tutti%20i%20campi%20dell'arte.>

/ Blini M., 20 agosto 2025, "La
transumanza: un viaggio lungo i "trat-
turi" per salvare la Calabria" - "L'antica
arte della transumanza".

<https://www.carnegenuina.it/blogs/carne-genuina-racconta/la-transumanza-un-viaggio-lungo-i-tratturi-per-salvare-la-calabria#:~:text=L'antica%20arte%20della%20transumanza&text=Un%20tempo%20scandito%20dal%20ritmo,l'ambiente%20che%20ci%20circonda.>

/ Scuderi F., "Transumanza: l'an-
tica tradizione diventata patrimonio
Unesco".

https://www.spaghettiemandolino.it/blog/612-transumanza-antica-tradizione-patrimonio-unesco-storia.html?srltid=AfmBOooEVJBNFnCpkMJD13_KGD2MG-qNXAUGAJSYizdAC4LscX8danAm

/ Rifugio Paraloup Impresa Socia-
le SRL.

<https://paraloup.it/la-borgata/>

/ Progetto Arch. D. Ca-
stellino, Arch. V. Cottino, Arch.
G. Barberis, Prof. D. Regis - Du-
rata progettazione 2006–2013.

<https://architettiarcoalpino.it/borgata-paraloup/>

/ Bosia, D., Savio, L., & Thiebat, F.
(2022). "Modello di stalla sostenibile
per l'allevamento bovino".

ARCHALP, 8, 107-112

<https://archalp.it/modello-di-stalla-sostenibile-per-l'allevamento-bovino/>

/ ARCHALP, 12, 2024

<https://archalp.it/sito/wp-content/uploads/2024/07/d-2-487-Archalp12-1.pdf>

/ ARCHALP, 8, 2022

<https://archalp.it/modello-di-stalla-sostenibile-per-l'allevamento-bovino/>

/ ARCHALP, 11, 2016
file:///C:/Users/aless/Desktop/RIFERIMENTI/Architetture+allevamento+agricoltura_Dini_2016.pdf

/ Stalla di mucche a Lignières, Localarchitecture.
<https://architizer.com/projects/cow-barn-in-lignieres/>

/ Disciplina in materia di Agriturismi – L.R. 1/19 Reg 5/2023
<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/cultura-turismo-sport/turismo/offerta-ricettiva/disciplina-materia-agriturismi-lr-119-reg-52023>

/ L.R. 1/2019 - Riordino delle norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale
<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/lr-12019-riordino-delle-norme-materia-agricoltura-sviluppo-rurale>
/ Regolamento regionale n. 5 del 25 lu-

glio 2023
<https://arianna.cr.piemonte.it/regolafo/dettaglioRegolamento.do?urnRegolamento=urn:nir:regione.piemonte:regolamento:2023-07-25;5@2023-08-11&tornaIndietro=true>

/ REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852>

/ REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853>

/ DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2007/11/09/007G0210/sg>

/ DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n. 146
<https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:decreto.legislativo:2001-03-26;146>

/ DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008, n. 81
<https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:decreto.legislativo:2008;81~art306>

CREDITI DELLE IMMAGINI

PAG. 1| Prato Ciorliero, fotografia personale

PAG. 12-13| Estrapolazione tridimensionale da Google earth:
<https://www.google.it/intl/it/earth/index.html>

PAG. 25| Valle Maira, fotografia personale

PAG. 26-27| Valle Maira, fotografia personale

PAG. 28| Valle Maira - Archivio Foto:
<https://www.ceaglio-vallemaira.it/valle-maira-archivio-foto/>

PAG. 29| Valle Maira - Archivio Foto:
<https://www.ceaglio-vallemaira.it/valle-maira-archivio-foto/>

PAG. 32| logo Associazione Chambrà d'òc e logo dell'Associazione Espaci Occitan:
<http://www.espaci-occitan.org/fileadmin/espaci-occitan/templates/images/logo>.

PAG. 33| <http://www.espaci-occitan.org/occitano-e-occitania/feste-occitane/baia-baia/>

PAG. 40-41| Opera militare, fotografia personale

PAG. 42| Prato Ciorliero, fotografia di Anselmo

PAG. 47| Valle Maira - Archivio Foto:
<https://www.ceaglio-vallemaira.it/valle-maira-archivio-foto/>

PAG. 53| Valle Maira - Archivio Foto:
<https://www.ceaglio-vallemaira.it/valle-maira-archivio-foto/>

PAG. 59| Rocca la Meja, fotografia di Valerio Giraudo

PAG. 60-61| Transumanza, fotografia di Valerio Giraudo

PAG. 62| Stalla stato attuale, Fotografia di Anselmo

PAG. 69| <https://www.saporitipiciitaliani.it/formaggi-stagionati/6132-nostralpe-di-montagna-a-latte-crudo-d-alpeggio-gran-riserva-8kg-stag-300gg-gildo-formaggi.html>

PAG. 72| Formelle Alpeggio Prato Ciorliero, fotografia di Giulia Campobasso

PAG. 73| Prato Ciorliero durante la transumanza, Fotografia di Anselmo

PAG. 73| Prato Ciorliero durante la transumanza, Fotografia di Anselmo

PAG. 77| Prato Ciorliero, fotografia personale

PAG. 81| Malga Prato Ciorliero, fotografia di Anselmo

PAG. 82| Malga Prato Ciorliero, fotografia personale

PAG. 84| Visione esterna malga, fotografia personale

PAG. 84| Visione interna malga, fotografia personale

PAG. 87| Facciata rudere, fotografia personale

PAG. 88| Primo rudere, fotografia personale

PAG. 89| Secondo rudere, fotografia personale

PAG. 90-91| Ruderi nell'insieme, fotografia personale

PAG. 92| Scorcio da interno rudere, fotografia personale

PAG. 95| Rifugio Paraloup Impresa Sociale SRL
<https://paraloup.it/la-borgata/>

PAG. 95| Progetto Arch. D. Castellino, Arch. V. Cottino, Arch. G. Barberis, Prof. D. Regis
<https://architettiarcoalpino.it/borgata-paraloup/>

PAG.96| <https://architizer.com/projects/cow-barn-in-lignieres/>

PAG. 96| <https://architizer.com/projects/cow-barn-in-lignieres/>

PAG. ULTIMA| Prato Ciorliero, fotografia personale

RINGRAZIAMENTI

Desidero esprimere la mia sincera gratitudine al professor Roberto Dini per il costante supporto, il sostegno e la fiducia dimostrati nel corso di questo percorso di tesi.

Un sentito ringraziamento va inoltre al margaro Michele per l'aiuto e la disponibilità offerti nella realizzazione di questo progetto, che auspico possa rappresentare uno stimolo per future idee e sviluppi legati all'alpeggio.

Desidero infine ringraziare l'architetto Roberto Botto e l'architetto Christian Prato per il prezioso supporto offerto durante tutto il percorso di lavoro. La loro disponibilità, la costante condivisione di conoscenze e il confronto sempre stimolante hanno rappresentato un contributo fondamentale, arricchendo in modo significativo questo progetto.

PRATO CIORLIERO



RIPENSARE L'ALPEGGIO