

AA.VV.

# il Museo del vecchio montanaro

presso

## l'Hôtel Ristorante GENZIANELLA

*...per visitare e conoscere Valsavarenche,  
la valle principale del Gran Paradiso...*

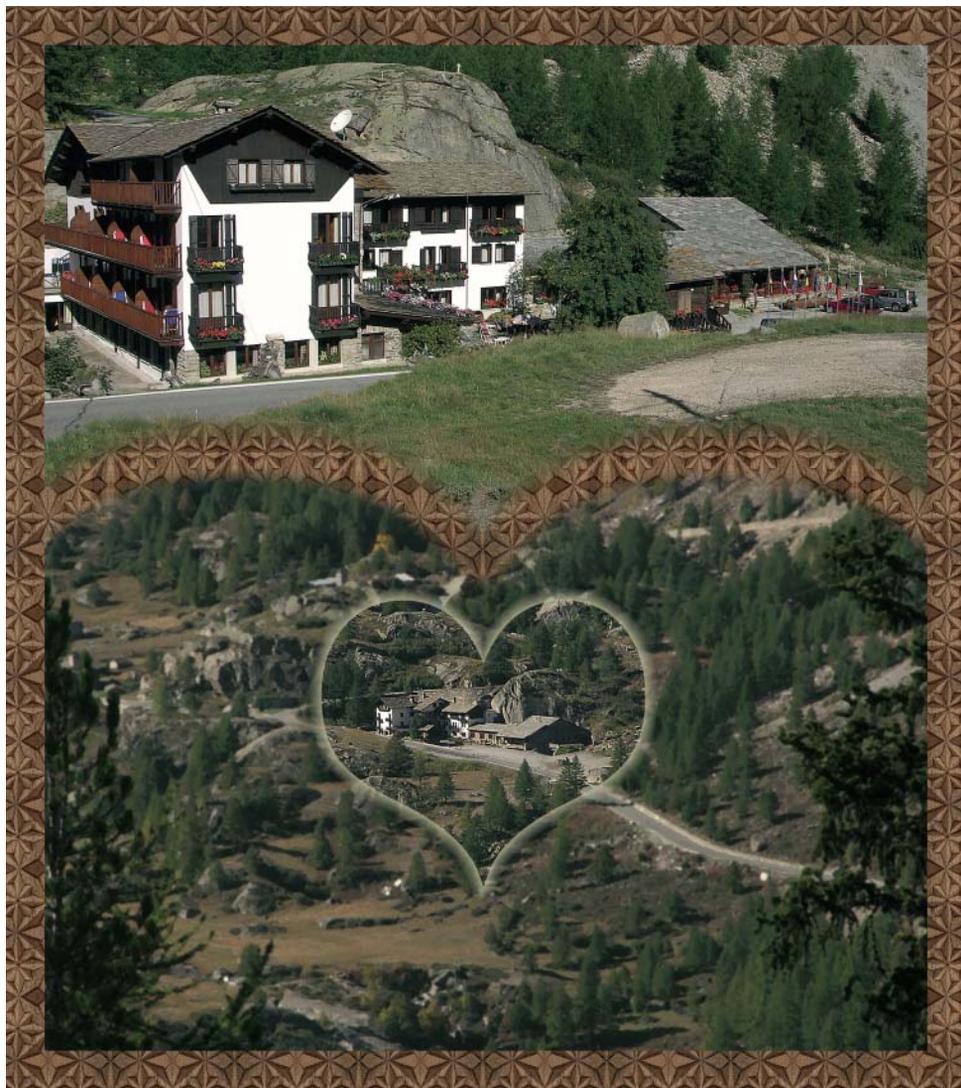
Ho visto nascere il *Genzianella* e come tanti sono stato travolto con soddisfazione dal desiderio di seguirne attivamente lo sviluppo e so che esso deve molto al lavoro e all'attenzione di moltissime persone.

Questo piccolo opuscolo dedicato all'Hôtel e al Ristorante Genzianella di Valsavarenche vuole essere innanzitutto un ringraziamento a tutti quelli che con la loro opera e con le loro idee hanno accompagnato fin qui questo complesso turistico ricettivo che ha attraversato felicemente oltre mezzo secolo.

Rivolgo dei ringraziamenti davvero speciali: allo studio tecnico del geom. Roberto Martinet di Aosta; all'impresa di costruzioni Blanc di Valsavarenche ricordando con particolare affetto Marcello Blanc; allo staff della Falegnameria Trento di La Salle e in modo particolare a Benito Trento; infine al carissimo Patrizio e a mio padre Giulio.

Guido Chabod

1ª edizione giugno 2005  
ISBN 88-900256-9-7  
© 2005 il Valico Edizioni  
Via Carneseccchi, 13 - 50131 Firenze  
Redazione della Valle d'Aosta:  
Loc. Derby, 249 - 11015 La Salle AO  
Tel. 0165806404 - Fax 0165806921  
[www.ilvalicoedizioni.it](http://www.ilvalicoedizioni.it)  
*Proprietà letteraria riservata*



**Hôtel Ristorante Genzianella** - Fraz. Pont, 1 - 11010 Valsavarenche. Apertura estiva.  
Tel. 016595393 - Fax 016595397. Recapito invernale 0165903645/016594115.  
Sito internet: [www.genzianella.aosta.it](http://www.genzianella.aosta.it) - e-mail: [info@genzianella.aosta.it](mailto:info@genzianella.aosta.it)  
Recapito telefonico diretto del **Ristorante Genzianella** 016595934 ■

**L'**Albergo e il Ristorante *Genzianella* si trovano nella valle principale del Gran Paradiso, nel comune di Valsavarenche, in Valle d'Aosta. Sono stati costruiti a 2000 metri di quota, presso Pont: il più alto dei 13 villaggi di Valsavarenche, la nota località turistica sede di un bellissimo Centro visitatori del Parco Nazionale. Il complesso ricettivo *Genzianella* si compone di 30 accoglienti camere, di ampi spazi comuni e di un grande ristorante da 150 posti.

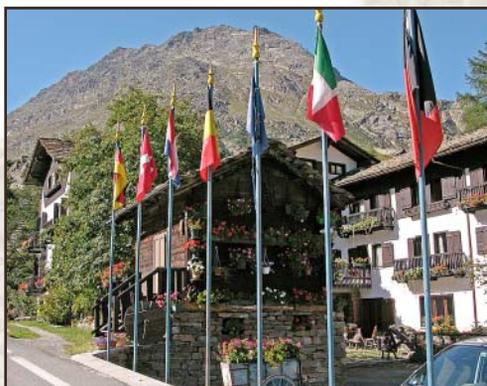
Le caratteristiche costruttive del *Genzianella* ricalcano precisamente la struttura di locali nati e utilizzati a lungo per la conduzione di un alpeggio. Si nota molto bene infatti un corpo di fabbrica più alto, riconducibile alle originarie aree destinate agli alloggi del personale, alla lavorazione del latte ed alla conservazione dei lavorati, con attigua un'ala più allungata che ben ricorda i lunghi edifici adibiti negli alpeggi al ricovero delle mandrie.

Tutto questo non è affatto casuale, ma è frutto di una precisa volontà di realizzare un moderno e confortevole complesso turistico-alberghiero che, da un lato, sia capace di **offrire i giusti servizi a tutti gli amanti della montagna che trascorrono piacevolmente un periodo di svago e di relax nella valle del Gran Paradiso**, ma che, dall'altro lato, sia anche in grado di comunicare, attraverso le sue caratteristiche architettoniche e attraverso il suo stesso arredamento, quali sono state la storia e l'attività quotidiana delle antiche comunità alpine che hanno vissuto e lavorato in quegli stessi luoghi. Montanari che hanno sfidato coraggiosamente e hanno vinto sapientemente la loro battaglia contro quelle che sono le ben note difficoltà dovute alle "condizioni geografiche inalterabili che rappresentano l'*handicap* naturale permanente delle regioni montane".

Esattamente in quest'ottica, all'interno dell'ampio salone del ristorante *Genzianella*, è stato curato dai proprietari un vero e proprio *Museo del vecchio montanaro*, nato dalla ricerca e dalla raccolta, nel corso degli anni, di tutti quegli antichi strumenti di lavoro che i vecchi montanari hanno creato ed utilizzato prima dell'avvento della meccanizzazione. Tutto questo è stato fatto nella consapevolezza che i visitatori degli incantevoli paesaggi del Gran Paradiso sono per loro stessa natura letteralmente entusiasti di tornare in modo piacevole con

**Il perché di  
un albergo a  
2000 metri**

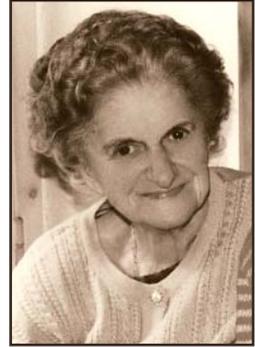
Scorcio dell'Hôtel  
Genzianella dalla  
strada che collega  
il capoluogo di  
Valsavarenche,  
Dégioz, al  
villaggio di Pont.



**La felice  
intuizione e  
il coraggio  
di Lidia**

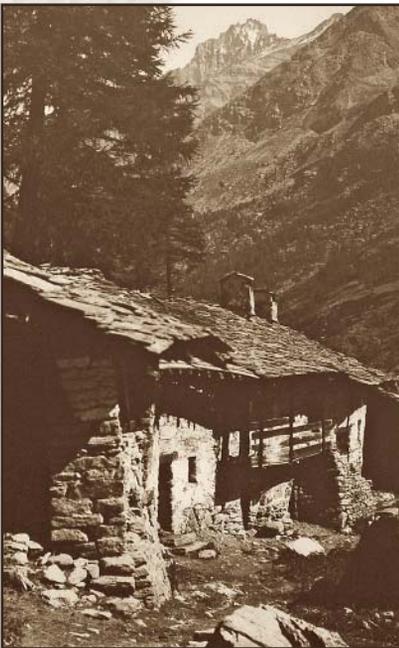
l'immaginazione alle attività semplici delle antiche comunità alpine, per conoscerle un po' meglio e anche per riconoscersi un po' di più in quei comuni valori di comunione con gli altri e di assoluto rispetto per le risorse naturali.

L'Hôtel e il Ristorante *Genzianella* devono la loro esistenza e sono indissolubilmente legati in modo particolare ad una persona di nome Lidia Prola, un'amabile donna tenace e coraggiosa. Fu sua l'idea stessa di recuperare e trasportare dagli antichi fabbricati d'alpeggio, con l'aiuto di muli e carretti, i grossi tronchi che erano stati scortecciati e squadrati solo con l'ascia chissà quanti anni prima. Oggi quelle travi formano il soffitto a capriate del bel ristorante e sanno ben raccontare a tanta gente quali erano, già anticamente, l'abilità e la forza dei selvicoltori di montagna.



Quando Lidia gestiva con sua madre ed altre tre sorelle il *Petigat*, un rinomato albergo-ristorante situato nella centrale piazza di Villeneuve, il *Genzianella* di Valsavarenche ancora non esisteva. Il marito di Lidia, Provino Charruaz, era originario di Valsavarenche. Si sposarono nel 1928 ed ebbero una figlia a cui diedero nome Luisella. Provino, allora, era uno dei pochissimi geometri della Valle d'Aosta, aveva studiato a Torino ed era molto conosciuto e stimato. Affabilissimo, aveva molti amici con i quali trovava il tempo di incontrarsi anche al bar per una partita a carte o una sfida a morra. Provino era appunto proprietario a Valsavarenche dell'Alpeggio

*Donzel*, che si sviluppava per oltre 8 ettari poco a valle della località Pont, sulla sinistra orografica del torrente Savara. I terreni dell'alpeggio *Donzel* scendevano fino a toccare la sponda del torrente e godevano di una prolungata insolazione giornaliera sia per la loro esposizione verso est, sia per l'apertura verso sud garantita dall'ampia conca di Pont. Nel bel mezzo della proprietà, poco distanti dal torrente, c'erano una serie di fabbricati che comprendevano alcune piccole stalle strette e buie, la cucina del latte, il dormitorio per il per-



*In alto: Lidia Prola.  
A sinistra: uno dei  
fabbricati dell'alpe  
Donzel come appariva  
prima dei lavori  
di ricostruzione.*

sonale, il fienile, la stalla dei muli e la legnaia. Fra le case e il corso d'acqua passava la vecchia *carrettabile* che collegava Pont al capoluogo di Valsavarenche. Se in origine questi fabbricati erano abitati tutto l'anno, essi furono col tempo utilizzati solo nella bella stagione, durante la quale venivano affittati per ospitare mucche



e pastori per meno di venti giorni fra giugno e luglio e poi per l'ultima quindicina di giorni della stagione, fino alla data canonica del 29 settembre, giorno di San Michele e festa per la *Desarpa* delle mandrie.

*Donzel* non era che il *tramuto* basso di una più ampia azienda a cui *tramuti* alti erano rappresentati dagli alpeggi consortili di *Aouilles* e del *Nivolet*, che si estendevano per oltre 250 ettari il primo (in gran parte roccioso con soli 10 ettari di effettivo pascolo) e per quasi 1300 ettari il secondo. Al Nivolet le mandrie soggiornavano dalla metà di luglio alla metà di settembre. Provino era proprietario di due importanti quote dei diritti di pascolo su entrambe le località, tanto che *Donzel* poteva tranquillamente ospitare circa 60 capi bovini che trascorrevano fra i 2000 metri di Pont ed i 2400 metri del Nivolet circa 105 giorni l'anno. L'affittuario del *Donzel* formava la sua mandria con mucche da latte appartenenti a proprietari diversi, con i quali egli stipulava un contratto di *soccida* che durava appunto tutto il periodo d'alpeggio. Con il latte ottenuto dalla mungitura l'affittuario dava corso all'esercizio del caseificio d'alpe il cui prodotto principale

**Sacrifici e  
speranze  
di vecchi  
montanari**

era rappresentato dalla Fontina. Il *raduno* delle mucche avveniva presso il villaggio di Maisonasse: si monticava lì generalmente fra il 6 e il 10 giugno.



*In alto:* Uno scorcio dell'alpe Donzel col torrente Savara;  
*a destra:* Scena d'alpeggio presso il Nivolet. In fondo il monte Grivola alto 3969 m s.l.m.



L'arrivo al *Donzel* avveniva intorno al 15 del mese e poi lo spostamento verso i tramuti più alti si svolgeva all'inizio di luglio. L'affittuario riportava infine la mandria al *Donzel* alla metà di settembre e qui restava praticamente fino alla *Desarpa*.

Circa un mese all'anno era troppo poco tempo per garantire la sopravvivenza delle baite del *Donzel*.

Col trascorrere degli inverni, quei tetti, che pure avevano sopportato le abbondanti nevicate dei duemila metri di quota, cominciavano a imbarcarsi, i solai sottostanti ormai marcivano e le murature erano piene di crepe.

Lidia amava moltissimo quel posto incantevole e vi si recava spesso in compagnia di Provino. Pensava e ripensava al fatto che quelle baite, che non avevano nemmeno una latrina, un tempo venivano abitate tutto l'anno da persone che attingevano l'acqua per vivere direttamente dal torrente e che dormivano sulla paglia. Allora, chi abitava a Pont, se durante il lungo inverno voleva comprare un po' di tabacco da masticare, non aveva altra scelta che andare a piedi fino ad Introd. La prima rivendita di sale e tabacchi a Valsavarenche venne aperta nel 1860.

Era gente che conduceva una vita dura, piena di sacrifici e privazioni. Per assicurare la produzione foraggera del *Donzel* quei montanari erano stati capaci di costruire e di tenere in attività un canale lungo oltre tre chilometri il cui alveo era sostenuto, in alcuni tratti, da una serie di muretti a secco, mentre in altri punti era sistemato a gronde di legno e in altri ancora era rivestito accuratamente per evitare erosioni e franamenti. La condotta principale serviva poi una rete di ruscelli che erano tenuti sempre ben puliti perché da essi

dipendeva l'irrigazione dei terreni. Eppure Lidia e Provino dovevano dolorosamente constatare che perfino del canale non restavano ormai che inutili tracce.

Insomma nel 1940 i fabbricati del *Donzel*, benché affittati ancora durante la bella stagione, necessitavano di urgenti e importanti lavori di ricostruzione. Al di là dell'utile servizio al territorio, questa era un'esigenza dettata non tanto da valutazioni di carattere economico, ma piuttosto da considerazioni di ordine morale e affettivo: si trattava infatti di non cancellare per sempre le speranze dei tanti montanari che al *Donzel* avevano lavorato a lungo, con passione e soprattutto in situazioni difficilissime. Insomma, per riconoscere concretamente a quei vecchi montanari **il merito indiscutibile di aver abitato e curato da sempre i luoghi meravigliosi del Gran Paradiso** a costo di sacrifici che oggi risultano incredibili, c'era solo un modo: creare le condizioni affinché quel posto non fosse condannato all'inevitabile graduale abbandono.

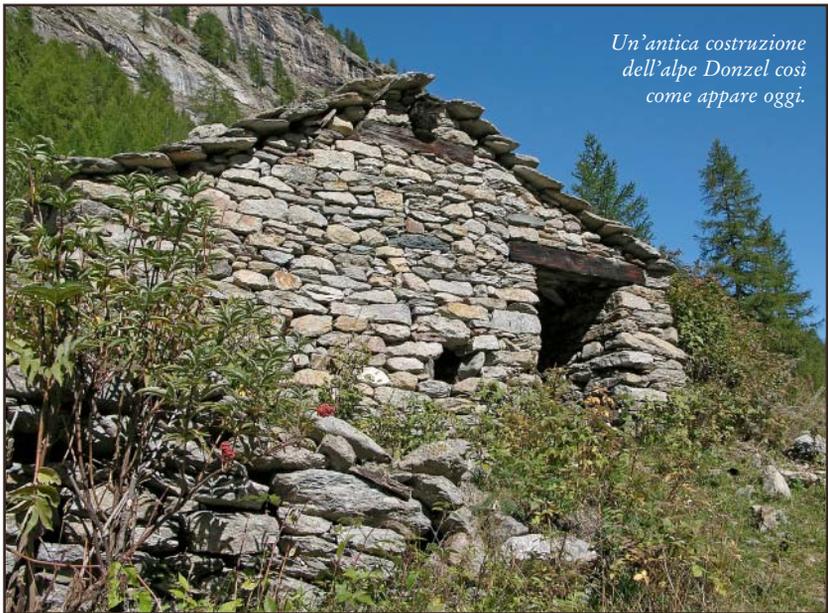
Con questi argomenti Lidia convinse Provino a far appello alle sue capacità professionali per cercare una soluzione al problema. In quegli anni la *carrettabile* che passava giù vicino al torrente stava per essere soppiantata da una nuova strada carrozzabile già in costruzione. Quest'ultima percorreva esattamente il tracciato dell'attuale strada principale di Valsavarenche che conduce al villaggio di Pont, oggi snodo di stupendi sentieri e meta prediletta per gli appassionati dello sci di fondo. Lidia insistette affinché si prendesse in considerazione la fattibilità tecnica di riunire i varii locali utili all'alpeggio in un'unica grande costruzione ben organizzata, da far nascere *ex novo* a monte della nuova strada. Doveva innanzitutto essere affrontato il problema dell'approvvigionamento idrico, lo stesso problema che aveva indotto i vecchi montanari a costruire invece le baite in prossimità del torrente Savara.

Vennero perciò svolti subito i necessari sopralluoghi per capire se era possibile ripristinare e magari potenziare l'originario canale che si era già mostrato particolarmente utile alla conduzione dell'alpeggio e ricavare così un nuovo acquedotto che portasse l'acqua necessaria per abitare e lavorare in alpeggio. Peraltro la posizione più elevata dei fabbricati, e quindi anche della concimaia, avrebbe consentito di procedere all'irrigazione fertilizzata dei terreni sottostanti, attraverso

## La gioia di amare il territorio



l'apposita rete di ruscelli, eliminando in questo modo la dura fatica sostenuta in passato quando si doveva trasportare in salita il letame con i muli perché la concimaia si trovava troppo in basso rispetto alla gran parte dei terreni da fertilizzare. La posizione precisa in cui ospitare i nuovi fabbricati del Cascinale d'alpe venne finalmente individuata all'estremità sud dell'intera proprietà, esattamente dove oggi sorgono l'Hôtel e il Ristorante *Genzianella*. Su un unico corpo a piano terra vennero previste una grande stalla a due file lunga 42 metri e una legnaia. Un attiguo corpo a due piani fu progettato per ospitare, al pian terreno, il locale per la lavorazione del latte e la stalla dei muli, mentre, al primo piano, il dormitorio per i pastori, raggiungibile con una scala esterna. Il magazzino per i formaggi fu ideato incassato nel terreno per garantire la migliore conservazione dei prodotti. Una concimaia in muratura di oltre 23 metri cubi e una latrina vennero pensate a valle del Cascinale. Furono inoltre previsti due abbeveratoi collegati a una piccola sorgente molto vicina. Naturalmente si studiò il totale e completo recupero del canale principale di adduzione dell'acqua al tramuto *Donzel*.



*Un'antica costruzione  
dell'alpe Donzel così  
come appare oggi.*

Tutti i lavori furono realizzati; Provino purtroppo morì nel 1948. Luisella a Valsavarenche conobbe Guido Chabod, si sposarono nel 1950 ed ebbero una figlia che chiamarono Adriana.

Lidia mobilitò tutte le energie del suo carattere forte e produttivo anche per portare avanti le ultime pratiche relative al progetto del *Donzel*. L'impegno in famiglia era ed è rimasto uno per tutti: non mollare e non abbandonare mai la proprietà del *Donzel*, per non disperderne la storia vanificando tanti sforzi.

L'alpeggio rinato di *Donzel* funzionava a dovere e per molti anni fu lo stesso Guido Chabod a condurlo. Lui aveva esperienza d'alpeggio fin da bambino. Aveva infatti seguito e aiutato suo zio svolgendo praticamente e gradualmente tutte le fasi della gestione di quest'affascinante e faticosa attività delle Alpi. All'inizio era così piccolo che aveva aiutato solo a badare agli animali al pascolo, poi aveva cominciato ad aiutare a trasportare il latte dal luogo di mungitura ai locali della caldaia, in seguito aveva aiutato a mungere, infine aveva imparato le lavorazioni del caseificio d'alpe e da grande aveva lui stesso preso in affitto degli alpeggi per la bella stagione, ricordando sempre quando da bambino si svegliava alle quattro e mezza per aiutare a trasportare il latte appena munto dalla stalla alla cucina. I due locali, all'alpeggio di *Carré*, si trovavano a poca distanza fra loro e quando il piccolo Guido scendeva velocemente alla stalla dopo aver portato il latte a destinazione, capitava a volte che l'addetto alla mungitura non fosse ancora pronto con un altro carico; allora lui ne approfittava per accucciarsi accanto ad una mucca docilissima, la solita che se ne stava placidamente sdraiata proprio all'entrata della stalla; appoggiava per qualche istante la testa sulla pancia calda dell'animale e automaticamente riprendeva a dormire, poi all'improvviso scattava di nuovo in piedi svegliato dal solito comando: "*coulla!*" Era il momento infatti di portare altro latte su per colarlo nella caldaia. Cose normali della vita di montagna, fatte con la stessa dedizione e la stessa semplicità di sempre. Cose indimenticabili per chi le ha fatte, cose che non devono essere dimenticate da chi ha la possibilità di rendere sempre meno disagiata la vita dei montanari. Cose d'altra parte che non sono state mai dimenticate dallo stesso Guido Chabod durante i lunghi periodi in cui lui stesso ha avuto responsabilità politiche, prima come

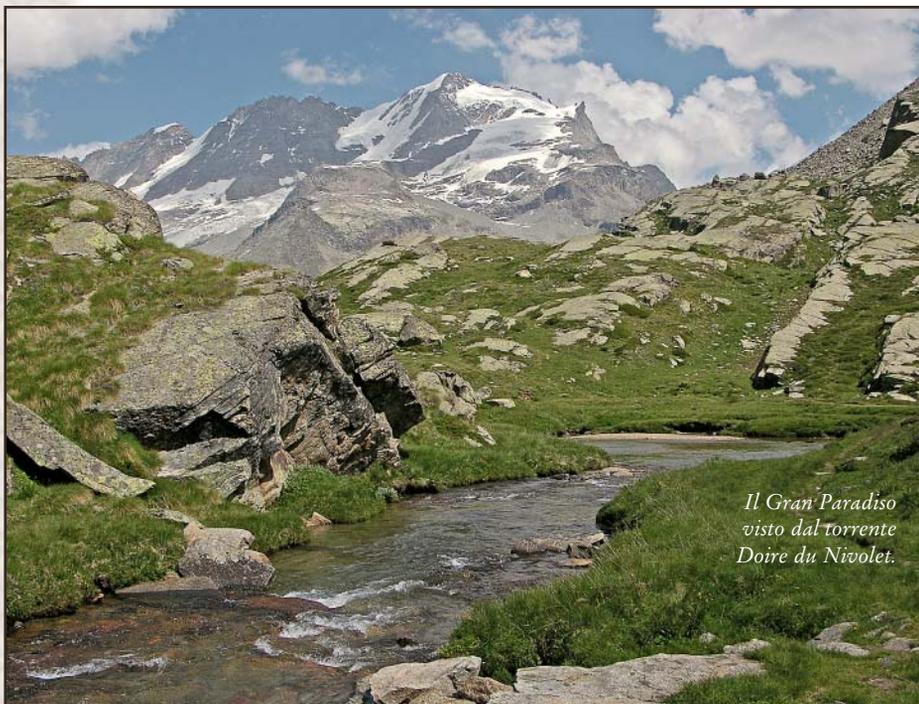
**Abitanti e turisti alla conoscenza degli stessi luoghi**



sindaco di Valsavarenche, poi come Consigliere e Assessore regionale, poi ancora come presidente regionale della Coldiretti e infine come presidente del Consorzio Produttori Fontina. Il primo passo per amministrare bene un territorio, ma anche per abitarlo bene, è quello d'imparare a conoscerlo profondamente, perché solo in questo modo si può veramente sapere ciò di cui quel territorio ha bisogno. Inoltre, chi impara a conoscere bene i luoghi in cui vive riesce davvero ad apprezzare i viaggi verso luoghi diversi dai suoi, perché egli viaggerà sempre col desiderio di portare a casa qualcosa per migliorare il suo stesso ambiente e con quel desiderio saprà vedere davvero i posti visitati. In quest'ottica **diventano assolutamente arricchenti l'interazione, lo scambio d'idee, la comunicazione fra abitanti e turisti, perché tutti loro hanno in comune il desiderio di conoscere gli stessi identici luoghi.**

Anche davanti al *Donzel* col trascorrere degli anni cominciarono a passare i turisti che sempre più numerosi frequentavano la Valsavarenche: in moltissimi sconfinavano, lasciando la strada principale e puntando dritti al Cascinale d'alpe. Erano fieri come quegli eroi che esplorano al di là dei loro confini, erano sinceramente interessati, animati dallo stesso stupore dei bambini, nell'ammirare la bellezza dei paesaggi e nel conoscere le tradizionali attività dei valligiani.

Così Luisella e Guido, i quali d'estate dovevano necessariamente seguire per un motivo o per l'altro le faccende del Cascinale, si trovavano spesso a ospitare il via vai di persone in viaggio di piacere per



*Il Gran Paradiso  
visto dal torrente  
Doire du Nivolet.*



la valle. Fu con questo spirito ospitale, con la loro sincera disponibilità a incontrare e a raccontare, con l'intenzione di organizzare sempre meglio il loro angolo di Gran Paradiso, anche in risposta alle nuove richieste che il mercato turistico rivolgeva alle zone montane, che Luisella e Guido ricavarono al *Donzel* un piccolo Bar. Fiorì in questo modo fra quelle zolle erbose, accanto ai ruscelli, a 2000 metri di quota, spontaneamente,

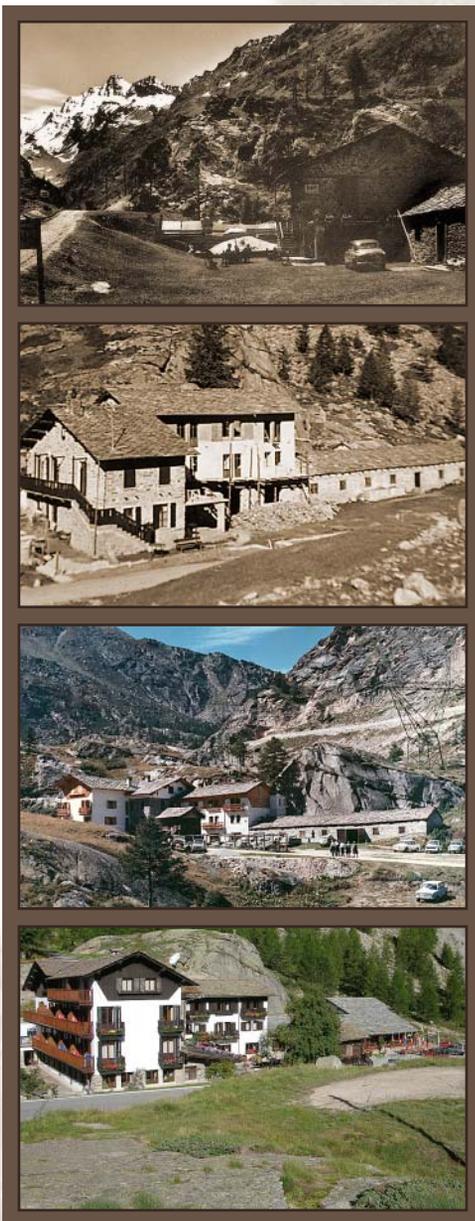
proprio come una genzianella, l'esperienza che poi è arrivata fino all'Hôtel e al Ristorante che oggi conosciamo.

Tanto lavoro e la voglia di fare qualcosa di bello sono stati gli ingredienti principali per attraversare il mezzo secolo che oggi separa il moderno complesso *Genzianella*, diretto da Adriana, dal piccolo bar gestito, all'alpeggio *Donzel*, da sua mamma Luisella, la quale ebbe accanto a sé, quando furono attrezzate le prime camere e venne avviata la cucina, sua madre Lidia.

Un'estate due giovani signore romane che trascorrevano una vacanza al *Genzianella* ebbero visite illustri dalla capitale e Lidia si trovò a dover cucinare per Nilde Jotti e Palmiro Togliatti, i quali trascorsero molto volentieri un po' del loro tempo libero fra le bellezze del Gran Paradiso.

Arrivavano intere famiglie per lunghi soggiorni anche di un mese, come facevano i Romanero, famosi pasticciери di Genova. Tanti ragazzi, che da giovanissimi seguivano le loro famiglie in vacanza a Valsavarenche, hanno continuato per anni a frequentare l'albergo. Un'estate è tornato dopo tanto tempo un signore che aveva dormito al *Genzianella* da

Accanto ai turisti da cinque generazioni



A destra: le varie trasformazioni del complesso *Genzianella* a partire dal 1950.



giovane con i suoi e alla *ball* ha mostrato una ricevuta d'altri tempi, quando la pensione completa costava 3.500 lire: non è stato difficile per Luisella e gli altri tornare con la memoria e con precisione alla famiglia di clienti a cui apparteneva quel simpatico turista. Tantissimi anche i naturalisti che hanno alloggiato al *Genzianella* fin dai primi tempi; per diverse estati ne venivano alcuni dall'Olanda per studiare delle specie rarissime di fiori che a Valsavarenche avevano trovato una delle poche stazioni di rifugio in cui ancora vivevano. Ai naturalisti si accompagnarono fin dall'inizio i moltissimi escursionisti; ce n'era uno che veniva dalla Germania, il quale quando andava su in montagna lasciava prudentemente sotto il tovagliolo, sul tavolo della colazione, un foglietto con

l'itinerario esatto che aveva programmato per la giornata: poteva stare tranquillo perché Luisella avrebbe raccolto quel messaggio conservando con cura il foglietto e stracciandolo solo al suo ritorno.

