



ANTONIO E LA STORIA DELLA TRANSUMANZA DELLE GREGGI, “GUADAGNAVO 100 LIRE AL MESE”

4 Marzo 2018 

L'AQUILA – “Guadagnavo 100 lire al mese, insieme allo stipendio avevo di diritto un litro di olio, una pizza di formaggio, una pecora l'anno e un pezzo di pane ogni giorno”. È aquilano e ha 96 anni portati benissimo **Antonio Lico**, uno degli ultimi pastori transumanti della conca aquilana, testimone diretto delle migrazioni che conducevano le greggi del Gran Sasso verso il clima più mite dei pascoli pugliesi.

Trecento chilometri di cammino sui tratturi, percorsi rurali che ancora oggi legano le due regioni nei solchi dei passi antichi della transumanza, una tradizione che ha segnato profondamente le sorti e la storia della civiltà abruzzese.

“I pastori avevano una gerarchia, come i militari”, spiega Antonio a *Virtù Quotidiane* raccontando l'esperienza di una vita, quando, sin dai primi anni Quaranta, insieme agli armenti, partiva dall'Aquila alla volta di Foggia, esposto alla fatica e al freddo, lontano dagli affetti, con il sacco sulle spalle, un bagaglio rudimentale pieno di indumenti per affrontare il lungo viaggio e “stazzare” di notte al riparo dalle intemperie.

“Ju biscino era il più giovane, 16 anni circa, quello che procurava l'acqua, lavava i secchi, puliva le bestie e accendeva il fuoco per fare formaggio e ricotta – racconta Antonio che ha una figlia, quattro nipoti e due pronipoti – poi c'era il pastore che portava le pecore e ju buttero, l'addetto al trasporto dei muli durante il tratturo. I butteri erano quattro per un totale di venti muli, venti persone per duemila pecore e anche qualche cavallo. Ju cacero invece preparava il formaggio. Infine ju massaro, colui che amministrava”.

“Ho cominciato all'età di 9 anni a fare il pastore”. Un ragazzino che, tra le altre cose, ha gestito anche un negozio di prodotti alimentari nella città di Foggia dove, con le greggi, trascorreva l'inverno: “Si partiva dalla montagna di Lucoli e si scendeva verso Navelli, Civitaretenga, Bussi, Torre de' Passeri, Manoppello, Fara San Martino, Montenero di Bisaccia, Serra Capriola e così via per tutte le tappe fino ai pascoli foggiani. Un cammino che durava una ventina di giorni cui seguiva una permanenza di otto mesi”.



La transumanza segnava la vita dei pastori e delle loro mogli alle quali “si scrivevano lettere, una volta al mese” dice emozionato Antonio, oggi vedovo. Si perdono nel tempo i retroscena di una migrazione faticosa spesso rallentata dalla pioggia autunnale, perché “i



sacchi, messi al riparo con le pelli e sistemati su cumuli di pietre, non si potevano bagnare. Stavamo a cielo aperto”.

“I proprietari terrieri, che concedevano lo stazzo per concimare il terreno con lo stabbio prodotto dagli animali, ci offrivano da mangiare. Pasta e fagioli, oppure con i ceci, anche se i massari riuscivano ad avere pasta al sugo e peperoncino, molto utilizzato nelle zone del chietino – rivela Antonio divertito – ma senza carne perché non ce n’era. Ogni tanto moriva una pecora e allora si cucinava con qualche patata e cipolla nella cottora”.

La verità è che qualcuno dei pastori uccideva volontariamente la pecora, così come ci confida Antonio, per sostentarsi gli uni con gli altri e per concedere al gruppo la possibilità di mangiare carne. Con il caldo estivo la carne, salata e tagliata a strisce, si faceva essiccare al sole, detta Muscisca, la carne dei pastori transumanti.

“Sapessi come era buona – dice Antonio che recentemente ha ricevuto una targa al merito dall’associazione culturale Amici della Transumanza – Con le ossa rimaste ci insaporivamo l’acqua della cottora che si beveva al mattino, pan cotto invece per la sera. La carne secca si metteva da parte, così come il pane che veniva rivenduto per arrotondare lo stipendio. A chi ci aveva ospitato e offerto il cibo, al ritorno, portavamo una forma di formaggio”.

“Facevamo la ricotta in un ferro di ghisa che si teneva in caldo con la paglia. Di latte se ne produceva tanto, quattro quintali circa – ammette Antonio – Si mungeva, al mattino ed in piena notte, ci volevano due ore. E poi si cantava, soprattutto i giovani. Qualcuno suonava il flauto fatto con lo stinco della pecora”.



I pastori avevano anche da fumare, il tabacco era venduto abusivamente al chilo. Lo “spacciatore” di turno faceva il giro delle masserie a cavallo con due bisacce cariche di tabacco. Ci vorrebbe una giornata per elencare tutte le curiosità che ci regala l’anziano pastore. Nel 1945 con la seconda guerra mondiale e il fronte del Sangro la transumanza da L’Aquila passò per Roma dove il gregge venne anche saccheggiato, “ci rubarono oltre trenta pecore”.

Le parole di Antonio descrivono un mestiere antico come l’uomo, diffuso, sacrificante ma all’epoca portatore di stima e rispetto. Uomini forti, coraggiosi, operosi sia con il bello che con il cattivo tempo.

C’era una comprensibile e sana rivalità tra i montanari aquilani ed i contadini foggiani del Tavoliere, “bifolchi contro pecorari”, Antonio ride di cuore ripercorrendo la storia che ha



vissuto e riguardo le chiese della Transumanza di cui si parla in molti libri dice: “Ma quale messa, quando pioveva le bestemmie si sprecavano”.