

# Milena Béthaz al Jardin Alpin: "Ec(iN) come sono sopravvissuta al fulmine"

**AOSTA** (cin) La senti parlare e pensi che sia la trama di un film. Ma, è pura realtà. Perché è la storia vera della sua vita da quando un fulmine quasi la uccise quel 17 agosto del 2000 lassù ai 3mila metri di quota del colle Entrelor, spartiacque tra la Valsavarenche e la valle di Rhêmes. Una saetta che, invece, uccise sul colpo il collega guardaparco Luigi Facchin e che lei, Milena Béthaz - che all'epoca aveva 28 anni e si era appena laureata in scienze naturali -, si è sentita passare dall'orecchio destro, senza neppure poi avere avuto il tempo di accorgersi che usciva dallo scarpone.



## Una lunga lotta per il ritorno alla vita e alla montagna

Milena Béthaz, guardaparco del Gran Paradiso ha raccontato ancora una volta la sua "quasi morte" e il ritorno alla vita di tutti i giorni seppure «*da diversamente abile*», durante la serata a lei dedicata lunedì scorso, 21 agosto, nell'ambito degli eventi in calendario di Jardin Alpin, ad Aosta in piazza Narbonne.

«*Stavo terminando il tirocinio come guardaparco e Luigi mi stava insegnando il mestiere. - ha raccontato Milena Béthaz, invitata a rispondere alle domande del direttore della Fondazione Grand Paradis Luisa Vuillemoz - Quel giorno eravamo in montagna per svolgere il nostro lavoro. Non ricordo nulla di ciò che è successo, del mio ritrovamento e del mio trasferimento in elicottero all'Ospedale regionale "Umberto Parini" di Aosta e di tutto ciò che è accaduto poi. Mio fratello Marco*



La degustazione dei prodotti di alpeggio di martedì scorso, 22 agosto, con - primo da sinistra - il tecnico dell'Arev Diego Bovard che al Jardin Alpin ha spiegato ai partecipanti come vengono realizzati

*mi ha raccontato che mi stringeva a sé, che continuava a ripetere il mio nome, che io ero immobile, senza speranza. Da un mio occhio mi è scesa una lacrima quasi come a dire "salvatevi! Ci sono ancora! Posso farcela!". Oggi posso affermare che senza Marco, mia*

*mamma Irma Moulin di 82 anni e le mie sorelle Adele e Carla, non ce l'avrei fatta. Non sarei forse qui a raccontare dei miei risultati raggiunti nonostante il mio handicap».*

Durante la serata sono stati proiettati 2 video sulla vita di

Milena Béthaz che riassume la sua esperienza di giovane sportiva, diventata campionessa del mondo di corsa in montagna giusto un mese prima del dramma dell'Entrelor, poi data per spacciata dai medici e dalla scienza intera e che raccontano di



La serata di lunedì scorso, 21 agosto, al Jardin Alpin in piazza Narbonne ad Aosta con, a fianco, il pubblico e sopra, da sinistra, la guardaparco Milena Béthaz sopravvissuta al fulmine che l'ha colpita nel 2005 intervistata dalla direttrice della Fondazione Grand Paradis Luisa Vuillemoz

una Milena Béthaz capace di portare a termine un'impresa eccezionale come la salita in vetta al Gran Paradiso, lassù nell'agosto del 2015, a 4.061 metri di quota dove puoi toccare il cielo e abbracciare e baciare la Madonnina con lo sguardo che spazia sulle montagne intorno. Milena vi è arrivata accompagnata dalle persone che hanno sempre creduto che sarebbe tornata a percorrere i sentieri delle sue montagne, a lavorare sul campo e a studiare, come faceva prima dell'incidente, le marmotte.

## Degustazione dei prodotti di alpeggio al Jardin Alpin

Fontina Dop, toma e formaggi di capra sono stati gli "attori" principali dell'iniziativa dell'Associazione regionale allevatori valdostani-Arev ospitata il pomeriggio del giorno successivo, 22 ago-

sto, sempre nel Jardin Alpin. I visitatori che hanno partecipato all'evento hanno avuto l'occasione di capire, grazie al tecnico dell'Arev Diego Bovard, come è fatto il territorio valdostano che ospita circa 200 alpeggi ancora in funzione, come si sviluppa il settore zootecnico e come si lavora il latte. Soprattutto hanno compreso perché le bovine nostrane - pezzata rossa, pezzata nera e castana - sono così differenti da quelle di altre razze.

«*Le nostre bovine - dice Diego Bovard - sono autotone, selezionate nel tempo per vivere all'aperto e in alta quota, in luoghi di montagna dove per diversi mesi l'anno possono muoversi in assoluta libertà e mangiare erba fresca. Il risultato è la produzione di latte e carne di ottima qualità».*

Manila Calipari