

## LA “TRANSUMANZA VERTICALE” DI GIULIO PETRONIO: SULLE MONTAGNE AQUILANE VOGLIA DI CAMBIAMENTO E RISPETTO DELLA TRADIZIONE

11 Giugno 2018



CASTEL DEL MONTE - L'azienda zootecnica Gran Sasso è un mondo colorato e variegato fatto di persone, animali, territorio, prodotti, cicli biologici e produttivi. Nell'agropastorale, è una delle realtà più rappresentative dell'intero Abruzzo.

Vale la pena di sviscerarla e raccontarla, perché è un esempio virtuoso di come ci si possa adeguare ai tempi, “cavalcandoli” e cogliendo la sfida del cambiamento dell'economia, e al contempo mantenendo la propria identità, la passione di sempre, la tradizione e il rispetto per l'ambiente, il lavoro e il territorio in cui si opera.

È la storia e il presente di una realtà agricola moderna ma ancorata saldamente alla terra: il Gran Sasso d'Italia. L'azienda, infatti, nasce alle pendici della catena montuosa abruzzese, a

Castel del Monte (L'Aquila), uno dei borghi più belli d'Italia, tra i riferimenti del lato sud del gran Sasso, per secoli considerato una sorta di "capitale della transumanza".

✘ A fondare la Gran Sasso è **Giulio Petronio**, classe 1958.

Figlio di pastore e perito meccanico, Giulio a metà degli anni Settanta, quando inizia la fuga verso le città e le fabbriche, non lascia il paese, deciso a rimanere tra i monti che l'hanno visto nascere e crescere.

Decide di aprire l'azienda zootecnica Gran Sasso nel 1984, a metà degli anni Novanta ammoderna i sistemi di produzione e le strutture, con un nuovo capannone, una stalla e un caseificio annesso.

Inizia così a prendere forma la scommessa dell'imprenditore agricolo abruzzese - accompagnato da sempre dalla passione per la vita civile e politica, che lo porta a difendere tante vertenze del settore - la quale si integra, qualche anno più tardi, con l'ingresso in società di **Giacomo Sasselli**, di origini veneziane, ma sposato con una castellana.

Sasselli è un ingegnere chimico in pensione, ha vissuto una carriera brillante nel settore petrolifero, e da Milano si trasferisce nell'Abruzzo rurale, avviando questa nuova avventura. Il binomio tra i due è vincente, tanto che nel 2004 arriva il riconoscimento di presidio slow food, per il Pecorino Canestrato. Una gratificazione importante, dal valore culturale: la punta di diamante dell'azienda, che diventa ambasciatrice del Canestrato fuori regione e persino all'estero.

Il resto è la storia dell'ultimo decennio, che vede la Gran Sasso diversificare i propri prodotti, stando sempre attenta al rispetto della biodiversità, di quel territorio magnifico e per lo più incontaminato, ma rispondendo con efficacia alla sfida del cambiamento economico globale, resistendo ai danni del terremoto del 2009 e a quelli della crisi. Simbolo di un'impreditoria agricola sostenibile, equa e solida.

“Ci definiamo un'azienda multifunzionale - racconta Petronio a *Virtù Quotidiane* - alla classica storica attività dell'allevamento di ovini abbiamo affiancato nel tempo molteplici settori che ci hanno consentito di sviluppare e ampliare una realtà agricola moderna, ma sempre legata alle tradizioni e al territorio”.

E infatti oggi la Gran Sasso produce formaggi e latticini, carni e salumi di pecora, lenticchie - anch'esse presidio Slow Food - e legumi. Arrivando ad allevare, negli ultimi anni, vacche di Pezzata rossa italiana, bovini d'alpeggio e d'altura, che solitamente si incrociano sulle alpi.

Il cuore dell'attività continua a ruotare essenzialmente intorno ai 2200 ovini di tre razze: Gentile di Puglia, Sopravvissana e Merinizzata, animali meno “produttivi” - nell'accezione industriale del termine - ma più resistenti nell'allevamento proprio del Gran Sasso e delle sue temperature. Al centro c'è sempre il pascolo degli animali: una nuova transumanza, definita “verticale”.

Ciclicamente, nei periodi più freddi i greggi vengono guidati verso le colline pescaresi, intorno ai 600 metri sul livello del mare, dove anche d'inverno c'è erba da brucare. L'alimentazione viene poi integrata con foraggi e cereali prodotti dalla stessa azienda, in un ciclo produttivo piuttosto complesso, che abbraccia la zootecnia, l'agricoltura e l'allevamento. Si riesce a produrre in modo integrato quasi tutto di cui si ha bisogno per mandare avanti l'attività, insomma. I terreni si mettono a rotazione, ricavandone fieno, lenticchie o ceci, a seconda della funzionalità per l'azienda stessa.

✘ La produzione e l'utilizzo a ciclo continuo delle risorse è fondamentale: "È un sistema che integriamo con il territorio che amiamo e rispettiamo - afferma Giulio Petronio - ma è anche l'unico allevamento possibile, da queste parti, a meno non si voglia iniziare a fare produzione intensiva o industriale".

In questo periodo dell'anno le pecore tornano a Castel Del Monte, di notte in azienda e di giorno libere al pascolo. Nei due mesi più caldi dell'anno, inoltre, saliranno ancora di più, verso Campo Imperatore, dove vengono allestiti degli stazzi momentanei, ricoveri all'aperto per le pecore, che saranno utilizzati per tutto il periodo estivo.

Quello del pastore è sì un mestiere che porta fatica ma anche soddisfazioni, e che se affrontato con professionalità può essere un modo intelligente di vivere una nuova imprenditorialità, nel rispetto della tutela delle razze e delle tradizioni. Crescendo insieme alla propria identità culturale e territoriale.

Oltre ai due soci, alla Gran Sasso lavorano anche i figli di Giulio Petronio: **Graziano** - nato proprio nell'anno di fondazione dell'azienda, che si definisce "figlio della transumanza" - e **Claudio**, di sei anni più giovane. Ma ci sono anche tra gli 8 e i 10 dipendenti, che ruotano, a seconda dei periodi e delle necessità.

Il risultato di questa straordinaria complessità è la produzione di una gamma di prodotti diversi tra loro: dai formaggi come il già citato Canestrato, il Castelmolle, il Candido, il marcetto tipico del comprensorio aquilano e la ricottina del Gran Sasso, alla lana - promossa con il progetto Pecunia del Parco nazionale del Gran Sasso - fino al salame di pecora, le lenticchie di Santo Stefano e anche un marchio come Ju-Yò, lo yogurt di vacca d'alta quota, che recentemente ha fatto parlare di sé anche sui media nazionali.

C'è poi un prodotto, tra i tanti che offre la famiglia Petronio, la cui genesi vale la pena di raccontare: il C'eralatte, un formaggio di pecora definito "special" anche sulla stessa etichetta.

Il C'eralatte è nato infatti nel 2009, l'anno del terremoto, quello più difficile per l'Abruzzo interno. In quella occasione, anche l'azienda Gran Sasso - come moltissimi altri operatori del settore - si è trovata a ridosso della Pasqua con grandi quantità di formaggi invenduti. Per non perdere quei prodotti, Petronio è entrato in contatto con un oleificio del riminese che pratica la ceratura in c'era d'api naturale.

Detto, fatto: il Canestrato è stato stagionato nella ceratura che, pur creando un sottovuoto, consente al formaggio di mantenere un buon grado di umidità interna, e di sviluppare diversi profumi e sapori. Il risultato finale è un derivato del Canestrato con un sapore molto diverso dal pecorino originale.

Un connubio tra cera e latte, che descrive più di ogni altro esempio il dna della realtà castellana: la voglia di proseguire tra le meraviglie del Gran Sasso, guardando indietro

mentre si cammina avanti.