

# Fenomeni di ritorno nelle Terre alte d'Abruzzo

Work in progress

Edoardo Micati

**Riassunto.** *Delle varie forme di ritorno alla montagna presento due esperienze vissute da amici, che riguardano il ritorno alle economie tradizionali della montagna. Gabriele e sua moglie Paola conducevano, oltre vent'anni fa, una vita tranquilla in una avviata azienda artigianale di famiglia. Nel corso di un'escursione sulla Majella furono colpiti da quel paesaggio dell'abbandono e cambiarono completamente la loro esistenza decidendo di iniziare un'attività agrituristica. Dopo anni difficili, oggi la loro azienda è rinomata per la particolare accoglienza che riserva ai suoi ospiti. Nunzio di Anversa degli Abruzzi (AQ), laureatosi in Economia e Commercio, decise di dedicarsi all'antica attività della propria gente. Pur conservando gli aspetti tradizionali dell'allevamento ha saputo inserire elementi innovativi che hanno riscosso un notevole successo: "Adotta una pecora - Difendi la natura", coinvolge direttamente i consumatori e li rende parte attiva di un investimento per il futuro di queste aree montane, ma soprattutto il 'genitore adottivo' si rende partecipe di un'attività millenaria che rischia di scomparire. Il terzo aspetto mi riguarda direttamente. Il mio stretto legame con la montagna nasce moltissimi anni fa, quando dal mare guardavo quelle montagne così alte e così vicine. Appena mi è stato possibile sono andato a scoprire cosa nascondeva quell'antica immagine che portavo dentro: con il ritorno all'infanzia ho iniziato le mie ricerche nelle Terre alte.*

**Parole-chiave:** *agriturismo; pastorizia; Terre alte; antiche colture; "Adotta una pecora".*

**Abstract.** *In this paper I present two experiences of comeback to the mountains, experienced by two friends of mine which decided to go back to the traditional mountain economies. Over twenty years ago Gabriele and his wife Paola led a quiet life in their small family-run arts-and-craft firm. During a hike in the Majella mountains they were impressed by that abandoned landscape and decided to completely change their lives and to start a holiday farm. After having a hard time for a few years, today their farm is renown everywhere for the special welcome it reserves to its guests. Nunzio from Anversa degli Abruzzi (Aq), MD in Economics and management, decided to devote himself to the ancient activities practiced by his people. While retaining the traditional aspects of pastoral breeding, he has been able to put some innovative elements that have been highly successful: the programme "Adopt a sheep - Protect nature" directly involves consumers and allows them to take an active part in the future of these mountain areas, but above all the 'foster parent' also participates in a millennial activity likely to disappear. The third aspect concerns me directly. My close relationship with these mountains arose many years ago, when from the seaside I used to watch those mountains so high and so close. As soon as I was able I went to find out what was hiding behind the old image I carried in myself: with my return to childhood I then started my researches in the High lands.*

**Keywords:** *farm holidays; sheep-farming; High lands; ancient crops; "Adopt a sheep".*

## 1. Terre alte d'Abruzzo: tra abbandoni e ritorni

La frequentazione delle montagne dell'Appennino centrale ha antiche origini dovute alla pastorizia transumante e, soprattutto, a quella della monticazione (MICATI 2000). Ma la maggiore presenza umana si è avuta più tardi, nel periodo che va dalla prima metà dell'Ottocento agli anni '50 del secolo scorso. Con l'eversione della feudalità molti terreni baronali ed ecclesiastici si resero disponibili per nuovi coloni provenienti da una pastorizia ormai in declino e da un periodo di notevole incremento demografico. Questi coloni, appartenenti ai ceti meno abbienti, si spinsero fino a 1400-1700 metri di quota per coltivare le vallette più riparate e i ripidi pendii dopo un lungo lavoro di spietramento e dopo aver realizzato i necessari terrazzamenti.

## Work in progress

L'abbandono di questi luoghi, dopo l'ultima guerra, è stato improvviso. Nell'arco di pochi anni i terreni della media montagna tornarono deserti, percorsi solo dagli spauriti greggi della pastorizia locale.

Il ritorno dell'uomo in questi luoghi ci appare oggi sotto diversi aspetti: nel crescente interesse verso i segni che egli ha lasciato nel corso dei secoli nella sua continua e dura lotta per la sopravvivenza e nel suo perenne bisogno del sacro; nella rinascita di antiche consuetudini pastorali; ed infine nella riscoperta e valorizzazione di colture da tempo abbandonate.

## 2. La morra e la solina

Il ritorno sui pascoli delle montagne abruzzesi ha avuto di recente un piccolo ma incoraggiante incremento dovuto al successo di particolari prodotti caseari di piccole aziende familiari e a due singolari iniziative nate nei paesi di Roccamorice (PE) e di Anversa degli Abruzzi (AQ): molto diverse fra loro, ma entrambe valide per ricreare interesse verso l'antica pratica della pastorizia. Fino alla metà del secolo scorso coloro che possedevano pochi capi di bestiame non praticavano la transumanza ma l'allevamento stanziale. Nel periodo estivo affidavano i loro animali a dei giovani che si proponevano per condurli al pascolo dietro modesto compenso. A sera il gregge rientrava in paese ed ogni proprietario riportava i propri animali nella stalla.

Una consuetudine pastorale simile a questa, in cui alcuni proprietari creavano un consistente gregge di pecore e capre che veniva gestito a turno, era quella della 'morra'. La 'morra' è un gregge di ovini e caprini formato da 250-300 capi, ma con tale termine ci si riferisce anche alla consuetudine pastorale descritta di seguito (SONSINI, ANGELUCCI 2012). Da alcuni anni questo sistema di gestione è rinato nel territorio di Roccamorice. Ad inizio stagione, al rientro dalla prima giornata di pascolo, fissata per consuetudine al 1° Maggio, ogni proprietario munge i propri animali e misura la quantità di latte prodotta. In funzione di questa quantità rispetto al totale si determinano i turni di pascolo che ciascun proprietario è tenuto a prestare. Il prodotto giornaliero dell'intero gregge spetta al pastore di turno. Tale metodo permette di avere numerose giornate libere, non costringendo chi possiede pochi capi a doverli portare al pascolo giornalmente. In occasione delle mungiture della sera e del mattino, dato l'elevato numero di capi da mungere, alcuni pastori si recano ad aiutare chi è di turno.



Fig. 1. La "morra" al pascolo risale una piccola valle della Majella. Nell'immagine appare evidente il diverso comportamento che hanno le capre, nel pascolare, rispetto alle pecore.

Il mio amico Gabriele è entrato a far parte della 'morra'e, con lui, io stesso ho condiviso nella stagione 2011, da Maggio ad Ottobre, l'esperienza di portare al pascolo un gregge di 263 pecore e capre ogni 12 giorni. Gabriele e la moglie Paola fino a vent'anni fa lavoravano a Pescara, curando l'amministrazione di una piccola azienda di famiglia. Nel corso di una gita sulla montagna di Roccamorice rimasero profondamente colpiti da quel paesaggio dell'abbandono e decisero di trasferirsi sulla Majella per iniziare un'attività agrituristica. Comperarono un vecchio casolare ed alcuni terreni abbandonati da molti decenni. I primi anni furono di grande sacrificio per entrambi, dovendo restaurare la struttura, mettere a coltura i terreni e badare a tre figlie ancora piccole. Iniziarono la loro attività in modo intelligente, in quanto aderirono ai numerosi progetti del Parco nazionale della Majella che proponevano di recuperare antiche colture, le sementi dimenticate. Da questa base sono dunque partiti per il progetto, anch'esso del Parco, "Cuciniamo la diversità". Oggi coltivano un ecotipo di farro dell'Italia centrale oltre alla 'mamma' del grano, la solina; hanno impiantato un frutteto con varietà autoctone e raccolgono le pregiate erbe della Majella. Ai loro ospiti offrono una cucina antica poiché dispongono dei prodotti di una volta, arricchendo la mensa con una colta presentazione dei piatti serviti. La presenza, all'ingresso del loro agriturismo ("Tholos"), di una grande capanna a falsa cupola e il recente interesse verso questa tipologia costruttiva li ha spinti inoltre a proporre dei corsi di restauro di capanne e muretti in pietra a secco, contribuendo in tal modo alla salvaguardia e alla valorizzazione del territorio.

### 3. Adotta una pecora

I pascoli incontaminati dell'Appennino, con le sue cime innevate: un ambiente prezioso, percorso nei millenni da fiumi silenziosi di greggi, presidiato dallo sguardo attento dei pastori. È per consentire la continuazione di queste attività, vero presidio del territorio, che nel 2000 una piccola cooperativa di Anversa degli Abruzzi, fondata nel 1977 da Nunzio, laureatosi in Economia e Commercio (110 e lode) con Federico Caffè, lancia il progetto "Adotta una pecora - Difendi la natura", per coinvolgere direttamente i consumatori e renderli parte attiva di un investimento per il futuro di queste aree montane. Immersa nella suggestiva cornice delle Gole del Sagittario, circondata da parchi e aree protette, l'azienda conduce 1300 pecore, quasi tutte 'adottate' da genitori adottivi in tutto il mondo. Il contratto di 'adozione' prevede la spedizione, dietro versamento di una somma da 100 a 190 euro, secondo l'opzione scelta, della produzione annuale della pecora 'adottata': formaggio, ricotta, lana, concime, agnello. Ma soprattutto in questo modo il 'genitore adottivo' si rende partecipe di un'attività millenaria che rischia di scomparire, impoverendo il territorio: il pascolamento infatti ha consentito il mantenimento della biodiversità floristica e faunistica, sostenendo la catena alimentare dei grandi selvatici e difendendo da erosione e incendi l'ambiente montano. Oggi l'adozione a distanza ha raggiunto tutto il mondo, merito anche della notorietà di alcuni genitori adottivi, come Renzo Arbore, Zuccherò, Piero Pelù, il nipote del pittore Vincent Van Gogh, i registi Ferzan Ozpetek e Konchalovskij, e il 'paroliere' Giulio Rapetti, in arte Mogol. Chi 'adotta una pecora' riceve, oltre ai prodotti, la carta d'identità con la fotografia della pecora adottata e il certificato di adozione, da cui risulta il sostegno al progetto di sostenibilità ambientale e salvaguardia della montagna. Ma il progetto non si ferma: il prossimo passo è un vero e proprio 'contratto' di salvaguardia tra allevatori tradizionali della montagna e le associazioni a cui sta a cuore questo ambiente, per garantire attraverso impegni reciproci il futuro di queste terre e il mantenimento di elevati *standard* di qualità ambientale e sostenibilità.

#### 4. Un ritorno dall'infanzia

Il mio interesse per la montagna è nato in un modo piuttosto insolito, poiché la mia montagna nasce dal mare. Nasce, quando avevo quattro anni, da un giro in pattino fino a quell'acqua blu che guardavo sempre dalla riva. Ma ricordo solo vagamente il colore dell'acqua e quella riva che si allontanava sempre più; seduto sulla panchina bianca e celeste, stretto fra due adulti, guardavo affascinato quelle alte montagne che man mano si scoprivano al mio sguardo e si alzavano sempre di più. La parola montagna ancora oggi evoca in me questa remota immagine. E questa immagine si è talmente radicata in me da spingermi molti anni più tardi ad abbandonare tutto per vivere di montagna e per la montagna.

I motivi che ogni volta mi hanno spinto ad intraprendere una ricerca sono sostanzialmente due: l'interesse suscitato da un manufatto, o da una tradizione, e la constatazione di non riuscire a trovare studi che mi spiegassero l'origine e l'evoluzione di quanto andavo osservando. Mi accorsi quasi subito, dopo le prime ricerche in archivio, che i modesti resti di una capanna in pietra a secco, l'angusto ambiente di una cella eremitica o il riparo pastorale nascondevano interi mondi e secoli di presenze. Nel corso degli anni, nelle ore di cammino fuori dai soliti itinerari, sui sentieri che non portano ad alcuna vetta, nei campi abbandonati invasi dal bosco, mi sono reso conto che vi erano dei luoghi unici completamente sconosciuti.

Nei primi anni '70 del secolo scorso iniziai una ricerca sulle capanne a falsa cupola, attratto da quelle strane costruzioni diffuse soprattutto sulla Majella. La ricerca si estese in seguito al resto della regione impegnandomi per circa vent'anni (MICATI 1992). Il fatto che andassi misurando 'mucchi di sassi' sembrava strano a coloro che mi conoscevano e gli stessi paesani, in alcuni casi costruttori di quelle capanne, rimanevano meravigliati del fatto che me ne interessassi, poiché per loro non avevano importanza: erano solo dei rozzi ricoveri che ricordavano anni di sacrifici e di fame. Alla fine del secolo scorso, dopo il mio censimento regionale delle capanne a falsa cupola, nacque un forte interesse per le opere in pietra a secco e si valutò la possibilità di un loro recupero e valorizzazione a scopo turistico oltre che come testimonianza storica. Con la Legge regionale n. 17 del 1997 le capanne a falsa cupola furono messe sotto vincolo. Nell'arco di pochi anni nacquero numerose iniziative che videro l'architettura in pietra a secco sempre più al centro dell'interesse degli Enti pubblici e delle Associazioni ambientaliste. Alcuni Comuni sono oggi impegnati nella realizzazione di musei all'aperto per lo studio dell'antico paesaggio agropastorale. Oggi possiamo dire che quelle pietre che segnano in maniera inconfondibile le nostre montagne, messe le une sulle altre con grande fatica, rappresentano un grandioso monumento ai sacrifici dei nostri padri.

Per la conoscenza e la valorizzazione degli eremi e dei luoghi di culto rupestri il percorso è stato analogo a quello delle capanne. È stato necessario innanzitutto redigere un censimento, anch'esso ventennale, per avere un'idea abbastanza approfondita del fenomeno eremitico e dei culti praticati nelle grotte delle montagne d'Abruzzo (MICATI 1996). Oltre ai santuari più noti, come Santo Spirito a Majella (Roccamorice, PE) o Sant'Angelo di Ripe (Civitella del Tronto, TE), oggi conosciamo anche numerose celle eremitiche e piccoli monasteri che rappresentavano il naturale corollario delle grandi badie poste alla base delle valli. Per la loro localizzazione sono state di fondamentale aiuto le testimonianze popolari, attraverso le quali tracce di mura presenti negli anfratti dei monti hanno riacquisito il loro antico nome e la loro storia. Sul massiccio della Majella questo processo di conoscenza e di valorizzazione si è rivelato particolarmente ricco, grazie alla presenza di oltre 50 eremi e luoghi di culto rupestri.



Work in progress

Fig. 2. Il complesso agro-pastorale in pietra a secco "La valletta". In complessi come questo si trasferivano intere famiglie da Giugno a Settembre per coltivare i campi e portare al pascolo le piccole greggi stanziali.

Nel 2014 il Parco nazionale della Majella ha realizzato una mostra sull'eremitismo che vedrà la propria sede definitiva nella Badia di Santo Spirito al Morrone (Sulmona, L'Aquila). Un turismo culturale, in buona parte proveniente dall'estero, ha iniziato a percorrere i nostri monti. La figura di Pietro da Morrone ha sicuramente favorito il processo di conoscenza degli eremi della Majella e del Morrone e sono a buon punto i lavori per il riconoscimento della "Perdonanza Celestiniana" come patrimonio mondiale dell'umanità.

## Riferimenti bibliografici

MICATI E. (1992), *Pietre d'Abruzzo. L'architettura agro-pastorale spontanea in pietra a secco*, CARSA, Pescara.

MICATI E. (1996), *Eremi e luoghi di culto rupestri d'Abruzzo*, CARSA, Pescara.

MICATI E. (2000), *Le grotte e le incisioni dei pastori della Majella*, CARSA, Pescara.

SONSINI A., ANGELUCCI S. (2012), *La morra, memorie ed eredità della pastorizia non transumante*, Menabò, Pescara.

*Studioso del patrimonio culturale delle montagne abruzzesi, Edoardo Micati è autore di oltre 150 pubblicazioni sui segni dell'uomo sulle montagne d'Abruzzo, le relazioni tra la montagna e il sacro, le economie, le architetture e i luoghi di culto agro-pastorali. Prende parte abitualmente, come relatore, a conferenze ed incontri di studio in tutta Italia. Mail: micatiedoardo@interfree.it.*