

## 8 Regione

IL LIBRO SARÀ PRESENTATO MERCOLEDÌ PROSSIMO, 11 OTTOBRE, ALLE 18 NELLA SALA CONVEGNI DELLA BCC VALDOSTANA

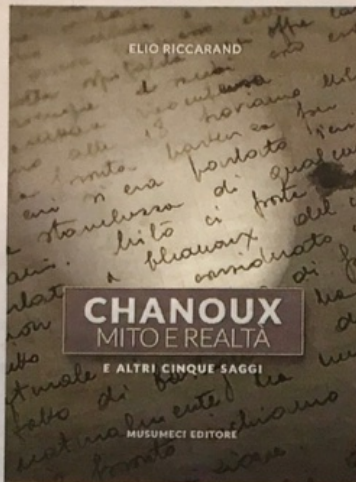
# «Chanoux, mito e realtà»: il nuovo lavoro di Elio Riccarand La lente di ingrandimento su aspetti storici spesso trascurati

**AOSTA** (fci) «Chanoux, mito e realtà e altri cinque saggi» è il titolo dell'ultima fatica letteraria dello storico valdostano Elio Riccarand: il libro sarà presentato mercoledì prossimo, 11 ottobre, alle 18 nella Sala convegni della Bcc Valdostana, in viale Giuseppe Garibaldi. Pubblicato da Musumeci Editore, sarà distribuito in abbinamento con La Vallée Notizie - a partire da sabato prossimo, 14 ottobre - e potrà essere acquistato a soli 13,90 euro oltre al prezzo del settimanale. Copie del libro saranno in vendita anche mercoledì 11 in occasione della presentazione del volume.

L'opera raccoglie sei saggi su personalità e avvenimenti che hanno un ruolo cruciale nella storia della Valle d'Aosta contemporanea. Nelle sue precedenti pubblicazioni Elio Riccarand aveva offerto un'ampia sintesi della storia valdostana degli ultimi 150 anni, in particolare con «Cara Giulia, ti racconto... la storia della Valle d'Aosta», volume proposto - due anni fa - anche questo con La Vallée Notizie e che si era rivelato un vero e proprio successo editoriale. Ora con «Chanoux, mito e realtà» Elio Riccarand impugna la lente di ingrandimento e entra nel dettaglio di alcune situazioni di eccezionale importanza.

Quello dedicato a Emile Chanoux naturalmente è il lavoro principale all'interno del volume. La figura ed il ruolo di uno dei personaggi più importanti della storia della nostra regione vengono ridisegnati ricostruendo i momenti cruciali della vita e della morte. La caratteristica principale di questo saggio è che si differenzia in modo netto da ciò che si dice - e si scrive - di Chanoux da settant'anni.

«Un lavoro che ha richiesto diversi approfondimenti - conferma Elio Riccarand - e che consente di guardare a questo personaggio, e a ciò che ha fatto, con un approccio meno ideologico. Per esempio: Emile Chanoux è certamente stato



La copertina del libro che sarà in vendita già mercoledì prossimo, 11 ottobre, in occasione della sua presentazione e che poi verrà proposto in abbinamento con La Vallée Notizie. A destra lo storico Elio Riccarand



importante nella lotta partigiana in Valle d'Aosta, ma è sbagliato dire che la lotta partigiana nella nostra regione è nata con Chanoux. Mi piace dire che prima di essere antifascista, e alla questione è dedicato molto spazio nel capi-

to in questione, era un grande innamorato della Valle d'Aosta. E' stato soprattutto questo sentimento a ispirare la sua opera, dal 1943

in poi, a fargli "disegnare" scenari ambiziosi per la sua piccola e amata terra». Elio Riccarand mira quindi a differenziarsi dalle analisi e dalle ricostruzioni delle vicende di Chanoux che di solito vengono offerte dalla storiografia

locale e che spesso si concentrano solo sugli ultimi giorni di vita del personaggio, tralasciando situazioni e contesto maturati in mesi, anni.

«Basti pensare - aggiunge Elio Riccarand - che i contributi inediti, nuovi, su Chanoux, sono arrivati soprattutto da autori non valdostani. A partire dal ricercatore americano Louis Roger Dempsey, di Las Vegas. La Tipografia Duc, nel 1987, su richiesta della Giunta regionale aveva stampato due

suoi libri di storia valdostana. Uno riguardava le vicende della Valle d'Aosta durante il fascismo, l'altro appunto la vita e l'opera di Emile Chanoux. L'autore nei primi anni Ottanta aveva avuto l'incarico di condurre tali ricerche con specifiche deliberazioni della Giunta regionale. Libri poi letteralmente spariti, probabilmente per i contenuti non "organici" alle tesi "in vigore". Poi tra i vari studi dedicati all'arresto e alla morte di Emile Chanoux si segnalano sicuramente il libro "Lassù i rumori del mondo non arrivano" del ligure Paolo di Martino e il testo "Alle spalle di Chanoux" del biellese Roberto Gremmo che contiene la trascrizione di importanti documenti. Quest'ultimo - già consigliere regionale in Valle d'Aosta negli anni Ottanta - ultimamente ha prodotto un nuovo lavoro su Chanoux con materiali inediti».

Non solo Chanoux. Negli altri saggi troviamo la seconda metà dell'Ottocento con un confronto tra Valle d'Aosta, Savoia e Biellese. L'inizio del Novecento compare nella descri-

zione de L'indagine di Monsignor Tasso (1909) e nell'esposizione dei contenuti e de Il Trattato di Saint-Germain-en-Laye (1919), «quello che ha fatto nascere la questione delle minoranze, il punto di "svolta" per la storia delle autonomie, compresa quella valdostana» afferma Elio Riccarand. Infine i due saggi sull'evoluzione economica e finanziaria che arrivano fino ai nostri giorni «e che consentono di prendere le distanze dalla tesi corrente, quella che rappresenta una Valle d'Aosta, da vari decenni, derubata dallo Stato italiano».

Mercoledì 11 ottobre alla presentazione del libro - moderatore Cristiano Florio, redattore de La Vallée Notizie - intervorrà lo storico Tullio Omezzoli, autore de «La guerra partigiana e la Valle d'Aosta», ricercatore di alto livello. Altre pubblicazioni importanti con la sua firma: «Dall'archivio di Jean-Joconde Stevenin: movimento cattolico e lotte politiche 1891-1956» e «I processi in Corte straordinaria d'assise di Aosta 1945-1947».

**GIUNTA ALLA SECONDA EDIZIONE, SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE, 51 I COMUNI CHE ADERISCONO**

## «Lo Pan ner», va in scena la celebrazione dei "pani delle Alpi"

**AOSTA** (zat) Una grande festa popolare transfrontaliera in onore del pane nero di segala, alimento base della tradizione alpina. L'iniziativa si terrà sabato e domenica prossimi, 14 e 15 ottobre, in Valle d'Aosta, nelle province lombarde di Brescia e Sondrio (Val Camonica, Montescheno e in Valle Antrona) e in Valposchiavo nel cantone svizzero dei Grigioni. Giunta alla seconda edizione, la kermesse intitolata «Lo Pan Ner-I pani delle Alpi» coinvolgerà in particolare 51 Comuni valdostani per un totale di 67 forni pubblici che si accenderanno sabato 14 ottobre, grazie al lavoro di quasi 900 volontari. «La cottura del pane - ha spiegato ieri, venerdì 6 ottobre, in conferenza stampa Chantal Certan, assessore regionale all'Istruzione e Cultura - è radicata

nella nostra tradizione, è un vero e proprio rito che le popolazioni alpine si tramandano». L'evento avrà come momento conclusivo, domenica 15 ottobre, una grande festa ad Aosta, nella centrale piazza Chanoux, dove saranno premiati i migliori pani.

Alcune delle iniziative che sono state segnalate nei giorni scorsi: a Brusson riapre il vecchio forno di Pasquier con sabato 14 alle 11 la visita degli alunni delle scuole del paese. Nel fine settimana saranno proposte anche visite guidate alla miniera d'oro di Chamousira. A Lignod di Ayas sabato 14 ottobre dalle 10 giornata dedicata alla lavorazione tradizionale del pane nero, visite guidate all'antico mulino, laboratorio creativo sul pane, giochi e intrattenimento per i bimbi e la par-

tecipazione del gruppo folk Li Tsoque d'Ayas. A Lillianes sabato 14 alle 10 esibizione de I Fiour di Moun, alle 11 laboratorio delle farine con i ragazzi e cottura dei pani, alle 14 animazione con canti e balli. Lo stesso giorno a Marine di Perloz alle 13 degustazione del pane nero con prodotti tipici a cura della Pro Loco di Perloz, dalle 10 alle 15 visita al mulino di Glacières. A Fontainemore verrà aperto il forno della Faretta: alle 9.30 partirà la passeggiata guidata alla scoperta di storia e tradizioni al villaggio di Faretta.

Venerdì prossimo, 13 ottobre, alle 21, nella sala del Consiglio comunale di Jovençon conferenza di introduzione al laboratorio pratico e teorico di panificazione con pasta madre e farine derivanti da grani macinate di

fresco. Sabato 14 ottobre dalle 7 al For de Josè Fili a Le Clou preparazione e cottura di una infornata di pane di segale a lievitazione con pasta madre, a cura dei panificatori Giovanni Cerrano, Daniele Ciabattini e Paolo Paciello e dei volontari; dalle 14.30, nella corte del forno esposizione, vendita e degustazione di prodotti del territorio e laboratorio pratico e teorico (prenotazioni entro oggi sabato 7 ottobre) di panificazione con pasta madre e farine derivanti da grani antichi macinati di fresco. Alle 19.30 «merenda sinoira». Sempre sabato 14 ottobre, a Quart, si metterà in funzione il forno di Ville sur Nus, dove sarà organizzato un percorso enogastronomico a partire dalle 15.30, con la preparazione del