

VareseNews

Gran Paradiso, un Parco da Oscar

Pubblicato: Venerdì 26 Febbraio 2016



turismo & motori

Tutela dell'ambiente e corretta fruizione turistica: queste le motivazioni alla base dell'assegnazione dell'Oscar dell'Ecoturismo di Legambiente al Parco Nazionale Gran Paradiso, ente che ha saputo ottenere importanti risultati in termini di sostenibilità ambientale nell'ambito turistico grazie al Marchio di Qualità Gran Paradiso.

Cos'è il Marchio? Il Marchio Qualità Gran Paradiso è lo strumento che l'ente Parco assegna a operatori del settore turistico alberghiero, artigianato e agroalimentare che si sono impegnati in un percorso di qualità e sostenibilità, per garantire ai consumatori la provenienza dal territorio del Parco, la qualità delle lavorazioni, un'accoglienza all'insegna del rispetto per l'ambiente, oltre che della cortesia e delle tradizioni locali.

Per semplificare: strutture sostenibili, produzioni rispettose dell'ambiente e della storia delle cinque

valli del Parco, buone per la natura e per il consumatore che ne gode.

Dove fare esperienza di sapori, ospitalità e tradizioni da Oscar? Scopriamolo insieme!

I sapori

Montagna è sinonimo di alpeggio e alpeggio è sinonimo di formaggi, prodotti con latte di mucche e capre che pascolano libere sui prati di montagna, lontane dallo stress dei grandi allevamenti intensivi! Da provare la toma di Aurelio Ceresa, i prodotti del caseificio Alpe Gran Prà, situato a oltre 2.000 metri di quota, e la saporita fontina dell'azienda agricola La Croix. Ma una gita in montagna non sarebbe tale senza un panino con il salame o la mocetta: una tappa al Salumificio Segor o alla Macelleria Venezia, dove spicca la mocetta bovina, una fermata per acquistare il saporito prosciutto crudo di Boetto, a Pont, e siete pronti per imbottire come si deve il genuino pane, rigorosamente prodotto dai fornai del Parco, come la Panetteria e Anna e Lauri, a Ronco Canavese, oppure la focaccia ceresolina di Lou Fourn a Ceresole Reale. Nello zaino non può mancare anche il dolce: un tortino di mele o una fetta della crostata ceresolina di Alimentari Da Cristiana, oppure un energetico pezzo di mecoulin di Maison du gout.

Al Parco non manca nemmeno il vino, prodotto con uve che crescono sui pendii assolati delle valli valdostane: imperdibile l'Enfer, della cooperativa Le Cave de l'Enfer, e il Mueller Thurgau e il Torrette Superieur della Maison Anselmet. Dulcis in fundo: il miele – di rododendro, tarassaco, millefiori o castagno dei numerosi apicoltori, le giuraje e i baci del Gran Paradiso, prodotti dalla Pasticceria Perotti, e infine un bicchierino di genepy, il liquore prodotto dall'Azienda L'Ort de Champy, per digerire o le tisane aromatiche di Emilia Berthod.

L'ospitalità

Hotel, rifugi, affittacamere, b&b, campeggi e alberghi di lusso dotati di spa: al PNGP ciascuno può scegliere la sistemazione che meglio risponde alle proprie esigenze. Siete escursionisti spartani e avventurosi? Tra le strutture in possesso del Marchio di Qualità sono ben 5 i rifugi in cui potrete trovare ospitalità; siete campeggiatori indefessi, amanti di tende e picchetti? Quattro campeggi, due per versante, vi attendono per trascorrere le vacanze estive. Non vi muovete di casa se l'hotel non vi offre una spa, una grotta del sale o una sauna? Bè, al Parco non c'è che l'imbarazzo della scelta! Dai lussuosi 5* agli alberghi più familiari, sono tantissime le sistemazioni che vantano un centro benessere (piccolo o grande che sia). Il valore aggiunto? Le strutture che possono fregiarsi del Marchio di Qualità garantiscono al visitatore un'esperienza autentica, rispettosa dell'ambiente e delle tradizioni, in linea con i valori dell'area protetta.

Le tradizioni

Oltre ad un patrimonio immateriale di canzoni, ricette, riti antichi, il vero protagonista dell'arte e dell'artigianato delle valli del Parco Nazionale Gran Paradiso è il legno, o meglio, le sorprendenti forme che questo materiale riesce ad assumere grazie al sapiente lavoro di artigiani che, con strumenti tradizionali, scolpiscono ceppi di varie essenze. Gli artigiani della falegnameria Tarro Gentadanno forma ogni giorno a mobili e componenti d'arredo, seguendo disegni tradizionali tramandati di padre in figlio, e Les Amis du bois intagliano decorative coppe dell'amicizia, grolle in acero o noce, a grandi taglieri e mortai con relativo pestello, a mobili e componenti d'arredo, seguendo disegni tradizionali tramandati di padre in figlio. Ma quella dell'intaglio del legno è anche un'arte creativa, che lascia libero sfogo alla fantasia: così lo scultore Marco Rolando, grazie alla tecnica dell'intaglio a punta di coltello, dà vita a paesaggi e animali, ma soprattutto a gnomi, fate ed elfi, personaggi che raccontano la dimensione più magica e nascosta del PNGP.

di Nando Carrega

