



Il Parco Nazionale Gran Paradiso, ecco le stagioni migliori per visitarlo

Sono l'autunno, l'inverno e la primavera le stagioni in cui il Parco offre il meglio di sé grazie alla sua meravigliosa biodiversità, ai produttori e alle attività con il “Marchio Qualità Gran Paradiso”

Il **Parco Nazionale Gran Paradiso** è un concentrato di meraviglie e biodiversità che sorprende per l'imponenza delle sue vette e la bellezza dei paesaggi, ma anche per l'accoglienza che riserva con tante possibilità di svago e attività sportive. Situato **per metà in Valle d'Aosta e per l'altra in Piemonte**, è il più antico Parco nazionale italiano con una **superficie di oltre 70.000 ettari**.



Un panorama del Gran Paradiso (Foto © Silvia Pesce).

Parco Nazionale Gran Paradiso: le migliori stagioni per visitarlo

Dopo un'estate ricca di iniziative ed eventi, si prepara a offrire al visitatore le esperienze forse più autentiche e suggestive proprio con l'inoltrarsi dell'**autunno**. Questa stagione, infatti, insieme all'inverno e alla primavera, è tra i **periodi migliori per vivere il Parco** che rivela appieno la sua bellezza e la fragilità del suo ecosistema.

«Autunno, inverno e primavera sono sicuramente le stagioni in cui il Parco può essere vissuto in maniera davvero immersiva e con un approccio esplorativo che non sempre il periodo estivo consente. – spiega **Mauro Durbano**, Presidente Parco Nazionale Gran Paradiso – D'estate la possibilità di avvistamenti è ridotta sia dal maggiore afflusso di persone, che di per sé disturba gli animali, sia dallo spostamento degli ungulati che si spingono in alta quota per il caldo».



Il caratteristico foliage del Parco (Foto © Enzo Massa Micon).

Il foliage d'autunno che fa da sfondo agli avvistamenti migliori

È in autunno, quando i boschi si accendono del giallo dei larici e del rosso di aceri, castagni e faggi, **che il Parco diventa meta per gli appassionati del foliage**. Ed è sempre questo periodo che regala gli avvistamenti migliori, perché sboccia il tempo degli amori di alcuni grandi mammiferi del Parco: **i primi sono i cervidi**, con i loro potenti bramiti, **poi subentrano i camosci** con inseguimenti sfrenati a fine novembre e poi gli **stambecchi con i possenti combattimenti tra maschi**, un mese dopo.



Un combattimento tra stambecchi (Foto © Dario De Siena).

Il silenzio delle montagne in questo periodo echeggia degli scontri tra le poderose corna degli stambecchi, animale simbolo del Parco. I **cuccioli dei lupi**, nati alla fine di maggio, sono ormai pronti a seguire il branco, che nei suoi spostamenti segnala con l'ululato la presenza ad altri conspecifici: ove presenti, si possono udire gli ululati soprattutto la sera e sul far del mattino.

L'inverno, la neve e il silenzio

Non meno interessante è l'inverno quando la neve sembra nascondere ogni cosa sotto il suo manto: ma è proprio grazie ad essa che è possibile monitorare più facilmente la presenza degli animali. Le tracce lasciate sulla neve diventano un prezioso strumento di "lettura" non solo per i ricercatori e i guardaparco ma anche per il visitatore. E il silenzio magico che avvolge tutto è sicuramente un'esperienza unica da vivere.



Un animale del Gran Paradiso durante l'inverno (Foto © Alberto Olivero).

La primavera al Gran Paradiso

Siamo nel periodo forse più difficile per gli erbivori, che dovranno sopravvivere alla scarsità di cibo fino alla primavera, la stagione in cui tutto rinasce e prende vita. E se in montagna arriva un po' più tardi rispetto alle fioriture di pianura e collina, tuttavia, basterà sollevare lo sguardo al cielo per restare senza fiato di fronte allo spettacolo offerto da aquile e gipeti in volo. Nel Parco, infatti, sono presenti **ben 27 coppie di aquila reale nidificanti e 3 di gipeto**, l'imponente avvoltoio con un'apertura alare di oltre 3 metri.



Un gipeto in volo (Foto © Filippo Cravero).

Marchio di Qualità: vivere il Parco attraverso i suoi sapori

Trascorrere qualche giorno in questo contesto tanto felice, pernottando in una delle [strutture ricettive presenti nell'area protetta](#), permette di scoprire anche l'offerta gastronomica locale. Si può scegliere tra ristoratori e albergatori a **Marchio di Qualità Gran Paradiso** che gestiscono le strutture in ottica di basso impatto ambientale e utilizzano nei menù materie prime di qualità e del territorio, proponendo piatti della tradizione che riflettono la storia e l'armonia di un ambiente speciale.



Sono tante le strutture ricettive con il Marchio di Qualità Gran Paradiso (Foto © Enzo Massa Micon).

Come si ottiene il Marchio di Qualità

Per ottenere il “**Marchio Qualità Gran Paradiso**” le imprese o gli artigiani coinvolti **devono rispondere a precisi standard di tipicità territoriale**, oltre che soddisfare **procedure di sostenibilità ambientale**.

Attraverso il Marchio Qualità il Parco adempie alla funzione importante di **tutelare e valorizzare la tradizione agroalimentare (e artigianale) delle 5 Valli e dei 13 Comuni** che sono all’interno dell’area, a cavallo tra Valle d’Aosta e Piemonte.

«Tutelare significa preservare un patrimonio unico composto da piccole produzioni, legate alla brevità delle stagioni, alla cura delle lavorazioni, rispettando la tradizione e l’ambiente di quella che è l’area protetta più antica d’Italia» conclude il **Presidente Durbano**.



Ampia scelta di formaggi prodotti negli alpeggi di alta quota (Foto © Andrea Casaleggio).

Un territorio ben tutelato e gestito favorisce il mantenimento di un'**elevata biodiversità**, che si riflette anche sulla **qualità delle produzioni agroalimentari**: negli alpeggi di alta quota, circondati da pascoli dove gli animali hanno a disposizione una gran varietà di erbe fragranti e aromatiche, vengono prodotti **gustosi formaggi** (tome, fontina, caprini); la grande varietà di ambienti e la ricchezza di specie vegetali, lontano da fonti di inquinamento, fornisce alle api un'ampia scelta di fiori da cui bottinare e gli apicoltori ne ricavano ottimi mieli di castagno, rododendro, acacia, tarassaco e millefiori.

Informazioni: www.pngp.it

Data di creazione

29/09/2024

Autore

redazione